



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE DISEÑO ARQUITECTURA Y ARTES
CARRERA DE DISEÑO DE ESPACIOS
ARQUITECTÓNICOS

Proyecto de Investigación previo a la obtención del Título de
Arquitecta de Interiores

“El Chocolate Ambateño como generador de una experiencia
cultural, aplicado al diseño interior de entornos turísticos”

Autora: Jácome Rodríguez, Diana Carolina

Tutor: Ing. López Vaca, Luis Andrés

Ambato - Ecuador
Noviembre – 2018

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del Proyecto de Investigación sobre el tema: “El Chocolate Ambateño como generador de una experiencia cultural, aplicado al diseño interior de entornos turísticos” de la alumna Diana Carolina Jácome Rodríguez, estudiante de la carrera de Diseño de Espacios Arquitectónicos 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, noviembre 2018

EL TUTOR



A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Luis Andrés', is written over a horizontal dotted line. A vertical line extends upwards from the center of the signature.

Tutor: Ing. López Vaca, Luis Andrés

C.C.: 1804078796

AUTORÍA DEL TRABAJO

Los criterios emitidos en el Proyecto de Investigación “El Chocolate Ambateño como generador de una experiencia cultural, aplicado al diseño interior de entornos turísticos”, como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autora de este trabajo de grado.

Ambato, noviembre 2018

LA AUTORA



.....
Jácome Rodríguez, Diana Carolina
C.C.: 180443103

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, noviembre 2018

LA AUTORA



.....
Jácome Rodríguez, Diana Carolina
C.C.: 1804431037

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Proyecto de Investigación, sobre el tema “El Chocolate Ambateño como generador de una experiencia cultural, aplicado al diseño interior de entornos turísticos” de Diana Carolina Jácome Rodríguez, estudiante de la carrera de Diseño de Espacios Arquitectónicos de conformidad con el Reglamento de Graduación para obtener el título terminal de Tercer Nivel de la Universidad Técnica de Ambato

Ambato, noviembre 2018

Para constancia firman

PRESIDENTE

C.C.:

MIEMBRO CALIFICADOR

C.C.:

MIEMBRO CALIFICADOR

C.C.:

AGRADECIMIENTO

*Mi familia y Dios, han sido el apoyo más importante en todo este proceso,
amigos que llegaron en el momento justo y apropiado,
junto a ellos he logrado vencer todo obstáculo,
para poder llegar al otro lado de este río.
Gracias también por la vida de Isabella,
aspirar un futuro grato y su bienestar cada día,
es ahora mi fuente de fortaleza y amor por lo que hago.
Gracias a los productores de Chocolate Ambateño,
por su labor diaria y la acogida en cada una
de sus fábricas de sabor y tradición familiar,
llegaron a ser fuente de inspiración en todo el proyecto.
Finalmente, gracias a Leslie por su importante contribución
a la idea del tema de este proyecto y motivación a su ejecución.*

Diana Carolina

ÍNDICE GENERAL

PORTADA.....	i
CERTIFICACIÓN DEL TUTOR	ii
AUTORÍA DEL TRABAJO.....	iii
DERECHOS DE AUTOR	iv
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO.....	v
AGRADECIMIENTO	vi
ÍNDICE GENERAL.....	vii
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	xii
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES.....	xiii
ÍNDICE DE IMÁGENES	xiv
ÍNDICE DE TABLAS.....	xv
RESUMEN EJECUTIVO	xvi
ABSTRACT	xvii
INTRODUCCIÓN.....	xviii

CAPÍTULO I

1. EL PROBLEMA.....	1
1.1 Tema.....	1
1.2 Planteamiento del problema	1
1.2.1 Contextualización.....	1
1.2.2 Análisis crítico	7
1.2.3 Prognosis	8
1.2.4 Formulación del problema	9
1.2.5 Preguntas directrices	9
1.2.6 Delimitación del objeto de investigación.....	9

1.3	Justificación	10
1.4	Objetivos.....	10
14.1	General	10
1.4.2	Específicos	11

CAPÍTULO II

2.	MARCO TEÓRICO	12
2.1	Investigaciones previas	12
2.2	Fundamentación filosófica.....	13
2.3	Categorías fundamentales	14
2.3.1	Red conceptual Variable Independiente.....	15
2.3.2	Red conceptual Variable Dependiente	16
2.4	Desarrollo conceptual de las variables	17
2.4.1	Variable Independiente	17
2.4.1.1	La gastronomía y su carga cultural	17
2.4.1.2	La gastronomía como una tradición	18
2.4.1.3	El patrimonio cultural y su relación con el patrimonio alimentario.....	19
2.4.1.4	Influencia del turismo cultural y el turismo gastronómico para generar una experiencia	20
2.4.1.5	Experiencia cultural a partir de la gastronomía y la cultura.....	21
2.4.1.6	Vínculo con el caso de estudio.....	22
2.4.1.7	Historia del chocolate - Antecedentes históricos del cacao en Ecuador	23
2.4.1.8	Historia del Chocolate Ambateño	25
2.4.1.9	Proceso de obtención de la tableta de chocolate	27
2.4.1.10	Preparación del Chocolate Ambateño como bebida y ritual	28
2.4.1.11	Imaginario Sociales del Chocolate Ambateño.....	29
2.4.2	Variable Dependiente.....	31

