UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

CARRERA DE DISEÑO GRÁFICO PUBLICITARIO

Proyecto de Investigación previo a la obtención del Título de Ingeniera en Diseño Gráfico Publicitario

"El Packaging en la consolidación de identidad cultural de las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato"

Autora: Paredes Parra, Gabriela Anabel

Tutor: Dis. Msc. Jordán Yanchatuña, Diego Ismael

Ambato – Ecuador

Agosto, 2019

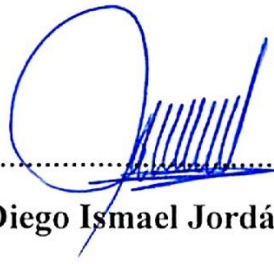
CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del Proyecto de Investigación sobre el tema:

"El Packaging en la consolidación de identidad cultural de las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato" de la alumna Gabriela Anabel Paredes Parra, estudiante de la carrera de Diseño Gráfico Publicitario, considero que dicho proyecto de investigación reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la evaluación del jurado examinador designado por el H. Consejo Directivo de la Facultad.

Ambato, agosto del 2019

EL TUTOR



.....

Dis. Msc. Diego Ismael Jordán Yanchatuña

C.C.: 1803812062

AUTORÍA DEL TRABAJO

Los criterios emitidos en el Proyecto de Investigación **“El Packaging en la consolidación de identidad cultural de las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato”**, como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autora de este trabajo de grado.

Ambato, agosto del 2019

LA AUTORA

.....

Gabriela Anabel Paredes Parra

C.C.: 1804363636

DERECHOS DE AUTOR

Autorizo a la Universidad Técnica de Ambato, para que haga de este Proyecto de Investigación o parte de él un documento disponible para su lectura, consulta y procesos de investigación, según las normas de la Institución.

Cedo los derechos patrimoniales de mi Proyecto de Investigación, con fines de difusión pública, además apruebo la reproducción de esta tesis, dentro de las regulaciones de la Universidad, siempre y cuando esta reproducción no suponga una ganancia económica y se realice respetando mis derechos de autora.

Ambato, agosto del 2019

LA AUTORA

.....

Gabriela Anabel Paredes Parra

C.C.: 1804363636

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Proyecto de Investigación, sobre el tema **"El Packaging en la consolidación de identidad cultural de las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato"** de Gabriela Anabel Paredes Parra, estudiante de la carrera de Diseño Gráfico Publicitario, de conformidad con el Reglamento de Graduación para obtener el título terminal de Tercer Nivel de la Universidad Técnica de Ambato.

Ambato, agosto del 2019

Para constancia firman

_____

Nombres y Apellidos

PRESIDENTE

C.C.:

_____	_____
NOMBRES Y APELLIDOS	NOMBRES Y APELLIDOS
MIEMBRO CALIFICADOR	MIEMBRO CALIFICADOR
C.C.:	**C.C.:**

DEDICATORIA

Con profundo amor a mi familia
por el apoyo incondicional brindado.

Gabriela Anabel Paredes Parra

AGRADECIMIENTO

Agradezco a todas las personas e instituciones que han servido de aporte y apoyo incondicional para la presente investigación.

Gabriela Anabel Paredes Parra

ÍNDICE DE GENERAL

PORTADA……..……i
APROBACIÓN DEL TUTOR**..... ii**
AUTORÍA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN**..... iii**
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO **.....iv**
DERECHOS DE AUTOR**.....iv**
DEDICATORIA**.....vi**
AGRADECIMIENTO**..... vii**
ÍNDICE DE GENERAL **..... viii**
ÍNDICE DE TABLAS …**……..xiii**
ÍNDICE DE GRÁFICOS **.....xv**
ÍNDICE DE IMÁGENES **.....xvi**
RESUMEN EJECUTIVO **..... xvii**
ABSTRACT **..... xviii**
INTRODUCCIÓN**.....1**

CAPÍTULO I

1. MARCO TEÓRICO.....3
1.1 Tema. 3
1.2 Planteamiento del problema. 3
Problema de investigación 3
1.2.1 Contextualización (Macro, Meso, Micro).....4
Macro 4

Meso 6
Micro 7
1.2.2 Árbol de problemas. 9
Justificación. 10
Objetivos. 12
1.4.1 Objetivo general 12
1.4.2 Objetivos específicos 12
Antecedentes de la investigación (Estado del Arte) 12
Fundamentación (Legal, Axiológica, Ontológica) 14
1.7 Categorías fundamentales. 15
1.7.1 Redes conceptuales. 15
1.7.2 Constelación de ideas. 18
1.8 Bases Teóricas. 20
1.8.1 Comunicación 20
Medios 21
1.8.2 Comunicación Visual 21
Formas 22
1.8.3 Diseño 23
1.8.4 Diseño Gráfico 24
Color 25
1.8.5 Packaging 25
1.8.6 Cultura 27
1.8.7 Identidad Cultural 27
Antropología 28

1.8.8 Identidad 28
1.8.9 Gastronomía 29
Conservación 29
1.8.10 Bebidas Ancestrales 29
1.9 Formulación de hipótesis. 30
Hipótesis Alterna: 30
Hipótesis Nula: 30
1.10 Señalamiento de las variables. 30
1.10.1 Variable dependiente 30
1.10.2 Variable independiente 30

CAPÍTULO II

2. METODOLOGÍA 31
2.1 Método 31
2.1.2 Enfoque de la investigación. 31
2.1.2 Modalidad Básica de la Investigación. 32
Bibliográfica- Documental 32
De Campo 33
Método Funcional 33
Experimental 34
2.1.3 Nivel o tipo de investigación. 34
Exploratoria. 35
Descriptiva 35
Explicativa 35

Correlacional 35
2.2 Población y muestra. 36
Unidades de Observación: 36
Población de estudio: 36
Profesionales por área: 37
2.3 Operacionalización de variables. 37
2.4 Técnicas de recolección de datos. 44
Entrevista 44
Diseñador Gráfico - Experto en Packaging. 44
Entrevista a historiador ambateño 45
Entrevista a comuneros de Ambato 46
Entrevista a profesional en Alimentos. 46
Encuesta 47
Población – Muestra – Ciudad de Ambato 48
Fichas de Observación 48
Ciudad Ambato 49
Diseño de Instrumentos 51
Encuesta 52
Entrevista 54
Diseñador Gráfico - Experto en Packaging. 54
Entrevista 57
Entrevista a historiador ambateño 57
Entrevista 59
Entrevista a comuneros de Ambato 59

Entrevista 61

Profesional en Ing. Alimentos.....61

Entrevista 63

Profesional de Gastronomía.....63

Ficha de observación.....65

CAPÍTULO III 3.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....67

3.1 Análisis y discusión de los resultados. 67

Características de Packaging utilizado para la distribución de bebidas naturales en la ciudad de Ambato. 67

Detalles de preparación y conservación de las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato.....70

Bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato.....71

Cualidades y propiedades de Packaging adecuados que ayuden en la consolidación de la identidad cultural en bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato. 81

PROPUESTA.....102

3.2 Verificación de hipótesis. 143

Triangulación concurrente 143

CAPÍTULO IV

4. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 158

4.1 Conclusiones.....158

4.2 Recomendaciones 159

BIBLIOGRAFÍA 160

ANEXOS 164

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Profesionales a entrevistar.....37
Tabla 2 Operacionalización de las variables. Variable Independiente.....38
Tabla 3 Operacionalización de variables. Variable Dependiente.....40
Tabla 4 Cualidades y propiedades de Packaging 94
Tabla 5 Triangulación.....144

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico1. Árbol de problemas.. **.....9**

Gráfico 2. Jerarquiza la variable dependiente . **.....16**

Gráfico 3. Jerarquiza la variable independiente **.....17**

Gráfico 4. Constelación de ideas. Jerarquiza la variable dependiente. **.....18**

Gráfico 5. Constelación de Ideas. Jerarquiza la variable independiente **.....19**

Gráfico 6. Tabulación pregunta 11 encuesta – muestra. **.....82**

Gráfico 7. Tabulación pregunta 5 encuesta – muestra. **.....87**

Gráfico 8. Tabulación pregunta 7 encuesta – muestra.. **.....89**

Gráfico 9. Tabulación pregunta10 encuesta – muestra. **.....90**

Gráfico 10. Tabulación pregunta 6 encuesta – muestra. **.....93**

ÍNDICE DE IMÁGENES

Imagen 1: La venta de jugo de naranja se ha vuelto una alternativa de vida **.....68**

Imagen 2: Bebidas típicas **.....69**

Imagen 3: Bebidas ancestrales **.....80**

Imagen 4: Pumas siameses – Cerámica Panzaleo **.....84**

Imagen 5: Cántaro Antropomorfo – Cerámica Panzaleo **.....85**

Imagen 6: Hermoso aríbalo de la época incásica – Cerámica Panzaleo **.....85**

Imagen 7: Cántaro Antropomorfo – Cerámica Panzaleo **.....86**

Imagen 8: Ídolo de barro – Cerámica Panzaleo **.....86**

Imagen 9: Envase de vidrio. **.....91**

RESUMEN EJECUTIVO

Los saberes ancestrales es una temática que se ha ido desvaneciendo a través de los tiempos, las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato son las que han sufrido esta problemática por ello se ha propuesto la siguiente investigación donde se ayude en la consolidación de identidad cultural de las bebidas ancestrales. Mediante la elaboración de un diseño de packaging adecuado para este tipo de bebidas se busca solucionar esta problemática. En la investigación se desarrolló una metodología con un enfoque mixto que vincule datos cuantitativos y cualitativos para que con ayuda de la población en estudio y que es beneficiaria y de los profesionales expertos en su área, se determine las características y propiedades de un packaging que consolide la identidad cultural de las 10 bebidas ancestrales analizadas y detalladas como sus ingredientes, preparación y datos relevantes para la cultura y luego son utilizados como elementos de inspiración para el prototipo planteado ya que se basa en la cultura Panzaleo que es una de las raíces de la ciudad de Ambato; rescatando sus cántaros y vasijas de barro con características y formas únicas que muchas personas de las actuales generaciones desconocen.

PALABRAS CLAVE: PACKAGING, BEBIDAS ANCESTRALES, DISEÑO GRÁFICO

ABSTRACT

The ancestral knowledge is a theme that has been fading through the ages, the ancestral drinks of the city of Ambato, is those that have suffered this problem. Therefore, the following research has been proposed to help in the consolidation of the cultural identity of the ancestral drinks. Through the development of a packaging design suitable for this type of drinks is to solve this problem. In the research, a methodology was developed with a mixed approach that links quantitative and qualitative data so that, with the help of the population being studied and that is a beneficiary and of the expert professionals in their area, the characteristics and properties of a packaging that consolidates the cultural identity of the 10 ancestral drinks analyzed and detailed as their ingredients, preparation and data relevant to the culture and then used as inspiration elements for the proposed prototype since it is based on the Panzaleo culture that one of the roots of the city of Ambato; rescuing their pitchers and clay pots with characteristics and unique shapes that many people of the current generations are unaware of.

KEYWORDS: PACKAGING, ANCESTRAL DRINKS, GRAPHIC DESIGN.

INTRODUCCIÓN

El presente proyecto investigativo busca determinar cómo el Packaging ayuda en la consolidación de identidad cultural de bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato mediante la identificación de las características del Packaging utilizado actualmente en la distribución de las bebidas naturales en la ciudad, adquiriendo información detallada de las 10 bebidas ancestrales de Ambato para describir los detalles de preparación y conservación estos datos recogidos servirán para determinar cualidades y propiedades de un Packaging adecuado en la consolidación de la identidad cultural, todo el proceso se ayudará en la verificación de la hipótesis planteada: "El envase desarrollado a través del packaging permitirá la consolidación de identidad cultural de las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato".

Se recopiló información bibliográfica - documental de la situación actual del desconocimiento de las bebidas ancestrales a nivel continental, nacional, regional y provincial además se analizaron investigaciones anteriores que aportaron para la investigación. El proyecto se encuentra fundamentado en leyes nacionales e internacionales. Se conceptualizó las variables y se presentó las bases teóricas para mostrar una visión global de lo que se va a analizar y estar conscientes del enfoque que se ha dado frente al problema planteado.

Posteriormente se desarrolló una metodología con un enfoque de investigación cualitativo y cuantitativo donde se analizó datos numéricos y características que fueron obtenidas de los diferentes instrumentos utilizados como: encuestas, entrevistas y fichas de observación, aplicados a la población de la ciudad y a los profesionales idóneos en su aporte de fundamentos especializados para el proyecto investigativo.

Una vez realizado todos los procesos de recolección de datos se obtuvieron resultados positivos frente a la consolidación de identidad cultural de las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato, porque enfrentando la situación actual del packaging utilizado y los fundamentos que han expresado los profesionales como: la creación de un envase que transmita historia y cultura de la ciudad, apoyado de

leyendas, frases, o datos culturales que reeducarán al consumidor en el conocimiento de la identidad cultural de las bebidas.

CAPÍTULO I

1. MARCO TEÓRICO

1.1 Tema.

"El Packaging en la consolidación de identidad cultural de las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato"

1.2 Planteamiento del problema.

Problema de investigación

El desconocimiento de las bebidas ancestrales en la ciudad de Ambato es una problemática que se ha incrementado debido a diversos factores: como el apogeo de nuevas bebidas comerciales, ausencia de difusión en temas ancestrales, entre otros, sin embargo, primero hay que establecer ¿qué es ancestral? Los temas de historias o del pasado son controversiales ya que se determina desde el punto vista que se quiera enfocar. En la ciudad de Ambato existen diferentes bebidas catalogadas como ancestrales por su contacto con comunidades indígenas propias del lugar, las que se han transformado en herencia cultural o identitaria para los pobladores.

El desinterés por las tradiciones gastronómicas juntamente con la pérdida de costumbres es un factor de causa muy significativo para que la población deje de lado la utilización de gastronomía ancestral, que conlleva de la mano la ausencia de identidad cultural porque es muy habitual olvidar las raíces, y adaptarse al nuevo entorno con una suma de varias culturas nacionales e incluso internacionales.

Al revisar bibliografía o fuentes certificadas para obtener datos de las bebidas ancestrales existe limitada información de estas, tanto de sus características o de maneras de preparación, además las personas adultas que son las que guardan este legado son celosas en compartir todo su conocimiento lo que produce una disminución del consumo de bebidas ancestrales porque al no encontrar lugares cercanos o de renombre que comercialicen estas bebidas, entonces prefieren esperar alguna fecha festiva y ahí encontrarlas con más regularidad.

La batalla más difícil para los temas culturales es la preservación de este legado y una causa es la indiferencia por conocer las bebidas ancestrales, adicionalmente el conocimiento de las ventajas de estas es muy escaso, solo pocas personas conocen de los beneficios que podemos obtener gracias a las bebidas tanto en el sentido nutricional y en el conocimiento cultural como rituales, significados, entre otros; lo que conlleva a un desconocimiento y a minimizar la importancia de cada producto.

Ecuador es declarado un Estado intercultural y plurinacional en la Constitución de 2008 publicada por la Asamblea Nacional del Ecuador, sin embargo las leyes que existen no son complementarias para que fomenten el consumo de las bebidas ancestrales, por el hecho que priorizan otras leyes y quedan vacíos legales o inconsistencias por que los gobernantes no aplican una visión de conservación a los temas ancestrales o culturales; lo que desencadena que las nuevas generaciones desconozcan o pierdan el interés por estos temas, tan importantes para la identidad cultural.

Las grandes industrias de bebidas y comida rápida se encuentran en una lucha incesante de ganar mercado con diferentes estrategias una de ellas es abaratar los costos de venta en sus productos, la cual no está muy desatinada porque en el Ecuador existe una economía deficiente lo que hace preferir el consumo de estas bebidas procesadas sin tener en cuenta que pueden ser perjudiciales para la salud, porque utilizan ingredientes económicos como colorantes y saborizantes artificiales. Las personas, aunque están conscientes de las características negativas de las bebidas industrializadas las siguen adquiriendo por ser de fácil acceso y que no perjudican a su economía.

1.2.1 Contextualización (Macro, Meso, Micro)

Macro

América al ser un continente con diversas invasiones y conquistas especialmente de Europa, lo convierte en un territorio de gran variedad cultural y con grandes riquezas gastronómicas y dentro de ellas se encuentran las bebidas ancestrales que,

aunque están perdiendo su apogeo son de gran importancia para la identidad cultural como latinoamericanos.

Se han realizado algunas investigaciones sobre bebidas y productos ancestrales en diferentes países de América Latina como: “Buenas prácticas de manufactura de la chicha de jora para el distrito de Monsefú” (Carranza Valiente & García Jiménez, 2014). Realizado en Chiclayo – Perú, que busca que la receta no se convierta en perjudicial para la salud de sus consumidores mediante un sistema que lo mantenga en los índices organolépticos adecuados y que no se convierta en un riego de salud pública como se observa que sucede en algunos casos por falta de higiene o por un manejo erróneo de los ingredientes o errores en los procesos de su producción y en su envasado. La chicha es una bebida que tiene como ingrediente principal el cereal maíz, pero utilizan otros ingredientes como frutas de la zona; esta preparación mediante investigaciones la catalogan como serrana; esta bebida es consumida en diferentes países de América Latina y de América Central incluyendo las Antillas sin embargo todo depende de las tradiciones locales o de los rituales que realices para su elaboración ahí se puede diferenciar la chicha de qué localidad es.

México es un referente al momento de hablar de identidad cultural porque ha logrado ser reconocido por sus tradiciones y cultura a nivel mundial; su gastronomía es muy popular en países vecinos e incluso existen restaurantes de su comida tradicional. Las bebidas mexicanas no quedan desapercibidas como: las aguas frescas de diferentes sabores por su diversidad de frutos y hiervas que las añaden para crear distintas recetas y no queda desapercibido uno de los licores más representativos de américa como lo es el tequila, este a pesar de tener orígenes indígenas ya que lo extraen de una planta ancestral de América llamada Agave pero que en otros países tiene otras denominaciones.

En México, desde la época prehispánica, diversos recursos naturales han sido empleados para diferentes fines dentro de los cuales, la formación de alimentos y bebidas juega un papel sumamente importante debido al incremento de la población. De las diversas fuentes naturales con gran potencial de aplicaciones industriales se encuentra el maguey pulquero también conocido como Agave, que es una planta que

pertenece a la familia Agavaceae de la cual se derivan una serie de subproductos tales como el tequila, mezcal, jarabes fructosados, aguamiel, pulque, bagazos empleados como fibra dietética o para la elaboración de artesanías típicas (Muñiz, Rodríguez, Herrera, Contreras , & Aguilar, 2013, pág. 12)

Una de las bebidas alcohólicas más famosas de México es el tequila, sin embargo, existe ingredientes que en la cocina se puede consolidar en recetas totalmente diferentes y auténticas; así como el Agave que con la misma materia prima se obtiene diferentes productos.

Meso

La gastronomía ecuatoriana es tan variada y con cambios sorprendentes por ello es una de las gastronomías más complejas y extensas de América porque tiene varias clasificaciones como entradas, sopas, platos fuertes, postres, bebidas alcohólicas y no alcohólicas; pero lo que no puede faltar en la dieta de un ecuatoriano es una bebida ya sea para acompañar los alimentos o por necesidad de hidratación, sin embargo, dentro de la cultura ecuatoriana están las bebidas alcohólicas.

> El aguardiente es el tipo de bebida alcohólica favorita de los ecuatorianos. De acuerdo con el reporte de consumo Overview 2008, elaborado por Ipsa Group, el 76% de los compradores prefiere esta clase de producto. El segundo lugar lo ocupa el ron, con el 20% de las preferencias, seguido por el vodka, con el 4%. Los licores están en el tercer lugar de las tendencias de consumo de bebidas de los ecuatorianos. El primer puesto es para la cerveza, con el 33,8%; a continuación, se ubican las colas con el 30,2% y después las bebidas alcohólicas con el 22,7%. (Mejía, 2011, pág. 5)

El consumo de bebidas es usual en Ecuador sin embargo el alcohol está presente en la dieta de la mayoría de los ecuatorianos ya sea por costumbre o porque socialmente está permitido ver o consumir alcohol, esta situación es una problemática social y cultural presente en este contexto. Las “colas” o gaseosas es otra constante en la dieta ya sea por facilidad de acceso y por gusto de consumirla, sin embargo, estos tipos de bebidas son perjudiciales para la salud.

También existe el consumo de bebidas naturales o elaboradas de manera artesanal como los jugos y batidos de cualquier variedad de fruta que se encuentra en el país y de bebidas frías y calientes como coladas u otras recetas que acompañan diariamente

en la mesa sin importar la condición social, económica, o geográfica. El aporte de estas bebidas en cuestión de vitaminas y beneficios alimenticios es amplio porque son de origen natural ya que no tiene la mayoría de ellas un proceso industrializado o el incremento de colorantes y conservantes que son perjudiciales para la salud, además mantienen viva la cultura de consumir estas bebidas.

El tesoro gastronómico se encuentra distribuido en todo el territorio ecuatoriano. El Ministerio de Turismo del Ecuador (2012) afirma que:

> Cada provincia se caracteriza por una variedad de platos y bebidas, que representan la riqueza de su tierra y la cultura de su gente. Realidad que posiciona al Ecuador como un potencial destino culinario, capaz de ofrecer una variedad de experiencias alrededor de su comida tradicional. A través de una muestra culinaria, se puede comprender la naturaleza de un pueblo, su estilo de vida, su cultura y conocer un destino turístico a profundidad. De esta manera, se consolida la promoción de un turismo transformador y significativo, un turismo consciente (pág. 4)

Al analizar cada rincón del país se encontrará recetas de bebidas ya sean de origen indígena o sean producto del mestizaje, pero siempre guardando lo valioso de la tierra, de la cultura y de sus habitantes como: fiestas, beneficios, rituales, hábitos y tradiciones. Las provincias se las puede identificar mediante su gastronomía y ésta es una de las características que los visitantes ponen como una prioridad al momento de decidir el destino de viaje.

El estilo de vida de las personas depende del lugar en donde han sido educados y de las características sociales que ha adquirido en el tiempo de residencia “En la serranía ecuatoriana existe una gran variedad de bebidas, que están siempre presentes en las fiestas tradicionales de los pueblos” (Mejía, 2011, pág. 10). Cuando se presencia un acontecimiento ya sea político, religioso, cultural, cívico o social encontramos como constante las bebidas típicas de ese acontecimiento ya sea para refrescar o para compartir con las personas de la localidad.

Micro

Una de las bebidas más populares en la serranía es la “Chicha” donde sus orígenes

se centran en los ancestros y debido a la bondad de poseer una tierra que produce una gran variedad de maíz; ingrediente principal en la mayoría de “Chichas”. Esta preparación es muy apetecida por su sabor y por llegar a hacer una bebida que puede tener diferentes grados de fermentación, lo cual es una de las características principales al momento de ser elegidas.

Tungurahua es una provincia ubicada en centro del país que tiene influencia de las regiones: Costa y Amazonía y además posee comunidades indígenas que guardan sus propias tradiciones en la elaboración de bebidas ancestrales. En la localidad existen diferentes factores que han modificado culturalmente a la provincia por ello la diversidad de platos y de bebidas ancestrales. (Martínez, 2012) Describió que, “La gastronomía ambateña reúne una serie de platos típicos muy característicos de la ciudad que son reconocidos por su tradición a nivel nacional.” (pág. 51) La capital de Tungurahua es muy reconocida a nivel nacional y mundial sobre todo por su variedad gastronómica, lo que la convierte en una ciudad con identidad bien marcada que no pasa desapercibida por sus visitantes.

1.2.2 Árbol de problemas.

Gráfico 1. Árbol de problemas. Jerarquiza las causas y efectos planteados referentes al problema central. En la parte superior se encuentra los efectos y en la parte inferior las causas.

Justificación.

El presente proyecto de investigación es de gran importancia para la ciudad de Ambato debido a los cambios ideológicos de las nuevas generaciones, por estos cambios en el consumo de bebidas ancestrales de la ciudad surge la necesidad de investigar el porqué de este problema en la sociedad actual ya que si se ignora este acontecimiento se perderá esta tradición y por ende la identidad cultural.

La investigación abarcará temas referentes al diseño de packaging identificando su situación actual y usos, además de su relación directa con lo cultural, se puede analizar el caso y contribuir en este ámbito porque existen pocas investigaciones que involucren la cultura gastronómica y el diseño gráfico. Puede servir para desarrollar una teoría referente al diseño de packaging y gastronomía donde se aplicarán conceptos que ayudarán a su desarrollo.

Al hablar de ancestral conlleva a recordar algunos años atrás para analizar datos históricos que se vinculen con las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato; como la creación de cada receta ya sea con rituales o en las fechas específicas que se realizan, ya sea por motivos religiosos o de origen cultural, además podemos conocer el porqué de su paulatina desaparición y poco consumo.

Estás bebidas conservan un tesoro cultural y gastronómico que se está perdiendo en 4 de cada 10 niños y adolescentes según datos de UNICEF en el 2016 en lo que respecta a temas culturales y lo mismo sucede con el consumo de diferentes bebidas de orígenes antiguo o ancestral. Las bebidas ancestrales contienen altos porcentajes de nutrientes; porque son elaborados de manera natural sin conservantes ni colorantes. Se puede potencializar el comercio de estos productos que conlleven a otros negocios como: gastronómicos, turísticos entre otros; produciendo fuentes de trabajo y beneficios adicionales para la población. Al enfocarse en la herencia cultural y gastronómica se prevé cambiar los hábitos alimenticios de las nuevas generaciones y la práctica de elaborar bebidas ancestrales; además obtendrá un pensamiento diferente al respecto de estas bebidas porque podemos conocer los beneficios que

obtendremos al consumirlas y además los rituales de elaboración.

En la Facultad de Diseño y Arquitectura es un tema ubicado en la Línea 1 de investigación Diseño, materiales y producción y la sub-línea 2 Comunicación, sociedad, cultura y tecnología porque recoge histórica y socialmente la vida del hombre, específicamente en la ciudad de Ambato porque existen diferentes bebidas ancestrales de origen alimenticio es decir que acompañan a los platos típicos o convencionales como: la Colada Morada, Chocolate, y una variedad de Chichas, entre otras. Estas bebidas guardan un tesoro cultural y gastronómico que se está perdiendo en los niños y jóvenes por el consumo de diferentes líquidos de fácil acceso y preparación, además estas bebidas ancestrales contienen altos porcentajes de nutrientes porque son elaboradas de manera natural sin conservantes ni colorantes, con ello serán beneficiados la población en general y sobre todo busca llegar al alcance de la juventud para que conozcan estas bebidas y sean consumidas por el valor nutricional y cultural.

Para la investigación se cuenta con los suficientes recursos humanos y del tiempo para su elaboración tanto de la investigadora y de las personas que participarán como colaboradores. El Historiador de la ciudad de Ambato Dr. Pedro Arturo Reino aportará con datos históricos y referentes a las tradiciones y cultura de los Ambateños respecto a las bebidas de los antepasados. Al ser una investigación referente al ámbito gastronómico se cuenta con la ayuda de la ingeniera Irma Rovalino ya que tiene un título en Ingeniería en Alimentos y es la responsable de control de calidad en la empresa Planhofa con su marca Frisco y del Ing. Román Soria gerente de la misma planta de tratamientos de alimentos; esta empresa aportará con ayuda necesaria en el tratamiento y elaboración o calificación de las bebidas ancestrales esto sería un gran aporte técnico y científico. En lo económico se buscará auspicios y financiamiento con instituciones como: gobiernos autónomos descentralizados de la ciudad de Ambato y de la Provincia de Tungurahua sin embargo los recursos e investigativos serán financiados por la investigadora. La ayuda institucional será indispensable tanto

en la recolección de datos como en la verificación de hipótesis estas son; la Unidad Educativa Mario Cobo Barona, la Biblioteca Provincial de la Provincia de Tungurahua, Bibliotecas de la Universidad Técnica de Ambato (General y de las Facultades).

Objetivos.

1.4.1 Objetivo general

Determinar cómo el packaging ayuda en la consolidación de identidad cultural de bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato.

1.4.2 Objetivos específicos

Identificar las características de Packaging utilizado para la distribución de bebidas naturales en la ciudad de Ambato.

Adquirir datos específicos de las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato para describir los detalles de preparación y conservación.

Determinar cualidades y propiedades del Packaging adecuado que ayuden en la consolidación de la identidad cultural en bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato.

Antecedentes de la investigación (Estado del Arte)

Investigación de Pregrado con el tema: "Las bebidas tradicionales de la provincia de Tungurahua y su incidencia en el desarrollo turístico" (Mejía, 2011). Donde analiza las diferentes bebidas tradicionales que posee la provincia de Tungurahua con sus 9 cantones; estas se clasifican por poseer alcohol y las que están libres de esta sustancia. Analiza sus orígenes y usos ya que la mayoría de ellas están presentes en fiestas patronales, cantonales y hasta rituales o en la vida cotidiana. Posee un enfoque turístico al analizar cómo puede cambiar el punto de vista al tener estas bebidas en el desarrollo turístico. Concluye con la recomendación y creación de una guía informática para difundir el desarrollo Turístico – Gastronómico de la provincia de Tungurahua; el fin de la guía es sacar a la luz las costumbres de la provincia y dar

facilidad a la sociedad para acceder a esta información y mantener vivas las tradiciones del lugar. (Mejía, 2011).

Investigación realizada en Riobamba sobre los diferentes packaging que son utilizados en la vida diaria, observa y analiza llegando a la evaluación de los envases y a descomponerlos mediante métodos de experimentación. El tema es: "La innovación en el packaging y su influencia en la funcionalidad de envases para bebidas de carácter doméstico" (Guevara, 2017). Tiene en cuenta la normativa ecuatoriana e internacional para dar cumplimiento a las funciones elementales de los envases como forma, función, materiales, diseño, y parámetros ergonómicos. Tiene una propuesta la creación de packaging en base a la marca "TITAN, AGUA CHIMBORAZO Y JUGUIÑO" con el método del Instituto Tecnológico del Embalaje, Transporte y Logística ITENE. Como resultado de la investigación fueron valores porcentuales del 60% - 90% de aumento en ventas de las bebidas de uso doméstico. (Guevara, 2017).

Proyecto investigativo de productos naturales como infusiones medicinales donde surge el problema que los jóvenes no se sienten atraídos por los temas ancestrales. La investigadora plantea el tema: "Propuesta de diseño de envases que promueva y difunda los beneficios de la medicina ancestral en jóvenes de 17 a 25 años, de la ciudad de Quito". (Torres, 2018). Utiliza para su propuesta conocimientos en diseño gráfico e industrial analizando los diferentes materiales que encuentra en el mercado buscando el diseño óptimo acompañado de la innovación y funcionalidad. El enfoque es con las platas medicinales y los conocimientos ancestrales, basada en normas INEN 2392 "Hierbas Aromáticas". El packaging planteado es de los 2 niveles primario y secundario porque presenta dos formas la individual y colectiva y con diferentes presentaciones como porta gotero, infusiones tradicionales y pastillas solubles, cambiando los diseños tradicionales y haciéndolo más atractivo para el público.

Fundamentación (Legal, Axiológica, Ontológica)

EL PLAN NACIONAL DE DESARROLLO 2017 -2021 TODA UNA VIDA en el Objetivo 2 menciona: Afirmar la interculturalidad y plurinacionalidad, revalorizando las identidades diversas. Uno de los derechos colectivos de este objetivo es:

> El campo de la identidad y cultura ecuatoriana se presentan en las propuestas a través de la promoción de la actividad y la producción artística, cultural y audiovisual; la circulación de las artes, culturas, memorias y patrimonios tangibles e intangibles, y la inclusión de los conocimientos ancestrales; todo esto en una interacción con los diferentes ámbitos del desarrollo del país. (Asamblea Nacional del Ecuador, 2017)

La identidad cultural es garantizada cuando existe promoción del arte, cuando existe circulación de las culturas, memorias y la inclusión de los conocimientos ancestrales, esto incluye los alimentos que han sido adquirido hace años pasados por otras generaciones como las recetas, tipos de preparación, rituales o ingredientes toda esta agrupación conlleva a un conocimiento ancestral a una identidad cultural distinta a la actual pero que se puede tener presente y seguir practicando.

Dentro de este Objetivo número 2 existen políticas como la 2.3 que menciona: "Promover el rescate, reconocimiento y protección del patrimonio cultural tangible e intangible, saberes ancestrales, cosmovisiones y dinámicas culturales". (Asamblea Nacional del Ecuador, 2017) Al buscar mantener viva la cultura se está cumpliendo con esta política del Plan de Desarrollo y el packaging es algo tangible que guarda los saberes ancestrales con su adecuado uso y así difundir el patrimonio cultural que guardan están bebidas. Otra política es la 2.7 que afirma: "Promover la valoración e inclusión de los conocimientos ancestrales en relación a la gestión del sistema educativo, servicios de salud, manejo del entorno ambiental, la gestión del hábitat y los sistemas de producción y consumo" (Asamblea Nacional del Ecuador, 2017) Los conocimientos ancestrales son muy valiosos para mantener viva una identidad cultural; aportando a la política del objetivo se cumple en la producción y comercialización de estos saberes ya que al analizar y utilizar al envase como instrumento de promoción estará directamente en contacto con el usuario y este podrá

ser informado y motivado a su consumo con ello se mantendrá en vigencia las diferentes recetas ancestrales de la ciudad de Ambato.

En la Constitución del Ecuador (2008) publicada por la Asamblea Nacional del Ecuador afirma que:

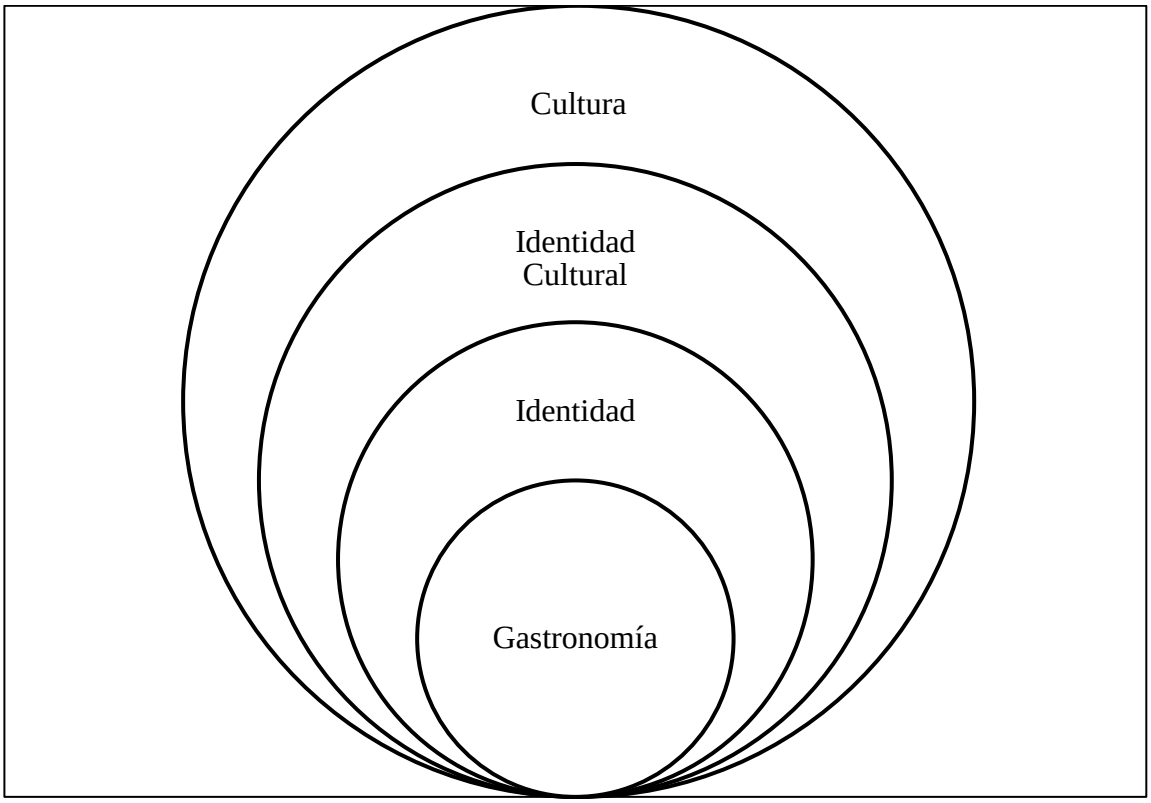
> Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas (Asamblea Nacional del Ecuador, 2008, pág. 26).