2.4.2.1 Espacio y turismo	31
2.4.2.2 Del espacio personal al social	32
2.4.2.3 Transición espacial.....	32
2.4.2.4 Tipos de forma	33
2.4.2.5 Interrelación de formas	34
2.4.2.6 Diseño Experiencial	34
2.4.2.7 Estrategias y herramientas.....	35
2.4.2.8 Factor Humano.....	36
2.4.2.9 Percepción sensorial.....	37
2.4.2.10 Visual	39
2.4.2.11 Táctil	39
2.4.2.12 Olfativa.....	39
2.4.2.13 Gustativa	40
2.4.2.14 Auditiva.....	40
2.4.2.15 Significación	41
2.4.2.16 Comunicación y memoria a través de los sentidos	41
2.4.2.17 Contexto.....	42
2.4.2.18 Experiencias a través del Turismo	43
Experiencia gastronómica	43
Experiencia espacial.....	44
2.5 Fundamentación legal.....	45
2.6 Hipótesis	50
2.7 Señalamiento de variables	50

CAPÍTULO III

3. METODOLOGÍA.....	51
3.1 Enfoque investigativo	51
3.2 Modalidad básica de la investigación	51
3.3 Nivel o tipo de investigación	52
3.4 Población y muestra.....	52
3.4.1 Perfil de Entrevistados	53
3.5 Operacionalización de variables	59
3.6 Técnicas e instrumentos.....	61
3.7 Plan de recolección de la información.....	67
3.8 Plan de procesamiento de la información.....	67

CAPÍTULO IV

4. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS	68
4.1 Análisis del aspecto cualitativo	68
Story Board – La experiencia de beber un chocolate Ambateño	77
4.2 Interpretación de resultados	82
4.3 Verificación de hipótesis	88

CAPÍTULO V

5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	89
5.1 Conclusiones.....	89
5.2 Recomendaciones	91

CAPÍTULO VI

6. PROPUESTA	92
6.1 Datos informativos.....	92

6.2	Antecedentes de la propuesta.....	92
6.3	Justificación	98
6.4	Objetivos.....	98
6.4.1	Objetivo general	98
6.4.2	Objetivos específicos	98
6.5	Fundamentación teórica.....	99
6.6	Metodología o plan de acción.....	100
6.6.1	Análisis de contexto	101
6.6.2	Análisis de referentes	105
6.6.3	Concepto	107
6.6.4	Estudio del usuario	108
6.6.5	Parámetros de diseño.....	110
	BIBLIOGRAFÍA.....	142

ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRÁFICO N° 1: RELACIÓN CAUSA - EFECTO	7
GRÁFICO N° 2 : CATEGORÍAS FUNDAMENTALES.....	14
GRÁFICO N° :3 RED CONCEPTUAL VARIABLE INDEPENDIENTE.....	15
GRÁFICO N° 4: RED CONCEPTUAL VARIABLE DEPENDIENTE.....	16
GRÁFICO N° 5 PROCESO PERCEPTIVO (FRASCARA, 2012)	37
GRÁFICO N° 6 PROCESO DE COMUNICACIÓN A TRAVÉS DE LOS SENTIDOS.....	42

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

ILUSTRACIÓN 1: PERFIL DE ENTREVISTADO ENSUSITIO.....	53
ILUSTRACIÓN 2: PERFIL DE ENTREVISTADO ARQ. INT. LETICIA ROBLES CUELLAR (MÉXICO)	54
ILUSTRACIÓN 3: PERFIL DE ENTREVISTADO PEDRO REINO HISTORIADOR	55
ILUSTRACIÓN 4: PERFIL DE ENTREVISTADO CARLO D. VRSALOVIC.....	56
ILUSTRACIÓN 5: PERFIL DE ENTREVISTADO JUAN C. ALULEMA	57
ILUSTRACIÓN 6: PERFIL DE ENTREVISTADO PRODUCTORES DE CHOCOLATE AMBATEÑO.....	58
ILUSTRACIÓN 7: OBSERVACIÓN DE DEGUSTACIÓN DE CHOCOLATE AMBATEÑO	77
ILUSTRACIÓN 8: OBSERVACIÓN DE DEGUSTACIÓN DE CHOCOLATE AMBATEÑO	78
ILUSTRACIÓN 9: OBSERVACIÓN DE DEGUSTACIÓN DE CHOCOLATE AMBATEÑO	79
ILUSTRACIÓN 10: OBSERVACIÓN DE DEGUSTACIÓN DE CHOCOLATE AMBATEÑO.....	80
ILUSTRACIÓN 11: OBSERVACIÓN DE DEGUSTACIÓN DE CHOCOLATE AMBATEÑO.....	81
ILUSTRACIÓN 12 ANÁLISIS DE COINCIDENCIAS DE OBSERVACIÓN.....	85
ILUSTRACIÓN 13 ANÁLISIS DEL PROCESO DE OBTENCIÓN DEL CHOCOLATE AMBATEÑO	86
ILUSTRACIÓN 14 ANÁLISIS DEL CHOCOLATE AMBATEÑO COMO BEBIDA.....	87
ILUSTRACIÓN 15: ACTORES Y COMPROMISOS EN LOS PROCESOS DE LA CABAÑA DEL CACAO.....	94
ILUSTRACIÓN 16: PLAN DE ACCIÓN.....	100
ILUSTRACIÓN 17: ANÁLISIS DE CONTEXTO	102
ILUSTRACIÓN 18: ANÁLISIS DE REFERENTES	105
ILUSTRACIÓN 19: PARÁMETROS DE DISEÑO.....	111
ILUSTRACIÓN 20 :COMPONENTE EXPERIENCIAL	112
ILUSTRACIÓN 21: NECESIDADES	113
ILUSTRACIÓN 22: IDEA CONCEPTUAL	114
ILUSTRACIÓN 23: IDEAS PRELIMINARES	115
ILUSTRACIÓN 24: IDEAS PRELIMINARES	116
ILUSTRACIÓN 25: IDEAS PRELIMINARES	117
ILUSTRACIÓN 26: EXPLORACIÓN VOLUMÉTRICA.....	118
ILUSTRACIÓN 27: EXPLORACIÓN VOLUMÉTRICA.....	119
ILUSTRACIÓN 28: IMPLANTACIÓN CONCEPTUAL	120
ILUSTRACIÓN 29: IMPLANTACIÓN ARQUITECTÓNICA	122
ILUSTRACIÓN 30: DESPIECE.....	125
ILUSTRACIÓN 31: SECCIÓN HISTORIA	127
ILUSTRACIÓN 32: SECCIÓN PRODUCTORES	129
ILUSTRACIÓN 33: SECCIÓN PRODUCCIÓN.....	131
ILUSTRACIÓN 34: SECCIÓN EXPERIENCIA CULINARIA	133

ÍNDICE DE IMÁGENES

IMAGEN Nº 1: IMPLANTACIÓN DEL PROYECTO CABAÑA DEL CACAO	95
IMAGEN Nº 2: VISTA GENERAL DEL PROYECTO CABAÑA DEL CACAO.....	95
IMAGEN Nº 3: PLATAFORMA DE LA CABAÑA DEL CACAO	96
IMAGEN Nº 4: PUENTE DE ACCESO A LA CABAÑA DEL CACAO	96
IMAGEN Nº 5: BASES DE LA CONCEPTUALIZACIÓN PARA LA CABAÑA DEL CACAO	97
IMAGEN Nº 6: INTERACCIÓN CON EL ESPACIO ABIERTO EN LA CABAÑA DEL CACAO	97
IMAGEN Nº 7: VISTA DENTRO DE LA QUINTA JUAN LEÓN MERA	123
IMAGEN Nº 8: ESPACIO EFÍMERO	124
IMAGEN Nº 9: SECCIÓN HISTORIA	126
IMAGEN Nº 10: SECCIÓN PRODUCTORES	128
IMAGEN Nº 11: SECCIÓN CULTURA.....	130
IMAGEN Nº 12: SECCIÓN EXPERIENCIA CULINARIA	132
IMAGEN Nº 13: ESPACIO EFÍMERO DENTRO DE LA QUINTA JUAN LEÓN MERA.....	134
IMAGEN Nº 14: ESPACIO EFÍMERO DENTRO DE LA QUINTA JUAN LEÓN MERA	135
IMAGEN Nº 15: MAQUETA FÍSICA.....	136
IMAGEN Nº 16: MAQUETA FÍSICA.....	137
IMAGEN Nº 17: MAQUETA FÍSICA.....	138
IMAGEN Nº 18: MAQUETA FÍSICA.....	139
IMAGEN Nº 19: MAQUETA FÍSICA.....	140
IMAGEN Nº 20: CAFETERÍA "LOS CHOCOLATES DE LA SUCRE" (QUITO) PROPIETARIO FABIÁN BONILLA	145
IMAGEN Nº 21: CACAO CRUDO EN SACO DE YUTE FUENTE: LA AUTORA	146
IMAGEN Nº 22: CACAO TOSTADO FUENTE: LA AUTORA	147
IMAGEN Nº 23: CACAO TOSTADO FUENTE: LA AUTORA	148
IMAGEN Nº 24: CACAO MOLIDO EN CANASTA DE TOTORA FUENTE: LA AUTORA.....	149
IMAGEN Nº 25: CACAO TOSTADO FUENTE: LA AUTORA	150
IMAGEN Nº 26: CÁSCARA DEL CACAO FUENTE: LA AUTORA.....	151
IMAGEN Nº 27: CACAO MOLIDO REPOSANDO EN SACO DE YUTE FUENTE: LA AUTORA	152
IMAGEN Nº 28: CACAO TOSTADO EN CANASTAS DE TOTORA FUENTE: LA AUTORA	153
IMAGEN Nº 29: CACAO MOLIDO INGRESANDO AL MOLINO FUENTE: LA AUTORA	154
IMAGEN Nº 30: CACAO DERRETIDO EN EL MOLINO FUENTE: LA AUTORA.....	155
IMAGEN Nº 31: ASPAS DEL MOLINO CON CHOCOLATE FUENTE: LA AUTORA	156
IMAGEN Nº 32: CHOCOLATE REFINADO FUENTE: LA AUTORA.....	157
IMAGEN Nº 33: RODELAS DE LOS MOLINOS FUENTE: LA AUTORA	158
IMAGEN Nº 34: MOLINO ELÉCTRICO EN DESUSO FUENTE: LA AUTORA.....	159
IMAGEN Nº 35: FILTRO PARA CACAO MOLIDO FUENTE: LA AUTORA	160
IMAGEN Nº 36: CHOCOLATE EN MOLINO ANTES DEL TABLETEADO FUENTE: LA AUTORA	161
IMAGEN Nº 37: RECOLECCIÓN DE PASTA DE CHOCOLATE PARA EL TABLETEADO FUENTE: LA AUTORA	162
IMAGEN Nº 38: TABLETEADO FUENTE: LA AUTORA	163
IMAGEN Nº 39: TABLETAS DE CHOCOLATE AMBATEÑO FUENTE: LA AUTORA.....	164
IMAGEN Nº 40: CACAO MOLIDO ANTES DE INGRESAR AL MOLINO FUENTE: LA AUTORA	165
IMAGEN Nº 41: JARRA DE BRONCE PARA PREPARACIÓN DE LA BEBIDA FUENTE: LA AUTORA.....	166