El derecho que tenemos todos los ecuatorianos es la creación de nuestra propia identidad sin tener impedimento de conocer nuevas o antiguas culturas, de la misma manera lo podemos difundir; cada tiempo la cultura puede ir tomando rumbos diferentes al ser adaptable a las situaciones que se manifiesten con el pasar de los años, pero, conservar vivos los conocimientos históricos o patrimonios culturales es positivo para nuestra identidad y porque tienen beneficios médicos y culturales.

En la Sección Octava denominada Ciencia, Tecnología, Innovación y Saberes Ancestrales Art. 385 de la Constitución de 2008 publicada por la Asamblea Nacional del Ecuador afirma que tendrá como finalidad: “Recuperar, Fortalecer y Potenciar los saberes ancestrales” Los 3 artículos siguientes especifican las acciones que realizará el Estado y que garantizará el cumplimiento de esta Sección como la investigación, producción, difusión hasta destinará los recursos necesarios para su ejecución esto es una base fundamental para continuar con la investigación de bebidas ancestrales.

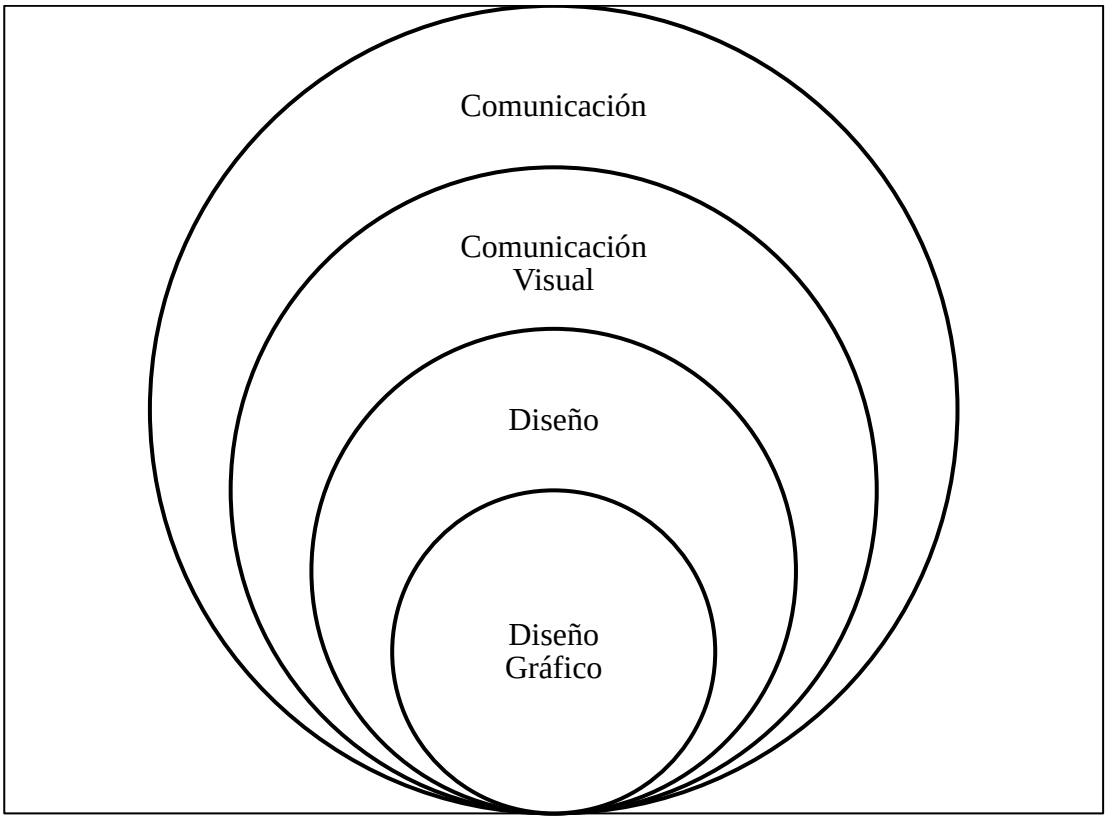
1.7 Categorías fundamentales.

1.7.1 Redes conceptuales.



Variable Dependiente: Bebidas ancestrales

Gráfico 2. Jerarquiza la variable dependiente de lo más micro respecto al tema de investigación, a lo más macro que abarque teorías que complementen al proyecto.



Variable Independiente: Packaging

Gráfico 3. Jerarquiza la variable independiente de lo más macro a lo más micro, respecto al tema de investigación.

1.7.2 Constelación de ideas.

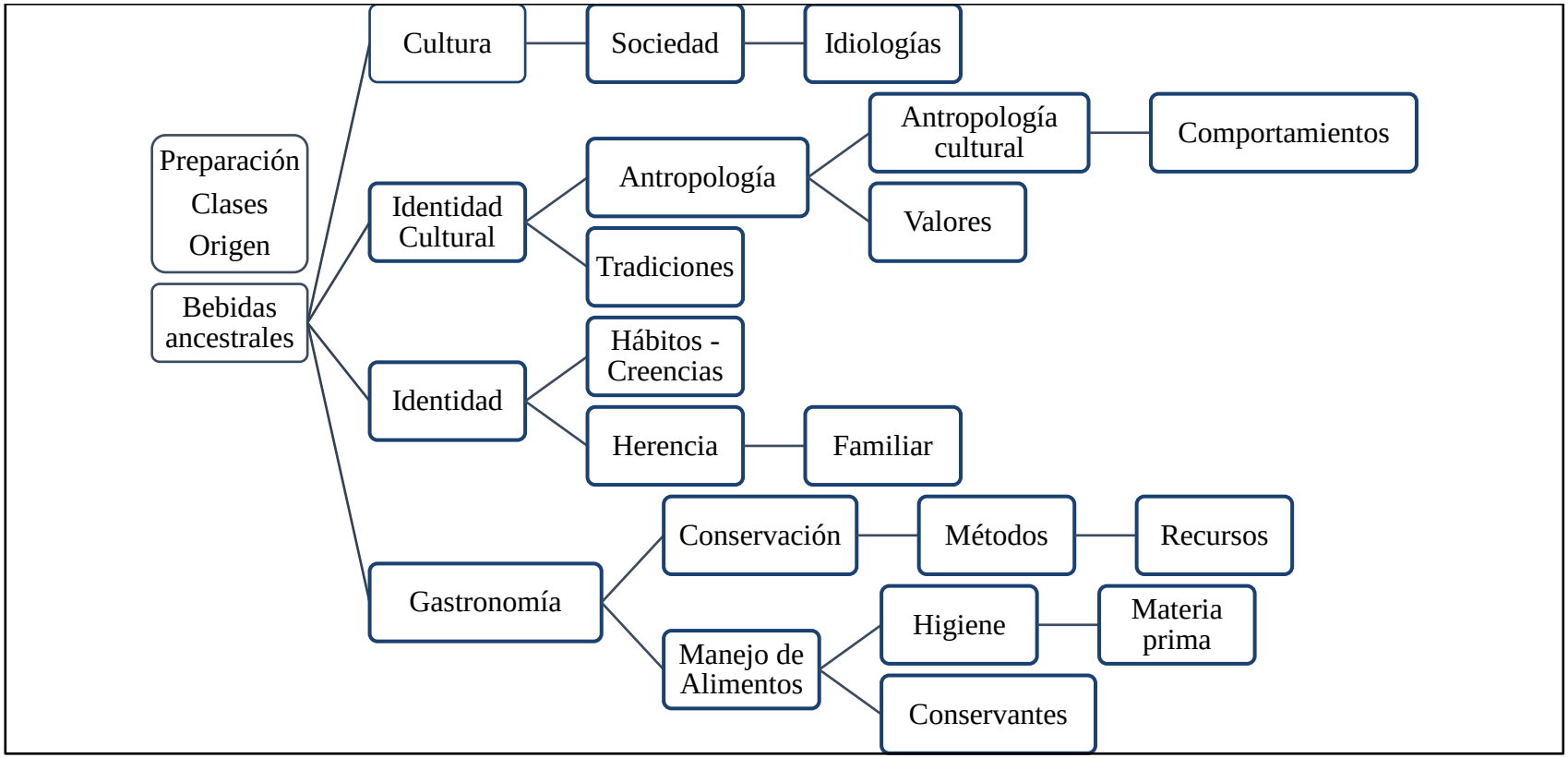


Gráfico 4. Constelación de ideas. Jerarquiza la variable dependiente y desglosa cada tema y subtema que pueden influenciar para el desarrollo del proyecto de investigación.

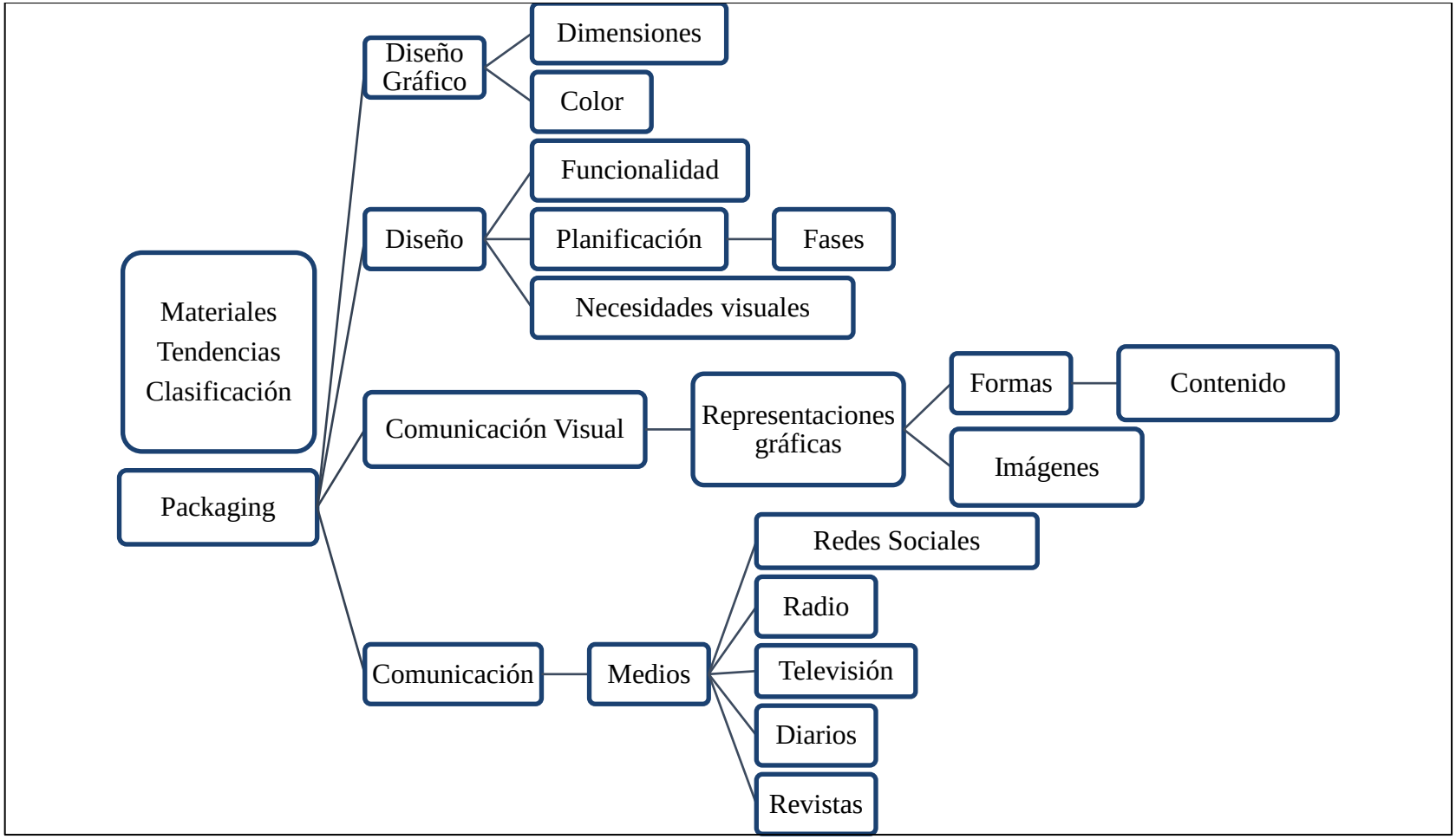


Gráfico 5. Constelación de Ideas. Jerarquiza la variable independiente y muestra los temas relevantes para la investigación.

1.8 Bases Teóricas.

1.8.1 Comunicación

Comunicación es un acto desde el inicio de la humanidad y es fundamental para vivir en sociedad de ahí se derivan términos como comunidad o comunión. Comunicarse es entrar en relación con los demás. Implica un intercambio de pareceres, pues alternativamente somos emisores y receptores de continuo.

> Comunicarse es manifestar a los otros nuestros pensamientos, nuestros deseos y nuestra interpretación de las cosas y del mundo. En definitiva, participar en una vida en común. Por tanto, también implica un respeto a las opiniones y a los mensajes ajenos. (Fuentes, 1980, pág. 17)

La humanidad tuvo un gran incremento cuando comenzaron a mantener una comunicación efectiva; al crear medios que faciliten la interrelación entre personas con ello las familias se conformaron en aldeas hasta llegar a conformar diferentes comunidades. En la actualidad existen innumerables comunidades y de todo tipo; este acto además de ser tan común es uno de los más complejos, porque tenemos que analizar el mensaje que deseamos transmitir, respetando las ideas y opiniones de las otras personas y no llegar a la creación de conflictos, en cambio hay que solucionar ciertos problemas para vivir en armonía con la sociedad.

Comprender la comunicación es algo muy simple y muy complejo a la vez, todo depende del punto de vista que nos encontremos, según, Robinson (1985) menciona:

> Una dificultad que se presenta al tratar de entender la comunicación es que, como proceso, puede aparentemente a ser muy simple. Todo ser humano (así como infrahumano) se comunica en formas muy variadas todos los días de su vida. Hablamos, escribimos, gesticulamos, reímos, lloramos; en resumen, nos comunicamos constantemente. Lo que, es más, logramos con éxito obtener nuestros objetivos en una gran preparación de nuestros esfuerzos comunicativos. (pág. 83)

Todo ser humano al nacer tiene una forma de comunicación, por ejemplo, cuando un bebé llora es porque tiene hambre, le duele algo o tiene sueño: así es cómo se

busca la forma de transmitir un mensaje; incluso cuando se duerme existe comunicación con algún gesto o síntoma y para eso no es necesario ni siquiera pensarlo sólo hay que actuar ya sea por costumbre o porque hemos sido influenciados por la sociedad. Parece algo simple pero no siempre es efectivo para comunicarnos de manera acertada, hay que analizar el entorno, tiempo y el o los demás destinatarios de nuestro mensaje, por eso se convierte en un proceso complejo para reducir el margen de error al momento de comunicarnos.

Medios

Mantener una comunicación ha pasado por una evolución y se mantienen en constantes cambios por los medios que se pueden utilizar al momento de transmitir un mensaje.

> Vivimos en un mundo en que los medios de comunicación son omnipresentes: un número de individuos cada vez mayor consagra buena parte de su tiempo a mirar la televisión, a leer diarios y revistas, a escuchar grabaciones sonoras o la radio. En ciertos países, por ejemplo, los niños pasan ya más tiempo ante la pantalla de televisión que en la escuela (UNESCO, 1993, pág. 285)

Los medios de comunicación están presentes en todas las etapas del ser humano la tecnología ha sido de gran aporte para su alcance, por ello cuando un producto, servicio o noticia ocurre o sale al mercado instantáneamente podemos tener contacto de su origen, de su creación porque todos estamos conectados y es un punto a favor para la comercialización, sin embargo hay que realizar un estudio y análisis del medio por el cual se quiere llegar al público porque algunos han quedado obsoletos y otros están en auge gracias a la tecnología como las redes sociales.

1.8.2 Comunicación Visual

Comunicar mediante gráficos es una estrategia que se ha desarrollado por muchos años atrás.

> Las empresas siempre han usado identidades visuales para diferenciarse. Hasta principios del siglo XX, se contrataba a artistas para que crearan representaciones gráficas de los productos o de las personas que los elaboraban y de los procesos de

> fabricación; estas imágenes procedían más del patrimonio de la tradición que de decisiones creativas. (Yates, Price, 2016, pág. 9)

Utilizar imágenes es algo muy común; en la antigüedad las empresas buscan diferenciarse por las identidades visuales que utilizaban, pero la mayoría de ellas se basaban en el contexto que se encontraban; esa era la tendencia; realizar gráficos agradables a la vista, pero que no eran conceptuales, no tenía un significado adecuado de su función ahí faltaba lo más importante del proceso creativo donde se establece una imagen que representa a la empresa y transmita su concepto, ahora las identidades visuales son funcionales.

Visualmente podemos transmitir muchos mensajes y no hay necesidad de decir o hablar sobre algo, según, Munari (2013) afirma que: "La comunicación visual es en algunos casos un medio imprescindible para pasar informaciones de un emisor a un receptor, pero la condición esencial para su funcionamiento es la exactitud de las informaciones" (pág. 72). Para transmitir un mensaje es fundamental guardar prudencia en lo que deseamos comunicar, porque no se debe caer en ambigüedades y que el receptor se confunda o que no entienda el mensaje. Un mensaje tiene que ser directo y eficaz para alcanzar el objetivo deseado.

Formas

Comunicar mediante gráficos involucra gran cantidad de formas, colores, estilos entre otros.

> Tanto la forma como el contenido son aspectos de la expresión artística que trabajan mancomunadamente en una obra. El contenido necesita de la forma para transmitir sus ideas tanto como la forma necesita un contenido que expresar. No existen como tal de forma independiente; se condicionan entre sí y van de la mano como el yin y el yang (Martín, 2016, pág. 16).

La forma y el contenido son importantes sin embargo depende mucho de la forma para el consumidor, porque es el primero en ser visualizado y que transmitirá el mensaje del contenido. Si cumple la forma con las expectativas del usuario será obtenida y posteriormente valorizará el contenido, el siguiente proceso será la

complementación de las dos partes forma – contenido; ya que si existe una forma atractiva y el contenido es de calidad para el usuario se culminará en una aceptación de las dos partes y en un consumo frecuente repetitivo del usuario.

1.8.3 Diseño

El diseño lo encontramos en todos los aspectos; en la pintura, en la música, en la construcción, en la indumentaria, en la medicina y en todo lugar donde se puede imaginar incluyendo en la vida personal porque podemos embellecer cada momento o experiencia, así como en los inicios del diseño pero, esto sólo es una parte de todo lo que abarca el diseño ya que es muy complejo, sin embargo, si llega a conseguir el objetivo planteado entonces es funcional y cumple con todos los parámetros de un buen diseño. “un buen diseño es la mejor expresión visual de la esencia de “algo”, ya sea esto mensaje o un producto” (Wong, 1979).

El diseño ha sido mencionado en los años pasados y es muy cuestionado sobre su origen y todo el contexto que puede abarcar y todavía se cuestiona, pero es una disciplina que puede abarcar muchos ámbitos para ayudar en su proyección y avance. “Los diseñadores cumplen una función social muy importante, ya que crean el entorno en el que vivimos, de modo que han de tener en cuenta el impacto del mundo sobre nuestras vidas” (Sparke, 1999).

Al hablar de diseño es un gran trabajo porque implica muchas variables que pueden servir de apoyo para el desarrollo del proyecto de diseño o por lo contrario se pueden convertir en pausas o trabas que complican aún más el diseño, para ello siempre hay que analizar todo en el entorno en que nos desarrollamos o donde vamos aplicar este diseño sin importar el tipo; porque siempre va a estar involucrado nuestro cliente y el consumidor final del diseño o el proyecto, a esto debemos sumarlo el presupuesto que por lo general es uno de los problemas más comunes, por eso el diseñador debe ser un analista y observador de primera donde cada detalle cuente y si llega a encontrarse con un limitante transformarlo en una oportunidad y mejorarlo siempre; ahí entra el tema de innovación e ingenio. “El buen diseño debe considerar

las limitaciones prácticas que establece el cliente, presupuesto, horario y entrevista. El diseñador actúa como un mediador que lleva un mensaje del cliente al consumidor" (Bridgewater, 2010).

El diseño tiene muchas fases, algunos autores la definen como 2 – 3 - 7 o incluso otros no tiene un número determinado de fases respecto al diseño ya que es muy complejo y tiene muchas ramas y todo depende del proyecto, del cliente, de las personas a cuales nos vamos a enfocar o el entorno en el que nos encontramos entonces, no podemos definir claramente cuáles son las fases pero siempre debemos tener en cuenta que es un proceso ordenado en el cual no podemos cambiar drásticamente, por ejemplo: no podemos realizar una propuesta sin tener claro a las personas que nos vamos a dirigir, además no podemos ejecutar o imprimir algún proyecto si no sabemos en qué lugar o zona se va a desenvolver. El fin siempre va a ser el mismo: satisfacer necesidades y ser funcional, sino se convierte en arte, entonces si llegamos a la meta de cumplir todas las expectativas y necesidades que tiene nuestro cliente pues lo logramos eso es el proceso del diseño.

> El diseño es un proceso iterativo y la planificación está presente en cada fase de viaje desde la presentación del cliente hasta el trabajo terminado se puede producir diversas soluciones para cualquier encargo y estás pueden definir mucho en cuanto a creatividad practicidad y presupuesto" (Ambrose, Harris, 2010).

Al planificar alguna actividad se reduce el riego de error o errores que se pueden presentar, porque mantenemos un orden donde es más adaptable ir corrigiendo paso a paso, que dañar todo el proceso. Estas correcciones incluyen el diseño y hasta los valores económicos.

1.8.4 Diseño Gráfico

"El diseño gráfico exitoso necesita una planificación e investigación cuidadosa antes de analizar las ideas visuales" (Ricupero, 2007, pág. 11). Esta disciplina es subjetiva a las interpretaciones de cada persona que lo analice o que lo ejerza e incluso para los que se sienten beneficiados - los usuarios; por ese mismo motivo no

es un proceso simple, es muy complejo y no se basa en buscar referencias y seguir directo a la parte visual hay que analizar el entorno en el que nos desarrollamos, a quién va dirigido y el porqué de ese mensaje; todo conjugado llega al éxito o fracaso del trabajo visual enfocado con un sentido de diseño gráfico.

Color

Uno de los elementos que no puede pasar desapercibido es el color "El color es un elemento básico a la hora de elaborar un mensaje visual" (Ricupero, 2007, pág. 13). Al momento de recordar algún producto o elemento en específico, uno de los primeros en permanecer en la memoria es el color, por eso la importancia de escoger y determinar el más adecuado al momento de realizar el diseño gráfico. Para decidir cuál es el óptimo que cumpla con los requisitos de funcionalidad hay que tener en cuenta los procesos desde un correcto Brief hasta ir corrigiendo cada paso y llegar a una evaluación de resultados.

1.8.5 Packaging

Kirkpatrick (2009) afirma que, "El packaging no se trata sólo de personas y de sus recuerdos; también se trata de lugares y de sus tradiciones. Los envases tienen una importancia capital en la conservación de auténticas especialidades regionales" (pág. 59). Muchas personas recuerdan cuando un producto es bueno y mantienen en su memoria, incluso el lugar, el clima o con la persona que estaba junto a ellos; entonces al realizar un packaging para bebidas ancestrales se busca que recuerden la zona geográfica e incluso sus tradiciones, porque cada aroma, cada ingrediente puede ser recordado por estas personas al consumirlo y al tener en su mano un buen packaging, que le llame la atención, que sea fácil de recordar sus colores, formas, texturas, materiales y conlleven todo este conjunto de características a la creación de un buen recuerdo.

Montaña, Moll (2013) manifiesta que:

El envase es la mayor manifestación de la marca en el producto de venta. El

> comprador se lleva físicamente la marca a su hogar con el envase y, en ocasiones, se convierte en un ícono tangible que pertenecerá en la memoria por años (pág. 151).

Guardarse o mantener el recuerdo de un producto es fundamental y siempre hay que enfocarse que ese recuerdo debe tener excelentes características para que sea transmitido como una buena experiencia y así tener renombre y que el usuario se convierta en un cliente satisfecho y pueda compartir y difundir las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato.

Martínez (2014) afirma que:

> La función principal de los envases es proteger, transportar y mantener el producto en óptimas condiciones. Hasta hace unos años no se le daba mucha importancia al hecho que el material del envase fuera ecológico o reciclado, no existía una conciencia ecológica. Esto ha cambiado: hoy en día todos tenemos claro que es importante proteger el medio ambiente, o por lo menos dañarlo lo menos posible. (pág. 7).

En la actualidad el packaging ha cambiado y existe una infinidad de modelos, formas, colores, materiales, texturas, para cada producto que queremos entregar a nuestros usuarios finales; pero ayudar al ambiente, cuidar y mantener o por lo menos algo es de gran ayuda, además al crear o realizar un packaging ecológico llama la atención porque está en auge en este siglo ya que ha surgido sobre la conservación ambiental y además se puede ganar más clientes, más usuarios que compren el producto por llamativo y además porque es amigable con el ambiente.

Jackson (2012) manifiesta que, “Vale la pena pedir consejo a varias empresas de embalaje. Cada una de ellas tendrá sus propios modos de mejorar el diseño con vistas a la fabricación. Algunas dispondrán de máquinas internas de impresión; unas darán la bienvenida a la innovación, mientras que otras saltarán ante la sola idea de fabricar todo lo que no sea una caja cuadrada a partir de una plantilla ya existente.” (pág. 127). La innovación es una parte fundamental en la actualidad en el campo del diseño y mucho más en el packaging. El embalaje, una envoltura o algo que cubra nuestro producto es fundamental pero no siempre nos podemos basarnos en lo tradicional o

típico como una caja, una funda; simplemente ahora tenemos a disponibilidad muchos modelos, diseños, incluso plantillas ya creadas para que se pueda cambiar o adaptar al producto en cuestión. El packaging siempre tiene que ser funcional de proteger y cuidar el producto, pero sí es llamativo, tiene una forma diferente y no es una caja tradicional cuadrada, es cuando la mente tiene que cambiar; ahora se puede innovar con otros modelos, pueden ser incluso figuras orgánicas.

1.8.6 Cultura

La humanidad está basada en la sociedad, gracias a la convivencia y armonía con nuestros semejantes se ha podido mantener la especie y generar más sociedades y cada una de ellas presenta características únicas o heredadas lo que se convierte en cultura que va cambiando por la época, el lugar y características únicas. Freud manifiesta: “Uno de los principales afanes de la cultura es conglobar a los seres humanos en grandes unidades” (Freud, 2017, pág. 54). Unificar a las personas es un trabajo que la cultura se ha encargado muy bien en su labor, sin embargo, esta también ha sido síntoma para que se generen conflictos entre pueblos o grupos de habitantes porque poseen cultura con características diferentes y esta lo llevan a diferencias que hasta se ha ocasionado guerras y muchas muertes.

El fin de la cultura es bueno, sin embargo, las interpretaciones de los diferentes autores de la historia de la humanidad la han convertido en un arma de muerte o la principal característica para ser condenado por el simple hecho de no estar de acuerdo con ciertas ideologías que afecten al prójimo. Hay que globalizar la cultura y eso se logrará entendiendo que no existe el método de unificar los pensamientos, pero sí de agrupar a los seres humanos como personas independientes y con características únicas es decir con diversidad cultural.

1.8.7 Identidad Cultural

Ser diferentes se convierte en algo convencional no solo por nuestros rasgos físicos sino por nuestras ideologías y creencias eso se transforma en identidad; Giménez, manifiesta:

> Los conceptos de cultura e identidad son conceptos estrechamente interrelacionados e indisociables en sociología y antropología. En efecto, nuestra identidad sólo puede consistir en la apropiación distintiva de ciertos repertorios culturales que se encuentran en nuestro entorno social, en nuestro grupo o en nuestra sociedad. Lo cual resulta más claro todavía si se considera que la primera función de la identidad es marcar fronteras entre nosotros y los "otros", y no se ve de qué otra manera podríamos diferenciarnos de los demás si no es a través de una constelación de rasgos culturales distintivos. (Giménez, s/f, pág. 11)

Un número de identificación no es lo único que nos diferencia entre personas de una misma sociedad, las características únicas es lo que nos representa y nos da esa verdadera identidad de ser únicos y diferentes; ahora si unificamos con la cultura ahí se evidencia más complejidad ya que podemos tener la misma cultura pero la identidad cultural es un tema que se puede heredar o adherir dependiendo de nuestro entorno pero cada actor de la sociedad decide si lo quiere adoptar para su vida personal.

Antropología

El ser humano es el objetivo de estudio de la Antropología especialmente de sus rasgos culturales, comportamientos y de sus características físicas. "La antropología cultural estudia la sociedad y la cultura humanas, describiendo y explicando, analizando e interpretando las similitudes y diferencias culturales" (Kottak, 2004, pág. 8). ¿Cómo se comporta las comunidades humanas? es el objetivo de estudio y saber sus influencias y antecedentes es lo fundamental para comprender su cultura y todas sus características que posteriormente se utilizan en otras ciencias como la medicina, psicología, etc.

1.8.8 Identidad

Giménez afirma: "La identidad es siempre la identidad de determinados actores sociales que en sentido propio sólo son los actores individuales, ya que estos últimos son los únicos que poseen conciencia, memoria y psicología propias" (pág. 10). Vivir en sociedad es un síntoma de herencia a una identidad, pero cada persona se manifiesta como crea conveniente es una decisión personal y aunque no se quiera

ligar al tema cultural o de creencias eso ya lo transforma en tener una identidad única donde se muestra los miedos y fortalezas, gustos entre otros.

1.8.9 Gastronomía

"La gastronomía es uno de los elementos tangibles que compone la cultura de una sociedad y, como tal, puede ser utilizada como recurso turístico. La gastronomía supone un signo distintivo de las sociedades y territorios." (Instituto Universitario de Ciencias Políticas y Sociales Universidad de La Laguna, 2008) Los alimentos tienen diferentes orígenes pero al unirse y al utilizar ciertas técnicas lo hacen identificativos de una región en específico, entonces se puede decir que la gastronomía forma parte de la identidad de un pueblo e incluso de cada persona, porque al aplicar formas y técnicas específicas se transforma en una receta en un legado que se puede pasar de generaciones en generaciones.

Conservación

Conservar los alimentos frena que las alteraciones ambientales puedan producir daños en los productos. "El hombre a través de su desarrollo, buscó tener accesibilidad de los productos, mantenerlos frescos y en óptima calidad, lo cual condujo a la necesidad de conservar los alimentos para su consumo" (Aguilar, 2012, pág. 14). Mantener los alimentos en perfecto estado para ser consumido es un gran objetivo que se ha perfeccionado desde épocas pasadas y por los distintos acontecimientos que ha acompañado a la humanidad como guerras, enfermedades o por conservar la misma supervivencia humana.

1.8.10 Bebidas ancestrales

Las bebidas tienen muchos orígenes y versiones dependiendo del lugar donde se conjuguen los ingredientes y los saberes de los protagonistas como los comuneros.

> La práctica ancestral se ha convertido en saberes, en tecnologías y en costumbres que se transmiten de generación en generación, sin que haya de ello un registro escrito. Es así como el conocimiento que brinda el estudio del pasado obliga a tomar un compromiso social para difundir el saber ancestral como alternativa para

> afrontar los cambios que el mundo moderno y la globalización acelerada están imprimiendo en el medio rural. (Valdez, 2006, pág. 11)

En la ciudad existen algunas bebidas catalogadas como ancestrales por su contacto con comunidades indígenas propias del lugar que se han transformado en herencia para los pobladores.

Los saberes o temas relacionados a lo ancestral lo pueden ver como un obstáculo. "Observados desde el punto cero, los conocimientos que vienen ligados a saberes ancestrales, o a tradiciones culturales lejanas o exóticas, son vistos como doxa, es decir, como un obstáculo epistemológico que debe ser superado" (Castro & Grosfoguel, 2007). No hay que dejarse obstaculizar por ninguna razón, el tiempo es el mejor amigo a los cambios, pero saber nuestro pasado nuestras raíces es un gran legado que podemos poseer y así mantener vivo a nuestros antepasados ya que eran de gran importancia y siempre es bueno rescatar los aspectos positivos de cada época o generación.

1.9 Formulación de hipótesis.

Hipótesis Alterna:

El envase desarrollado a través del packaging permitirá la consolidación de identidad cultural de las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato.

Hipótesis Nula:

El proyecto no ayudará a la consolidación de identidad cultural de las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato.

1.10 Señalamiento de las variables.

1.10.1 Variable dependiente

Bebidas ancestrales

1.10.2 Variable independiente

Packaging

CAPÍTULO II

2. METODOLOGÍA

2.1 Método

2.1.2 Enfoque de la investigación.

El presente proyecto de investigación busca solucionar el problema del desconocimiento de las bebidas ancestrales; por ende, se analizarán varios aspectos que aporten a la investigación y así poder fundamentar todos los datos receptados. El enfoque de investigación es un punto de partida en el proceso sistemático a seguir, es importante analizar datos numéricos, y estadísticos o mediciones obtenidas en el estudio para obtener datos cuantitativos que aporten resultados medibles o evidencias para resolver el problema de investigación. Dentro de los datos cuantitativos que se recogerá en la investigación son: datos estadísticos de la población a investigar ubicada en la ciudad de Ambato como gustos, preferencias alimenticias, rango de edad, gustos en consumo de bebidas, entre otros.

Los estudios cualitativos son dinámicos y aportan al área de estudio a desempeñar: Diseño Gráfico. Estos ayudan al desarrollo de hipótesis y para emplear el punto de vista en el contexto que se desarrollará la investigación ya que se obtendrá datos que no se puede cuantificar. Los datos que se recogerán son cualidades de las bebidas como: sabor, frescura, espesor, azúcar, ingredientes, color, aroma, entre otras. Las características de packaging: fondo, forma, función, cromática, materiales.

El diseño gráfico es una disciplina que vincula varias áreas y teorías; para la amplitud del problema de investigación es valioso investigar diferentes enfoques. “En una misma investigación mezcla diferentes facetas del fenómeno de estudio. Dicha unión o integración suma profundidad a un estudio y se logra una perspectiva más integral de lo que estamos investigando. (Gómez, 2006, pág. 62). Para la presente investigación se utilizará el método mixto que aportará diversidad de datos tanto cualitativos y cuantitativos para desarrollar la investigación de una manera adecuada

sin dejar de lado perspectivas importantes que apoyarán a la solución y desarrollo del proyecto de investigación.

2.1.2 Modalidad Básica de la Investigación.

Para recoger información se aplicará la modalidad Bibliográfica y Documental para la contextualización y para fundamentar el marco teórico de la investigación. En la obtención de datos para el público beneficiado y de estudio se aplicará la investigación De Campo porque al tener un grupo de estudio de 15 a 18 años es más factible ejecutar observaciones y analizar sus comportamientos además se analizará a la población que produce y comercializa las bebidas en estudio; y la modalidad Experimental porque se analizará y presentará características y propiedades del packaging con su adaptabilidad a la consolidación de identidad de las bebidas ancestrales.

Bibliográfica- Documental

Comprender un texto lleva un proceso ordenado, empezando por la búsqueda adecuada de fuentes y con la comprensión del punto de vista del autor para así ir creando un propio conocimiento.

> La investigación documental es un procedimiento científico, un proceso sistemático de indagación, recolección, organización, análisis e interpretación de información o datos en torno a un determinado tema. Al igual que otros tipos de investigación, éste es conducente a la construcción de conocimientos (Morales, s/f, pág. 2)

Se realizó investigaciones bibliográficas con base de documentos, tesis de tercer y cuarto nivel, revistas de investigación, entre otras fuentes que permiten la interpretación de textos, contraponer ideas de diferentes autores y sobre todo dar el punto de vista del investigador ya sea apoyando alguna teoría o contraponiendo con su punto de vista profesional. Cuando se investiga, el objetivo principal es la creación de nuevos conocimientos ya sea desmintiendo ciertas teorías o apoyando y fortaleciendo alguna ya existente.

De Campo

Estar presente en donde la problemática o causas se evidencian es una de las modalidades que aprecia el investigador, porque es la valoración de su propio punto de vista. "Los investigadores se reeducan a sí mismos con la utilización de metodologías naturalistas y estudios de campo" (Paz, s/f, pág. 54). Tener fuentes de consulta o datos es muy importante al momento de realizar una investigación, sin embargo, cuando el autor busca físicamente el problema o el lugar donde se presencia el conflicto este se retroalimenta y puede comparar o evaluar de mejor manera los datos que ha recopilado y compararlos con los actuales ya que pueden cambiar o se puede fortalecer con la investigación de campo.