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1: APORTACIÓN DE LOS SENTIDOS AL DISEÑO	38
TABLA 2: OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLE - VARIABLE INDEPENDIENTE	59
TABLA 3: OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLE - VARIABLE DEPENDIENTE	60
TABLA 4: CUESTIONARIO HISTORIADOR	61
TABLA 5: CUESTIONARIO PRODUCTORES DE CHOCOLATE AMBATEÑO	62
TABLA 6: CUESTIONARIO INVESTIGADOR GASTRÓNOMO	63
TABLA 7: CUESTIONARIO GRUPO DE ARQUITECTURA ENSUSITIO	64
TABLA 8: CUESTIONARIO ARQUITECTA.....	65
TABLA 9: CUESTIONARIO PARA PROFESIONAL EN TURISMO	66
TABLA 10: PLAN DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN.....	67
TABLA 11: ANÁLISIS A ENTREVISTAS SOBRE EL CHOCOLATE AMBATEÑO	68
TABLA 12: ANÁLISIS DE COINCIDENCIAS	82
TABLA 13: APORTE CULTURAL E HISTÓRICO QUE TIENE EL CHOCOLATE AMBATEÑO COMO DIFUSOR DE LA IDENTIDAD AMBATEÑA	83
TABLA 14: ANÁLISIS PARA DEFINICIÓN DEL ENTORNO PARA LA PROPUESTA	103

RESUMEN EJECUTIVO

El proyecto investigativo busca revitalizar la tradición del Chocolate Ambateño en la ciudad, debido a que la historia de los chocolateros de Ambato, que se remota a más de 150 años, no cuenta con un registro histórico bibliográfico, pero su historia permanece en la memoria de los más antiguos productores, un legado para sus sucesores. En adición a lo mencionado, la producción del cacao transformó la economía y forma de vida de la Costa ecuatoriana, y así mismo de la Sierra, esto debido al crecimiento de la agroindustria del chocolate. Lo que se pretende estudiar son las características tradicionales y culturales propias del sector chocolatero de Ambato, con el fin de generar una experiencia cultural a partir del valor identitario del Chocolate Ambateño.

Una vez logrado este reconocimiento de tradiciones en torno al chocolate ambateño, se ha optado por determinar los principios y características de una de las teorías contemporáneas del diseño como es el diseño experiencial, el cual se define como uno de los ejes reguladores de la investigación. Dicha teoría, se enfoca en la generación de una experiencia cultural, con la que se reconocerá el valor cultural del Chocolate Ambateño, el que se difundirá dentro de un entorno turístico, lo que tendrá un resultado de valor técnico y cultural dentro de la comunidad ambateña.

En cuanto al enfoque de la investigación, este se desarrolla como cualitativo el mismo que se centra en la exploración de fenómenos sociales y culturales. Esto se llevó a cabo mediante la participación de los actores sociales como con los productores de chocolate conjuntamente con expertos, al igual que la vivencia del chocolate por parte de quienes lo consumen.

El resultado de dicha intervención es que el Chocolate Ambateño es un producto que posee grandes aptitudes para ser considerado como parte de la cultura de la ciudad. Posee una gran carga histórica y simbólica que actualmente solo se la encuentra en la memoria de los mismos chocolateros, y de ciudadanos que aman con fervor a su ciudad natal.

PALABRAS CLAVE: CHOCOLATE AMBATEÑO, EXPERIENCIA CULTURAL, DISEÑO EXPERIENCIAL, SENTIDOS, PRODUCTORES, TRADICIÓN CHOCOLATERA, AMBATO, TURISMO GASTRONÓMICO, CULTURA

ABSTRACT

The research project sets out to revitalize The Chocolate Ambateño tradition in the city. Even though the history of the “chocolateros de Ambato”, with a history reaching back almost 150 years, does not have a bibliographic historical record, but its history remains in the oldest makers memory, a legacy for their successors. As mentioned above, cacao production transformed the economy and lifestyle, not only for the Ecuadorian Coastal Region. The intention is to study the traditional and cultural features from chocolate sector of Ambato, with the goal of revitalizing the local identity, and thereby to achieve a cultural recognition for the Chocolate Ambateño in the city.

Once this recognition of traditions from the Chocolate Ambateño was achieved, it was decided to establish the principles and features from one contemporary theory of design, the experience design, which is defined as one of the regulator shafts in this research. This theory focuses in generation of a cultural experience, and so, it will be disseminated inside a turistic environment, creating value technical and cultural results for the community of Ambato.

Among the methodology used for the research, there are several interviews with experts and with, some of the chocolate makers in the city, the most important contributors and beneficiaries. On the other hand, there is the analysis from a visit to some places where Chocolate Ambateño is being sold as a hot drink.

The result of this investigation states that the Chocolate Ambateño is a product with strong features that can set it as part of Ambato culture. It has an extensive historical and symbolic burden that unfortunately, nowadays it only exists in the chocolate makers memory and people who strongly love to their home town.

KEYWORDS: CHOCOLATE, CULTURAL EXPERIENCE, EXPERIENCIAL DESIGN, SENSES, PRODUCERS, CHOCOLATE TRADITION, AMBATO. GASTRONOMIC TOURISM, CULTURE

INTRODUCCIÓN

El chocolate es un producto con fama mundialmente reconocida. Uno de los países que ha desarrollado su economía y actividad turística en base a este producto es Suiza. En este país, es posible disfrutar de lo mejor que tiene en chocolate, se ofrecen variedad de experiencias desde el conocer la historia del chocolate visitando el Museo del Cicccolato Alprose en Lugano, hasta culminar este recorrido disfrutando de un baño achocolatado en algún spa citadino o rodeado de paisajes naturales (Crespo,2016). Es evidente que en Suiza no hay sembríos de cacao, pero reciben la mejor materia prima, y uno de los países estrella en exportar el mejor cacao es Ecuador.

Al ingresar en el contexto de Ambato, una ciudad que se ha caracterizado por su carácter comercial como un importante mercado regional, se ha destacado la actividad agrícola, curtumbre y el comercio de diversos productos, datos que han sido registrados en documentos históricos de la ciudad. Por otra parte, la producción chocolatera en la ciudad tiene sustento en los propios productores y en quienes conocen de cerca el producto. Con esto, se ha llegado a afirmar que en sus inicios esta actividad se desarrolló de forma casera, y debido a la actitud que tiene el ambateño en buscar la forma de generar bienes económicos, llevó a este producto a ser comercial.

Actualmente su producción se mantiene con varios puntos que lo distribuyen a nivel local y nacional, acción que mantiene su reconocimiento en el mercado a través del tiempo. El valor identitario del chocolate existe, resaltando su valor artesanal, pero se ha dejado de lado considerar elementos como su historia, el proceso de elaboración, y de alguna forma la degustación de esta bebida. Se puede encontrar variedad de marcas de chocolate ambateño con el sello “artesanal” en varios centros comerciales, supermercados, y poquísimos locales independientes (Huachi Chico) con un solo fin, el comercial, y no el de relacionarlo con aspectos históricos, culturales incluso sensoriales.