Se efectuará observaciones en las 2 variables; en el packaging se observará su uso, conservación, limpieza, durabilidad; y la otra variable referente a las bebidas ancestrales se observará sus procesos de elaboración, rituales, tradiciones, compra y venta del producto.

Método Funcional

"El método funcional se constituye en una forma de observar para indicar y distinguir los fenómenos sociales en un tiempo y espacio determinado. El método funcional se constituye en una observación en la perspectiva sistema-entorno" (Castro M. F., 2016, pág. 10). Este método aportará en la investigación con el análisis del entorno ya que se observará cómo reaccionan las personas a la presencia del objeto de estudio es decir se observará y analizará a los consumidores de las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato y factores externos como el clima, transporte, ambientación, trato recibido e incluso se observará los alimentos que se consumen en compañía de estos líquidos ya que son parte de la identidad de las bebidas ancestrales.

Desconocer las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato es una problemática social e ideológica que involucra varios factores sin embargo hay que centrarse en buscar soluciones adaptables a la problemática.

> El método funcional no se centra en reconocer que factores constituyen un fenómeno, sino que es una herramienta teórica que permite identificar y describir la particularidad de diferentes fenómenos sociales y proponerlos como posibles soluciones a un mismo problema de referencia. (Castro M. F., 2016, pág. 44)

Se analizará la parte social y cómo influye en el consumo y conocimiento de las bebidas ancestrales de Ambato, se realizará observaciones, entrevistas y se buscará soluciones efectivas que ayuden a promover e impulsar este tipo de líquidos; basándose siempre en buscar un packaging que sea característico de las bebidas y que transmita conceptualmente el origen ancestral de las recetas ya sea en sus ingredientes, rituales, fiestas o los vasos ceremoniales que se utilizaban en sus orígenes, todo dependerá de una investigación responsable que aporte en la consolidación de identidad de bebidas ancestrales de la ciudad.

Experimental

"El investigador necesita comprender las perspectivas filosóficas que subyacen al enfoque, especialmente estudiar cómo las personas experimentan un fenómeno" (Paz, s/f, pág. 18). El método experimental es complejo, pero, es donde se puede evidenciar las reacciones y resultados que pueden tener el público objetivo al presenciar algún hecho, producto o servicio. En este método se evalúa la forma como es percibido algo en específico, se puede evidenciar la aceptación o rechazo e ir modificando ciertas características que aporten a la solución del problema.

Se planteará las características y propiedades que puede tener un prototipo de packaging el cual tiene que entrar a la fase prueba y error mientras se experimenta sus beneficios para ir mejorando y corrigiendo los desaciertos que pueden aparecer sin dejar de lado el objetivo principal que es su efectividad en la función y la forma para que transmita el valor ancestral e identidad de las bebidas.

2.1.3 Nivel o tipo de Investigación.

Se llegará a analizar 3 Niveles: Exploratoria – Descriptiva - Explicativa y Correlacional.

Exploratoria.

Se ejecutará el nivel exploratorio como una modalidad más flexible y adaptable porque permitirá más información del contexto a investigar para tener amplio el panorama y con diferentes puntos de vista. (Herrera, Medinna , & Naranjo, 2010) Sin embargo en este nivel se puede dispersar demasiada información y llegar a la confusión y no aportar información de mucho interés. Este nivel se ha realizado con el análisis de Estado del Arte que se basa en investigaciones ya realizadas en otros contextos pero que guardan relación con algún aspecto en específico ya sea de la variable dependiente o independiente o de la problemática que aborda.

Descriptiva

Al ser un tema involucrado con la sociedad se necesita indicar las características que este fenómeno tiene, detalle a detalle hay que analizar; ya teniendo claro el contexto y clasificando la información que se recoge del nivel exploratorio. Es un trabajo ordenado que compara situaciones o fenómenos. La investigación analizará las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato, sus recetas, preparaciones, tradiciones, entre otros. De la misma manera analizará los tipos de packaging en el mercado sus materiales, forma, función, resistencia, entre otros.

Explicativa

En base a los resultados encontrados en el nivel descriptivo se recolecta los datos sobre las bebidas ancestrales de ciudad de Ambato y datos sobre el packaging; revela los resultados del nivel anterior filtrando la información que servirá de apoyo a la investigación y no llegar a ambigüedades. Explicar es dar a conocer de manera clara y precisa cierta información (Real Academia Española, 2014) .

Correlacional

Cuando la información o datos están recogidos, clasificados y detallados se asocia las variables para formular una hipótesis y predecir su respuesta o resultado al fenómeno de estudio. Al vincular las variables Packaging y Bebidas Ancestrales se

comparará la respuesta como su tiempo de fermentación, caducidad, resistencia, ergonomía, forma y función; que aportarán en la investigación. Además, hay que verificar su aporte a la consolidación de identidad cultural de las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato, mediante la comparación con los datos recolectados de las tradiciones, antepasados y culturas que han heredado el saber ancestral.

2.2 Población y muestra.

Las unidades de observación y análisis son:

Espacio: Ciudad de Ambato

Cantón Ambato: 329.856 Mujeres: 170.026 Hombres: 159.830

Ciudad Ambato: 165185

Margen: 5%

Nivel de confianza: 95%

Población: 165185

Tamaño de muestra: 384

Unidades de Observación:

Bebidas ancestrales

Población de estudio:

Adolescentes de 15 a 18 años

El proyecto será direccionado para adolescentes de 15 a 18 años de la ciudad de Ambato. La OMS define:

> La adolescencia como el periodo de crecimiento y desarrollo humano que se produce después de la niñez y antes de la edad adulta, entre los 10 y los 19 años.

> Se trata de una de las etapas de transición más importantes en la vida del ser humano, que se caracteriza por un ritmo acelerado de crecimiento y de cambios (Organización Mundial de la Salud - OMS, 2019, pág. 75).

Los cambios no se pueden catalogar como un aspecto negativo sin embargo cuando las personas se forman moralmente y de sus actitudes y dejan de lado los temas culturales y de herencias de saberes se transforma en una desconexión con nuestras raíces; por ello es fundamental informar y consolidar la identidad cultural de elementos propios de las sociedades pasadas.

Profesionales por área:

Tabla 1:

Profesionales por área.

Profesionales	**Número**
Diseño Gráfico Publicitario	2
Expertos en Packaging	
Ing. Alimentos y conservación.	2
Chef experiencia Gastronomía Ancestral – Tradicional	1
Historiador Ambateño	1

Nota de Tabla 1. Muestra los profesionales que serán entrevistados y que ayudará a la obtención de datos específicos y técnicos en cada área que se desenvuelven.

2.3 Operacionalización de variables.

Tabla 2

Operacionalización de las variables. Variable Independiente.

Conceptualización	Dimensiones	Indicadores	Ítems Básicos	Técnicas Instrumentos
Montaña (2013) afirma: "El envase es la mayor manifestación de la marca en el producto de venta"	Packaging	Material. Tendencias. Forma.	¿Los materiales de un packaging transmiten un significado? ¿Se puede utilizar las tendencias para un packaging de bebidas ancestrales? ¿Qué formas son más comunes de encontrar en packaging para bebidas?	Entrevista a diseñador Experto en packaging Fichas de observación
Wong (1979), manifiesta que "Un buen diseño es la mejor expresión visual de la esencia de algo ya sea un mensaje o un producto".	Diseño Gráfico	Dimensiones	¿Las dimensiones de un packaging influyen en la aceptación de un producto?	Entrevista a diseñador – experto en packaging Encuesta

				muestra
Sparke (1999) menciona, “los diseñadores cumplen una función social muy importante, ya que crean el entorno en el que vivimos”	Diseño	Funcionalidad	¿La funcionalidad es lo más importe en un packaging?	Entrevista a diseñador experto en packaging
Bruno Munari (2013) afirma que “la comunicación visual en algunos casos es imprescindible al momento de informarnos”	Comunicación Visual	Formas.	¿La forma en un packaging es suficiente para comunicar un mensaje?	Entrevista a diseñador - experto en packaging Encuesta a la muestra.
Fuentes (1980) dice que “Comunicarse es entrar en relación con los demás, intercambio de pareceres”	Comunicación.	Medios.	¿Los medios de comunicación son necesarios para conocer de nuevos productos?	Encuesta a muestra.

Nota de Tabla 2. Explica la variable independiente y las teorías con los indicadores de cada una, además las preguntas que van a servir de base para los instrumentos o técnicas de obtención de datos.

Tabla 3

Operacionalización de variables. Variable Dependiente.

Conceptualización	Dimensiones	Indicadores	Ítems Básicos	Técnicas Instrumentos
"Observados desde el punto cero, los conocimientos que vienen ligados a saberes ancestrales, o a tradiciones culturales lejanas o exóticas, son vistos como doxa, es decir, como un obstáculo epistemológico que debe ser superado" (Castro & Grosfoguel, 2007)	Bebidas Ancestrales	Origen	¿Cuál es el origen o raíces de las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato?	Entrevista a historiador ambateño Entrevista a comuneros de Ambato
		Preparación.	¿Existen rituales de preparación? ¿Cuáles son los ingredientes para las bebidas ancestrales?	Encuesta a muestra. Fichas de observación
"Conjunto de conocimientos y actividades que están	Gastronomía	Manejo de	¿Cuál es el manejo adecuado de los	Entrevista a profesional

relacionadas con los ingredientes, recetas y técnicas de la culinaria, así como su evolución histórica.” Según Oxforddictionaries.com		alimentos. Conservación	alimentos? ¿Cuáles son las técnicas de preservación de bebidas?	en Ing. en Alimentos
Giménez afirma: “la identidad es siempre la identidad de determinados actores sociales que en sentido propio sólo son los actores individuales, ya que estos últimos son los únicos que poseen conciencia, memoria y psicología propias” (pág. 10)	Identidad	Herencia Hábitos - Creencias	¿Qué herencia se han conservado de los antepasados? ¿Qué hábitos o creencias se han mantenido en el tiempo?	Entrevista historiador ambateño Encuesta a muestra.
Entre los indígenas, la identidad es cometida a constantes mutaciones;	Identidad Cultural	Cultura. Tradiciones.	¿Culturalmente cómo es un ambateño? ¿Las tradiciones son importantes en el	Entrevista a historiador ambateño

existe una identidad esencial. El mundo es un gran proceso de metamorfosis en el cual la persona cambia al adoptar puntos de vista diferentes y se manifiesta en la naturaleza humanizada. (Senkawski, 2012)			presente?	Encuesta a muestra
En un principio, la palabra cultura equivale de cultivo se refería a las actividades del campo. El concepto como tarea individual se relaciona a la suma de las creaciones humanas acumuladas en el trascurso	Cultura.	Alimentos.	¿Qué relación tiene la cultura y la gastronomía?	Entrevista a historiador ambateño – profesional en Gastronomía

de los años (Alvear, 2004)

Nota de Tabla 3. Muestra las dimensiones de la variable dependiente y los ítems e instrumentos para su desarrollo.

2.4 Técnicas de recolección de datos.

Entrevista

Shapiro (2000) afirma: “Una entrevista ofrece la posibilidad de un intercambio personal y dinámico. Siempre que sea un flujo de información, una entrevista puede ser la manera más efectiva de asegurar que haya entendimiento y un sentido de compenetración entre dos personas” (pág. 8). Existen datos que bibliográficamente son complejos de encontrar, sobre todo si es basado en la historia de una ciudad o de sus antepasados. La experiencia es una herramienta muy importante y tener datos de un historiador, profesionales o de personas expertas en la materia es muy importante para la correcta interpretación y si surgen preguntas adicionales realizarlas y tener claro el panorama y no llegar a confusiones o dudas de un tema específico.

Se aplicará en las siguientes dimensiones:

Diseñador Gráfico - Experto en Packaging.

a. Packaging

- ¿Qué packaging es el más adecuado para bebidas?

b. Materiales

- ¿Qué materiales son los más adecuados para la conservación de bebidas que se fermenten rápido?
- ¿Qué materiales ecológicos o alternativos son asequibles en el mercado para bebidas ancestrales?
- ¿Qué materia prima se puede analizar para crear un nuevo material ecológico?

c. Tendencias

- ¿Cuáles son las tendencias en packaging?

d. Formas

- ¿Qué formas son más comunes de encontrar en packaging para bebidas?
- ¿Recomendaría una forma orgánica y de qué tipo?

e. Dimensiones

- ¿Qué dimensiones son más adecuadas y comerciales para bebidas?

Personal 250 ml ___ Personal 500 ml ___ Familiar 1000 ml ___

f. Funcionalidad

- ¿Qué packaging conserva de mejor manera los líquidos?

g. Formas

- ¿Cuáles son las formas más adaptables para las bebidas ancestrales? orgánicas o geométricas

Entrevista a historiador ambateño

a. Origen bebidas ancestrales

- ¿Cuáles son las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato?

b. Preparación bebidas ancestrales

- ¿Fechas de preparación?
- ¿Cuál es la tradición de las bebidas?

c. Identidad Cultural - Cultura.

- ¿Qué identifica culturalmente al ambateño? Respecto a las bebidas ancestrales

d. Herencia.

- ¿Qué herencia indígena tenemos en las bebidas ancestrales?

e. Tradiciones.

- ¿Qué tradiciones referentes a las bebidas alimenticias existen en Ambato?

Entrevista a comuneros de Ambato

a. Receta bebidas ancestrales

- ¿Cuáles son las recetas para las bebidas ancestrales?

b. Ingredientes bebidas ancestrales

- ¿Cuáles son los ingredientes para las bebidas ancestrales?

c. Preparación bebidas ancestrales

- ¿Fechas de preparación?
- ¿Cuál es la tradición de las bebidas?

d. Tradiciones.

- ¿Qué tradiciones referentes a las bebidas alimenticias existen en Ambato?

Entrevista a profesional en Alimentos.

a. Manejo de alimentos.

- ¿Cuál es el manejo adecuado de las bebidas para su conservación?

b. Preservantes.

- ¿Cómo se usan los preservantes o se aplican en bebidas ancestrales?

c. Propiedades

- ¿Cómo se analiza la acidez de las bebidas?
- ¿Cómo se determina el grado de fermentación?
- ¿Cómo se determina el tiempo de caducidad?

d. Dimensiones

- ¿Qué dimensiones son más comerciales para una bebida?

Personal 250 ml ___ Personal 500 ml ___ Familiar 1000 ml ___

- ¿Qué porción guarda los aportes vitamínicos de cada bebida?
- ¿Qué material es el adecuado para un envase de bebidas?

Encuesta

Para obtener datos de una muestra determinada puede ser complejo al momento de elegir el método, sin embargo, uno de los más factibles y que se puede recoger datos cuantitativos y cualitativos es mediante una encuesta.

> Técnica primaria de obtención de información sobre la base de un conjunto objetivo, coherente y articulado de preguntas, que garantiza que la información proporcionada para una muestra pueda ser garantizada que la información proporcionada por una muestra pueda ser analizada mediante métodos cuantitativos y los resultados sean extrapolables con determinados errores y confianzas a una población. (Ildefonso, 2005, pág. 14)

Analizar la población de la ciudad de Ambato con 165 185 es complejo por ello se ha realizado una muestra de 384 personas sin embargo para obtener efectivamente resultados y datos resulta ser optimo el método de encuestas personales con apoyo de

un cuestionario y preguntas estructuradas para posteriormente analizar los datos obtenidos.

"La utilización de encuestas resulta fundamental, para hacer estudios sobre segmentación, imagen, posicionamiento, obtención de tipologías de consumidores, etc." (Ildefonso, 2005, pág. 16) En esta técnica se obtendrá datos referentes al conocimiento de bebidas ancestrales y sus preferencias al momento de obtener una bebida, así como datos para un packaging adecuado que cumpla las características de funcionalidad y de gustos de acuerdo a la edad de la muestra en estudio de la ciudad de Ambato.

Se aplicará en las siguientes dimensiones:

Población – Muestra – Ciudad de Ambato

a. Formas de Packaging
    - ¿Qué formas prefiere en un packaging para las bebidas ancestrales? orgánicas o geométricas
b. Medios de comunicación
    - ¿Por qué medio (s) se entera de nuevos productos?
c. Clases de bebidas
    - ¿Qué clases de bebidas ancestrales conoce y cuál prefiere?
d. Identidad – Herencia
    - ¿Cómo se identifica usted?
e. Hábitos - Creencias
    - ¿Qué hábitos o creencias mantiene de sus antepasados?

Fichas de Observación

La investigación de campo se puede ejecutar con diferentes instrumentos y uno de ellos es las fichas de observación que permite registrar datos confiables del comportamiento y acontecimientos sociales de algún sector específico, la persona que se encuentra investigando observa, registra todos los datos relevantes y los evalúa sin intervenir en los hechos (Fernández, 2009). El investigador tiene que presenciar el contexto que desea analizar y recoger la mayor parte de datos relevantes que sean utilizados para analizarlos posteriormente sin embargo tiene que respetar todas las características básicas que ha presenciado para no influir en los resultados. Se analizará los lugares como restaurantes, plazas, parques o lugares que comercialicen y preparen las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato para obtener información de primera mano con el contexto específico de estudio.

Se aplicará en las siguientes dimensiones:

Ciudad Ambato

a. Packaging

- ¿Qué packaging es utilizado para la comercialización o presentación de las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato?

i. Materiales

ii. Dimensiones

iii. Cromática

b. Diseño

- ¿Cuál es el diseño de packaging que prefieren o piden las personas para el consumo de bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato?

c. Comunicación Visual

- ¿Cómo se presenta el producto al momento de comercialización?
    i. Color
    ii. Textura

d. Bebidas ancestrales

- ¿Qué bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato son comercializadas en ese lugar?
- ¿Las bebidas con qué alimento son acompañadas?

e. Gastronomía

- ¿La bebida como se encuentran antes de ser presentadas al público?
    i. En ollas
    ii. Barriles
    iii. Jarras
- ¿Cómo son conservadas las bebidas para que no pierdan sus propiedades?
    i. Calientes
    ii. Congeladas
    iii. Refrigeración
    iv. Clima – Sombra

f. Identidad Cultural

- ¿Cuál es las tradiciones o hábitos al momento de consumir las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato?

g. Cultura

- ¿Culturalmente como son las personas que llegan a consumir las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato?

Diseño de Instrumentos

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

CARRERA DE DISEÑO GRÁFICO PUBLICITARIO

Encuesta

Objetivo: Obtener datos referentes al conocimiento de bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato y sus preferencias como consumidores.

Nombre: _____

Indicaciones: Lea atentamente y responda en las opciones señaladas o marque con una x donde corresponda.

1. Edad: ____

2. Sexo:

   Masculino___ Femenino ___

3. Lugar de residencia

   Urbano ___ Rural ___

4. ¿Cómo se identifica usted?

   Mestizo ___ Indígena __ Afrodescendiente ___ Otro_____

5. ¿Qué hábitos mantiene de sus antepasados?

   Alimentación ___ Vestimenta ____ Creencias ___ Fiestas ancestrales ___ Ninguno__

6. ¿Cómo se identifica un ambateño? Escoja una respuesta

   Introvertido__ Extrovertido__ Amable__ Alegre__ Conservador__ Ecologista__

7. ¿Qué creencias posee de sus antepasados?

   Seres mitológicos___ Mal de ojo ___ Bebidas milagrosas ___ Ninguna ___

8. ¿Qué clases de bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato conoce?

   Colada morada___ Chicha de jora ___ Chicha de maíz____ Chicha de frutas___

   Chicha de arroz___ Chicha de quinua___ Champuz___ Jucho ___

   Dulce de sambo ___ Chocolate ambateño ___ Ninguno___

9. ¿Seleccione 3 bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato que prefiere?

   Colada morada___ Chicha de jora ___ Chicha de maíz____ Chicha de frutas___

   Chicha de arroz___ Chicha de quinua___ Champuz___ Jucho___

   Dulce de sambo ___ Chocolate ambateño ___

10. ¿Qué formas prefiere en un envase para las bebidas ancestrales?

    Orgánicas__ Geométricas__

11. ¿Qué materiales en el envase prefiere elegir cuando consume una bebida?

    Plástico __ Vidrio __ Tetrapack __ Ecológico __

    Otro _____

12. ¿Por qué medio(s) se entera de nuevos productos?

    Televisión__ Redes sociales___ Puntos de venta___ Radio __

    Boca Boca ___Otros_____

13. ¿Cuál es el precio que pagaría por una bebida ancestral de la ciudad de Ambato?

    $ 0,50__ $ 0,75__ $ 1.00___

Gracias por su colaboración y ser parte de la investigación.

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

CARRERA DE DISEÑO GRÁFICO PUBLICITARIO

Entrevista

Objetivo: Obtener datos relevantes al conocimiento del Diseño Gráfico y al Packaging de bebidas.

Nombre: _____

Diseñador Gráfico - Experto en Packaging.

a. Packaging

- ¿Qué packaging es el más adecuado para bebidas? ¿Por qué?

  _____
  _____
  _____

b. Materiales

- ¿Qué materiales son los más adecuados para la conservación de bebidas que se fermenten rápido?

  _____
  _____
  _____

- ¿Qué materiales ecológicos o alternativos son asequibles en el mercado para bebidas de tipo ancestral?

  _____
  _____
  _____

- ¿Qué materia prima se puede analizar para crear un nuevo material ecológico para que conserve y proteja las bebidas?

_____
_____
_____

c. Tendencias

- ¿Cuáles son las tendencias en packaging?

_____
_____
_____

d. Formas

- ¿Qué formas son más comunes de encontrar en packaging para bebidas culturales o tradicionales?

_____
_____
_____

- ¿Recomendaría una forma orgánica o geométrica para usar en un packaging de bebidas ancestrales?

_____
_____
_____

e. Dimensiones

- ¿Cuál es el contenido más adecuado y comercial para bebidas de tipo ancestral o tradicional?

Personal 250 ml ___ Personal 500 ml ___ Familiar 1000 ml ___

_____
_____
_____

f. Funcionalidad

- ¿Qué packaging conserva de mejor manera los líquidos?

  _____
  _____
  _____

- ¿Qué packaging son más adaptables para ser transportados de mejor manera los líquidos?

  _____
  _____
  _____

Gracias por su colaboración y ser parte de la investigación.

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

CARRERA DE DISEÑO GRÁFICO PUBLICITARIO

Entrevista

Objetivo: Obtener datos relevantes de Ambato, de sus raíces, cultura, tradiciones y datos ancestrales de las bebidas de la ciudad.

Nombre: _____

Entrevista a historiador ambateño

a. Origen bebidas ancestrales

- ¿Cuáles son las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato?

_____
_____
_____

b. Preparación bebidas ancestrales

- ¿Fechas de preparación?

_____
_____
_____

- ¿Cuál es la tradición de las bebidas?

_____
_____
_____

c. Identidad Cultural - Cultura.

- ¿Qué identifica culturalmente al ambateño? Respecto a las bebidas ancestrales

_____
_____
_____

d. Herencia.

- ¿Qué herencia indígena tenemos en las bebidas ancestrales?

_____
_____
_____

e. Tradiciones.

- ¿Qué tradiciones referentes a las bebidas alimenticias existen en Ambato?

_____
_____
_____

- ¿Qué ganaríamos con la conservación de la identidad cultural de las bebidas ancestrales?

_____
_____
_____

Gracias por su colaboración y ser parte de la investigación.

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

CARRERA DE DISEÑO GRÁFICO PUBLICITARIO

Entrevista

Objetivo: Obtener datos relevantes de los comuneros de Ambato de su cultura, tradiciones y datos ancestrales de las bebidas de la ciudad.

Nombre: _____

Entrevista a comuneros de Ambato

a. Lugar de actividad económica o residencia

_____
_____
_____

b. Bebidas ancestrales

- ¿Conoce usted, la existencia de bebidas ancestrales en su comunidad?

_____
_____
_____

- ¿Cuál es la bebida que prepara y cómo aprendió su receta?

_____
_____
_____

- ¿Cuál es la preparación o rituales de preparación para las bebidas ancestrales?

_____
_____
_____

c. Ingredientes bebidas ancestrales

- ¿Cuáles son los ingredientes para las bebidas ancestrales?

_____
_____
_____

d. Preparación bebidas ancestrales

- ¿Fechas de preparación?

_____
_____
_____

- ¿Cuál es la tradición que guarda las bebidas ancestrales?

_____
_____
_____

e. Identidad Cultural

- ¿Cómo se identifica un ambateño?

_____
_____
_____

Gracias por su colaboración y ser parte de la investigación.

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

CARRERA DE DISEÑO GRÁFICO PUBLICITARIO

Entrevista

Objetivo: Obtener datos relevantes de profesionales en Alimentos como manejo y conservación de bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato.

Nombre: _____

Profesional en Ing. Alimentos.

a. Manejo de alimentos.

- ¿Cuál es el manejo adecuado de las bebidas para su conservación?

_____
_____
_____

b. Preservantes.

- ¿Cómo se usan los preservantes o se aplican en bebidas ancestrales?

_____
_____
_____

c. Propiedades

- ¿Cómo se analiza la acidez de las bebidas?

_____
_____
_____

- ¿Cómo se determina el grado de fermentación?

_____
_____
_____

- ¿Cómo se determina el tiempo de caducidad?

_____
_____
_____

d. Dimensiones

- ¿Qué dimensiones son más comerciales para una bebida?

Personal 250 ml ___ Personal 500 ml ___ Familiar 1000 ml ___

_____
_____
_____

- ¿Qué porción guarda los aportes vitamínicos de cada bebida?

_____
_____
_____

- ¿Qué material es el adecuado para un envase de bebidas?

_____
_____
_____

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

CARRERA DE DISEÑO GRÁFICO PUBLICITARIO

Entrevista

Objetivo: Obtener datos relevantes de profesionales en Gastronomía como manejo y conservación de bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato.

Nombre: _____

Profesional de Gastronomía

a. Manejo de alimentos.

- ¿Cuál es el manejo adecuado de las bebidas en su preparación?

_____
_____
_____

b. Propiedades

- ¿Cuáles son las técnicas para conservar las propiedades de los alimentos y de la receta?

_____
_____
_____

c. Preparación

- ¿Cuáles son los procesos de preparación de las bebidas ancestrales de Ambato?

_____
_____
_____

d. Alimentos.

- ¿Qué relación tiene la cultura y la gastronomía?

_____
_____
_____

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE DISEÑO Y ARQUITECTURA

CARRERA DE DISEÑO GRÁFICO PUBLICITARIO

N°:

Ficha de observación

Objetivo: Obtener datos relevantes respecto al contexto de la investigación en la ciudad de Ambato para conocer el comportamiento de los actores relacionados a la preparación, comercialización y consumo de bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato.

Autora: Gabriela Paredes

Fecha: _____

Localización

Ciudad: Ambato

Parroquia: _____

Dirección: _____

Dimensiones que observar	**Descripción - resultados**
¿Qué bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato son comercializadas en ese lugar?	
¿Las bebidas como son contenidas antes de ser presentadas al público?	
¿Cómo son conservadas artesanalmente las bebidas para que no pierdan sus propiedades?	

¿Cuál es las tradiciones o hábitos al momento de consumir las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato?

¿Cómo se presenta el producto al momento de comercialización?

¿Qué packaging es utilizado para la comercialización o presentación de las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato?

¿Culturalmente como son las personas que llegan a consumir las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato?

¿Cómo es el lugar donde se prepara – comercializa las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato?

CAPÍTULO III

3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 Análisis y discusión de los resultados.

Características de Packaging utilizado para la distribución de bebidas naturales en la ciudad de Ambato.

La ciudad de Ambato mantiene viva la costumbre de consumir bebidas ya sean preparadas de manera tradicional o las preparadas de forma industrializadas. Según el Historiador Pedro Arturo Reino el ambateño ha consumido durante muchos años incluidos los incaicos de la conquista y de la revolución. Estas bebidas han ido cambiando dependiendo la influencia cultural ya que Ambato siempre ha sido una población de tránsito de comercio o de intercambio, que hasta hoy se evidencia ese transcurso entre la sierra y la costa.

Las fichas de observación se han realizado en la ciudad de Ambato en puntos estratégicos de afluencia de personas y con consumo habitual de bebidas como: Huachi Chico – redondel Av. Atahualpa; Atocha - Av. Rodrigo Pachano; San Bartolomé de Pinllo – Gallinas Abacá; las dimensiones analizadas fueron: packaging, diseño, Comunicación visual, bebidas ancestrales, gastronomía, identidad cultural, cultura. Estas han revelado datos sobre los packaging que son utilizados en las bebidas de origen natural son: vasos desechables de diferentes tamaños ya sean transparentes o blancos, tarrinas de 1 litro o ½ litro por lo general son utilizadas como envases para llevar a casa, para llevar fueron: también es utilizado botellas plásticas con diversas formas como en Atocha donde venden frascos similares a las lecheras para que lleven a sus casas la tradicional colada morada.

Imagen 1: La venta de jugo de naranja se ha vuelto una alternativa de vida

Fuente: Daniel Molineros - El Telégrafo 2016

Recuperado de: https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/quito/1/la-venta-de-jugo-de-naranja-se-ha-vuelto-una-alternativa-de-vida.

El vidrio es uno de los envases preferidos para el consumo directo, es decir cuando se sirven las bebidas en los locales o restaurantes; estos se definen por el lugar donde los sirven pueden ser pequeños, grandes, angostos o anchos sin embargo la mayoría coinciden con vasos alargados rectos y una base con espesor notable. Las jarras es otro utensilio utilizado sobre todo cuando los consumidores se acercan con la familia o acompañantes a consumir las bebidas, estas son de un litro o dos para que alcancen para 4 porciones mínimo.

Imagen 2: Bebidas típicas

Fuente: La Hora 2014

Recuperado de: https://lahora.com.ec/noticia/1101745160/bebidas-tpicas

La utilización de estos materiales es por economía y comodidad; el plástico es un material asequible y que no representa un costo elevado que afecte en el presupuesto del productor o distribuidor y del consumidor. El vidrio en cambio es una inversión que lo realizan los comerciantes pero que es reutilizado ya que los vasos y jarras son lavados y desinfectados para otros clientes.

El packaging utilizado para bebidas naturales en la ciudad de Ambato su mayoría son de un solo uso o de uso instantáneo además pocas tienen tapa o alguna protección por ejemplo los jugos naturales que utilizan botellas con tapas, tarrinas con tapas u otras botellas que son utilizadas para llevar a casa, duran pocos días incluso horas porque no tienen el tratamiento adecuado para su conservación; estos datos son

verificado con la fichas de observación, investigación de campo y entrevistas realizados a los comuneros de la ciudad.

Detalles de preparación y conservación de las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato

Ambato ha sido una ciudad de constantes cambios porque su población ha sido comerciante desde sus inicios. La unión de diferentes culturas y nacionalidades ha desencadenado el origen de varias bebidas ancestrales sin embargo estas tienen una clasificación por sus diferentes usos; existen las bebidas ancestrales alimenticias que son las que acompañan a las comidas ya sea en fechas especiales o en el día a día; las bebidas ancestrales ceremoniales son aquellas que se aplican en fechas especiales y celebraciones indígenas como el Inti Raymi (Fiesta del Sol); las bebidas ancestrales alucinógenas que son aquellas que cambian mentalmente a las personas incluso son algunas tan fuertes que pueden causar daños irreparables utilizadas en rituales y curaciones.

Las bebidas ancestrales han tenido muchos cambios y muchas se han transformado de ceremoniales en bebidas alimenticias que acompañan los platos típicos de la ciudad, las principales que tiene origen indígena son: Colada morada, Champuz, Jucho, Dulce de sambo. La chicha es una bebida muy antigua que ha sido utilizada en diferentes regiones por eso motivo existe una extensa variedad de este líquido, pero las que se han utilizado durante décadas en la ciudad son: Chicha de jora, Chicha de maíz, Chicha de frutas, Chicha de arroz, Chicha de quinua. Existen otras bebidas que han sido parte de la historia de Ambato y han ganado renombre por sus tradiciones como el Chocolate ambateño que es una preparación joven a comparación con otras bebidas pero que es característica de la ciudad.

Bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato

Bebida Ancestral	Ingredientes	Preparación	Información	Imagen
Colada Morada	Harina de maíz negro: 450 gramos -Canela: 10 gramos -Naranjilla: 400 gramos -Mortiño: 10 gramos -Mora: 450 gramos -Pimienta dulce: 10 gramos	1 Lave la harina y póngala a cocinar en 4 litros de agua, meciendo constantemente para evitar que la harina se asiente y se queme. 2 En una olla aparte ponga a cocinar en 4 litros de agua la canela, el mortiño la pimienta dulce, el clavo de olor y las hierbas, deje en ebullición por 5 minutos, cierna y agregue a la preparación anterior.	Se la consume especialmente el día de los difuntos, acompañada con las guaguas de pan. Tipo de bebida: No alcohólica Número de vasos que rinde:50 Costo aproximado por vaso: $0,17 Porcentaje de	

	-Piña pelada y picada en cuadritos pequeños: 900 gramos - Clavo de olor: 10 gramos -Babaco pelado y picado en cuadritos pequeños: 900 gramos -Azúcar: 2 Kilogramos -Frutillas: 450 gramos -Agua: 8 litros -Hierbas aromáticas	3 Cuando la harina esté cocinada agregue la mora y la naranjilla licuada y cernida 4 Agregue el resto de las frutas y el azúcar 5 Continúe meciendo hasta que la fruta se cocine y tome punto dulce, añada azúcar en caso de ser necesario y sirva caliente.	proteína/100g (%): 1 Porcentaje de carbohidratos/100g (%): 35

	(hoja de naranja, hierbaluisa, arrayán): al gusto			
Chocolate Ambateño	Chocolate amargo en tableta: 225 gramos -Agua: 1 taza -Leche: 2 litros -Azúcar: 100 gramos -Esencia de vainilla: ½ cucharadita	1 Diluya el chocolate en una taza de agua hirviendo con la ayuda de una batidora de mano 2 Agregue la leche y siga batiendo con fuerza hasta que hierva la leche 3 Añada media cucharadita de esencia de vainilla 4 Ponga el azúcar 5 Retire del fuego y sirva	Se lo acompaña con tostadas o sánduches de queso. Tipo de bebida: No alcohólica Número de vasos que rinde:18 Costo aproximado por vaso: $0,37 Porcentaje de proteína/100g (%): 3,44 Porcentaje de carbohidratos/100g (%):	

			9,6	
Jucho	Capulí: 900 gramos -Agua: 2 ½ litros -Duraznos: 10 -Azúcar: 450 gramos -Maicena: 100 gramos	1 Ponga a hervir el agua 2 Agregue los duraznos pelados con el azúcar, cuando el durazno está suave añada el capulí y se deje hervir por diez minutos 3 Añada la maicena, hiera a llama baja durante 15 minutos meciendo constantemente para evitar que la maicena se asiente 4 Ponga la canela y retire del fuego, y el Jucho está listo para servirse.	En temporada de capulíes es imposible dejar de disfrutar de un delicioso Jucho, pues es preparado en la mayoría de los hogares. Tipo de bebida: No alcohólica Número de vasos que rinde: 10 Costo aproximado por vaso: $0,35 Porcentaje de proteína/100g (%): 3 Porcentaje de	

			carbohidratos/100g (%): 14	
Dulce de Sambo	Pulpa de sambo maduro: 500 gramos -Agua: 1 litro -Leche: 2 litros -Pepas de sambo negras: 100 gramos -Panela o azúcar: 200 gramos -Especias (canela, clavo de olor, pimienta dulce): al gusto	1 Saque las pepas negras del sambo 2 Retire la pulpa y licúela con el agua 3 Ponga a cocinar la pulpa de sambo con el agua, cuando esto hierva agregue la leche, las pepas de sambo y las especias. 4 Meza constantemente esta preparación hasta que hierva para evitar que se queme o se riegue. 5 Finalmente añada el azúcar o la panela	A esta bebida no se la prepara en fechas especiales, más bien es consumido durante todo el año, ya que el sambo puede pasar varios meses madurándose en el suelo sin que se dañe. Es ideal para tomar en el frío porque tiene un alto contenido calórico. Tipo de bebida: No alcohólica Número de vasos que rinde: 10 Costo aproximado por	

			vaso: $0,32 Porcentaje de proteína/100g (%): 5 Porcentaje de carbohidratos/100g (%): 12,6	
Chicha de Jora	-Maíz de jora: 500 gramos -Panela: al gusto - Agua: 5 litros	1 Cocine el maíz de jora con el agua durante 3 horas 2 Meza constantemente para evitar que la harina se asiente 3 Agregue panela. 4 Deje enfriar y cierna 5 Deje reposar durante tres días para lograr su fermentación	Tipo de bebida: Alcohólica Número de vasos que rinde:10 Costo aproximado por vaso: $0,26 Contenido de alcohol: 10°	

Champuz	Harina de maíz: 225 gramos - Agua: 4 litros -Mote cocido: 400 gramos -Especias (canela, clavo de olor, pimienta dulce): al gusto -Panela: 240 gramos	1 Hierva a fuego lento la harina de maíz con las especias en el agua, meciendo constantemente para evitar que la harina se asiente y se queme durante 2 horas o hasta que se forme una colada y la harina esté bien cocida 2 A parte se debe hervir el mote en agua, una vez que este esté cocido se lo debe cernir y mezclar con la colada. 3 Finalmente se endulza con panela y está listo para servir	Consumida mayormente en época de carnaval Tipo de bebida: No alcohólica Número de vasos que rinde: 10 Costo aproximado por vaso: $0,30 Porcentaje de proteína/100g (%): 5 Porcentaje de carbohidratos/100g (%): 77	

Chicha de Maíz	-Maíz : 500 gramos -Panela: al gusto - Agua: 5 litros	1 Cocine el maíz con el agua 2 Meza constantemente para evitar que la harina se asiente 3 Agregue panela. 4 Deje enfriar y cierna	Tipo de bebida: No alcohólica Número de vasos que rinde:10 Costo aproximado por vaso: $0,26	
Chicha de Frutas (manzana)	-Pulpa de manzana: 500 gramos -Panela: 300 gramos -Agua: 2 litros -Especias (canela, clavo de olor, pimienta dulce): al gusto	Hierva la manzana con las especias en el agua hasta que la manzana este bien suave 2 Licúe y cierna la bebida 3 Endulce 4 Tape la bebida y deje reposar por tres días para que la bebida se fermente	Se la toma en la temporada en la que se producen las manzanas, es decir por los meses de abril, mayo y junio. Tipo de bebida: Alcohólica Número de vasos que rinde:10 Costo aproximado por vaso: $0,30	

			Contenido de alcohol: 4°	
Chicha de Quinua	-Quinua: 80 gramos -Panela: 300 gramos -Guayabas: 2 -Agua: 4 litros -Caña de azúcar: 227 gramos -Canela: al gusto	1 Hierva la quinua, hasta que esté bien cocida y agregue la canela y la guayaba 2 Después de que se cocine la fruta agregue la panela y la caña machucada, deje hervir por una hora más para que la caña suelte su jugo 3 Finalmente cierna y se deje fermentar la bebida tapada por tres días en un lugar abrigado y obscuro.	Se la consumía en las fiestas de cantonización y en las fiestas religiosas, también estaba presente en eventos como matrimonios o bautizos. Tipo de bebida: Alcohólica Número de vasos que rinde:12 Costo aproximado por vaso: $0,20 Contenido de alcohol: 4°	

Chicha de Arroz (polvillo)	- Polvillo de arroz: 500 gramos - Canela: 20 gramos -Afrecho: 500 gramos -Esencia de vainilla: 1 cucharapequeña -Panela: 500 gramos -Agua: 8 litros	1 Hierva el afrecho con el polvillo en el agua durante dos horas, luego se deje enfriar y se cierna. 2 A parte se prepare la miel con la panela, la canela y la esencia de vainilla. 3 Mezcle la miel con la preparación anterior. 4 Finalmente coloque la bebida en una vasija de barro o en un pondo bien tapado deje fermentar durante 3 días.	Se la consume especialmente en las celebraciones de las comunidades y festividades religiosas, pero ya no con tanta frecuencia como se las consumía antiguamente Tipo de bebida: Alcohólica Número de vasos que rinde:24 Costo aproximado por vaso: $0,16 Contenido de alcohol: 3°	

Imagen 3: Bebidas ancestrales

Recuperado de: http://repositorio.uta.edu.ec/handle/123456789/4610

Cualidades y propiedades de Packaging adecuados que ayuden en la consolidación de la identidad cultural en bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato.

Silva Xavier, diseñador gráfico y experto en packaging manifiesta en la entrevista que el packaging es todo elemento que está en contacto con el producto y que tiene 3 funciones básicas proteger, transportar y cubrir. Por lo tanto, el packaging puede ser desde lo más simple hasta cosas complejas y que solo la imaginación es el límite.

Obtener datos de especialistas en el manejo de alimentos como de ingenieros en alimentos es fundamental porque además de poseer los conocimientos necesarios como técnicas, instrumentos y procesos químicos para la conservación de bebidas son profesionales que se encuentran trabajando en productos de la localidad. Ing. Román Soria - Ing. Irma Rovalino concuerdan en el criterio de la utilización del material adecuado para un envase de bebidas ya que existen una gran variedad de envases los cuales se determinan en un orden de utilidad y de adaptabilidad.

1. Vidrio
2. Tetrapack
3. Plástico PED
4. Plástico PET

El vidrio es el más adecuado para las bebidas porque guarda todos los valores nutricionales y no permite que ningún elemento aeróbico ingrese a la composición y mantiene la receta original con una adecuada manipulación de la materia y debidamente pasteurizada para su consumo. Va en orden Vidrio es lo mejor, cartón con recubrimiento que está en desuso por los costos de fabricación, el tetrapack que es la unión de varias capas y finalmente el plástico y sus clasificaciones.

Msc. Chef especialista en comida nacional (ecuatoriana) e internacional menciona en la entrevista que las recetas de origen ancestral o de los antepasados han pasado

por diversos cambios sin embargo que mientras más se cambie la receta original también se pierden los valores culturales que cada detalle, preparación, ingrediente o ritual pueda guardar. Se recomienda no alterar el sabor, textura, aroma y otras características únicas porque se convertirían en una bebida común.

Gabriel Santana y Xavier Silva expertos en packaging coinciden en la utilización como material para un envase de bebidas es el vidrio porque el mercado ofrece variedad de formas de botellas ya que estas bebidas se pueden fermentar y tienen diversos ingredientes que están en constante transformación los cuales con el vidrio puede alargar el tiempo de caducidad.

La encuesta se ha realizado a la muestra indicada de 384 adolescentes de 15 a 18 años con un margen de error del 5% y un nivel de confianza del 95% se efectuó en la Unidad Educativa Mario Cobo Barona se efectuó la misma con 13 preguntas de opción múltiple que ha mostrado los siguientes resultados:

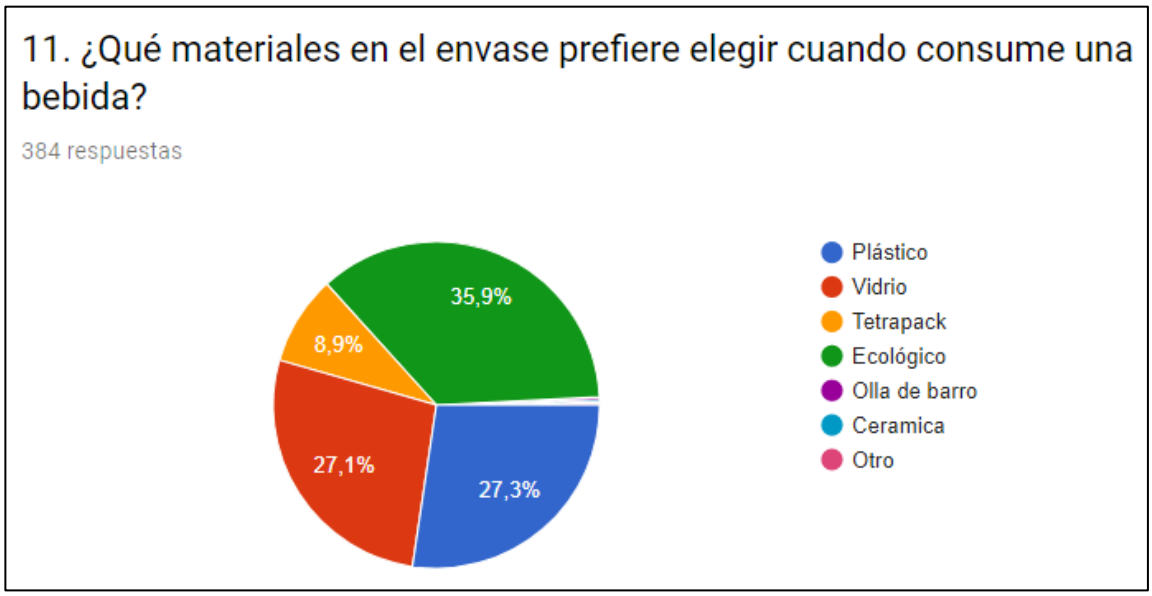


Gráfico 6. Tabulación pregunta 11 encuesta – muestra. Materiales de envase que prefieren utilizar.

La pregunta 11 referente a la selección de los materiales que prefiere elegir cuando consume una bebida, han revelado los siguientes resultados: De 384 encuestas, 138

personas que corresponde al 35,9% prefiere un material ecológico; 105 personas que es el 27,3% prefiere el plástico; 104 personas que representa el 27,1% prefiere el vidrio; 34 personas que es el 8,9% prefieren el tetrapack y finalmente solo el 0,3% prefieren otros materiales como olla de barro y cerámica.

El material que prefieren los encuestados es de tipo ecológico sin embargo no es la mayoría. El plástico y el vidrio se encuentran igualados en la preferencia de los encuestados con un 27%.

La elección de un material es fundamental para determinar el envase a utilizar, los resultados de las encuestas han revelado la preferencia sobre lo ecológico, el plástico y el vidrio; sin embargo la opinión de los profesionales en Ing. en alimentos se ratifican que lo ideal es un envase de vidrio porque es el que mejor que conserva cualquier líquido el cual no afectará las organolépticas que son aquellas características o propiedades físicas que tienen las bebidas como color, sabor, aroma, textura.

Basándose en la necesidad y el auge por los materiales ecológicos se ha solicitado una ficha técnica del vidrio de Zona Fría O-I Ecuador –CRIDESA, la que revela características de fabricación y componentes del material y son: "Principales Ingredientes Comunes del Vidrio de Silicato Sodocálcico.

A. Arena – SiO_2

B. Ceniza de Sosa – Na_2CO_3

C. Piedra Caliza – $CaCO_3$

D. Vidrio Reciclado (Desperdicios)"

El vidrio tiene componentes reciclados y además de su fabricación se puede proponer una botella que no sea desechada que sea guardada como un recuerdo o colección para que sea reutilizada posteriormente.

Consolidar la identidad cultural de las bebidas ancestrales es un proceso muy amplio donde implica conocer los antecedentes, la historia y todos los datos suficientes para abordar dicho tema. Dr. Pedro Arturo Reino menciona que Ambato ha pasado y sigue pasando un proceso de transformación continúa, por su ubicación y características climáticas.

En Ambato ha se han encontrado referencia de algunas culturas en el periodo incaico "El Siglo XIV se inicia la conquista incásica y los pueblos de Tungurahua – a decir del padre Juan de Velasco- forman parte del reino de Quito y ofrecen tenaz resistencia a los ejércitos capitaneados por Huayna Cápac." (Océano, 1993) Una de las culturas que más ha influenciado en la población de lo que hoy se conforma la ciudad de Ambato es la Cultura Panzaleo de las cuales se puede rescatar cántaros que fueron utilizados para diferentes preparaciones y ceremonias de la cultura.

Imagen 4: Pumas siameses – Cerámica Panzaleo

Fuente: Océano 1993

Imagen 5: Cántaro Antropomorfo – Cerámica Panzaleo

Fuente: Océano 1993(Colección Jorge Velasco)

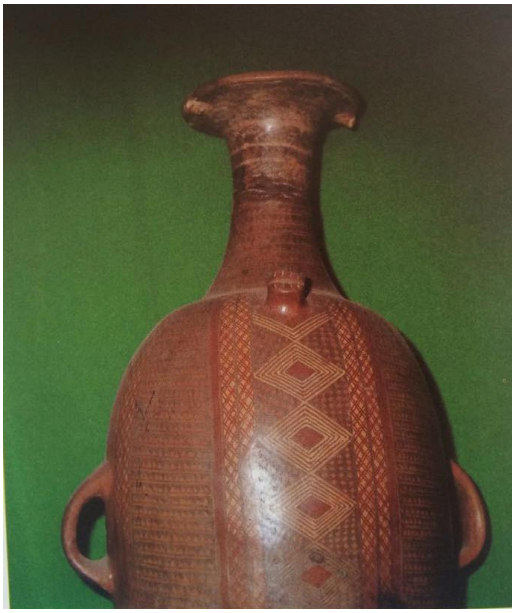


Imagen 6: Hermoso aríbalo de la época incásica – Cerámica Panzaleo

Fuente: Océano 1993 (Colección Jorge Velasco)

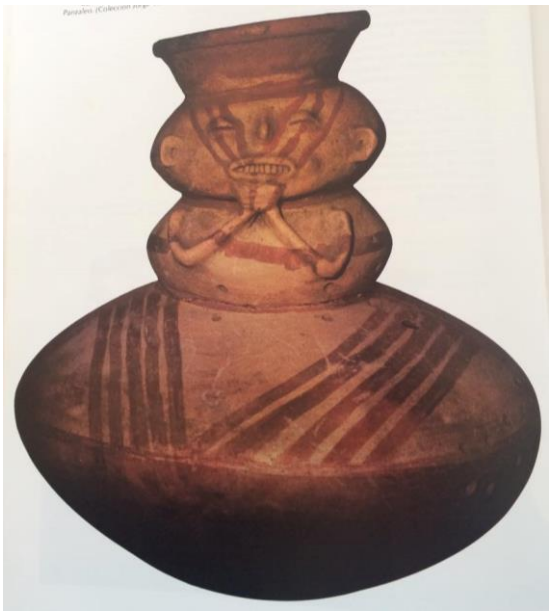


Imagen 7: Cántaro Antropomorfo – Cerámica Panzaleo

Fuente: Océano 1993(Colección Jorge Velasco)

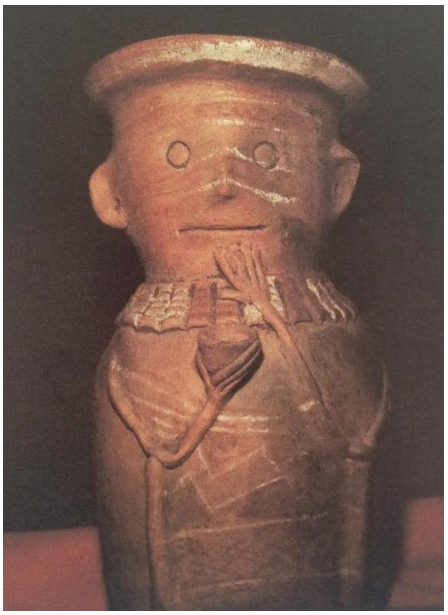


Imagen 8: Ídolo de barro – Cerámica Panzaleo

Fuente: Océano 1993(Colección Jorge Velasco)

Dichos cántaros o vasijas cada uno tiene su historia y su origen, todo dependía de su utilidad por ejemplo cuando eran vasijas que utilizaban formas detalladas zoomorfas o antropomorfas son las que las utilizaban la realeza o líderes de la comunidad y las utilizaban solo en fechas especiales como matrimonios, sepulturas o fechas religiosas indígenas, dichos datos los refiere el Historiador Pedro Arturo Reino en la entrevista realizada el viernes 28 de junio del 2019.

La vasija "Ídolo de barro" es una representación de un jefe o cacique de la comunidad perteneciente a la Cultura Panzaleo y específicamente está consumiendo una bebida así lo describe (Océano, 1993). Está representación evidencia el consumo de bebidas desde hace muchos años y sus orígenes, base fundamental para tomarlo como un referente de la identidad cultural ambateña y para tomar rasgos que se han ido perdiendo o que la población actual no conoce.

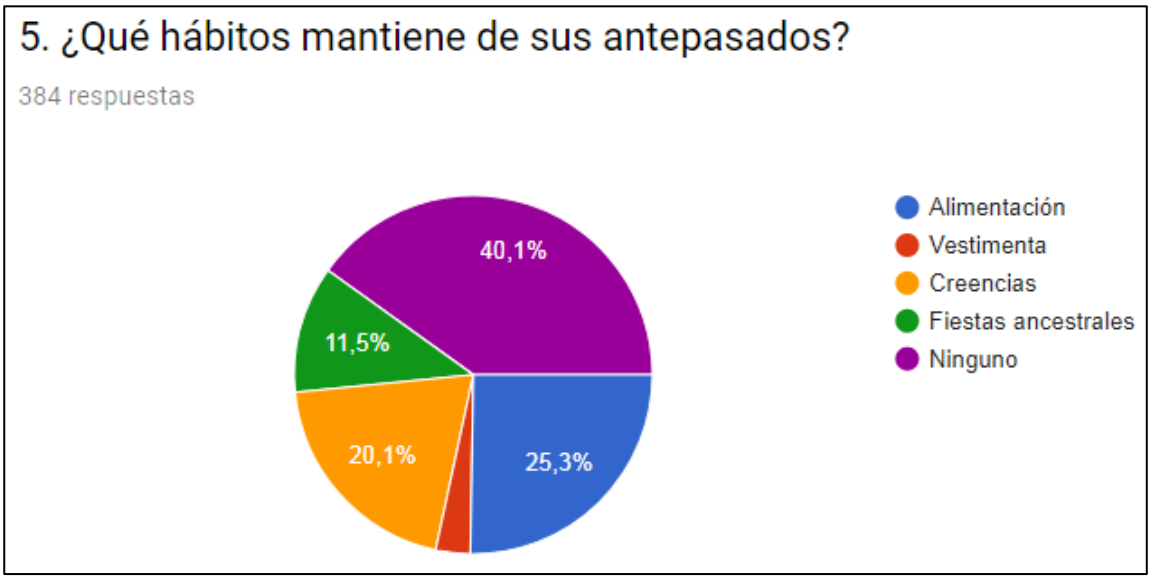


Gráfico 7. Tabulación pregunta 5 encuesta – muestra. Hábitos que mantiene de sus antepasados.

Lo que evidencia este desconocimiento está reflejado en la encuesta realizada a la muestra de 384 jóvenes de 15 a 18 años de la ciudad de Ambato. La pregunta 5 referente a los hábitos que mantiene los encuestados con sus antepasados han revelado los siguientes resultados: De 384 encuestas, 154 que corresponde al 40,1% manifiesta que no mantiene ningún hábito de sus antepasados; 97 personas que es el 25,3% mantienen el hábito alimenticio; 77 personas que representa el 20,1% mantienen las creencias de sus antepasados; 44 personas que es el 11,5% mantienen las fiestas ancestrales y 12 personas que es el 3,1% de personas mantienen la vestimenta de sus antepasados.

Aunque el 40% de los encuestados han manifestado que no mantiene ningún hábito de sus antepasados el restante que es el 60% de adolescentes han respondido afirmativamente que guardan algún hábito de los antepasados como en la alimentación, creencias, fiestas ancestrales y en la vestimenta.

Lo positivo del resultado es que hay que enfocarse en ese 40% de la población que no mantiene algún hábito de sus antepasados, y hay que fortalecer al 60% de la población que si mantiene algún hábito de los antepasados.

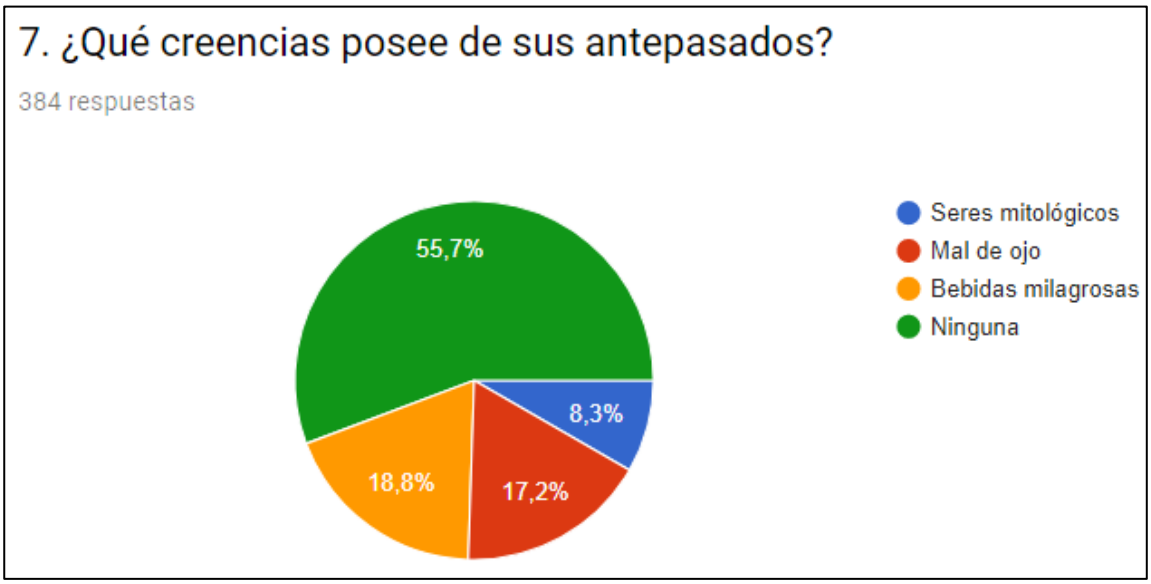


Gráfico 8. Tabulación pregunta 7 encuesta – muestra. Creencias que poseen de sus antepasados.

La pregunta 7 referente a las creencias que poseen las personas encuestadas de sus antepasados, han revelado los siguientes resultados: De 384 encuestas, 214 que corresponde al 55,7% señalan que no poseen ninguna creencia de sus antepasados; 72 personas que es el 18,8% creen en bebidas milagrosas; 66 personas que representa el 17,2% creen en el mal de ojo; 32 personas que es el 8,3% creen en seres mitológicos.

La mayoría de las personas que representan 55,7% no tienen ninguna creencia de sus antepasados; el restante porcentaje 44,3 afirman si creer en algún tema de sus antepasados. El 18,8% de la muestra cree en bebidas milagrosas lo que demuestra que está viva esa herencia de los antepasados sin embargo hay que reforzar ese tema y dar a conocer a las personas que no poseen ninguna creencia.

Conocer qué es un cántaro es importante por su presencia muy habitual en las culturas incaicas. Por ello se han encontrado los restos e incluso piezas completas de estos elementos básicos para la alimentación de nuestros antepasados. Las formas que poseen o los rasgos característicos que diferencian estos cántaros con el de otras culturas es un punto a favor de la identidad cultural ambateña.

La Forma es un elemento base en el diseño gráfico las entrevistas realizadas a los diseñadores gráficos expertos en packaging con las siguientes dimensiones a evaluar: packaging, materiales, tendencias, formas, dimensiones, y funcionalidad. En la interrogante de la forma adecuada para bebidas ancestrales son geométricas u orgánicas es evidentemente la aceptación por formas orgánicas y sobre todo basándose en la disponibilidad del mercado y la preferencia de los consumidores por este tipo de imagen.

Se fundamenta la elección de formas orgánicas con la encuesta realizada en la ciudad de Ambato con las dimensiones: Formas de packaging, medios de comunicación, clases de bebidas, identidad – herencia, hábitos – creencias. La

pregunta 10 referente a las formas que prefiere en un envase para las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato; los encuetados han revelado los siguientes resultados: De 384 encuestas, 319 personas que corresponde al 83,1% prefieren las formas Orgánicas y 65 personas que es el 16,9% prefieren las formas Geométricas.

Existe una significante diferencia entre la preferencia entre formas Orgánicas y formas Geométricas para el packaging de bebidas ancestrales; se confirmó la teoría que el ser humano gusta de formas orgánicas y siente cierto temor por las formas geométricas. Las formas Orgánicas se impusieron en más de la mitad del porcentaje específicamente tuvieron 83,1% frente al 16,9% de las figuras Geométricas.

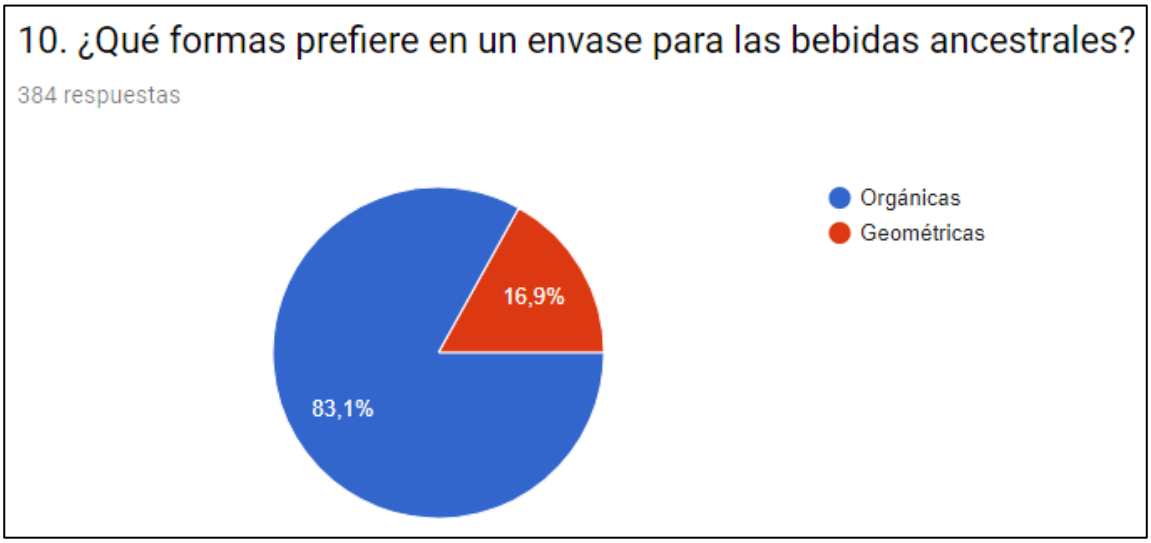


Gráfico 9. Tabulación pregunta 10 encuesta – muestra. Formas que prefieren en un envase para las bebidas ancestrales.

La forma que se va a tomar como referente para la elaboración de la propuesta es basarse en una de las figuras de cántaros o vasijas de la época incaica y como sobresaliente sería la forma de la vasija "Ídolo de Barro" el cual conlleva a la tradición de consumir bebidas. En el mercado se ha buscado botellas o envases que se adapte a estas formas y una de las más adecuadas es el envase de 250 ml.

Imagen 9: Envase de vidrio.

Autor: Gabriela Paredes

Las dimensiones o capacidad del envase ha sido investigada en fuentes bibliográficas y en la investigación cuantitativa y cualitativa lo que ha revelado es que un vaso es el promedio que una persona consume para satisfacer su necesidad y representa 250 ml; dos vasos pequeños o un vaso grande representa 500 ml y la presentación familiar es de 4 vasos pequeños que significa 1000 ml. Basándose en esta información se ha planteado como interrogante para ser realizada en las entrevistas a los profesionales en Alimentos y en Diseño Gráfico con el ítem dimensión y las 3 opciones. Los resultados fueron que es de preferencia utilizar porciones personales ya sea de 250 y máximo de 500 ml porque la presentación familiar es muy compleja adaptarla al mercado la sugerencia fue hacerse conocer con porciones inferiores y si la demanda lo amerita sacar al mercado la nueva presentación. Se ha decidido obtener un envase o packaging de 250 ml.

El estilo hay que guardar relación con la identidad cultural de las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato como lo menciona el historiador Dr. Pedro Arturo

Reino “Hay que basarse en el origen de la ciudad en su cultura, tradiciones e historia en general” cada dato es importante sobre todo si la población adolescente lo desconoce ese tesoro cultural es el que hay que potencializar o consolidar. Según el diseñador Msc. Gabriel Santana y su experiencia en trabajos para vino y otras bebidas artesanales como la cerveza menciona que hay que buscar ese plus que llame la atención al consumidor pero que no lo confunda la sugerencia es utilizar algo que todos o la mayoría conozca como el material, es evidente la complejidad de utilizar los materiales que utilizaban nuestros ancestros, pero podemos rescatarlos con la simulación por ejemplo del barro, manteniendo su cromática y rasgos de acabado que posee.

“El color es un elemento básico a la hora de elaborar un mensaje visual” (Ricupero, 2007, pág. 13). La cromática para su consolidación de la identidad cultural de las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato se basará en las culturas del período incaico como su elemento de fabricación para los cántaros y vasijas fue el barro se conservará el mismo color marrón.

“Los valores emocionales que nos dan los colores, nos dan conciencia de que el color no existe sólo, sino que es siempre un aspecto del objeto” (Martínez A. , 1979, pág. 35) Determinar un color adecuado respecto al objeto que se va a diseñar es el objetivo por ende se basará en la psicología del color: “Los colores "calientes" amarillos, naranjas y rojos son colores "calientes", se atribuye también un valor "activo" y "pasivo"” (Martínez A. , 1979). El color del barro es la combinación de colores cálidos se enfocará en lo positivo de los colores y el tono. El rojo lo determina como un color de rebelión valor innato de los ambateños así lo menciona el historiador Dr. Arturo Reino porque ha sido un pueblo que siempre ha estado en cambios pero el carácter de los pobladores siempre ha sido de cambio y superación aspecto que ha dado paso a las diferentes batallas y oposición a la conquista tanto de indígenas y de españoles, hasta convertirse en una ciudad pujante que frente a los

acontecimientos y desastres naturales ha salido adelante ese valor de rebeldía ha sido la carta de libertad.

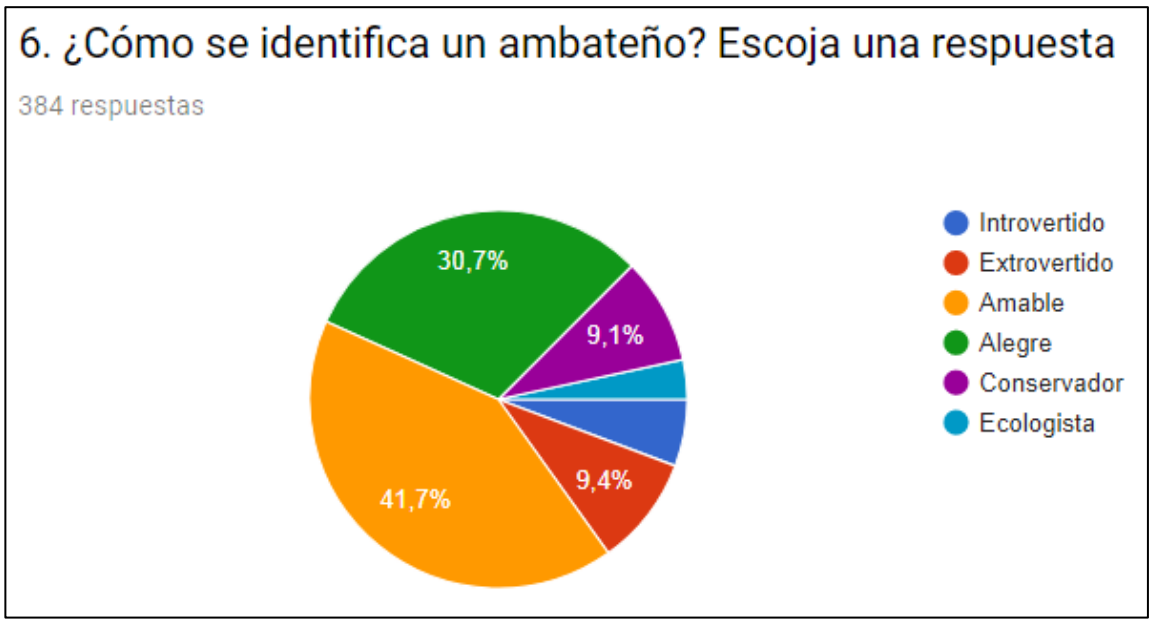


Gráfico 10. Tabulación pregunta 6 encuesta – muestra. Identidad de un ambateño.

La pregunta 6 referente a cómo se identifica un ambateño han revelado los siguientes resultados: De 384 encuestas, 160 que corresponde al 41,7% identifican un ambateño como amable; 118 personas que es el 30,7% lo identifican como alegre; 36 personas que representa el 9,4% lo identifican como extrovertido; 35 personas que es el 9,1% lo identifican como conservador; 22 personas que es el 5,7% lo identifican como introvertido; 13 personas que es el 3,4% lo identifican como ecologista.

La mayoría de las personas identifican a un ambateño como amable y alegre características positivas que pueden ser utilizadas para ser representadas visualmente o ayudar en la conceptualización del prototipo para un packaging de bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato. Los colores cálidos sería una buena representación de un ambateño amable pero rebelde donde se puede identificar y

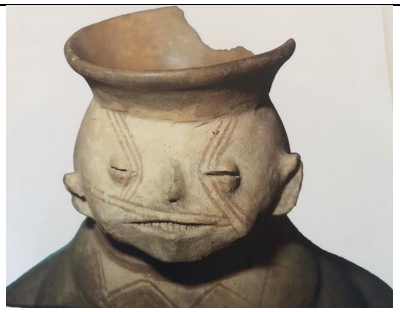
guardar esa identidad cultural que posee y así ser transmitida hacia las nuevas y actuales generaciones.

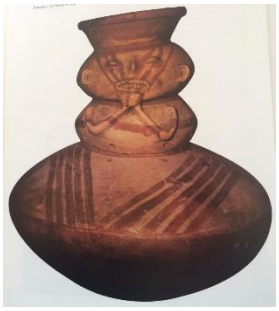
Elementos gráficos Figuras realizadas en cántaros – vasijas de barro

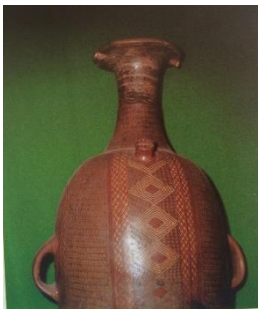
Tabla 4

Cualidades y propiedades de Packaging

Dimensiones	**Valores**	**Representación**
Clase packaging	Tipo 1	Envase
Material	Vidrio	
Capacidad envase	250 ml	Presentación personal – 1 vaso
Identidad cultural	Cultura Panzaleo Cántaros Vasijas	

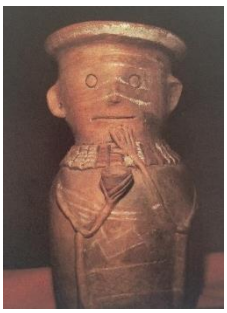


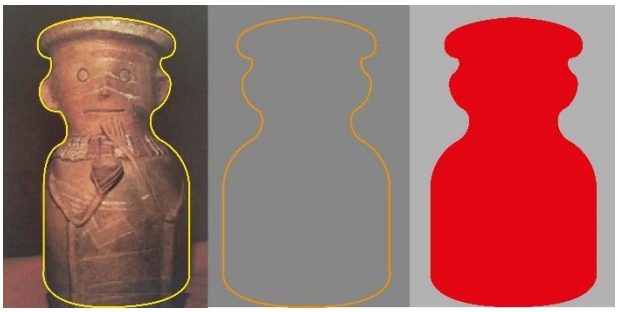




Forma Inspiración

"Ídolo de Barro"



Formas	Orgánicas	
Color	Cálidos Amarillo, naranja, rojo	MUESTRA / CMYK / WEB 28% 71% 100% 28% — 974D15 28% 71% 100% 28% — 974D15 11% 37% 72% 1% — E3A857
Estilo	Ancestral Artesanal Texturas de Barro	

Elementos gráficos	Figuras realizadas en cántaros y vasijas de barro	

Nota de Tabla 4. Explica las propiedades y características de un packaging adecuado para las bebidas ancestrales; estas dimensiones son las que se han investigado y se han verificado con los instrumentos de recolección de datos.

PROPUESTA METODOLÓGICA

El objetivo de realizar una propuesta metodológica o el planteamiento de lineamientos para que sean utilizados posteriormente en nuevas investigaciones o en la realización de productos que involucren alguna clasificación o tipo de packaging de un producto de origen cultural o que se relacione a la historia.

El planteamiento metodológico selecciona un modelo de actuación que optimiza el tiempo en recolección de datos y en planteamiento de la solución ya que trata de no involucrar temas que el investigador pierda el enfoque del proyecto, además evitará en mezclar o contraponer teorías que no aporten necesariamente a la creación de una solución.