El chocolate ambateño tiene una gran trayectoria, y una parte de ella la conservan en “Los chocolates de la Sucre”, una cafetería en el centro histórico de Quito, en donde se evidencia el valor que esta bebida representa para la familia que administra el negocio. La supervivencia de esta tradición a través del tiempo es un elemento que fortalece la identidad de este producto, en este caso, inició con la distribución del pan ambateño en un zaguán de la ciudad quiteña, al que después se suma el chocolate ambateño que abrigaba a los clientes

con su degustación. El conjunto de chocolate y pan ambateño se mantienen, pero una experiencia que junten historia, sensaciones y tradición harían de este producto un elemento identitario tan fuerte para Ambato como la fiesta de las flores y frutas.

Actualmente existe un registro de las personas que iniciaron la producción artesanal del Chocolate Ambateño y a la vez de quienes continuaron y continúan con esta producción que ha evolucionado tanto en su obtención de la tableta como en los sabores, esto gracias a la intervención con miembros de la Asociación Artesanal de Productores de Chocolate “LA CHOKOLATERA AMBATEÑA”, un grupo que tiene como misión rescatar el valor turístico y gastronómico de la parroquia de Huachi Chico y con ello mantener la tradición de producir el buen chocolate a la taza. Así mismo, existen técnicas, recetas y sabores que se desconocen, por tanto, esta investigación aportará a poner al alcance de la ciudadanía y demás interesados en el tema, todas las características encontradas que enriquecen a esta tradición.

No obstante, existen inconvenientes que han provocado cierta decadencia para el producto, como el conformismo de los productores y ciudadanos, lo cual no ha permitido un posicionamiento adecuado para el producto. Determinar la potencialidad que tiene el Chocolate Ambateño como elemento cultural es llevar la identidad ambateña a no solo un atractivo turístico, también a un generador de conocimiento y cultura a partir de la remembranza sensorial de quien lo experimenta, en este caso, por medio del diseño interior.

CAPÍTULO I

1. El Problema

1.1 Tema

“El Chocolate Ambateño como generador de una experiencia cultural, aplicado al diseño interior de entornos turísticos”

1.2 Planteamiento del problema

El presente proyecto investigativo busca revalorizar la tradición del chocolate ambateño en la ciudad, ya que la historia de los chocolateros de Ambato se remota hace más de 150 años atrás, no cuenta con un registro histórico bibliográfico, pero su historia permanece en la memoria de los más antiguos productores, dejando a sus sucesores este legado del saber cómo hacer y la historia misma. En adición a lo mencionado, la producción del cacao transformó la economía y forma de vida de la Costa ecuatoriana y así mismo, de la Sierra, esto debido al crecimiento de la agroindustria del chocolate, una actividad desarrollada inicialmente en Cuenca, Ibarra y Ambato, y manteniéndose únicamente en la ciudad de Ambato (Troya, 2009).

Lo que se pretende estudiar es la rescate de las características tradicionales y culturales de las prácticas propias de un territorio, con el fin de involucrarlas a la forma de ser propia de un pueblo, es decir a su identidad territorial, y con esto lograr el reconocimiento socio cultural que el chocolate ambateño merece en la ciudad.

Una vez logrado este reconocimiento de tradiciones en torno al chocolate ambateño, se ha optado por determinar los principios y características de una de las teorías contemporáneas del diseño como es el diseño experiencial, posicionando a este como uno de los ejes reguladores de la investigación. Dicha teoría, se enfoca en la generación de una experiencia cultural, con la que se reconocerá el valor identitario del chocolate ambateño como un producto artesanal, el que se difundirá dentro de un entorno turístico, lo que tendrá un resultado con valor técnico y cultural dentro de la comunidad ambateña.

1.2.1 Contextualización

Las diferencias culturales marcan un distintivo en gastronomía, costumbres, creencias, etc., y a la vez son estas características únicas las que hacen identificar a comunidades, grupos, tribus, etc., construyendo así una identidad cultural que se percibe con

solo presenciarla, y es gracias a nuestros sentidos que podemos lograr ser partícipes de ellas y tener una experiencia placentera o no. El chocolate se ha hecho presente como parte de la cultura de distintas partes del mundo de muchas formas, por lo que se considera su uso y producción como una muestra del significado que tiene a través del tiempo.

Ante la situación planteada, generar espacios más humanos es la tarea que tiene el diseñador. Considerar al usuario no solo desde sus dimensiones físicas, sino también las emocionales, planteando con ello una nueva perspectiva ante la relación usuario-producto, de esta manera, se comprenderán las reacciones y comportamientos de este sujeto ante estímulos que provoca dicho producto en un contexto determinado. Explorar la dimensión sensorial en torno al chocolate ha sido una actividad desarrollada por muchos y no es algo nuevo, por lo cual partir desde el referente cultural que envuelve al chocolate, le dará un significado y mayor riqueza a la experiencia que brinda al usuario.

Macro

El “chocolate” es un producto mundialmente famoso. Para esto, se ha tomado como ejemplo de ello a Europa, el continente en donde más chocolate se consume, por lo que se ha levantado una cultura de chocolate. Ante esta situación, se ha obtenido cifras que la afianzan, así: Suiza es el mayor consumidor con 9 kg por año, seguido de Alemania 7,9 kg, Irlanda y Reino Unido 7,5 kg, Noruega 6,6 kg, Suecia 5,4 kg, Francia 4,2 kg, Grecia, Italia y España con un promedio de 2,3 kg, finalmente Portugal con 1,1 kg.

Al hablar del chocolate en Suiza, se ha encontrado datos como que “más de la mitad de la producción nacional es parte del consumo de sus habitantes, por lo que se puede concluir que este es un ingrediente clave de la gastronomía del país. En cuanto a su industria, empezaron a desarrollar maquinas como la del “conchado” por Rudolf Lindt (1879), que permitía la mezcla, agitación y aeración del chocolate liquido caliente hasta eliminar su acidez y amargo sabor; así también están las maquinas que le dieron textura y finura (Crespo,2016).

Debido a este desarrollo industrial que experimentó Suiza, hoy es posible disfrutar de lo mejor que tiene en chocolate, donde la experiencia con él es tan variada; desde el conocer la historia del chocolate visitando el Museo del Cicccolato Alprose, en Lugano, y

culminar este recorrido disfrutando de un baño achocolatado en algún spa ciudadano o rodeado de paisajes naturales (Crespo,2016).

Por otra parte, La Asociación Española del Dulce (Produlce) manifiesta en su página web que empresas como las de cacao y chocolate, están trabajando para cubrir necesidades del consumidor local y exterior, especialmente demandas que tienen que ver con la salud y medio ambiente, lo que está generando productos tanto de calidad como saludables. De esta manera, el chocolate podría ser parte de en una dieta variada y equilibrada, reconociendo sus valores nutricionales, como, por ejemplo, que es parte de los alimentos ricos en fibra, lo que contribuye a una mejor digestión, de esta forma, el usuario tendrá la satisfacción de consumir un producto que, a más de tener un sabor agradable, es saludable. Así mismo, un proceso eco amigable con el ambiente, desde la cosecha del cacao, convencería al consumidor de la contribución que genera la industria chocolatera para conservar la biodiversidad del medio ambiente en el que se desarrolla el cacao (Crespo,2016).

Con lo mencionado, se puede evidenciar el valor que tiene el chocolate a nivel mundial, teniendo como un gran referente a Suiza, en donde las grandes industrias han acercado al usuario a experimentar su producto desde la visita a museos hasta centros de estética que incluyen tratamientos a base de chocolate. A más de esto, al extenderse una cultura de alimentación saludable y conciencia por cuidar el medio ambiente en todo el mundo, se están tomando en cuenta las demandas de este mercado. Debido a esto, ahora las barras de chocolate son productos bajos en azúcar, y en combinación con otros productos, conocidos por sus propiedades nutricionales o medicinales, generan mayor conciencia en el usuario a la hora de consumir productos saludables, con el sello de tener una materia prima producida en las mejores condiciones ambientales que favorece al medio ambiente.

Meso

Se han desarrollado varias alternativas que promueven el reconocimiento del cacao, y ahora del chocolate que se produce en Ecuador, a nivel nacional e internacional. Pro Ecuador (Instituto de Promoción de Exportaciones e Inversiones), encargado de ejecutar políticas y normas de promoción de exportaciones e inversiones del país para promover la oferta de productos y mercado, ha coordinado la conformación de cuatro consorcios de exportación: Quinoa, Frutas y Vegetales Deshidratados, Banano de Comercio Justo y el más reciente Chocolate Fino de Aroma (El Tiempo,2017).

Debido a lo antes mencionado, actualmente existen varias marcas chocolateras locales que se expenden en mercados internacionales. Las mismas que cuentan con un producto a base de cacao orgánico, y a la par, forman parte de recetas saludables. Cabe mencionar en esta parte que el primer puesto del International Chocolate Awards. Este galardón otorgado en noviembre del 2013 a la tableta Pacari Lemongrass, marcó y produjo el interés mundial en el chocolate fabricado en Ecuador.

Después de lo anterior expuesto, Pacari es una empresa familiar creada en 2002 por Santiago Peralta y Carla Barbotó. El nombre proviene del quechua, que significa “naturaleza”, lo que lleva a considerar a este chocolate como un producto 100% natural, y a la vez, promueve un trato adecuado tanto a las tierras en donde se cosecha el cacao como a los productores del mismo. A esto se agrega que la calidad de este producto se origina en un proceso que no incluye químicos. Es por ello que esta marca cuenta con el sello de Demeter Biodynamic Certification, el que confirma que las fincas productoras del cacao que manejan, cuentan con ecosistemas libres de pesticidas y fertilizantes, lo que permite conservar el balance ecológico entre animales, plantas, suelo y humano. Aquí se hace evidente que, el conocimiento de los productores del cacao tiene mucho valor debido a que esta actividad se ha desarrollado hace más de 300 años en el país. Significa entonces que su trabajo y sabiduría es la realidad del éxito de este chocolate. Además de que el pago justo a los productores contribuye también a la preservación de un ecosistema diverso.