1. **Recolección de datos**

   1.1 Brief

   Obtener los datos suficientes que aporten a la investigación, enfocarse en el lugar e historia que se desea buscar o dar solución a un problema de packaging.

   1.2 Fijar índice de estudio

   Buscar un elemento, cultura, comunidad, o alguna parte específica de la sociedad que se quiera transmitir; fundamentar su utilizad y características especiales. Dentro de esta selección se puede encontrar objetos o características específicas, sin embargo, hay que ir especificando cada una de ellas con sus significados o datos relevantes que ayuden en la elaboración de la propuesta.

2. **Definir rasgos representativos**

De los elementos seleccionados con anterioridad se debe rescatar ciertas características, íconos, signos, entre otros, que significa la diferenciación con otros productos lo que le atribuye tener autenticidad en el producto final.

3. **Forma Inspiración**

Fijarse en un elemento que tenga significación es primordial este será la inspiración al proyecto. No hay que dejar de lado la justificación de la elección de este elemento por que será la fundamental y que puede funcionar con los rasgos representativos.

4. **Estilización**

Aunque se fije un elemento de inspiración y tener rasgos representativos es necesario realizar una estilización de estos elementos porque hay que analizarlos profesionalmente, su manera de transmitir un mensaje y su lugar o significado cultural. Esta estilización ayudará la comprensión, sin embargo, no hay que perder el enfoque ancestral, cultural o típico que se desea mantener.

Dentro de la estilización hay que enunciar las características a destacar y que se pueden mantener funcional y estéticamente en el producto final.

5. **Determinar un packaging adecuado**

5.1 Forma función

Hay que tener en cuenta las necesidades, consumidores, distribuidores y más características básicas del envase y ahí se determina el tipo de packaging a utilizar.

5.2 Materiales

Se debe consultar a los expertos en conservación de alimentos el material adecuado para la comercialización del producto final ya que todo dependerá del producto de estudio.

6. **Determinar valores cromáticos adecuados**

Toda selección específica se debe basar en una conceptualización y justificación de las teorías del color ya que estos matices serán los que acompañen y transmitan significados al consumidor. Hay que seleccionar colores que tengan denominaciones exactas es decir que técnicamente sean encontrados con facilidad estos colores pueden ser primarios, secundarios, terciarios o basados en matices generales; dichos valores específicos del color hay que mantener sus valores y códigos para que no existe ese intercambio o confusión en la utilización de estos.

7. **Definición de Tipografía**

La compañía ideal para un packaging es el fundamento de la tipografía adaptable y justificada en el producto, esta tiene que ser funcional y estar acorde al objetivo de la utilización que se dé; hay que analizar diferentes familias tipográficas para elegir una o 2 tipografías ya que al mezclar o utilizar más de 3 es muy cansado para la vista, las personas pierden atención al producto y en respecto a la transmisión de conceptos es muy vano.

8. Especificar recursos gráficos

La utilización de recursos es fundamental desde definir el tipo de etiqueta las dimensiones, cuadrícula, ubicación y aspectos técnicos a utilizar. La disposición de elementos también dependerá de estos recursos como la cuadrícula y zonas de protección.

9. Diseño

Una vez especificado los parámetros anteriores se puede recurrir al diseño de packaging o de etiquetas dependiendo el caso a utilizar, lo importante es que con las especificaciones técnicas facilite este proceso y conlleve a un producto profesional y que cumpla con las necesidades del consumidor. Proceso que se debe elaborar juntamente con un profesional en Áreas gráficas.

10. Simulación.

Antes de la ejecución se debe realizar una simulación del producto en programas informáticos especializados en modelos en 3D - 4D para conocer virtudes y defectos que se pueden ir corrigiendo paulatinamente con recomendaciones de los profesionales en Diseño Gráfico.

11. Evaluación

Una vez terminado el producto se puede realizar una evaluación del prototipo y así poder medir la aceptabilidad de forma real del consumidor – beneficiario con el

producto. Esta evaluación se puede realizar con un prototipo virtual, así como en la simulación o con un producto real llevado a la materialización.

12. Complementos visuales

Para consolidar un valor cultural, ancestral, típico entre otros; es recomendable utilizar estrategias de comunicación como campañas publicitarias informativas o de introducción al mercado, sobre todo cuando son productos nuevos o que o poseen una marca paraguas que complemente en la comunicación del producto.

PROTOTIPO (PROPUESTA)

Realización de un prototipo para las 10 bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato.

El presente proyecto investigativo busca determinar cómo el Packaging ayuda en la consolidación de identidad cultural de bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato mediante.

Una vez realizado todos los procesos de recolección de datos se obtuvieron resultados positivos frente a la consolidación de identidad cultural de las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato, porque enfrentando la situación actual del packaging utilizado y los fundamentos que han expresado los profesionales como: la creación de un envase que transmita historia y cultura de la ciudad, apoyado de datos culturales que reeducarán al consumidor en el conocimiento de la identidad cultural de las bebidas.

La ciudad de Ambato mantiene viva la costumbre de consumir bebidas ya sean preparadas de manera tradicional o las preparadas de forma industrializada. Según el Historiador Pedro Arturo Reino el ambateño ha consumido durante muchos años incluidos los incaicos de la conquista y de la revolución. Estas bebidas han ido cambiando dependiendo la influencia cultural ya que Ambato siempre ha sido una población de tránsito de comercio o de intercambio, que hasta hoy se evidencia ese transcurso entre la sierra y la costa.

Las fichas de observación se han realizado en la ciudad de Ambato en puntos estratégicos de afluencia de personas y con consumo habitual de bebidas como: Huachi Chico – redondel Av. Atahualpa; Atocha - Av. Rodrigo Pachano; San Bartolomé de Pinllo – Gallinas Abacá; las dimensiones analizadas fueron: packaging, diseño, Comunicación visual, bebidas ancestrales, gastronomía, identidad cultural, cultura. Estas han revelado datos sobre los packaging que son utilizados en las

bebidas de origen natural son: vasos desechables de diferentes tamaños ya sean transparentes o blancos, tarrinas de 1 litro o ½ litro por lo general son utilizadas como envases para llevar a casa, para llevar fueron: también es utilizado botellas plásticas con diversas formas como en Atocha donde venden frascos similares a las lecheras para que lleven a sus casas la tradicional colada morada.

Las bebidas ancestrales han tenido muchos cambios y muchas se han transformado de ceremoniales en bebidas alimenticias que acompañan los platos típicos de la ciudad, las principales que tiene origen indígena son: Colada morada, Champuz, Jucho, Dulce de sambo. La chicha es una bebida muy antigua que ha sido utilizada en diferentes regiones por eso motivo existe una extensa variedad de este líquido, pero las que se han utilizado durante décadas en la ciudad son: Chicha de jora, Chicha de maíz, Chicha de frutas, Chicha de arroz, Chicha de quinua. Existen otras bebidas que han sido parte de la historia de Ambato y han ganado renombre por sus tradiciones como el Chocolate ambateño que es una preparación joven a comparación con otras bebidas pero que es característica de la ciudad.

Aunque el 40% de los encuestados han manifestado que no mantiene ningún hábito de sus antepasados el restante que es el 60% de adolescentes han respondido afirmativamente que guardan algún hábito de los antepasados como en la alimentación, creencias, fiestas ancestrales y en la vestimenta. Lo positivo del resultado es que hay que enfocarse en ese 40% de la población que no mantiene algún hábito de sus antepasados, y hay que fortalecer al 60% de la población que si mantiene algún hábito de los antepasados.

Kirkpatrick (2009) afirma que, “El packaging no se trata sólo de personas y de sus recuerdos; también se trata de lugares y de sus tradiciones. Los envases tienen una importancia capital en la conservación de auténticas especialidades regionales” (pág. 59). Muchas personas recuerdan cuando un producto es bueno y mantienen en su memoria, incluso el lugar, el clima o con la persona que estaba junto a ellos; entonces al realizar un packaging para bebidas ancestrales se busca que recuerden la zona

geográfica e incluso sus tradiciones, porque cada aroma, cada ingrediente puede ser recordado por estas personas al consumirlo y al tener en su mano un buen packaging, que le llame la atención, que sea fácil de recordar sus colores, formas, texturas, materiales y conlleven todo este conjunto de características a la creación de un buen recuerdo.

Montaña, Moll (2013) manifiesta que:

> El envase es la mayor manifestación de la marca en el producto de venta. El comprador se lleva físicamente la marca a su hogar con el envase y, en ocasiones, se convierte en un ícono tangible que pertenecerá en la memoria por años (pág. 151).

Guardarse o mantener el recuerdo de un producto es fundamental y siempre hay que enfocarse que ese recuerdo debe tener excelentes características para que sea transmitido como una buena experiencia y así tener renombre y que el usuario se convierta en un cliente satisfecho y pueda compartir y difundir las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato.

Consolidar la identidad cultural de las bebidas ancestrales es posible con la implementación de un packaging que sea fácil de recordar, adaptable a las necesidades del consumidor y de las personas que deseen comercializar, económico que no sea un impedimento para llegar a más personas y que represente la diferencia de consumir un producto de origen ancestral, tradicional con un producto sin los porcentajes necesarios o mínimos en respecto a el aporte nutricional que puede ofrecer una bebida de ancestral.

El proyecto será direccionado para adolescentes de 15 a 18 años de la ciudad de Ambato. La OMS define:

> La adolescencia como el periodo de crecimiento y desarrollo humano que se produce después de la niñez y antes de la edad adulta, entre los 10 y los 19 años. Se trata de una de las etapas de transición más importantes en la vida del ser humano, que se caracteriza por un ritmo acelerado de crecimiento y de cambios (Organización Mundial de la Salud - OMS, 2019, pág. 75).

Los cambios no se pueden catalogar como un aspecto negativo sin embargo cuando las personas se forman moralmente y de sus actitudes y dejan de lado los temas culturales y de herencias de saberes se transforma en una desconexión con nuestras raíces; por ello es fundamental informar y consolidar la identidad cultural de elementos propios de las sociedades pasadas.

El proyecto se enfocará en: las unidades de observación y análisis son: Espacio: Ciudad de Ambato. Ciudad Ambato. Margen: 5%. Nivel de confianza: 95%. Población: 165185. Tamaño de muestra: 384. La obtención de datos se basó en esta muestra y se aplicará como público objetivo a los adolescentes de 15 a 18 años, porque son más propensos a alejarse de temas culturales y sociales ya sea por atracciones a otros temas y por falta de conocimiento e incentivo de la misma sociedad.

Las diferentes bebidas ancestrales cada una de ellas guarda una historia y mantiene viva las tradiciones de los pueblos; los adolescentes que consuman este tipo de bebidas apoyarán en la consolidación cultural, se instruirán de sus componentes y comprenderán la tradición o significado que cada una tiene, además servirán de apoyo para las generaciones cercanas es decir hacia las personas que se encuentran en la infancia, y así seguir transmitiendo los diferentes saberes ancestrales.

Consolidar la identidad cultural de las bebidas ancestrales en uno de los objetivos principales que busca el presente proyecto de investigación, los expertos manifiestan

la importancia de conservar y recordar a las nuevas generaciones sobre los orígenes de la ciudad de Ambato donde mencionan el asentamiento de la cultura Panzaleo antes del incaico donde se basa la propuesta que analiza 5 vasijas o cántaros más representativas de este asentamiento imágenes que fueron plasmadas en la colección de las provincias del Ecuador de su autor corporativo Océano.

En Ambato se han encontrado referencia de algunas culturas en el periodo incaico "El Siglo XIV se inicia la conquista incásica y los pueblos de Tungurahua – a decir del padre Juan de Velasco- forman parte del reino de Quito y ofrecen tenaz resistencia a los ejércitos capitaneados por Huayna Cápac." (Océano, 1993) Una de las culturas que más ha influenciado en la población de lo que hoy se conforma la ciudad de Ambato es la Cultura Panzaleo de las cuales se puede rescatar cántaros que fueron utilizados para diferentes preparaciones y ceremonias de la cultura.

Dichos cántaros o vasijas cada uno tiene su historia y su origen, todo dependía de su utilidad por ejemplo cuando eran vasijas que utilizaban formas detalladas zoomorfas o antropomorfas son las que las utilizaban la realeza o líderes de la comunidad y las utilizaban solo en fechas especiales como matrimonios, sepulturas o fechas religiosas indígenas, dichos datos los refiere el Historiador Pedro Arturo Reino en la entrevista realizada el viernes 28 de junio del 2019.

Conocer qué es un cántaro es importante por su presencia muy habitual en las culturas incaicas. Por ello se han encontrado los restos e incluso piezas completas de estos elementos básicos para la alimentación de nuestros antepasados. Las formas que poseen o los rasgos característicos que diferencian estos cántaros con el de otras culturas es un punto a favor de la identidad cultural ambateña.

Imagen 4: Pumas siameses – Cerámica Panzaleo

Fuente: Océano 1993

Cerámica Zoomorfa que representa a los animales que la cultura Panzaleo tenía respeto, cuando se realizaba este tipo de vasijas es en referencia al miedo que poseían las personas por dichos animales, sin embargo aunque en la serranía es poco común encontrar este tipo de animales se asumía que llegaban y se alimentaban de sus animales de crianza y como era una cultura que practicaba el trueque y tenía influencia de la Amazonía ecuatoriana conocía sobre estos animales, como referencia realizaban estas vasijas que servía para guardar alimentos y líquidos como la chicha.

Imagen 5: Cántaro Antropomorfo – Cerámica Panzaleo

Fuente: Océano 1993(Colección Jorge Velasco)

Representar a las personas que lideraban la comunidad o que eran símbolo de rebeldía, valentía o más valores que eran muy considerados por la cultura, significaba respeto por ende se los representaba e inmortalizaban en las vasijas y así inmortalizarlos, además se creía que una vez muerto la persona representaba se guardaba en esa vasija su carácter y enseñanzas. Cuando una vasija tiene líneas en su rostro representaba a un guerrero o cacique líder de la comunidad.

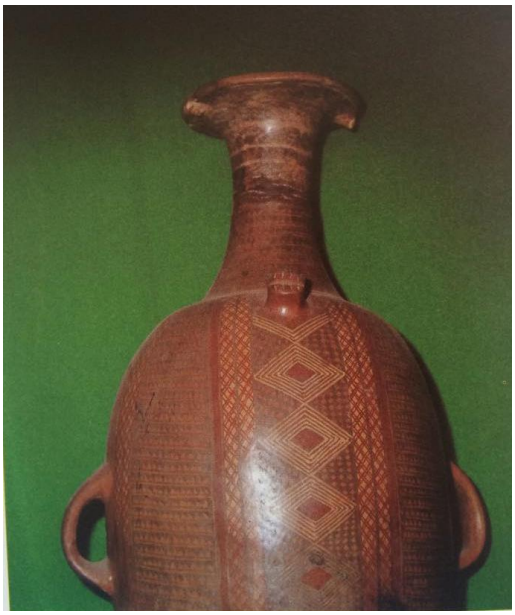


Imagen 6: Hermoso aríbalo de la época incásica – Cerámica Panzaleo
Fuente: Océano 1993 (Colección Jorge Velasco)

El tradicional aríbalo tenía la utilidad de guardar exclusivamente chicha, no se lo utilizaba para otros líquidos, por su forma ancha hacia abajo y estrecha en la parte superior ayuda en la fermentación de la achicha y además en su repartición. Las líneas que utilizaban para estas cerámicas eran composiciones semi geométricas para su decoración, sin embargo, aseguran que representaban la cosecha la forma como ha sido dispuesto el maíz al ser sembrado y el lugar, porque si era cultivado en montañas lo manifestaban con líneas terminadas en puntas pronunciadas y si los cosecharon en partes bajas o rectas utilizaban líneas más rectas e incluso geométricas.

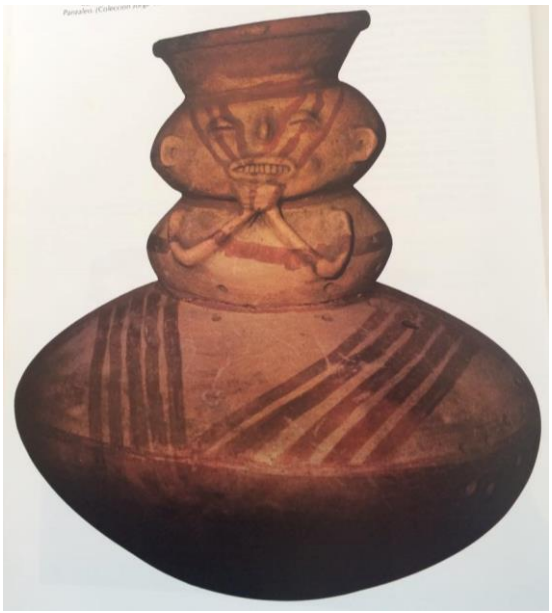


Imagen 7: Cántaro Antropomorfo – Cerámica Panzaleo

Fuente: Océano 1993(Colección Jorge Velasco)

Figura Antropomorfa que era utilizada para representar a los líderes de la comunidad ya sea por su descendencia de los caciques o por su lugar que era designado como líder de las tropas o rebelde ante la represión o negociación con otras comunidades. Figura donde se distingue su parte facial y de las extremidades superiores sin embargo lo más representativo son las líneas de otro color que representan sus luchas o guerras.

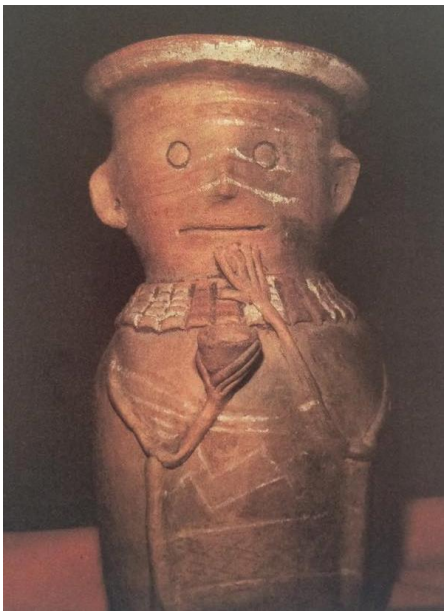


Imagen 8: Ídolo de barro – Cerámica Panzaleo

Fuente: Océano 1993(Colección Jorge Velasco)

"Ídolo de barro" Cerámica Panzaleo de la Colección Jorge Velasco donde el autor corporativo Océano manifiesta que esta cerámica es la representación de un líder de la comunidad el cual está bebiendo con un pequeño vaso, esta vasija era muy apreciada por eso su buena conservación ya en estas solo podían consumir familiares y jefes de la población en ese tiempo, los rasgos son bien pronunciados además no solo utiliza tinta para enmarcar las formas; utilizan en mismo barro en alto relieve y en gravado con profundidad para detallar las características humanoides como orejas, rostro manos y brazos. La decoración que se encuentra en la vasija es representación de realeza como los collares que utilizaban solo las personas que eran líderes de la comunidad.

Cada vasija es una representación de la vida ancestral y en cada una de ellas se rescató los rasgos que las identifican, basados en líneas rectas, formas semi geométricas y algunas orgánicas pero la mayoría de ellas siguen patrones y dentro de ellas se realiza hasta composiciones o texturas únicas como los rombos y unión y degradaciones de los mismo en diferentes dimensiones. Estas formas las pintaban con diferentes tintes naturales o con una tonalidad de barro diferente para que se distinga del fondo del objeto, así lo menciona Nicola Gerardo. en su libro “La provincia de Tungurahua”.

FORMA INSPIRACIÓN

Ídolo de barro Cerámica Panzaleo

Fuente Océano 1993(Colección Jorge Velasco)

La forma que se utilizó de inspiración para la propuesta de packaging es la figura de una de las 5 vasijas mencionadas que es: "Ídolo de barro" Cerámica Panzaleo de la Colección Jorge Velasco donde el autor corporativo Océano manifiesta que esta cerámica es la representación de un líder de la comunidad el cual está bebiendo con un pequeño vaso, esta vasija era muy apreciada por eso su buena conservación ya en estas solo podían consumir familiares y jefes de la población en ese tiempo, los rasgos son bien pronunciados además no solo utiliza tinta para enmarcar las formas; utilizan en mismo barro en alto relieve y en gravado con profundidad para detallar las características humanoides como orejas, rostro, manos y brazos.

FORMA

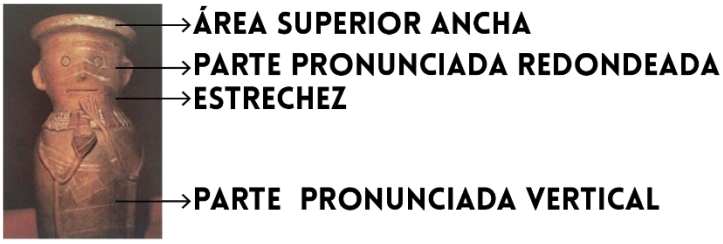
ESTILIZACIÓN

FORMA ORGÁNICA

Se fundamenta la elección de formas orgánicas con la encuesta realizada en la ciudad de Ambato con las dimensiones: Formas de packaging. La pregunta 10 referente a las formas que prefiere en un envase para las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato; los encuetados han revelado los siguientes resultados: De 384 encuestas, 319 personas que corresponde al 83,1% prefieren las formas Orgánicas y 65 personas que es el 16,9% prefieren las formas Geométricas.

Existe una significante diferencia entre la preferencia entre formas Orgánicas y formas Geométricas para el packaging de bebidas ancestrales; se confirmó la teoría que el ser humano gusta de formas orgánicas y siente cierto temor por las formas geométricas. Las formas Orgánicas se impusieron en más de la mitad del porcentaje específicamente tuvieron 83,1% frente al 16,9% de las figuras Geométricas.

CARACTERÍSTICAS A DESTACAR



Análisis de las vasijas que utilizaban para la conservación de sus bebidas.

En el mercado existen una variedad de envases, como lo especialistas en conservación de alimentos y los diseñadores Gráficos mencionaron: el mejor material que puede mantener las características ideales de un producto sin cambiar sus propiedades es el vidrio; por ello se ha buscado un envase que se acople a la forma de inspiración donde mantiene las formas base de la vasija y además es funcional con una apertura ancha, una parte pronunciada redondeada simulando la cabeza de la cerámica y un cuerpo largo así como de la vasija "Ídolo de barro".

La vasija "Ídolo de barro" es una representación de un jefe o cacique de la comunidad perteneciente a la Cultura Panzaleo y específicamente está consumiendo una bebida así lo describe (Océano, 1993). Está representación evidencia el consumo de bebidas desde hace muchos años y sus orígenes, base fundamental para tomarlo como un referente de la identidad cultural ambateña y para tomar rasgos que se han ido perdiendo o que la población actual no conoce.

CARACTERÍSTICAS ENVASE

En el análisis de mercado que proporcione envases de vidrio y que cumpla con las características de forma y diseño se ha encontrado este tipo de envase que tiene similitud con las características de la vasija de inspiración “Ídolo de Barro”. La vasija tiene una cavidad ancha que permite el ingreso – salida adecuada de las bebidas en estudio. Parte pronunciada redondead que simula la cabeza que representa la cerámica. Estrechez que simula el cuello del cacique a representar. Parte pronunciada vertical que sería el cuerpo del personaje y donde se ubican los rasgos representativos como el collar.

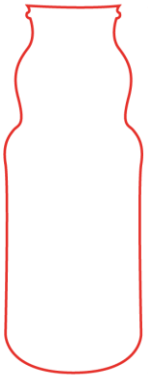
ENVASE

BOTELLA DE VIDRIO TRANSPARENTE
250ML

Tapa circular

0.8 cm

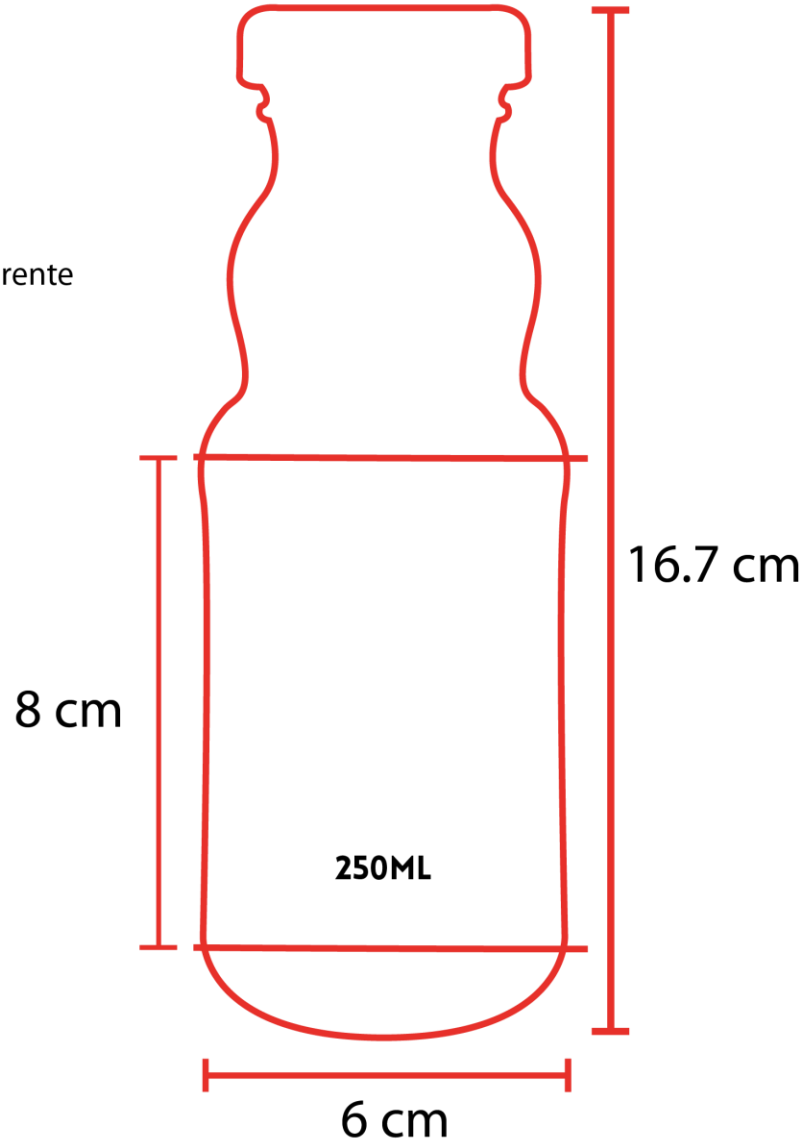
Botella de vidrio transparente



16.6 cm

Base

6 cm



El vidrio es uno de los envases preferidos para el consumo directo, es decir cuando se sirven las bebidas en los locales o restaurantes; estos se definen por el lugar donde los sirven pueden ser pequeños, grandes, angostos o anchos sin embargo la mayoría coinciden con vasos alargados rectos y una base con espesor notable. Las jarras es otro utensilio utilizado sobre todo cuando los consumidores se acercan con la familia o acompañantes a consumir las bebidas, estas son de un litro o dos para que alcancen para 4 porciones mínimo.

El envase o botella que contendrá directamente a las bebidas ancestrales tiene características específicas y técnicas como su material: vidrio transparente, una apertura para el ingreso y salida de manera ágil y funcional de los alimentos ya que al ser diferentes tipos de bebidas y con ingredientes sólidos como el mote en el Champuz o las frutas en el Jucho y en la Colada Morada este tipo de apertura es ideal con un ancho de 3.2 cm de diámetro y una tapa metálica dorada, neutral para que acompañe y se acople al diseño de las diferentes etiquetas.

Obtener datos de especialistas en el manejo de alimentos como de ingenieros en alimentos es fundamental porque además de poseer los conocimientos necesarios como técnicas, instrumentos y procesos químicos para la conservación de bebidas son profesionales que se encuentran trabajando en productos de la localidad. Ing. Román Soria - Ing. Irma Rovalino concuerdan en el criterio de la utilización del material adecuado para un envase de bebidas ya que existen una gran variedad de envases los cuales se determinan en un orden de utilidad y de adaptabilidad.

1. Vidrio
2. Tetrapack
3. Plástico PED
4. Plástico PET

El vidrio es el más adecuado para las bebidas porque guarda todos los valores nutricionales y no permite que ningún elemento aeróbico ingrese a la composición y mantiene la receta original con una adecuada manipulación de la materia y

debidamente pasteurizada para su consumo. Va en orden Vidrio es lo mejor, cartón con recubrimiento que está en desuso por los costos de fabricación, el tetrapack que es la unión de varias capas y finalmente el plástico y sus clasificaciones.

Msc. Chef especialista en comida nacional (ecuatoriana) e internacional menciona en la entrevista que las recetas de origen ancestral o de los antepasados han pasado por diversos cambios sin embargo que mientras más se cambie la receta original también se pierden los valores culturales que cada detalle, preparación, ingrediente o ritual pueda guardar. Se recomienda no alterar el sabor, textura, aroma y otras características únicas porque se convertirían en una bebida común.

Gabriel Santana y Xavier Silva expertos en packaging coinciden en la utilización como material para un envase de bebidas es el vidrio porque el mercado ofrece variedad de formas de botellas ya que estas bebidas se pueden fermentar y tienen diversos ingredientes que están en constante transformación los cuales con el vidrio puede alargar el tiempo de caducidad.

La altura de la tapa a la base es de 16.7 cm con una capacidad de 250 ml que equivale a un vaso mediano suficiente para satisfacer la necesidad de un consumidor y demás lo suficiente para que mantenga las porciones de valores nutricionales, la forma de la botella además de simularse a la dela vasija de inspiración tiene un diseño ergonómico, fácil de manipular y acorde al usuario potencial que son jóvenes de 15 a 18 años de edad, la forma es redondeada en la parte superior y recta en la parte inferior adaptable para la ubicación de la etiqueta con 8 cm de alto y 19 cm de diámetro.

El material que prefieren los encuestados es de tipo ecológico sin embargo no es la mayoría. El plástico y el vidrio se encuentran igualados en la preferencia de los encuestados con un 27%.

La elección de un material es fundamental para determinar el envase a utilizar, los resultados de las encuestas han revelado la preferencia sobre lo ecológico, el plástico

y el vidrio; sin embargo la opinión de los profesionales en Ing. en alimentos se ratifican que lo ideal es un envase de vidrio porque es el que mejor que conserva cualquier líquido el cual no afectará las organolépticas que son aquellas características o propiedades físicas que tienen las bebidas como color, sabor, aroma, textura.

El vidrio tiene componentes reciclados y además de su fabricación se puede proponer una botella que no sea desechada que sea guardada como un recuerdo o colección para que sea reutilizada posteriormente.

Las dimensiones o capacidad del envase ha sido investigada en fuentes bibliográficas y en la investigación cuantitativa y cualitativa lo que ha revelado es que un vaso es el promedio que una persona consume para satisfacer su necesidad y representa 250 ml; dos vasos pequeños o un vaso grande representa 500 ml y la presentación familiar es de 4 vasos pequeños que significa 1000 ml. Basándose en esta información se ha planteado como interrogante para ser realizada en las entrevistas a los profesionales en Alimentos y en Diseño Gráfico con el ítem dimensión y las 3 opciones. Los resultados fueron que es de preferencia utilizar porciones personales ya sea de 250 y máximo de 500 ml porque la presentación familiar es muy compleja adaptarla al mercado la sugerencia fue hacerse conocer con porciones inferiores y si la demanda lo amerita sacar al mercado la nueva presentación. Se ha decidido obtener un envase o packaging de 250 ml.

CROMÁTICA

MARRÓN Y SUS MATICES

MUESTRA	RGB	NOMBRE	OPACIDAD
	150 75 0	MARRÓN, PARDO, CAFÉ, CHOCOLATE, CASTAÑO.	100%
	150 75 0	MARRÓN, PARDO, CAFÉ, CHOCOLATE, CASTAÑO.	60%
	227 168 87	AMARILLO INDIO, TOPACIO	100%

MUESTRA	CMYK	WEB
	28% 71% 100% 28%	974D15
	28% 71% 100% 28%	974D15
	11% 37% 72% 1%	E3A857

Fuente: Werner's Nomenclature of Colours (1814) https://www.c82.net/werner/

"El color es un elemento básico a la hora de elaborar un mensaje visual" (Ricupero, 2007, pág. 13). La cromática para su consolidación de la identidad cultural de las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato se basará en las culturas del período incaico como su elemento de fabricación para los cántaros y vasijas fue el barro se conservará el mismo color marrón.

"Los valores emocionales que nos dan los colores, nos dan conciencia de que el color no existe sólo, sino que es siempre un aspecto del objeto" (Martínez A. , 1979,

pág. 35) Determinar un color adecuado respecto al objeto que se va a diseñar es el objetivo por ende se basará en la psicología del color: “Los colores "calientes" amarillos, naranjas y rojos son colores "calientes", se atribuye también un valor "activo" y "pasivo"” (Martínez A. , 1979). El color del barro es la combinación de colores cálidos se enfocará en lo positivo de los colores y el tono. El rojo lo determina como un color de rebelión valor innato de los ambateños así lo menciona el historiador Dr. Arturo Reino porque ha sido un pueblo que siempre ha estado en cambios pero el carácter de los pobladores siempre ha sido de cambio y superación aspecto que ha dado paso a las diferentes batallas y oposición a la conquista tanto de indígenas y de españoles, hasta convertirse en una ciudad pujante que frente a los acontecimientos y desastres naturales ha salido adelante ese valor de rebeldía ha sido la carta de libertad.

Existen 95 tonos diferentes de este color. A pesar de estar presente en muchas partes, el color marrón es símbolo de lo acogedor. El marrón también se conoce como castaño. Es tan abundante que lo podemos encontrar en la madera, el cuero, en los troncos de los árboles; en fin, en muchos elementos naturales.

Método para crear marrón a partir de los colores secundarios es la mezcla rojo y amarillo para hacer naranja. Combina azul y naranja para conseguir marrón. Además, este color es el resultado de mezclar todos los colores. Cuando mezclamos rojo y verde obtenemos marrón, lo mismo si mezclamos violeta y amarillo o azul y naranja.

Aspectos positivos asociados al color marrón

Comodidad

Acogedor

Natural

Honestidad

El matiz es la cualidad que permite diferenciar un color de otro: permite clasificarlo en términos de rojizo, verdoso, azulado, etc. Se refiere a la ligera variación de tono que un color hace en el círculo cromático en su zona contigua (o dicho de otra forma la ligera variación en el espectro visible).

La cromática utilizada está basada en tonalidades Tierra colores que emanen naturaleza inspiradores que se acoja a nuestras raíces a lo cultural a nuestros ancestros, estos colores son suaves, y varían de gamas amarillas hasta marrones oscuros, se forman con amarillos, naranjas, marrones y rojos son colores cálidos ensombrecidos usando diferentes valores de blanco y negro.

Los colores seleccionados dependerán de cada bebida, se utilizará los colores que se asemejan a su composición para que guarde relación con la propia identidad de las bebidas, este color será el que predomine en las etiquetas para que se pueda diferenciar de las otras bebidas. Los colores que acompañarán a las etiquetas y que se colocarán a en los demás elementos serán colores de tonalidad más baja entre amarillos y marrón que poseen más porcentajes de blanco son colores de con más iluminación, e incluso se ocupará blancos.

Las bebidas tienen diferentes colores los que más contrastan son el morado y tonos rojizos del Jucho y de la Colada Morada y con más opacos como el gris de la Chicha de Frutas ya que será de Manzana, las demás bebidas se basan en marrones colores tierra de la paleta ya seleccionada. Estos colores no son idénticos a las bebidas s con una tonalidad más obscura para que se diferencia entre bebida y etiqueta.

TIPOGRAFÍA

LOVELO

LINE LIGHT

A B C D E F G H I J K L M N
Ñ O P Q R S T U V W X Y Z
0123456789
! ? : „ . ¨

LOVELO

LINE BOLD

A B C D E F G H I J K L M
N Ñ O P Q R S T U V W X
Y Z
0123456789
! ? : „ . ¨

LOVELO

BLACK

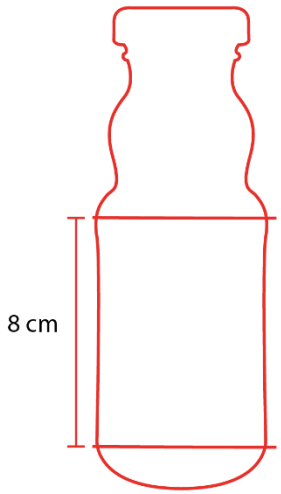
A B C D E F G H I J K L M N
Ñ O P Q R S T U V W X Y Z
0123456789
! ? : , . ¨

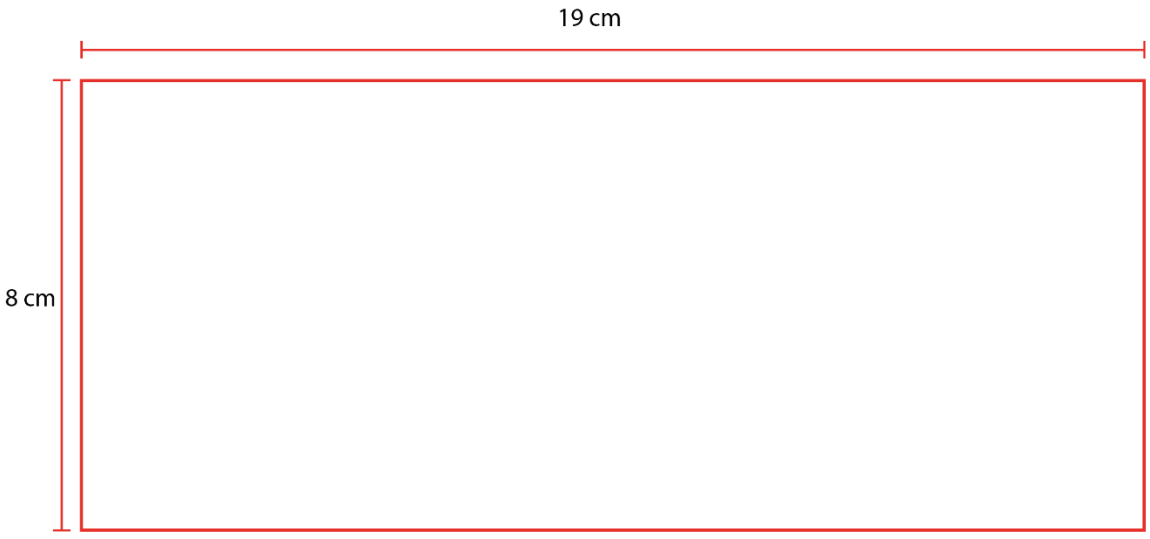
Tipográficamente se ha realizado un trabajo de selección y comprobación de los beneficios de utilizar este tipo, La tipografía “LOVELO” tiene 3 tipos de variantes “LINE LIGHT”, “LINE BOLD” Y “BLACK” que serán utilizadas en la etiqueta

para diferenciar los diferentes elementos. Las características que posee es que guarda relación con los signos utilizados en las vasijas de la Cultura Panzaleo, es legible y posee caracteres de Idioma español como tildes y letras latinas como la “ñ”.

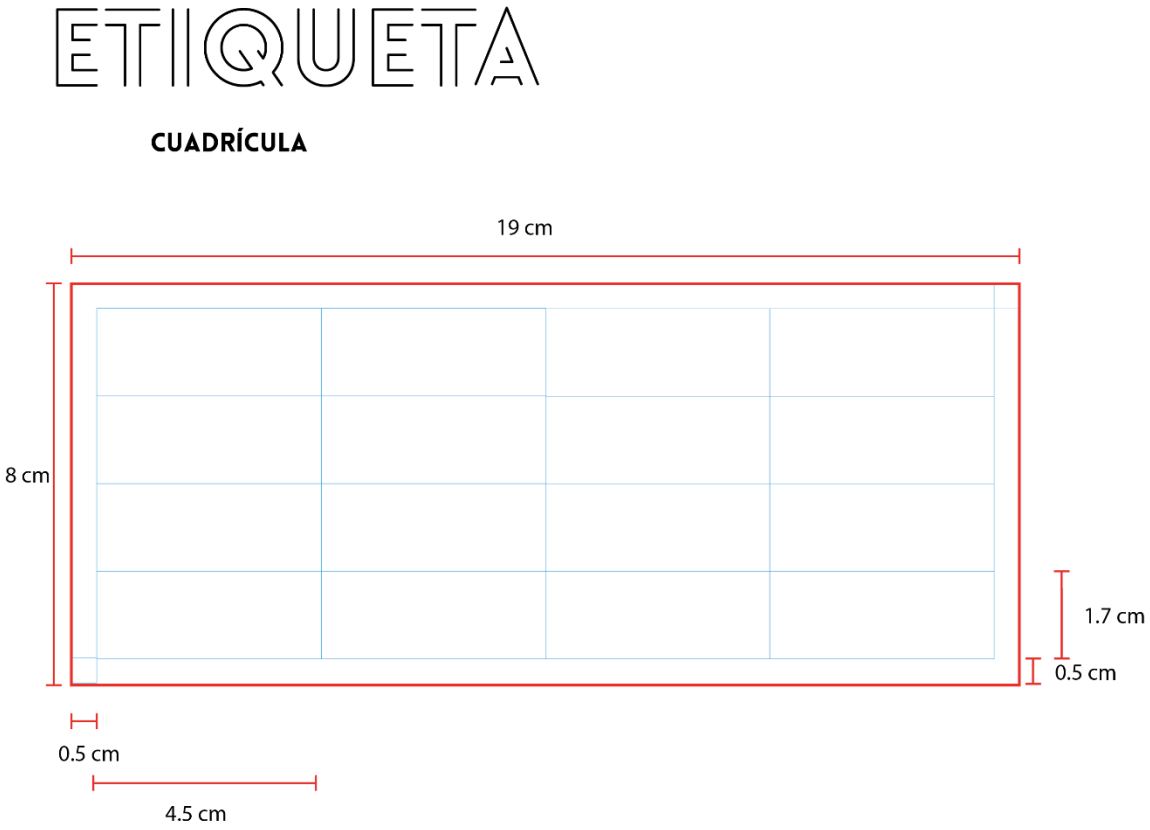
ETIQUETA

DIMENSIONES



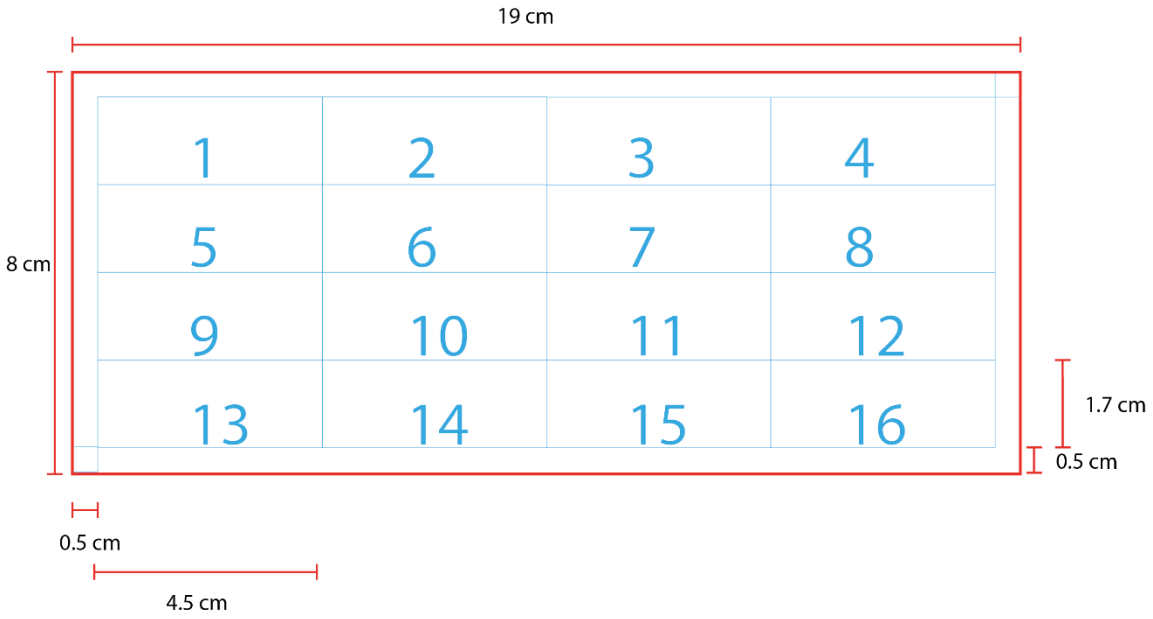


Se utilizará una etiqueta que cubra toda la parte inferior extendida que sería el cuerpo de la vasija de inspiración y esta parte se encuentra definida en la botella para que sea adaptada a la etiqueta. La dimensión para la etiqueta será de 19 cm de ancho por 8 cm de alto.



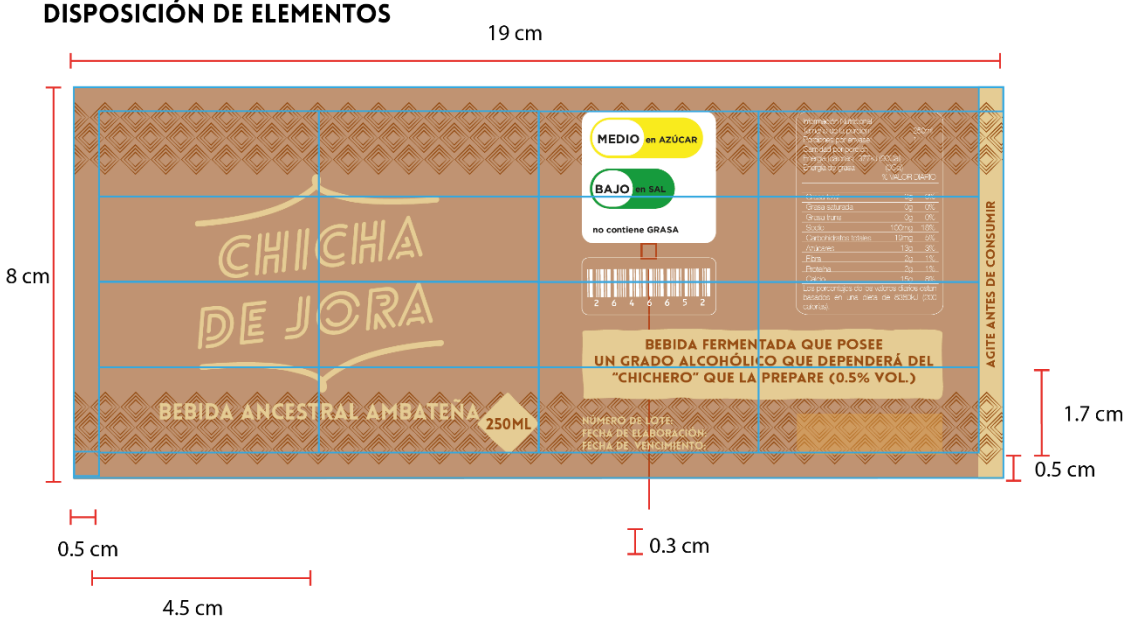
El espacio para la etiqueta es de 8 cm de alto por 19 cm de ancho, espacio donde se distribuyó los diferentes elementos, se utilizó una cuadrícula simétrica rectangular de 4x4 y con un espacio de descanso visual y de respaldo de 0.5 cm en todo el borde. Cada rectángulo tiene una dimensión de 4.5 cm de ancho y 1.7 cm de alto.

CUADRÍCULA – CUADRANTES

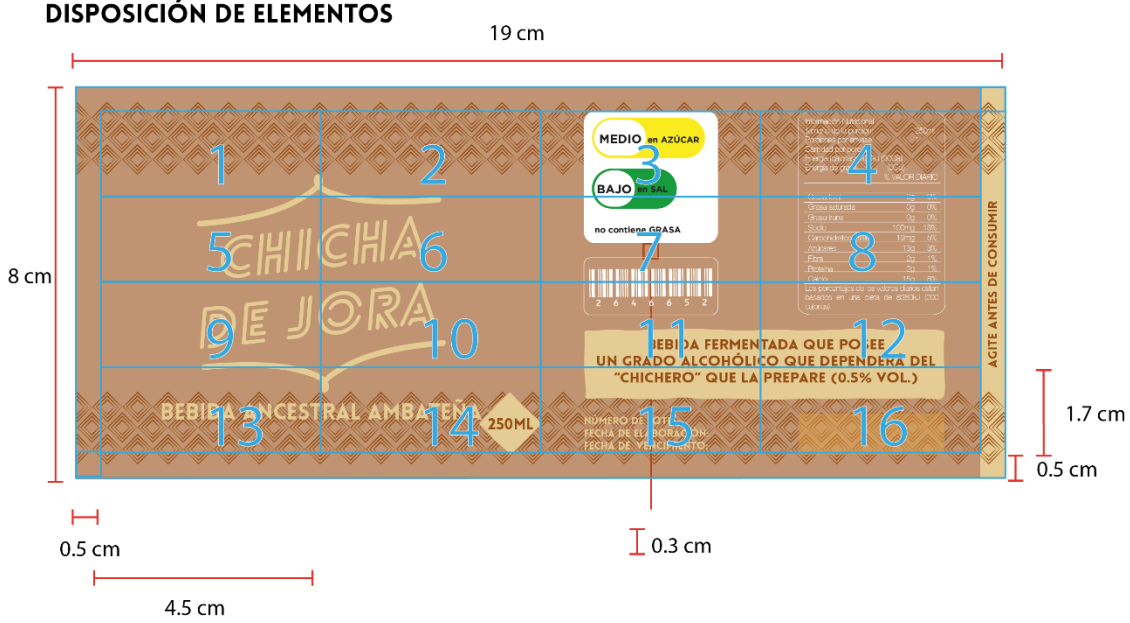


La cuadrícula es de 4 x 4 para mejor comprensión a cada cuadrante se les denominó un número del 1 al 16 en orden de izquierda a derecha.

DISPOSICIÓN DE ELEMENTOS



DISPOSICIÓN DE ELEMENTOS



En la cuadrícula hay un espacio de 0.5 cm de protección para todos los elementos a excepción de la textura y del color de fondo, la textura tiene una zona de protección de 0.3 ml de arriba y de abajo de los bordes de la etiqueta. Cada módulo de la cuadrícula mide 4.5 cm de ancho por 1.7 cm de alto, en total son 16 módulos es decir 4 x 4. La separación entre cada elemento es de 0.3 cm mínimo y los elementos hay que centrar en relación con algún cuadrante.

En los cuadrantes 5-6-9-10 se encuentra centrado el nombre de la bebida juntamente con las líneas de los Rasgos representativos culturales. Distinción de guerrero ubicado en las vasijas cuando las personas que desean representar son o han sido guerreros significa rebeldía y un lugar privilegiado en la cultura. Son 2 ubicados en reflejo. centrada en la parte frontal de la etiqueta enmarcado con líneas propias de la cerámica "Ídolo de barro" que se ubican debajo de los ojos de la vasija, representa la mirada que se quiere centrar en los nombres de las bebidas. Inclinación 5°

En los cuadrantes 13-14 de manera centrada se encentra la denominación de "BEBIDA ANCESTRAL AMBATEÑA" fundamental para el objetivo del proyecto de consolidar la identidad de dichas bebidas.

Cuadrante 14; en la parte inferior derecha de cuadrante se ubica un rombo con el contenido de 250 ml figura extraída de los cántaros de la Cultura Panzaleo, la figura tiene unos acabados de rusticidad con un pincel que deje un rastro y que emane antigüedad.

En la otra mitad de la etiqueta es decir en la parte posterior se ubicó información complementaria y necesaria por ser un tipo de alimento y que tiene que regirse a las normativas estatales que las requiere, como el semáforo nutricional, la información nutricional, fechas de control, adicionalmente se ubicó un código de barras, esta información es referencial ya se guarda el espacio adecuado y con las normas que rigen el etiquetado de alimentos.

En el cuadrante 3-7 se ubica el semáforo nutricional, centrado en la parte superior del cuadrante 3.

En el cuadrante 4-8-12 se encuentra la información nutricional, centrado en la parte superior del cuadrante 4.

Cuadrante 7-11 se ubica centrado el código de barras.

En el cuadrante 11-12-15-16 se encuentra centrado en la parte media lo fundamental de la zona posterior de la etiqueta que es la frase que aportará en la consolidación de identidad cultural de las bebidas ya que esta información ha sido investigada y tomada de fuentes bibliográficas referentes a las bebidas como la tradición de su consumo, su significado u otros datos que aporten en el conocimiento de las bebidas ancestrales. Estas frases se enmarcarán en un rectángulo con el mismo estilo de rusticidad y con un color plano para que sea legible y atractivo al lector.

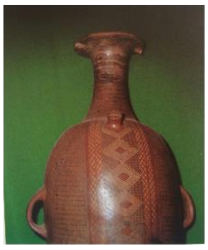
Cuadrante 15 se ubicó las fechas de control de las bebidas estas están centradas en la parte inferior del cuadrante.

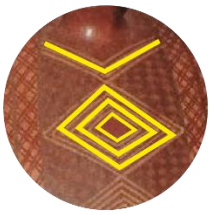
Cuadrante 16 está ubicado un espacio de color centrado en la parte inferior, es utilizado para que posteriormente sea ubicado los datos de cada bebida en especial como la fecha de fabricación, caducidad y número de lote.

Las bebidas tienen ingredientes de diferentes composiciones los cuales al momento de servirse hay que mezclarlos entonces es recomendable dejar la sugerencia de “Agite antes de consumir” para que el usuario consuma de la mejor manera y que el sabor, textura y consistencia sea la adecuada.

ELEMENTOS

ELEMENTOS GRÁFICOS UTILIZADOS





Hermoso aríbalo de la época incásica – Cerámica Panzaleo
Fuente: Océano 1993 (Colección Jorge Velasco)

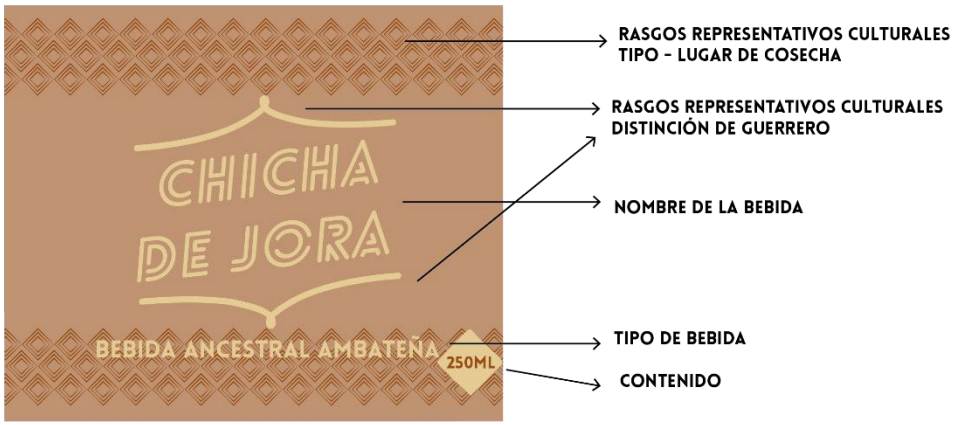
Ídolo de barro Cerámica Panzaleo
Fuente: Océano 1993 (Colección Jorge Velasco)

Los elementos gráficos utilizados se basan en las figuras de las cerámicas de la Cultura Panzaleo como la textura en los extremos horizontales tomados de aríbalo de la época

incásica, esta textura refleja la ancestralidad y el origen de las cerámicas para conservar los alimentos y bebidas. Las líneas ubicadas arriba y abajo del nombre de la bebida enmarcado son líneas propias de la cerámica “Ídolo de barro” que se ubican debajo de los ojos de la vasija, representa la mirada que se quiere centrar en los nombres de las bebidas.

ELEMENTOS

PARTE FRONTAL



Rasgos representativos culturales. Tipo - Lugar de cosecha. Formas utilizadas para enmarcar el lugar de cosecha si tienen puntas representan las montañas por ende se entiende que fue cosechado en la parte alta y por ello es tan común encontrar este tipo de signos. Textura que comprende de grupos de 3 rombos que se crea una repetición uniforme que se ubica en la parte superior e inferior de la etiqueta, tipo borde.

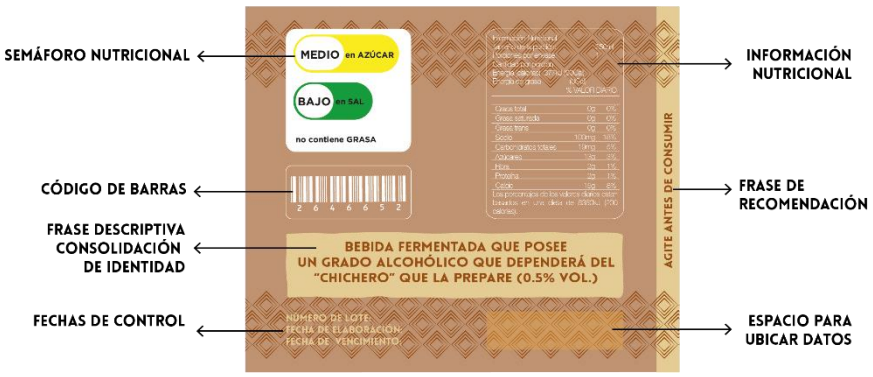
Rasgos representativos culturales. Distinción de guerrero ubicado en las vasijas cuando las personas que desean representar son o han sido guerreros significa rebeldía y un lugar privilegiado en la cultura. 2 ubicados en reflejo. centrada en la parte frontal de la etiqueta. Inclinada 5°

Nombre de la bebida en tipografía Lovelo 33 pts. centrada en la parte frontal de la etiqueta. Inclinada 5°

Tipo de bebida en Lovelo black 13 pts. centrada en la parte frontal de la etiqueta.

Contenido ubicado en un rombo con rasgos semi uniformes con tipografía Lovelo 9 pts. en la parte inferior derecha

PARTE POSTERIOR



Semáforo nutricional ubicado en la parte central del primer cuadrante de la parte posterior utilizando las normativas especiales de regulación de alimentos.

Información nutricional ubicado en la parte central del segundo cuadrante de la parte posterior utilizando las normativas especiales de regulación de alimentos.

Código de barras en blanco respetando normativa de regulación de alimentos.

Frase descriptiva para la consolidación de identidad, ubicada en un rectángulo y con tipografía Lovelo de 8 pts.

Fechas de control indispensable en este tipo de productos para el control de caducidad y elaboración está en tipografía Lovelo 7 pts.

Frase de recomendación ubicada en la parte vertical del respaldo es la unión de la etiqueta está en tipografía Lovelo de 6 pts. Orientación vertical.

Espacio para ubicar datos con opacidad de 50% para que este espacio sea utilizado posteriormente e imprimir después o etiquetar las fechas respectivas.

DISEÑO

ETIQUETAS

JUCHO
BEBIDA ANCESTRAL AMBATEÑA
250ML
MEDIO en AZÚCAR
BAJO en SAL
no contiene GRASA
EN TEMPORADA DE CAPULÍES ES IMPOSIBLE DEJAR DE DISFRUTAR DE UN DELICIOSO JUCHO, PREPARADO EN LA MAYORÍA DE LOS HOGARES.
NÚMERO DE LOTE:
FECHA DE ELABORACIÓN:
FECHA DE VENCIMIENTO:
AGITE ANTES DE CONSUMIR

DULCE DE SAMBO
BEBIDA ANCESTRAL AMBATEÑA
250ML
MEDIO en AZÚCAR
BAJO en SAL
no contiene GRASA
CONSUMIDA DURANTE TODO EL AÑO, YA QUE EL SAMBO PUEDE PASAR VARIOS MESES MADURÁNDOSE EN EL SUELO SIN QUE SE DAÑE
NÚMERO DE LOTE:
FECHA DE ELABORACIÓN:
FECHA DE VENCIMIENTO:
AGITE ANTES DE CONSUMIR

CHICHA DE JORA
BEBIDA ANCESTRAL AMBATEÑA
250ML
MEDIO en AZÚCAR
BAJO en SAL
no contiene GRASA
BEBIDA FERMENTADA QUE POSEE UN GRADO ALCOHÓLICO QUE DEPENDERÁ DEL "CHICHERO" QUE LA PREPARE (0.5% VOL.)
NÚMERO DE LOTE:
FECHA DE ELABORACIÓN:
FECHA DE VENCIMIENTO:
AGITE ANTES DE CONSUMIR

CHAMPUZ
BEBIDA ANCESTRAL AMBATEÑA
250ML
MEDIO en AZÚCAR
BAJO en SAL
no contiene GRASA
CONSUMIDA MAYORMENTE EN ÉPOCA DE CARNAVAL, BEBIDA QUE UTILIZA EL MOTE DE MANERA DULCE
NÚMERO DE LOTE:
FECHA DE ELABORACIÓN:
FECHA DE VENCIMIENTO:
AGITE ANTES DE CONSUMIR

CHICHA DE MAÍZ
BEBIDA ANCESTRAL AMBATEÑA
250ML
MEDIO en AZÚCAR
BAJO en SAL
no contiene GRASA
BEBIDA CEREMONIAL, COSIDERADA LA BEBIDA DE LOS DIOSES. NO ES FERMENTADA
NÚMERO DE LOTE:
FECHA DE ELABORACIÓN:
FECHA DE VENCIMIENTO:
AGITE ANTES DE CONSUMIR

CHICHA DE FRUTA
BEBIDA ANCESTRAL AMBATEÑA
250ML
MEDIO en AZÚCAR
BAJO en SAL
no contiene GRASA
CONSUMIDA EN LA TEMPORADA QUE SE PRODUCEN LAS MANZANAS, ES DECIR POR LOS MESES DE ABRIL, MAYO Y JUNIO.
NÚMERO DE LOTE:
FECHA DE ELABORACIÓN:
FECHA DE VENCIMIENTO:
AGITE ANTES DE CONSUMIR

Se muestra los 10 diseños de las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato, las mismas que guardan una línea y estilo gráfico donde la cromática de la etiqueta sería la misma los datos de cada bebida es la que cambiará; dependiendo la bebida es decir del contenido existirá esa diferenciación o contaste con la etiqueta. La denominación de las bebidas es lo primordial así que se realza con la tipografía con líneas similares a las utilizadas en la decoración de las cerámicas de los ancestros. La información nutricional tiene que cambiar dependiendo la bebida y esta será determinada por el organismo competente de la regulación de los alimentos como lo es el ARCSA (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria).

SIMULACIÓN

ETIQUETA - BOTELLA - CONTENIDO

Parte Frontal

Parte Posterior

Lateral derecho

Lateral izquierdo

Simulación realizada en Cinema 3D de las botellas, el contenido y de las etiquetas; programa informático que facilita la comprensión y simulación de la realidad que se puede obtener al ejecutar el presente proyecto de investigación. Se renderizó de manera individual de la parte frontal, posterior, lateral derecho y lateral izquierdo, donde se puede observar cómo está distribuida la etiqueta, en toda la parte inferior y se une completamente sin dejar espacio vacío entre los extremos de esta.

Simulación 10 botellas.

Parte frontal Parte posterior

CHAMPUS
CHICHA DE ARROZ
CHICHA DE FRUTA
CHICHA DE JORA

CHICHA
DE MAIZ
CHICHA
DE QUINUA

3.2 Verificación de hipótesis.

Triangulación concurrente

El presente proyecto tiene como hipótesis alterna “El envase desarrollado a través del packaging permitirá la consolidación de identidad cultural de las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato”, para su verificación se aplicará el método de triangulación porque engloba los resultados textuales y numéricos.

> La triangulación se convierte en la validación mutua de los resultados obtenidos desde diferentes métodos. En este contexto, los resultados cuantitativos y cualitativos pueden y deben converger y llegar a similares conclusiones, razón por la cual se busca la convergencia como punto crucial de decisión. Los resultados divergentes deberían ser interpretados como indicadores de invalidez de una o varias de las metodologías desplegadas. (Rodriguez, Pozo , & Gutiérrez , 2006, pág. 295)

El diseño gráfico es una disciplina que vincula varias áreas y teorías; para la amplitud del problema de investigación es valioso investigar diferentes enfoques.

> La Triangulación es el análisis de un fenómeno por diferentes vías y abordajes; es complementaria en el sentido de que en una misma investigación mezcla diferentes facetas del fenómeno de estudio. Dicha unión o integración suma profundidad a un estudio y se logra una perspectiva más integral de lo que estamos investigando. (Gómez, 2006, pág. 62).

Para la presente investigación se utilizará el método de triangulación o enfoque mixto que aportará diversidad de datos tanto cualitativos y cuantitativos para desarrollar la investigación de una manera adecuada sin dejar de lado perspectivas importantes que apoyarán a la solución y desarrollo del proyecto de investigación.

Tabla 5

Triangulación

CATEGORÍAS	ENCUESTA A LA MUESTRA (método cuantitativo)	OBSERVACIÓN A COMUNEROS (método cualitativo)	ENTREVISTAS A LOS PROFESIONALES (método cualitativo)	CRITERIO TÉCNICO DEL DISEÑO
Material	En la encuesta realizada a la muestra de la población de la ciudad de Ambato se interroga sobre el material que prefieren cuando consumen una bebida y reveló que es de tipo ecológico sin embargo no es la mayoría. El plástico y el vidrio se encuentran igualados en la	En la observación del packaging utilizado actualmente para el consumo y comercialización de las bebidas ancestrales se ha determinado que prefieren el vidrio y el plástico por su facilidad y acoplo al mercado. Mediante la	Los profesionales en alimentos manifiestan que el mejor material para la conservación de bebidas sin que se altere sus propiedades organolépticas es el vidrio. El profesional en gastronomía afirma que el verdadero tesoro gastronómico que guarda	El vidrio no ha dado su nombre a ningún período histórico, pero ha estado presente en todos ellos. Puede decirse que de todos los materiales empleados por el hombre es el vidrio el que, ya desde los albores de la Humanidad, le ha

	preferencia de los encuestados con un 27%. La elección de un material es fundamental para determinar el envase a utilizar, los resultados de las encuestas han revelado la preferencia sobre lo ecológico, el plástico y el vidrio. El vidrio es un material ecológico porque tiene restos de vidrios es decir los reutiliza.	observación de figuras y objetos culturales de la cultura Panzaleo se determinó que el material que utilizaban era el barro porque mantenía y conservaba las bebidas en buenas condiciones sin embargo la mayoría eran enfocadas a la fermentación.	una bebida es guardar la receta original con sus ingredientes, formas de preparación y rituales y para ello el vidrio es un material que no cambia esas características, a diferencia del plástico u otros materiales que influyen en el sabor de las bebidas.	acompañado más fielmente a su paso por el mundo, permitiéndose conjugar siempre la utilidad y la belleza. A lo largo de su milenaria historia, fue incorporándose a la cultura de los pueblos, entrando primero a formar parte de sus manifestaciones artísticas y contribuyendo más tarde a engrosar el acervo de sus conocimientos científicos y

				tecnológicos. (Fernández J. M., 2003, pág. 03)
Conceptualización	Referente a los hábitos que mantienen las personas de sus antepasados; aunque el 40% de los encuestados han manifestado que no mantiene ningún hábito de sus antepasados el restante que es el 60% de adolescentes han respondido afirmativamente que guardan algún hábito de los antepasados como en la alimentación,	Según la entrevista realizada al Historiador de la ciudad de Ambato manifiesta que lo más importante es la identidad de las personas de sus raíces y sabes ancestrales por ende rescatar o consolidarlos es el verdadero valor de la identidad propia de los ambateños; habló al respecto de los habitantes que	Se ha observado las diferentes vasijas y cántaros con sus detalles y significados para la cultura en ese tiempo; se ha determinado que además de cumplir con su funcionalidad han añadido elementos visuales que tienen significados como las rayas que significan transición y caminos, las formas que terminan en puntas tipo triángulos reflejan la naturaleza en	En Ambato ha se han encontrado referencia de algunas culturas en el periodo incaico "El Siglo XIV se inicia la conquista incásica y los pueblos de Tungurahua – a decir del padre Juan de Velasco- forman parte del reino de Quito y ofrecen tenaz resistencia a los ejércitos

	creencias, fiestas ancestrales y en la vestimenta. Lo positivo del resultado es que hay que enfocarse en ese 40% de la población que no mantiene algún hábito de sus antepasados, y hay que fortalecer al 60% de la población que si mantiene algún hábito de los antepasados. En las creencias que tienen las personas de los antepasados; la mayoría que representan 55,7% no tienen ninguna creencia	poblaron la ciudad como lo fueron los panzaleos y su origen al respecto de algunas bebidas que preparaban y mantenían en cántaros o vasijas de barro. Los especialistas en diseño gráfico y packaging afirman que para mantener ese concepto de ancestralidad hay que basarse en hechos, historias, materiales o características del mismo origen histórico, pero con ayuda del	especial las montañas, las formas zoomorfas representa los animales que les rodeaban o que los temían ya sean reales o mitológicos, las formas humanoides que representan los habitantes y sus tradiciones como del "Ídolo del barro" que representa a una persona de importancia consumiendo una bebida porque en la parte exterior sostiene un pequeño vaso. (Reino, 2019)	capitaneados por Huayna Cápac." (Océano, 1993) Una de las culturas que más ha influenciado en la población de lo que hoy se conforma la ciudad de Ambato es la Cultura Panzaleo y tiene sus vasijas y cántaros ceremoniales de barro.

	de sus antepasados; el restante porcentaje 44,3 afirman si creer en algún tema de sus antepasados. El 18,8% de la muestra cree en bebidas milagrosas lo que demuestra que está viva esa herencia de los antepasados	modernismo, que lo que vamos a transmitir sea comprensible y adaptable sin perder la esencia de ancestral.		
Forma	Las formas que prefiere en un envase para las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato; los encuetados han revelado los siguientes resultados: Las formas Orgánicas se impusieron en más de la mitad del porcentaje	En las entrevistas realizadas a los diseñadores gráficos expertos en packaging En la interrogante de la forma adecuada para bebidas ancestrales son geométricas u orgánicas es evidentemente la	Las personas al elegir un packaging prefiere las formas orgánicas, aunque no conocen de ergonomía lo prefieren por su facilidad y comodidad al momento de consumir un producto con esas características.	Tanto la forma como el contenido son aspectos de la expresión artística que trabajan mancomunadament e en una obra. El contenido necesita de la forma para transmitir sus ideas

	específicamente tuvieron 83,1% frente al 16,9% de las figuras Geométricas.	aceptación por formas orgánicas y sobre todo basándose en la disponibilidad del mercado y la preferencia de los consumidores por este tipo de imagen.		tanto como la forma necesita un contenido que expresar. No existen como tal de forma independiente; se condicionan entre sí y van de la mano como el yin y el yang (Martín, 2016, pág. 16).
Identidad cultural	La identidad de las personas de la muestra ha revelado los siguientes resultados: la mayoría de la muestra se auto identifica como	En la entrevista con el historiador manifiesta que el ambateño es una persona reservada que mantiene sus valores que conserva su	En las fichas de observación realizadas en diferentes puntos de la ciudad de Ambato se constató la identidad de un ambateño como una	"Los conceptos de cultura e identidad son conceptos estrechamente interrelacionados e indisociables en

	mestiza que es un 93,2% sin embargo existe una pequeña porción que es indígena y afrodescendiente fundamental para validar la diversidad cultural y etnográfica que tiene la población de la ciudad de Ambato. La identidad de un ambateño ha revelado los siguientes resultados: 41,7% identifican un ambateño como amable; 30,7% lo identifican como alegre.	religión y tradiciones no en sus características propias de los antepasados, pero si las fundamentales. Las bebidas de Ambato han sido recordadas por la población sin embargo ya no con el mismo auge de los pobladores del incaico o de la conquista. La chicha es una de las bebidas características de fiestas y celebraciones que posee la ciudad. Los especialistas en Diseño Gráfico	persona tranquila y cordial, que cuando se encuentra consumiendo, comprando o comercializando una bebida es amable y muy respetuoso con las personas que los rodea.	sociología y antropología. En efecto, nuestra identidad sólo puede consistir en la apropiación distintiva de ciertos repertorios culturales que se encuentran en nuestro entorno social, en nuestro grupo o en nuestra sociedad. Lo cual resulta más claro todavía si se considera que la primera función de la identidad es marcar fronteras entre nosotros y los

		aseguran que el público ambateño se identifica como una persona amable sin embargo la reconocen que es impaciente e indecisa que lo justifica con la historia por eso se convirtió en una ciudad de mucho comercio porque los habitantes prefieren estar cambiando y progresando sus negocios estilo de vida.		"otros", y no se ve de qué otra manera podríamos diferenciarnos de los demás si no es a través de una constelación de rasgos culturales distintivos" (Giménez, s/f, pág. 11)
Bebidas Ancestrales	Las clases de bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato que conocen los	En las entrevistas realizadas a los comuneros manifestaron conocer	Mediante las fichas de observación se han identificado las bebidas ancestrales que se	La práctica ancestral se ha convertido en saberes, en tecnologías y en

	encuestados, han revelado los siguientes resultados: La mayoría de las personas casi la totalidad un 95,3% de la muestra ha identificado a la Colada Morada como una bebida ancestral de la ciudad de Ambato. El Jucho el Dulce de sambo y el Chocolate ambateño son las bebidas que más del 50% de personas conocen. La chicha de jora, maíz, frutas, arroz, quinua, y el Champus son bebidas que las conocen sin embargo	las bebidas sin embargo cuando se interroga a personas más jóvenes, ellos no conocen a profundidad la existencia de todas estas bebidas o de sus tradiciones. El historiador de la ciudad de Ambato menciona 10 bebidas ancestrales de la clasificación alimenticias que son las que acompañan a las comidas ya sea en fechas especiales o en el día a día; estas son: las principales que tiene origen indígena	preparan y comercializan en la ciudad de Ambato, algunas de ellas es muy extraño encontrarlas sobre todo porque algunas siguen arraigadas a la tradición de las fechas a conmemorar como finados, carnaval, Inti Raymi, fiestas populares.	costumbres que se transmiten de generación en generación, sin que haya de ello un registro escrito. Es así como el conocimiento que brinda el estudio del pasado obliga a tomar un compromiso social para difundir el saber ancestral como alternativa para afrontar los cambios que el mundo moderno y la globalización acelerada están

	tienen porcentajes entre el 30 y 9% lo que significa que las conocen, pero pocos adolescentes y tiene una contante que son las chichas bebidas arraigadas a los orígenes indígenas. El 0,8% es decir ni el 1% de los encuetados no conoce ninguna bebida ancestral de Ambato.	son: Colada morada, Champuz, Jucho, Dulce de sambo. La chicha es una bebida muy antigua que ha sido utilizada en diferentes regiones por eso motivo existe una extensa variedad de este líquido, pero las que se han utilizado durante décadas en la ciudad son: Chicha de jora, Chicha de maíz, Chicha de frutas, Chicha de arroz, Chicha de quinua. Existen otras bebidas que han sido parte de la historia de Ambato	imprimiendo en el medio rural. (Valdez, 2006, pág. 11) "Observados desde el punto cero, los conocimientos que vienen ligados a saberes ancestrales, o a tradiciones culturales lejanas o exóticas, son vistos como doxa, es decir, como un obstáculo epistemológico que debe ser superado" (Castro & Grosfoguel, 2007).

	y han ganado renombre por sus tradiciones como el Chocolate ambateño.	
	El profesional en el área Gastronómica afirma conocer las recetas y preparaciones de las bebidas sobre todo porque algunas en especial la chicha es una preparación que se elabora en la parte andina de algunos países, pero con variaciones y tradiciones diferentes sin embargo menciona que mantener la receta original sin cambios es	

	lo fundamental en su esencia y significado, aunque apoya también a la gastronomía hibrida que fusiona recetas y crea nuevas.	

Nota de Tabla 5. Se aplica el método de la Triangulación para la verificación de hipótesis

La investigación ejecutada en base a datos bibliográficos – documental, de campo y de métodos cuantitativos en base a la encuesta realizada a la muestra de la población de la ciudad de Ambato y del método cualitativo con ayuda de las fichas de observación, y a entrevistas realizadas a los profesionales que han sido de aporte para los datos específicos y técnicos del presente proyecto; donde se ha evidenciado características correlacionadas como el material que se puede utilizar en la ejecución de un packaging este es el vidrio el cual ayuda en la funcionalidad del envase y mantiene las recetas originales de las bebidas por algún tiempo más extendido con la promesa de utilizar materia prima de calidad y que las bebidas tengan el tratamiento adecuado y no se cambie la receta original.

Para poder conceptualizar la identidad cultural de las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato se analizó la historia de la ciudad y las características que aporten al origen de las bebidas ancestrales lo que conllevó a citar la cultura Panzaleo y a analizar los cántaros y vasija de barro con sus respectivas manifestaciones artísticas como rasgos y formas pintadas sobre ellos.

Poder definir una forma se basa en la antropología donde se determina que el ser humano prefiere las formas orgánicas porque son las más comunes en la naturaleza, información que se correlaciona con la encuesta donde existe una preferencia mayoritaria y diferencial por estas formas, además los especialistas lo mencionan como adaptable y asequible en el mercado ya que es muy complejo encontrar formas geométricas y que sean aceptadas por el público.

Los ambateños se pueden identificar culturalmente como unas personas amables y alegres y que en la observación lo correlaciona sobre todo en la parte comercial de las bebidas tanto las personas que los venden y los consumidores son personas cordiales que brindan un buen trato al público, dato que el historiador lo certifica por ser una ciudad evidentemente acogedora por eso se llegó a convertir en un lugar de comercio y de constantes cambios.

Las bebidas ancestrales de la ciudad son variadas y tienen diferentes orígenes ya sean indígenas, mestizos e incluso europeos; pero al presentarlas o enunciarlas a la muestra de la población son reconocidas gran porcentaje de ellas, lo que significa que la identidad cultural de estas bebidas se encuentra ahí, sin embargo hay que fomentar sus costumbres, tradiciones, recetas, e incluso rituales que se realizaban con estas bebidas lo que conlleva a la confirmación de la hipótesis planteada que con ayuda de esta información y el Diseño Gráfico aplicado en un packaging adecuado se puede consolidar la identidad cultual de las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato.

Con apoyo del método de triangulación se ha validado lo datos cuantitativos y cualitativos comparándolos y llegando a coincidir en los parámetros analizados, estos datos se basaron en la encuesta realizada a la muestra de la población de la ciudad de Ambato específicamente a jóvenes de 15 a 18 años que son los más vulnerables en dejar de lado los temas culturales y de saberes ancestrales; y los datos de los profesionales que con la ayuda especializada del diseño gráfico en la implementación de un packaging apropiado se consolide la identidad cultural del producto en estudio.

CAPÍTULO IV

4. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 Conclusiones

La investigación realizada ha revelado datos sobre la situación actual del packaging utilizado en la distribución de bebidas naturales estos son: vasos, botellas o tarrinas desechables, de plástico y utensilios de vidrio como vasos y jarras los cuales no utilizan ningún elemento diferenciador ni alguna marca, lo cual es difícil distinguir el tipo de bebida a consumir, sobre todo, estos materiales utilizados son de colores estandarizados como blanco o gris e incluso son transparentes.

Existen 10 bebidas ancestrales en la ciudad de Ambato las cuales más del 90% son reconocidas por las personas de la ciudad, sin embargo, no conocen datos específicos de estas como los ingredientes, preparación, rituales y origen.

El origen de la mayoría de las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato es de la cultura Panzaleo con sus cántaros y vasijas de barro que almacenaban sus preparaciones; las bebidas también tienen otras influencias como de los indígenas y de la llegada de los españoles las cuales se han ido adaptando al contexto en el que se han desarrollado; el motivo de ello ha sido la situación constante de la ciudad al ser un poblado netamente comercial y de intercambio entre las regiones Costa y Oriente.

Mediante la investigación efectuada se ha determinado los parámetros y características del packaging para bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato este es primario es decir que está en contacto directo con el producto esto lo convierte en un envase de vidrio porque es el que mejor que conserva y guarda todas las características de la receta original por más tiempo, la forma orgánica y basada en un elemento de la cultura Panzaleo es el cántaro “Ídolo del barro”. Este es el que más se adapta a la disponibilidad del mercado en envases de vidrio para bebidas y con una capacidad de 250 ml que equivale a un vaso. Los colores y texturas que tendría la

parte visual del producto serán en similitud a la misma bebida con colores tierra que guarda la identidad de estas, adicional a ello para consolidar e informar sobre la identidad cultural se añadió una frase del origen, tradición o característica de la bebida.

4.2 Recomendaciones

Luego de realizar las conclusiones y analizar todos los resultados que se han obtenido de la investigación se recomienda comercializar las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato en un packaging que revele su origen y su propia identidad como bebidas para que se pueda diferenciar de otras comunes, este resaltará las características y beneficios de los productos.

Se recomienda fomentar las bebidas ancestrales tanto su preparación y comercialización ya que no todas son conocidas a profundidad y la mayoría de ellas solo se encuentran en fechas determinadas o fiestas populares para ello es adaptable prepararla en casa y hacerlo una costumbre que la hemos perdido de nuestros ancestros.

Para consolidar la identidad cultural de nuestros ancestros referente a las bebidas se recomienda realizar proyectos vinculantes donde se profundice los datos de la cultura originaria “Panzaleo” y se dé a conocer tradiciones y rituales que rodean la preparación de estas bebidas.

Se recomienda ejecutar el proyecto de investigación con los parámetros enunciados y fomentar a una segunda etapa de comercialización, presentando a empresas de la industria alimentaria que deseen producir y comercializar industrialmente estos productos ya que se confirma la aceptación por la población ambateña basado en esta investigación.

BIBLIOGRAFÍA

Aguilar, J. (2012). *Métodos de conservación de alimentos.* México.

Antonacci, M. (2019). *Vix*. From https://www.vix.com/es/bebidas/186487/las-10-bebidas-latinoamericanas-mas-populares

Asamblea Nacional del Ecuador. (2008). *Constitución del Ecuador*.

Asamblea Nacional del Ecuador. (2017). *Plan Nacional de Desarrollo - Toda una Vida 2017-2021*.

Carranza Valiente, C. F., & García Jiménez, A. G. (2014). *DISEÑO DE UN MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS APLICADO A LA ELABORACIÓN DE LA CHICHA DE JORA EN EL DISTRITO DE MONSEFÚ.* Chiclayo.

Castro, M. F. (2016). *MÉTODO FUNCIONAL: MÚLTIPLES RESPUESTAS A UN MISMO PROBLEMA DE REFERENCIA.* Manizales.

Castro, S., & Grosfoguel, R. (2007). *El giro decolonial.* Bogotá.

EL TELÉGRAFO. (2018, septiembre 12). *El Telégrafo*. From https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/sociedad/6/ollas-barros-cocina-gas-ecuador

Fernández, J. M. (2003). *Consejo Superior de Investigaciones Científicas Sociedad Española de Cerámica y Vidrio - El Vidrio* (Vol. 3). Madrid: ARTEGRAF, S.A.

Fernández, L. (2009). *Fichas para investigadores.* Barcelona.

Freud, S. (2017). *El malestar en la cultura.* Madrid.

Fuentes, J. L. (1980). Comunicación. Madrid.

Giménez, G. (n.d.). *LA CULTURA COMO IDENTIDAD Y LA IDENTIDAD COMO CULTURA.* Quito.

Giménez, G. (s/f). *LA CULTURA COMO IDENTIDAD Y LA IDENTIDAD COMO CULTURA.* Quito.

Guevara, J. (2017). *La innovación en el packaging y su influencia en la funcionalidad de envases para bebidas de carácter doméstico.* Riobamba.

Herrera, L., Medinna, A., & Naranjo, G. (2010). *TUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA.* Ambato.

Ildefonso, E. A. (2005). *Análisis de Encuestas.* Madrid.

Instituto Universitario de Ciencias Políticas y Sociales Universidad de La Laguna. (2008). *Pasos Turismo y Revista de Patrimonio Cultural.* España.

Kottak. (2004). *Antropología Cultural.* Indiana.

Martín, A. (2016, junio 15). *Punto y Coma*. From https://medium.com/punto-y-coma/forma-y-contenido-esa-eterna-dicotom%C3%ADa-cf9f85c4cd95

Martínez, A. (1979). *Psicología del Color.* Mallorca.

Martínez, M. (2012). CREACIÓN DE UNA RUTA GASTRONÓMICA EN LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA. QUITO.

Mejía, B. (2011). LAS BEBIDAS TRADICIONALES DE LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA. Ambato.

Ministerio de Turismo del Ecuador. (2012). Ecuador Culinario Saberes y Sabores. Quito.

Morales, O. (s/f). *FUNDAMENTOS DE LA INVESTIGACIÓN DOCUMENTAL Y LA MONOGRAFÍA.*

Munari, B. (2013). Diseño y Comunicación Visual. Barcelona: Gustavo Gili.

Muñiz, D., Rodríguez, R., Herrera, R., Contreras , J., & Aguilar, C. (2013). Producción Artesanal del Aguamiel: Una Bebida Tradicional Mexicana. *Revista Científica de la Universidad Autónoma de Coahuila*, 19.

Océano. (1993). *Tungurahua.* Quito: Océano.

Organización Mundial de la Salud - OMS. (2019). *Organización Mundial de la Salud - OMS*. From https://www.who.int/maternal_child_adolescent/topics/adolescence/dev/es/

Paz, S. (s/f). *INVESTIGACIÓN CUALITATIVA EN EDUCACIÓN FUNDAMENTOS Y TRADICIONES.* Caracas.

Plan Nacional de Desarrollo. (2017-2021). *Toda una Vida.*

Real Academia Española. (2014). *RAE - Diccionario de la Lengua Española*. From https://dle.rae.es/?id=2XQyRds

Ricupero, S. (2007). *Diseño Gráfico en el Aula.* Buenos Aires.

Robinson, E. J. (1985). Comunicación y Relaciones Públicas. México: Continental S.A.

Rodriguez, C., Pozo , T., & Gutiérrez , J. (2006). LA TRIANGULACIÓN ANALÍTICA COMO RECURSO PARA LA VALIDACIÓN DE ESTUDIOS DE ENCUESTA RECURRENTES E INVESTIGACIONES DE RÉPLICA EN EDUCACIÓN SUPERIOR. *Revista Electrónica de Investigación y Evaluación Educativa*, 305.

Shapiro, M. (2000). *Habilidades Directivas.* Barcelona.

Torres, H. (2018). *Propuesta de diseño de envases que promueva y difunda los beneficios de la medicina ancestral en jóvenes de 17 a 25 años, de la ciudad de Quito.* Quito.

UNESCO. (1993). *Enseñanza de los Medios.* Alemania.

Valdez, F. (2006). *Agricultura Ancestral camellones y albarradas.* Quito.

Yates, D., & Price, J. (2016). De la Publicidad al Diseño de Comunicación. China.

ANEXOS

Anexo 1

Entrevista

Historiador de la ciudad de Ambato

Fecha 1: 6-05-2019

Nombre: Dr. Pedro Arturo Reino Garcés

Cronista Oficial y Vitalicio de San Juan de Ambato

Miembro de la Academia Nacional de Historia

¿Cómo se clasifica las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato?

Ambato ha sido una ciudad de constantes cambios porque su población ha sido comerciante desde sus inicios. La unión de diferentes culturas y nacionalidades ha desencadenado el origen de varias bebidas ancestrales sin embargo estas tienen una clasificación por sus diferentes usos; existen las bebidas ancestrales alimenticias que son las que acompañan a las comidas ya sea en fechas especiales o en el día a día; las bebidas ancestrales ceremoniales son aquellas que se aplican en fechas especiales y celebraciones indígenas como el Inti Raymi (Fiesta del Sol); las bebidas ancestrales alucinógenas que son aquellas que cambian mentalmente a las personas incluso son algunas tan fuertes que pueden causar daños irreparables utilizadas en rituales y curaciones.

¿Cuáles son las bebidas ancestrales alimenticias de la ciudad de Ambato?

Las bebidas ancestrales han tenido muchos cambios y muchas se han transformado de ceremoniales en bebidas alimenticias que acompañan los platos típicos de la ciudad, las principales que tiene origen indígena son: Colada morada, Champuz, Jucho, Dulce de sambo. La chicha es una bebida muy antigua que ha sido utilizada en diferentes regiones por eso motivo existe una extensa variedad de este líquido, pero las que se han utilizado durante décadas en la ciudad son: Chicha de jora, Chicha de maíz, Chicha de frutas, Chicha de arroz, Chicha de quinua. Existen otras bebidas que

han sido parte de la historia de Ambato y han ganado renombre por sus tradiciones como el Chocolate ambateño que es una preparación joven a comparación con otras bebidas pero que es característica de la ciudad.

¿Fechas de preparación de las bebidas ancestrales alimenticias de la ciudad de Ambato?

Las bebidas ancestrales se relacionaban a las creencias y fechas de origen indígena cómo el Inti Raymi, Día de los Muertos, Matrimonios, Rituales de curación, Solsticio sin embargo estas al recibir influencias mestizas, han sufrido mutaciones y muchas de ellas se han perdido y otras se consumen en fiestas populares o simplemente son un complemento a los alimentos diarios u ocasionales.

¿Cuál es la tradición de las bebidas ancestrales alimenticias de la ciudad de Ambato?

Actualmente la tradición de las bebidas es compartir con la familia, seres queridos y comunidad ya sea acompañado con un plato típico o un momento ameno, en fechas especiales y de origen mestizo.

¿Qué identifica culturalmente al ambateño? Respecto a las bebidas ancestrales

El ambateño tiene muchas características gracias a esa unión cultural que posee, pero algo que se lo identifica es que es una persona reservada que mantiene sus valores que conserva su religión y tradiciones no en sus características propias de los antepasados, pero si las fundamentales. Las bebidas de Ambato han sido recordadas por la población sin embargo ya no con el mismo auge de los pobladores del incaico o de la conquista. La chicha es una de las bebidas características de fiestas y celebraciones que posee la ciudad sin embargo ya no es muy utilizada por la modernidad de otras bebidas o del licor en general; sin embargo, con esta bebida se puede determinar que los ambateños son fiesteros que buscan alegría y compartir con los seres queridos o con los que los rodean su comunidad o barrios. Las otras bebidas

ancestrales de tipo alimenticias son las comparten a los alimentos por ende reflejan la familiaridad que poseen y los momentos que acompañan, esas fechas festivas, ceremoniales e incluso festejos religiosos.

¿Qué herencia indígena tienen los ambateños en las bebidas ancestrales?

La influencia indígena en los ambateños es muy amplia ya que es la base fundamental de las bebidas, sin embargo, con el pasar de los años se han modificado ciertas características básicas de estas bebidas por ejemplo utilización de algunos ingredientes, los utensilios utilizados para su conservación o consumo o las fechas que las preparan. La herencia que tiene es en su valor cultural en el significado de esas bebidas de las fechas para su consumo ya que en esos momentos son consumidas por la mayoría de la población.

Evidencia:

Audio guardado como: Anexo 1 Historiador

Anexo 2

Encuesta

Fecha: lunes 17 de junio 2019

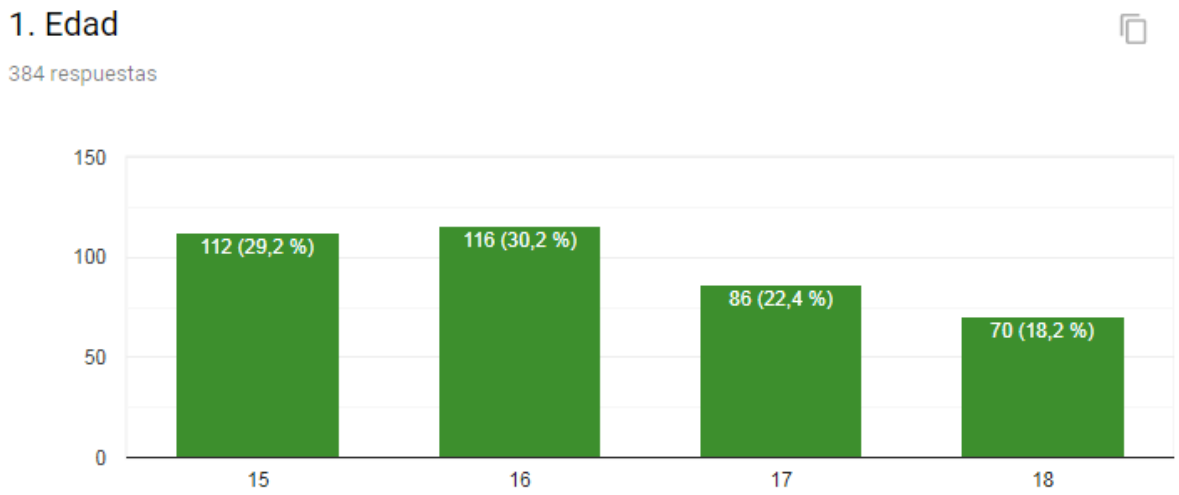
Lugar: Unidad Educativa Mario Cobo Barona

Población: Ciudad de Ambato 165185

Muestra: 384 adolescentes de 15 a 18 años

Margen de error: 5%

Nivel de confianza: 95%



Análisis:

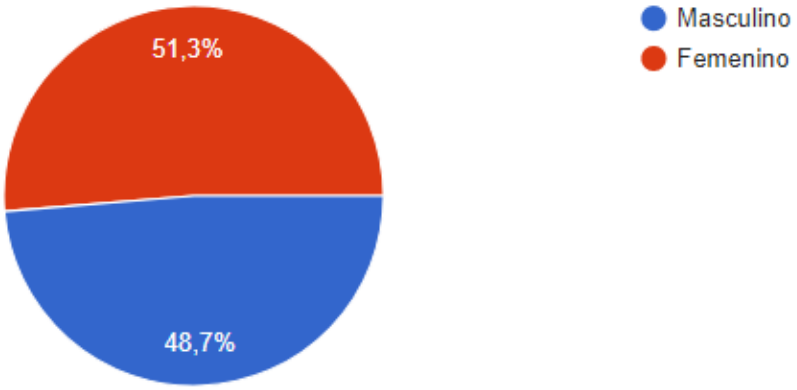
La pregunta 1 referente a la edad de la muestra han revelado los siguientes resultados: De 384 encuestas 116 que corresponde al 30,2% tienen 16 años; 112 personas son el 29,2% que tienen 15 años; 86 son el 22,4% que tienen 17 años y 70 personas son el 18,2% que tienen 18 años.

Interpretación:

De 384 personas encuestadas la mayoría que corresponde a 59,4% corresponde a una edad de 15-16 y 40,6% de los encuestados tienen 17 y 18 años

2. Sexo

384 respuestas

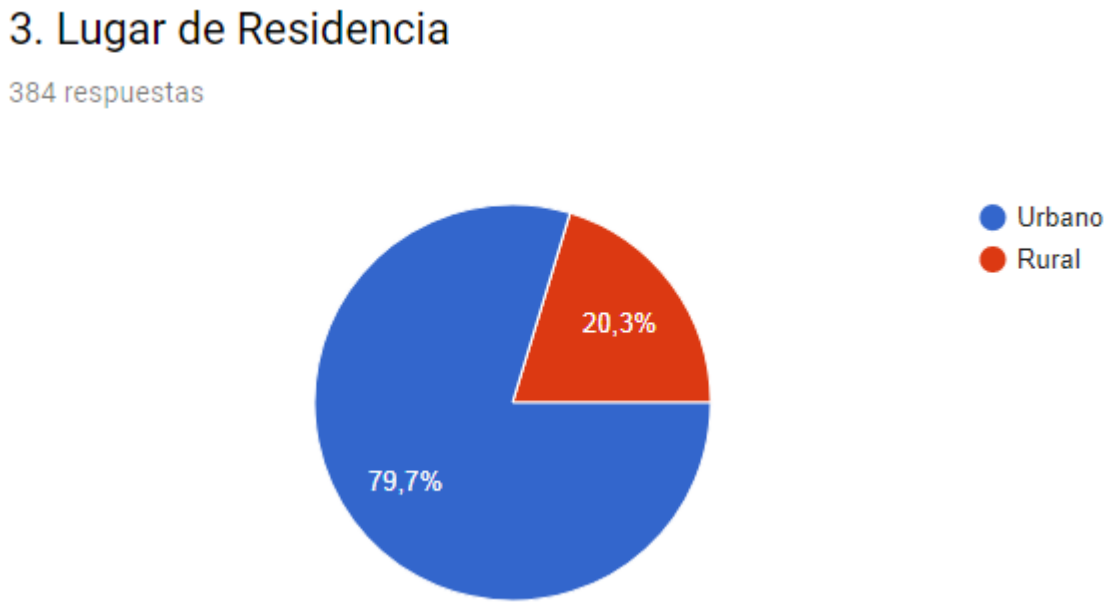


Análisis:

La pregunta 2 referente al sexo de la muestra han revelado los siguientes resultados: De 384 encuestas 197 que corresponde al 51,3% son mujeres y 187 personas que corresponden al 48,7% son hombres.

Interpretación:

Los resultados de esta encuesta coinciden con los resultados del INEC en el censo 2010 donde existe una mayoría de mujeres frente a los hombres en la población ambateña.

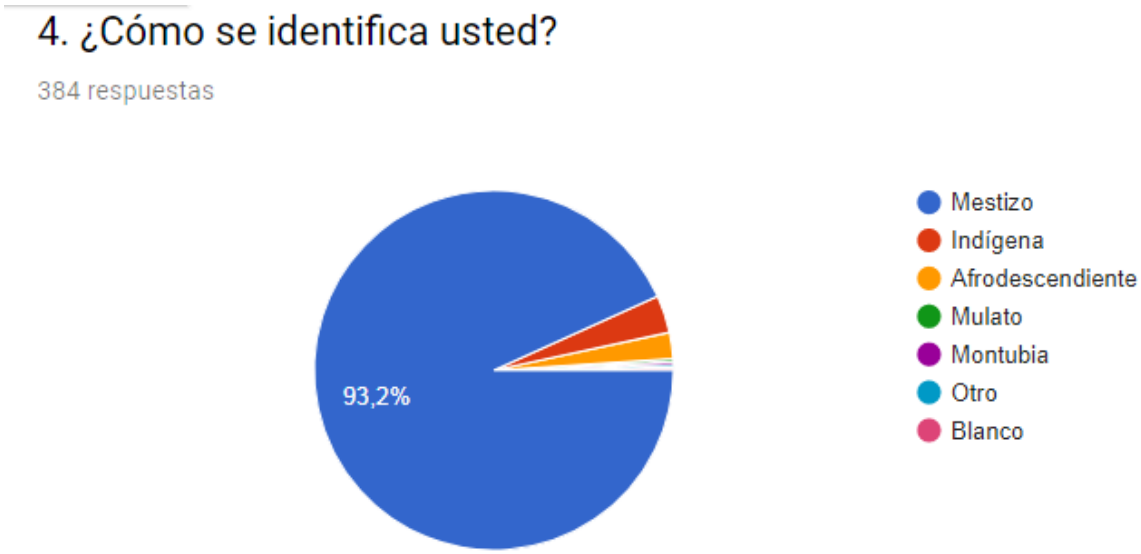


Análisis:

La pregunta 3 referente al lugar de residencia de la muestra ha revelado los siguientes resultados: De 384 encuestas 306 que corresponde al 79,7% viven en el sector Urbano y 78 personas que corresponden al 20,3% viven el sector rural.

Interpretación:

La mayoría de las personas encuestadas viven en el Área urbana porque la unidad educativa está ubicada en una zona urbana y con la regulación de los estudiantes que deben vivir cerca de la institución es evidente que existe estos datos, sin embargo, existe un porcentaje que viven en la zona rural lo cual ayuda a la investigación ya que tienen orígenes indígenas y ancestrales.

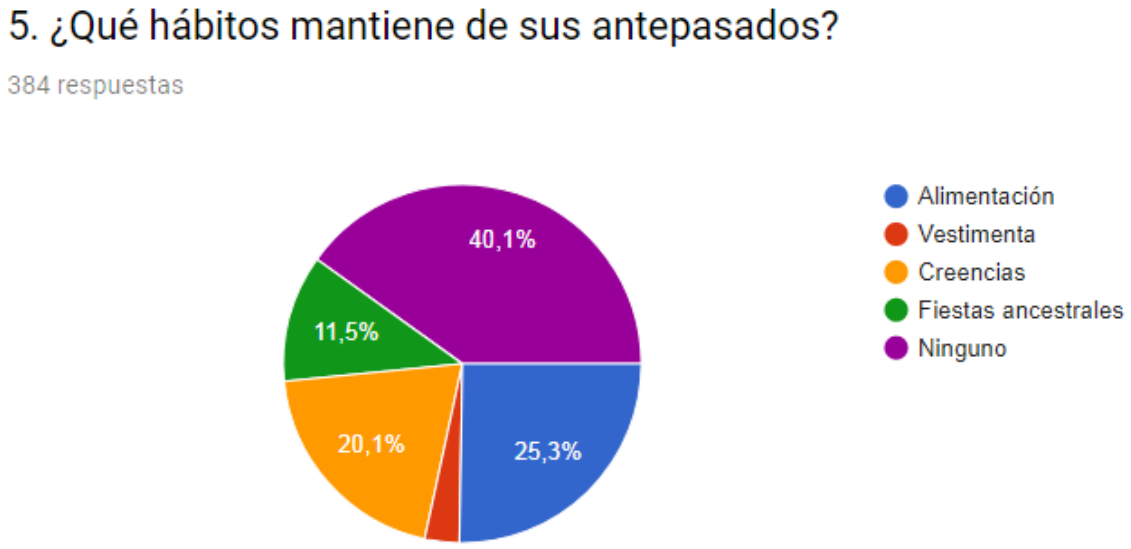


Análisis:

La pregunta 4 referente a la identidad de las personas de la muestra han revelado los siguientes resultados: De 384 encuestas, 358 que corresponde al 93,2% se identifican como mestizos; 13 personas que es el 3,4% se identifican como indígenas; 9 personas que representa el 2,3% se identifican como afrodescendiente; y 4 personas que es el 1,1% se identifican como mulato, montubia, otro y banco.

Interpretación:

La mayoría de la muestra se auto identifica como mestiza que es un 93,2% sin embargo existe una pequeña porción que es indígena y afrodescendiente fundamental para validar la diversidad cultural y etnográfica que tiene la población de la ciudad de Ambato.



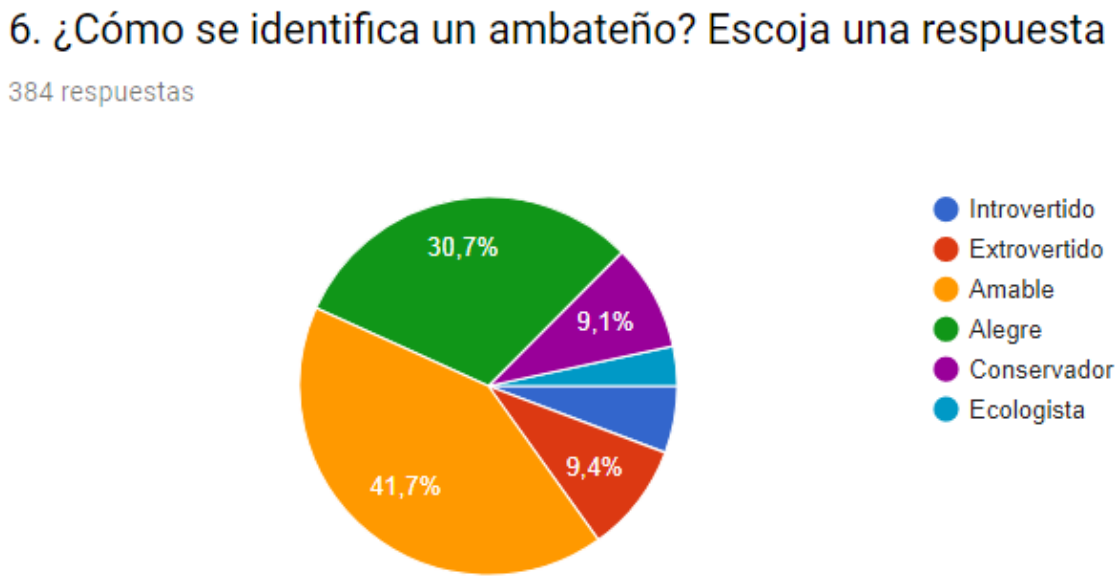
Análisis:

La pregunta 5 referente a los hábitos que mantiene los encuestados con sus antepasados han revelado los siguientes resultados: De 384 encuestas, 154 que corresponde al 40,1% manifiesta que no mantiene ningún hábito de sus antepasados; 97 personas que es el 25,3% mantienen el hábito alimenticio; 77 personas que representa el 20,1% mantienen las creencias de sus antepasados; 44 personas que es el 11,5% mantienen las fiestas ancestrales y 12 personas que es el 3,1% de personas mantienen la vestimenta de sus antepasados.

Interpretación:

Aunque el 40% de los encuestados han manifestado que no mantiene ningún hábito de sus antepasados el restante que es el 60% de adolescentes han respondido afirmativamente que guardan algún hábito de los antepasados como en la alimentación, creencias, fiestas ancestrales y en la vestimenta.

Lo positivo del resultado es que hay que enfocarse en ese 40% de la población que no mantiene algún hábito de sus antepasados, y hay que fortalecer al 60% de la población que si mantiene algún hábito de los antepasados.



Análisis:

La pregunta 6 referente a cómo se identifica un ambateño han revelado los siguientes resultados: De 384 encuestas, 160 que corresponde al 41,7% identifican un ambateño como amable; 118 personas que es el 30,7% lo identifican como alegre; 36 personas que representa el 9,4% lo identifican como extrovertido; 35 personas que es el 9,1% lo identifican como conservador; 22 personas que es el 5,7% lo identifican como introvertido; 13 personas que es el 3,4% lo identifican como ecologista.

Interpretación:

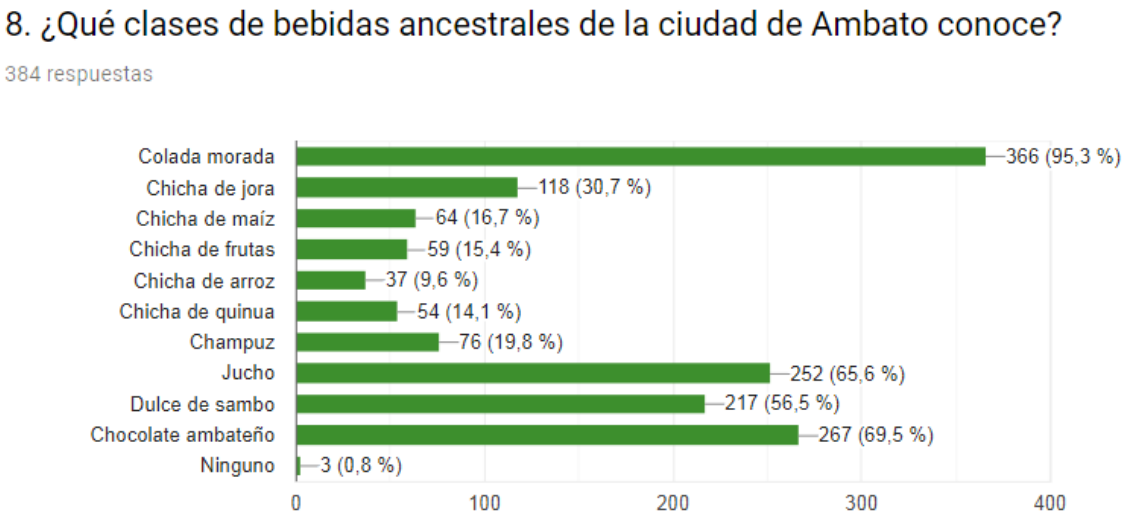
La mayoría de las personas identifican a un ambateño como amable y alegre características positivas que pueden ser utilizadas para ser representadas visualmente o ayudar en la conceptualización del prototipo para un packaging de bebidas ancestrales de la ciudad e Ambato.

Análisis:

La pregunta 7 referente a las creencias que poseen las personas encuestadas de sus antepasados, han revelado los siguientes resultados: De 384 encuestas, 214 que corresponde al 55,7% señalan que no poseen ninguna creencia de sus antepasados; 72 personas que es el 18,8% creen en bebidas milagrosas; 66 personas que representa el 17,2% creen en el mal de ojo; 32 personas que es el 8,3% creen en seres mitológicos.

Interpretación:

La mayoría de las personas que representan 55,7% no tienen ninguna creencia de sus antepasados; el restante porcentaje 44,3 afirman si creer en algún tema de sus antepasados. El 18,8% de la muestra cree en bebidas milagrosas lo que demuestra que está viva esa herencia de los antepasados sin embargo hay que reforzar ese tema y dar a conocer a las personas que no poseen ninguna creencia.



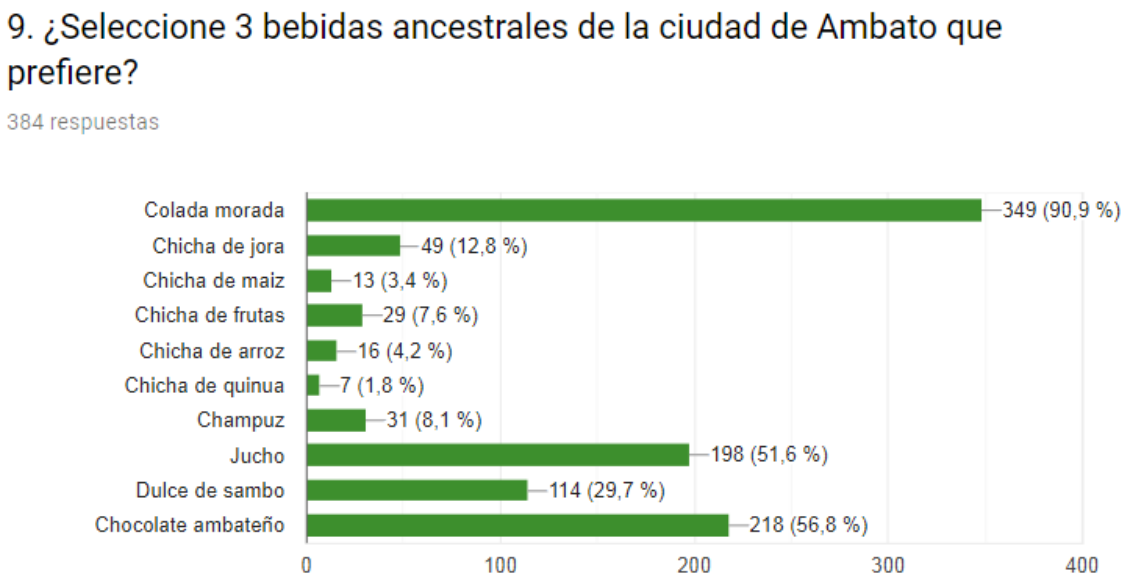
Análisis:

La pregunta 8 referente a las clases de bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato que conocen los encuetados, han revelado los siguientes resultados: De 384 encuestas, 366 personas que corresponde al 95,3% conocen la Colada morada; 267 personas que es el 69,5% conocen el Chocolate ambateño; 252 personas que representa el 65,6% conocen el Jucho; 217 personas que es el 56,5% conocen el Dulce de sambo; 118 personas que es el 30,7% conocen la Chicha de Jora; 76 personas que corresponde al 19,8% conocen el Champuz; 64 personas que es el 16,7% conocen la Chicha de maíz; 59 personas que representa el 15,4% conocen la Chicha de frutas; 54 personas que es el 14,1% conocen la Chicha de quinua; 37 personas que es el 9,6% conocen la Chicha de arroz y solo 3 personas que representan el 0,8% no conocen ningún tipo de bebida ancestral de la ciudad de Ambato.

Interpretación:

La mayoría de las personas casi la totalidad un 95,3% de la muestra ha identificado a la Colada Morada como una bebida ancestral de la ciudad de Ambato. El Jucho el Dulce de sambo y el Chocolate ambateño son las bebidas que más del 50% de personas conocen. La chicha de jora, maíz, frutas, arroz, quinua, y el Champus son bebidas que las conocen sin embargo tienen porcentajes entre el 30 y 9% lo que

significa que las conocen, pero pocos adolescentes y tiene una contante que son las chichas bebidas arraigadas a los orígenes indígenas. El 0,8% es decir ni el 1% de los encuetados no conoce ninguna bebida ancestral de Ambato valor positivo para el tema de investigación.



Análisis:

La pregunta 9 referente a la selección de 3 bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato que prefieren los encuetados, han revelado los siguientes resultados: De 384 encuestas, 349 personas que corresponde al 90,9% prefiere la Colada morada; 218 personas que es el 56,8% prefiere el Chocolate ambateño; 198 personas que representa el 51,6% prefiere el Jucho; 114 personas que es el 29,7% prefieren el Dulce de sambo; 49 personas que es el 12,8% prefieren la Chicha de Jora; 31 personas que corresponde al 8,1 % prefieren el Champuz; 29 personas que es el 7,6% prefiere la Chicha de frutas; 16 personas que representa el 4,2% prefiere la Chicha de arroz; 13 personas que es el 3,4% prefiere la Chicha de maíz y 7 personas que es el 1,8% prefieren la Chicha de quinua.

Interpretación:

Las 3 bebidas preferidas de los adolescentes fueron la Colada Morada el Chocolate ambateño y el Jucho sin embargo la primera lleva una ventaja significante de un 90,9% en preferencia. El Cuarto lugar de preferencia es del Dulce de sambo, pero en porcentaje está separado frente al Chocolate ambateño y al Jucho.

Análisis:

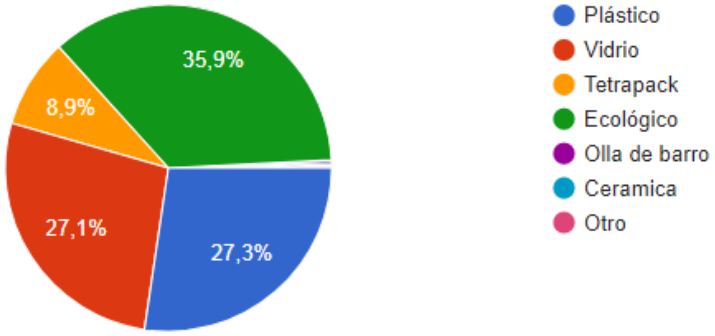
La pregunta 10 referente a las formas que prefiere en un envase para las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato; los encuetados han revelado los siguientes resultados: De 384 encuestas, 319 personas que corresponde al 83,1% prefieren las formas Orgánicas y 65 personas que es el 16,9% prefieren las formas Geométricas.

Interpretación:

Existe una significante diferencia entre la preferencia entre formas Orgánicas y formas Geométricas para el packaging de bebidas ancestrales; se confirmó la teoría que el ser humano gusta de formas orgánicas y siente cierto temor por las formas geométricas. Las formas Orgánicas se impusieron en más de la mitad del porcentaje específicamente tuvieron 83,1% frente al 16,9% de las figuras Geométricas.

11. ¿Qué materiales en el envase prefiere elegir cuando consume una bebida?

384 respuestas

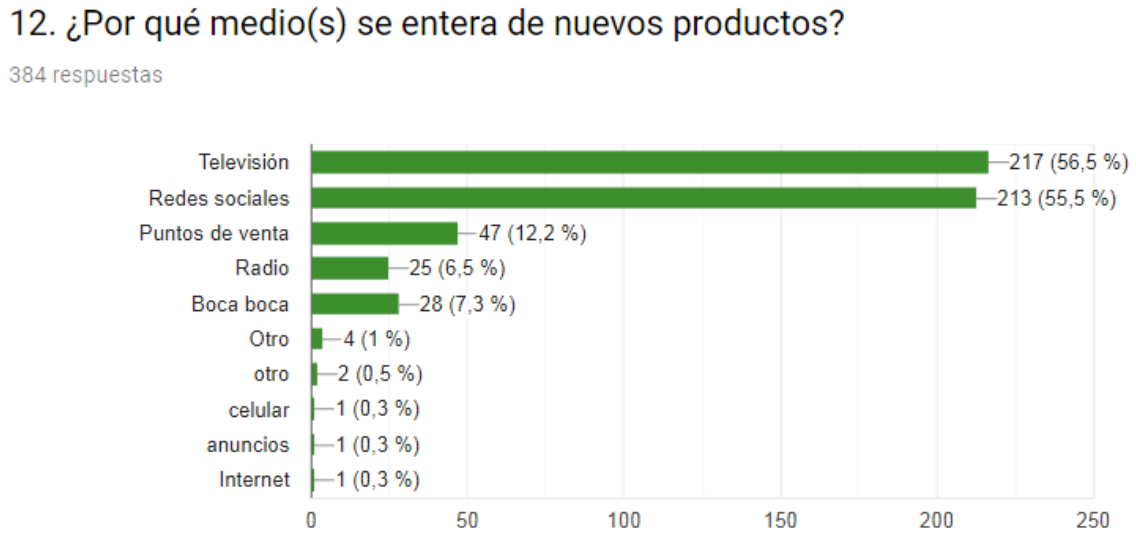


Análisis:

La pregunta 11 referente a la selección de los materiales que prefiere elegir cuando consume una bebida, han revelado los siguientes resultados: De 384 encuestas, 138 personas que corresponde al 35,9% prefiere un material ecológico; 105 personas que es el 27,3% prefiere el plástico; 104 personas que representa el 27,1% prefiere el vidrio; 34 personas que es el 8,9% prefieren el tetrapack y finalmente solo el 0,3% prefieren otros materiales como olla de barro y cerámica.

Interpretación:

El material que prefieren los encuestados es de tipo ecológico sin embargo no es la mayoría. El plástico y el vidrio se encuentran igualados en la preferencia de los encuestados con un 27%.



Análisis:

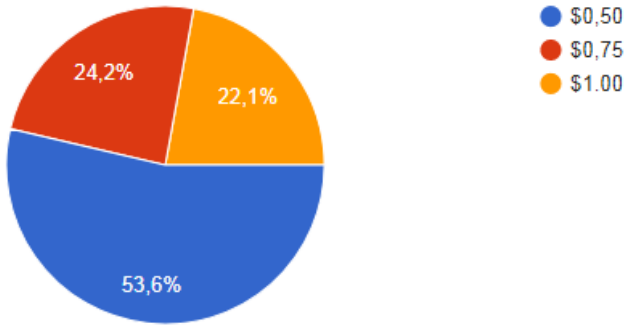
La pregunta 12 referente a los medios que se enteran las personas de nuevos productos, han revelado los siguientes resultados: De 384 encuestas, 217 personas que corresponde al 56,5% se enteran mediante televisión; 213 personas que es el 55,5% se enteran mediante redes sociales; 47 personas que representa el 12,2% se entera en los puntos de venta; 25 personas que es el 6,5% se enteran mediante radio; 9 personas que es el 2,4% se enteran por otros medios como el celular, anuncios, e internet.

Interpretación:

La mayoría de encuestados han respondido afirmativamente que se enteran de nuevos productos a través de la Televisión y de Redes sociales, las 2 opciones con más del 55%. La televisión es un medio convencional que ha estado presente durante muchos años sin embargo las redes sociales es un medio que ha tenido auge en los últimos años con la aparición del internet.

13. ¿Cuál es el precio que pagaría por una bebida ancestral de la ciudad de Ambato?

384 respuestas



Análisis:

La pregunta 13 referente al precio que pagaría por una bebida ancestral de la ciudad de Ambato, han revelado los siguientes resultados: De 384 encuestas, 206 personas que corresponde al 53,6% que aseguran pagar $0,50; 93 personas que es el 24,2% pagarían $0,75; 85 personas que representa el 22,1% pagarían $1.00

Interpretación:

La mayoría de encuestados pagaría $0,50 por una bebida ancestral de la ciudad de Ambato lo que evidencia la economía Ambateña y ecuatoriana donde existe una preferencia por alimentos a bajos costos. Los 2 siguientes valores $0,75 y $1.00 tienen casi el mismo porcentaje en preferencia sin embargo son valores económicos pero que la población prefiere lo más económico.

Evidencia

Fotografías:

Documento Excel: Anexo 2 Encuesta Muestra

Documento generado Google Formularios.

La encuesta se realizó a 384 alumnos de la unidad educativa Mario Cobo Barona de la Ciudad de Ambato con encuestas impresas; para la tabulación se utilizó la plataforma de Google Formularios por ende se adjunta el documento de respaldo.

Anexo 3

Entrevista

Profesional en Ing. Alimentos.

Fecha: 24-06-2019

Ing. Irma Rovalino

Ingeniera en Alimentos 17 años de experiencia.

Jefe de producción y control de calidad de la empresa PLANHOFA- Planta Industrial para la Transformación de Productos Hortofrutículas.

b. Manejo de alimentos.

- ¿Cuál es el manejo adecuado de las bebidas para su conservación?

Mantener en la temperatura que indica en su rotulación (Refrigeración - Ambiente) Todo dependerá del tipo de bebida que sea de sus componentes, elaboración y del tipo de conservación que se desee.

c. Preservantes.

- ¿Cómo se usan los preservantes o se aplican en bebidas ancestrales?

Bajo la norma INEN que es el instituto que abaliza las especificaciones técnicas y sus diferentes normativas la que se basa la empresa es la normativa INEN de alimentos y específicamente la de bebidas con los porcentajes admisibles para preservantes.

d. Propiedades

- ¿Cómo se analiza la acidez de las bebidas?

Es un proceso que mediante titulación con una solución de Hidróxido de sodio 1N; y un indicador de PH (fenolftaleína). Se lo realiza en un laboratorio químico con los instrumentos y componentes necesarios para el análisis.

- ¿Cómo se determina el grado de fermentación?

El grado de fermentación es un grado alcohólico que se puede determinar con un alcohómetro.

- ¿Cómo se determina el tiempo de caducidad?

Se determina según ficha de estabilidad del producto; dependerá de:

1 Material de empaque utilizado
1 Materia prima utilizada
2 Proceso aplicado

e. Dimensiones

- ¿Qué dimensiones son más comerciales para una bebida?

Personal 250 ml __x Personal 500 ml ___ Familiar 1000 ml ___

Es preferible un empaque personal de 250 porque el mercado es consumista de un solo uso.

- ¿Qué porción guarda los aportes vitamínicos de cada bebida?

Dependerá de un análisis físico - químico y de la porción de envase

Además, es fundamental la materia prima utilizada porque si es de calidad va a mantener mayores valores vitamínicos más elevados. Por ejemplo, si la materia prima se basa en frutas puede tener Vitamina C, magnesio, calcio, carbohidratos, azúcares, sodio, etc.

- ¿Qué material es el adecuado para un envase de bebidas?

Existen una gran variedad de envases los cuales se determinan en un orden de utilidad y de adaptabilidad.

1 Vidrio
2 Tetrapack
3 Plástico PED
4 Plástico PET

El vidrio es el más adecuado para las bebidas porque guarda todos los valores nutricionales y no permite que ningún elemento aeróbico ingrese a la composición y mantiene la receta original con una adecuada manipulación de la materia y debidamente pasteurizada para su consumo.

Evidencia:

Audio guardado como: Anexo 3 Ing. Alimentos 1

Anexo 4

Entrevista

Profesional en Ing. Alimentos.

Fecha: 24-06-2019

Ing. Román Soria

Ingeniero en Alimentos 30 años de experiencia.

Catedrático en la Universidad Técnica de Ambato.

Gerente General de la empresa PLANHOFA- Planta Industrial para la Transformación de Productos Hortofrutículas.

a. Manejo de alimentos.

- ¿Cuál es el manejo adecuado de las bebidas para su conservación?

Son variadas las técnicas que se puede realizar para que los alimentos o específicamente las bebidas se conserven de una manera adecuada, por ejemplo: Pasteurización, envase hermético, refrigeración y esterilización.

b. Preservantes.

- ¿Cómo se usan los preservantes o se aplican en bebidas ancestrales?

Siempre hay que basarse según la Norma INEN y su respectiva notificación sanitaria que es conocida como registro sanitario que es una obligación antes de producir algún tipo de alimento.

c. Propiedades

- ¿Cómo se analiza la acidez de las bebidas?

Es un análisis químico en un laboratorio que se utiliza un método de Titulación para determinar cuánto ácido cítrico tiene básicamente cuando es con frutas y cuando es con relación a chichas es ácido aséptico.

- ¿Cómo se determina el grado de fermentación?

Tiene 3 maneras la acidez determinando el PH o la cantidad de alcohol presente y la forma más básica de ver cuando existe fermentación es cuando el alimento produce gas es una señal inequívoca que ya existe fermentación por ejemplo se coloca en una botella y después de un tiempo ya hace espuma empieza a reventar o cuando se abre la botella sale gas ya no necesita ningún análisis porque es evidente que tiene gas.

- ¿Cómo se determina el tiempo de caducidad?

Es un proceso que puede durar hasta un año y ese proceso se determina por los análisis organológicos y organolépticos es decir que hay que ver en caso del Chocolate que no se oxide porque el Chocolate cuando pasa el tiempo y se vuelve rancio o cuando el Jucho pasa el tiempo y pasa su aroma o dela Colada morada cuando no está bien realizada empieza a fermentar estas son características físicas que ingresan o aumentan microbios y hay cambios físicos y propiedades organolépticas entonces el tiempo de vida útiles es el tiempo que sus propiedades no han sido modificadas y se mantienen originales y es un tiempo mínimo de 3 meses y con los procesos de esterilización se asegura un año.

d. Dimensiones

- ¿Qué dimensiones son más comerciales para una bebida?

Personal 250 ml __x_ Personal 500 ml _x__ Familiar 1000 ml ___

Las más adecuadas son las personales de 250 ml y 500 ml porque las personas prefieren comprar y consumir inmediatamente.

- ¿Qué porción guarda los aportes vitamínicos de cada bebida?

La agencia reguladora de control sanitario siempre viendo los análisis de cada alimento tiene un Calculador eso depende de la composición que tiene cada alimento y se puede ingresar los datos de los alimentos y según la composición da el 15%, 30% del requerimiento diario o demasiado o si esta con mucha azúcar, grasa, sal y vitaminas o el valor energético nutricional que se determina mediante el análisis químico y el calculador de la Agencia de control sanitario.

- ¿Qué material es el adecuado para un envase de bebidas?

Va en orden Vidrio es lo mejor, cartón con recubrimiento que está en desuso por los costos de fabricación, el tetrapack que es la unión de varias capas y finalmente el plástico y sus clasificaciones.

Evidencia:

Audio guardado como: Anexo 4 Ing. Alimentos 2

Anexo 5
Entrevista
Diseñador Gráfico - Experto en Packaging.
Fecha: 01-07-2019

Msc. Gabriel Santana

Gerente Santana Estudio (8 años) Agencia de comunicación y publicidad

Ganador imagen Fiesta de las Flores y de las Frutas – Ambato 2019

Ganador imagen Fiesta de las Flores y de las Frutas – Ambato 2018

Ganador imagen Diablada Pillareña 2019

90% de clientes públicos y 10% clientes privados

Nueva marca de la Municipalidad de Ambato.

a. Packaging

- ¿Qué packaging es el más adecuado para bebidas? ¿Por qué?

El packaging más adecuado para bebidas históricamente hablando el que guarda mejor las características de las bebidas es el vidrio, por las tonalidades en el procesamiento y algunas son más idóneas para conservar sus propiedades químicas y textura y sabor.

b. Materiales

- ¿Qué materiales son los más adecuados para la conservación de bebidas que se fermenten rápido?

El vidrio es el material más adecuado para la conservación de bebidas que se fermenten rápido, así como los vinos, wiski, ron entre otros que son utilizadas en barricas para que tenga un sabor diferente al paladar, con el vidrio no se perdería ese sabor.

- ¿Qué materiales ecológicos o alternativos son asequibles en el mercado para bebidas de tipo ancestral?

No tengo referencias sobre materiales ecológicos o alternativos que sean asequibles en el mercado para bebidas de tipo ancestral ni de ningún tipo de bebidas, solo el vidrio que sea de elaborado con vidrio reciclado. El barro es uno de los materiales que se ha utilizado por nuestros indígenas hace más de 500-1000 años para

la conservación de bebidas y de alimentos en general, al no tener acceso al vidrio se utilizó el barro como tal.

- ¿Qué materia prima se puede analizar para crear un nuevo material ecológico para que conserve y proteja las bebidas?

No se ha realizado un estudio o investigaciones para sugerir algún tipo. Sin embargo, el tetrapack puede ser una alternativa. Un estudio se realizó en Napo para la guayusa sin embargo se utilizó el mismo vidrio, puede ser también la cerámica, pero en costos de producción es muy elevado ya hay que llevarlo a la industrialización para que esos costos sean inferiores.

c. Tendencias

- ¿Cuáles son las tendencias en packaging?

Las tendencias en packaging en bebidas las botellas no han sufrido muchos cambios, pero para mercados juveniles se han basado en los cuerpos cilíndricos terminados icónicamente apegados a los envases para agua y bebidas “fitness”.

d. Formas

- ¿Qué formas son más comunes de encontrar en packaging para bebidas culturales o tradicionales?

Las formas más comunes para bebidas culturales o tradicionales hay que retroceder en el tiempo a las culturas antes de la conquista porque la costa como la sierra tenían formas específicas para cada cultura, Los Cañaris fueron unos de los asentamientos fuertes en la sierra se debe basar en eso para realizar una propuesta.

- ¿Recomendaría una forma orgánica o geométrica para usar en un packaging de bebidas ancestrales?

Netamente la forma orgánica es necesaria para usar en un packaging de bebidas ancestrales porque en la época precolombina utilizaban formas netamente orgánicas que se acentúan en las líneas del cuerpo antes que en otras características; todas las formas de las bebidas tienen la base en las figuras orgánicas. Han existido envases que han tratado de despegar como en licores que salió hace 10 años aproximadamente en la ciudad de Cuenca, pero no tuvieron la aceptación suficiente y tuvieron que cambiar.

e. Dimensiones

- ¿Cuál es el contenido más adecuado y comercial para bebidas de tipo ancestral o tradicional?

Personal 500 ml _x__

Se basa en el mercado donde se vaya a distribuir las bebidas por ejemplo si se va a los restaurantes y hacer alianzas estratégicas para que sean consumidos, la media que es el envase personal de 500 ml que incluso puede ser compartido por dos personas es lo ideal lo familiar tienen que ser conforme a la demanda del mercado porque no se puede correr el riego de un fracaso.

f. Funcionalidad

- ¿Qué packaging conserva de mejor manera los líquidos?

El vidrio.

- ¿Qué packaging son más adaptables para ser transportados de mejor manera los líquidos?

El tetrapack sería el packaging más adaptable para ser transportado de mejor manera los líquidos, en el transporte de volúmenes en empaquetado sin embargo si las bebidas son coladas en 6 o 12 necesita o 20 unidades tienen que ser utilizadas otro embalaje en otra caja o packaging y aparte el producto.

Evidencia:

Audio guardado como: Anexo 5 Dis. Gráfico 1

Anexo 6

Entrevista
Diseñador Gráfico - Experto en Packaging.

Fecha: 01-07-2019

Dis. Xavier Silva

Gerente Causa Efecto Diseño

Manejo de marca diferentes empresas.

Proyectos tangibles, packaging diferentes productos.

Packaging

- ¿Qué packaging es el más adecuado para bebidas? ¿Por qué?

La botella es un packaging adaptable ya realizado porque enfocarse en la creación de un nuevo envase que proteja directamente es muy complejo por lo menos quedaría como un prototipo, pero se direcciona un diseño industrial en el cual hay que realizar estudios de funcionalidad, adaptabilidad y resistencia para la conservación de las bebidas que se desea envasar. Hay que recordar las funciones básicas o más importantes de un packaging que es: proteger, transportar y que tenga buena presentación.

b. Materiales

- ¿Qué materiales son los más adecuados para la conservación de bebidas que se fermenten rápido?

El mejor material que se recomienda es el vidrio para la utilización de conservar bebidas sobre todo existen otros materiales pero que pueden afectar a la composición a envasar.

- ¿Qué materiales ecológicos o alternativos son asequibles en el mercado para bebidas de tipo ancestral?

Son muy escasos encontrar materiales ecológicos en el mercado sobre todo para bebidas, un material que tengo conocimiento es del coco que le mantienen la forma original le dan un tratamiento, sin embargo, cuando el material es ecológico nunca muere y se mantiene en constante cambio situación que puede afectar en la receta original o en la vida útil del producto.

- ¿Qué materia prima se puede analizar para crear un nuevo material ecológico para que conserve y proteja las bebidas?

Se puede analizar diferentes productos como los frutos o calabazas sin embargo es muy complejo para su conservación, y el tiempo en que pase las pruebas de funcionalidades muy amplio porque hasta para el registro sanitario por el hecho de ser un alimento será más exhausto.

c. Tendencias

- ¿Cuáles son las tendencias en packaging?

Una de las tendencias que se han mantenido por muchos años en especial en el packaging para bebidas ha sido el embellecimiento exterior decorando respecto a la forma del mismo producto.

d. Formas

- ¿Qué formas son más comunes de encontrar en packaging para bebidas culturales o tradicionales?

Forma, es la más importante y hay que basarse en el concepto que tenga el producto.

- ¿Recomendaría una forma orgánica o geométrica para usar en un packaging de bebidas ancestrales?

Todo dependería de las bebidas que se va a realizar el packaging, porque hemos realizado un prototipo de una botella para licores basándonos en formas rectas y pocas curvas sin embargo era solo un prototipo de prueba. Un ejemplo de utilización de figuras geométricas en una bebida fue en el licor Jagermeister que lanzó una botella cuadrada y es reconocida y hasta la fecha siguen comercializando en esta botella.

Dimensiones

- ¿Cuál es el contenido más adecuado y comercial para bebidas de tipo ancestral o tradicional?

Personal 500 ml _x__

Es preferible utilizar una capacidad que satisfaga la necesidad del cliente para que no gaste mucho dinero en otro producto extra, entonces hay que proveer esas circunstancias y que el cliente se aleje del producto.

e. Funcionalidad

- ¿Qué packaging conserva de mejor manera los líquidos?

Indudablemente el vidrio por excelencia es el que mejor conserva y no cambia el sabor del producto.

- ¿Qué packaging son más adaptables para ser transportados de mejor manera los líquidos?

El vidrio es adaptable para ser transportado, pero hay que tener más seguridades como que no se raspen o que se rompan, el plástico es fácil de transportar, pero aun así hay que tener cuidados como en las botellas de gaseosas que de la fábrica al producto y venta ya llegan raspadas o con bordes más sensibles hundidos o deteriorados.

Evidencia:

Audio guardado como: Anexo 6 Dis. Gráfico 2

Anexo 7

Entrevista
Profesional de Gastronomía

Fecha: jueves 27-06-2019

Chef Msc. Francisco Torres

Docente de la Universidad Técnica de Ambato- Facultad de Ciencias de la Educación.

Responsable del Laboratorio de Gastronomía – Facultad de Hotelería y Turismo

a. Manejo de alimentos.

- ¿Cuál es el manejo adecuado de las bebidas en su preparación?

Obtener los ingredientes idóneos, frescos y conservados en buen estado.

b. Propiedades

- ¿Cuáles son las técnicas para conservar las propiedades de los alimentos y de la receta?

Cocción adecuada, refrigeración, temperatura ambiente adecuada, lugar aséptico, congelación, conservación y pasteurización.

c. Preparación

- ¿Cuáles son los procesos de preparación de las bebidas ancestrales de Ambato?

Son variados porque dependerá del lugar donde se elabore y con qué objetivo; por ejemplo: las chichas.

Algunas las hacen fermentar por 2, 3, 6 días todo dependerá del chichero o persona que se encarga de su almacenamiento.

d. Alimentos.

- ¿Qué relación tiene la cultura y la gastronomía?

Muy ligado, la gastronomía es el reflejo de la cultura de sus tradiciones de sus frutas, cosechas, etc.

Evidencia:

Msc. Francisco Torres – entrevistado, no disponía del tiempo suficiente así que fue una entrevista corta de unos minutos, porque el docente se encontraba en un congreso de comida hindú.

Anexo 8

Entrevista a comuneros de Ambato

Nombre: Anónimo – Chocolate Superior

a. Lugar de actividad económica o residencia

Huachi Chico, Chocolate Superior Concentrado Original

Negocio ubicado junto al redondel de Huachi Chico en la AV. Atahualpa.

b. Bebidas ancestrales

- ¿Conoce usted, la existencia de bebidas ancestrales en su comunidad?

Si

- ¿Cuál es la bebida que prepara y cómo aprendió su receta?

De mi abuela y madre, más de 100 años haciendo chocolate para hacer chocolate ambateño, no puede dar la receta es el tesoro más grande para ella.

- ¿Cuál es la preparación o rituales de preparación para las bebidas ancestrales?

No puede decir por celo a su creencia y saberes.

c. Ingredientes bebidas ancestrales

- ¿Cuáles son los ingredientes para las bebidas ancestrales?

No lo dice

d. Preparación bebidas ancestrales

- ¿Fechas de preparación?

Siempre preparamos todos los días se vende.

- ¿Cuál es la tradición que guarda las bebidas ancestrales?

Herencia familiar

e. Identidad Cultural

- ¿Cómo se identifica un ambateño?

No lo dice

Gracias por su colaboración y ser parte de la investigación.

Evidencia:

Audio guardado como: Anexo 8 Entrevista Comunero 1

La duración del audio es muy corto debido que la señora tenía 85 años aproximadamente y se mostró muy celosa debido a la entrevista que se le realizó. Posteriormente el hijo de la señora me atendió y me proporcionó algunos datos, pero no fueron grabados por qué no deseaban los entrevistados y tampoco fue posible realizar fotografías.

Anexo 9

Entrevista a comuneros de Ambato

Nombre: Anónimo

a. Lugar de actividad económica o residencia

Atocha. Persona vive cerca del parque

b. Bebidas ancestrales

- ¿Conoce usted, la existencia de bebidas ancestrales en su comunidad?

_____
_____
_____

- ¿Cuál es la bebida que prepara y cómo aprendió su receta?

_____
_____
_____

- ¿Cuál es la preparación o rituales de preparación para las bebidas ancestrales?

_____
_____
_____

c. Ingredientes bebidas ancestrales

- ¿Cuáles son los ingredientes para las bebidas ancestrales?

_____
_____
_____

d. Preparación bebidas ancestrales

- ¿Fechas de preparación?

_____
_____
_____

- ¿Cuál es la tradición que guarda las bebidas ancestrales?

_____
_____
_____

e. Identidad Cultural

- ¿Cómo se identifica un ambateño?

_____
_____
_____

Gracias por su colaboración y ser parte de la investigación.

Evidencia:

Audio guardado como: Anexo 9 Gastronomía

Anexo 10

Entrevista a comuneros de Ambato

Nombre: Anónimo

f. Lugar de actividad económica o residencia

_____
_____
_____

g. Bebidas ancestrales

- ¿Conoce usted, la existencia de bebidas ancestrales en su comunidad?

_____
_____
_____

- ¿Cuál es la bebida que prepara y cómo aprendió su receta?

_____
_____
_____

- ¿Cuál es la preparación o rituales de preparación para las bebidas ancestrales?

_____
_____
_____

h. Ingredientes bebidas ancestrales

- ¿Cuáles son los ingredientes para las bebidas ancestrales?

_____
_____
_____

i. Preparación bebidas ancestrales

- ¿Fechas de preparación?

_____
_____
_____

- ¿Cuál es la tradición que guarda las bebidas ancestrales?

_____
_____
_____

j. Identidad Cultural

- ¿Cómo se identifica un ambateño?

_____
_____
_____

Gracias por su colaboración y ser parte de la investigación.

Evidencia:

Fotografía

Anexo 11

Ficha de observación 01

Ficha de observación	N°:01

Objetivo: Obtener datos relevantes respecto al contexto de la investigación en la ciudad de Ambato para conocer el comportamiento de los actores relacionados a la preparación, comercialización y consumo de bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato.

Autora: Gabriela Paredes

Fecha: 25 de Julio 2019

Localización

Ciudad: Ambato

Parroquia: Huachi Chico

Dirección: Redondel – AV. Atahualpa

Dimensiones que observar	Descripción - resultados
¿Qué bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato son comercializadas en ese lugar?	Chocolate ambateño – tableta Jugos naturales: naranja, coco, tamarindo.
¿Las bebidas como son contenidas antes de ser presentadas al público?	En jarras Baldes Cazuelas
¿Cómo son conservadas artesanalmente las bebidas para que no pierdan sus propiedades?	Botellas de plástico Fundas de papel (chocolate tableta) Fundas plásticas Hielo Temperatura ambiente
¿Cuál es las tradiciones o hábitos al momento de consumir las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato?	Chocolate: compra personas adultas que conocen el lugar Bebidas naturales: consumir directamente de botellas, vasos desechables o con sorbete y se

	desecha directamente o llevarse.
¿Cómo se presenta el producto al momento de comercialización?	Botellas de plástico Vasos de plástico: blancos, transparentes. Frío Con hielo Al clima
¿Qué packaging es utilizado para la comercialización o presentación de las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato?	Plástico: botella, vaso
¿Culturalmente como son las personas que llegan a consumir las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato?	Mestizos Indígenas Blancos
¿Cómo es el lugar donde se prepara – comercializa las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato?	Calle – vereda Afuera de las casas Local – casa antigua

Evidencia:

Fotografía

Imagen 1: La venta de jugo de naranja se ha vuelto una alternativa de vida

Fuente: Daniel Molineros - El Telégrafo 2016

Recuperado de: https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/quito/1/la-venta-de-jugo-de-naranja-se-ha-vuelto-una-alternativa-de-vida.

Anexo 12

Ficha de observación 02

Ficha de observación	N°: 02

Objetivo: Obtener datos relevantes respecto al contexto de la investigación en la ciudad de Ambato para conocer el comportamiento de los actores relacionados a la preparación, comercialización y consumo de bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato.

Autora: Gabriela Paredes

Fecha: jueves 27 de junio 2019

Localización

Ciudad: Ambato

Parroquia: Atocha

Dirección: Av. Rodrigo Pachano

Dimensiones que observar	Descripción - resultados
¿Qué bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato son comercializadas en ese lugar?	Colada morada Morocho Aguas aromáticas Café Chocolate ambateño Jucho (temporada)
¿Las bebidas como son contenidas antes de ser presentadas al público?	Ollas para mantener caliente la bebida al fuego Jarras Tachos
¿Cómo son conservadas artesanalmente las bebidas para que no pierdan sus propiedades?	Jarras Ollas de barro Ollas metálicas tapadas Termos
¿Cuál es las tradiciones o hábitos al momento de consumir las bebidas	Compran, solicitan el servicio Llegan a consumir con mayor

ancestrales de la ciudad de Ambato?	afluencia los fines de semana y más en fiestas como finados o carnaval por las fiestas de las flores y las frutas
¿Cómo se presenta el producto al momento de comercialización?	En un vaso de vidrio Vaso desechable para llevar o tarrina Se presenta caliente Se percibe el aroma de las bebidas en especial de la colada morada recién preparada
¿Qué packaging es utilizado para la comercialización o presentación de las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato?	Vaso de vidrio, plástico Tarrina
¿Culturalmente como son las personas que llegan a consumir las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato?	Blancos Mestizos Indígenas
¿Cómo es el lugar donde se prepara – comercializa las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato?	Centros adaptados (kioscos) Pequeñas tiendas cerca de la calle Avenida – vereda calle principal Rodrigo Pachano

Evidencia:

Fotografía

Anexo 13

Ficha de observación 03

Ficha de observación N°: 03

Objetivo: Obtener datos relevantes respecto al contexto de la investigación en la ciudad de Ambato para conocer el comportamiento de los actores relacionados a la preparación, comercialización y consumo de bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato.

Autora: Gabriela Paredes

Fecha: sábado 29 de junio 2019

Localización

Ciudad: Ambato

Parroquia: San Bartolomé de Pinllo

Dirección: Pinllo centro – Gallinas "ABACÁ"

Dimensiones que observar	Descripción - resultados
¿Qué bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato son comercializadas en ese lugar?	Chicha de maíz Chocolate ambateño
¿Las bebidas como son contenidas antes de ser presentadas al público?	Ollas Vasijas Jarras
¿Cómo son conservadas artesanalmente las bebidas para que no pierdan sus	Vasijas Refrigeración

propiedades?	
¿Cuál es las tradiciones o hábitos al momento de consumir las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato?	Consumir conjuntamente a los platos típicos del lugar como caldo de gallina o gallina al carbón
¿Cómo se presenta el producto al momento de comercialización?	Caliente Frio
¿Qué packaging es utilizado para la comercialización o presentación de las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato?	Vasos desechables o de vidrio Jarras
¿Culturalmente como son las personas que llegan a consumir las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato?	Blancos Mestizos
¿Cómo es el lugar donde se prepara – comercializa las bebidas ancestrales de la ciudad de Ambato?	Restaurante Construcción remodelada mantiene formas básicas de una vivienda antigua y decoración del pasado.

Evidencia:

Imagen 2: Bebidas típicas

Fuente: La Hora 2014

Recuperado de: https://lahora.com.ec/noticia/1101745160/bebidas-tpicas