En efecto, el reconocimiento que actualmente posee Pacari no ha sido exclusivo para la empresa. Este chocolate la lograd evidenciar el potencial de Ecuador como productor de cacao y ahora de chocolate fino, de esta manera se denomina a Pacari como el pionero a la hora de agregar valor a su producto desde el origen del mismo, el cacao.

En el mismo sentido se toma ahora a la marca República del Cacao, hoy parte de la empresa Confiteca, cuyo origen se traslada a una visita realizada por los hermanos Chiriboga a Paris en 2005 en busca del chocolate más fino, llevándose la sorpresa de que la proveniencia del cacao era ecuatoriana. Con el fin de obtener el mejor chocolate fino producido en Latinoamérica, se crea Republica del Cacao. No solo manejan cacao ecuatoriano, sino también de países como Perú, Colombia y República Dominicana. Este proceso inicia desde un trato directo con el productor, que elimina a los intermediarios, comprometiendo al proveedor a mantener las mejores condiciones laborales de quienes

producen el cacao. A la vez se da importancia a la conservación de la tierra por medio de prácticas responsables con el medio ambiente.

Por otra parte, esta marca se ha hecho presente en el apoyo a los emprendedores locales. Entre ellos se puede encontrar artistas, ilustradores, artesanos, que exponen su trabajo en plataformas creadas para dar a conocer su aporte en la producción local. A más de esto, el reconocimiento que tiene el chocolate por parte de chefs especializados lo ha llevado a ser parte importante en la gama de opciones que tiene la gastronomía especializada en el país y fuera de él, sin contar que uno de los atributos de esta marca es el aprovechamiento del producto local en base a las mejores técnicas y conocimientos de chocolateros franceses al momento de desarrollar la variedad de productos. Esto se resume en el lema que han denominado “lo mejor de dos mundos”.

En adición a lo ya expuesto, la imagen corporativa que maneja esta marca en sus productos hace evidente ese acercamiento del usuario a lo que antes fue la producción del cacao en el país, y así provocar un impacto social y cultural en el usuario.

Otro ejemplo que ha llegado también a mercados internacionales recientemente es Hoja Verde. En 2008, la idea de incursionar en el mundo del chocolate nació de la familia Letort, que cuenta con una reconocida productora de las mejores rosas en el país. Fusionar las rosas con el chocolate, y exportados juntos, era el primer objetivo. En 2014 se fusiona esta iniciativa con la empresa familiar Café Vélez, y juntos hicieron posible lo que hoy es Hoja Verde. Dos familias con el mismo interés de dar a conocer al mundo el potencial del cacao ecuatoriano.

Aquí se mantiene el común denominador de las anteriores marcas mencionadas, el valor del cacao ecuatoriano. Sin embargo, el valor agregado que esta posee, es el denominado “bean to bar” o traducido es “de la semilla a la barra”. Esta es una propuesta desarrollada con el fin de acercar al usuario con el origen de la barra de chocolate, es decir, el poder experimentar los distintos aromas del cacao producido en el país. Además, resaltan sus bondades como alimento producido en una tierra rica en biodiversidad. Todo se resume en tratar de mostrar historia, cultura y pasión por el chocolate en conjunto con todo el proceso que lo envuelve: desde su cosecha hasta su degustación, de regreso a los orígenes también lo definen como un regreso a la infancia.

Por las consideraciones anteriores, se evidencia que cada una de las marcas mencionadas tienen un valor distinto. No obstante, el común denominador que las une es el

uso del mejor cacao ecuatoriano, sin dejar de lado el valor cultural y social. Los conocimientos y practicas artesanales son ahora el enfoque que busca rescatar cada empresario para promocionar su producto. Además, cabe recalcar la responsabilidad ambiental, dado que la globalización implanta sus propias prácticas, y de alguna forma se ha logrado direccionar a este fenómeno en el sentido de revalorizar el territorio y la identidad del mismo.

Micro

Ambato se ha caracterizado por su carácter comercial como un importante mercado regional. Aquí se ha destacado la actividad agrícola, curtumbre y el comercio de diversos productos, datos que han sido registrados en documentos históricos de la ciudad. Por otra parte, la producción chocolatera en la ciudad tiene sustento en los propios productores y en quienes conocen de cerca el producto. Con esto, se ha llegado a afirmar que en sus inicios esta actividad se desarrolló de forma casera, y debido a la actitud que tiene el ambateño en buscar la forma de generar bienes económicos, llevó a este producto a ser comercial.

Actualmente su producción se mantiene con varios puntos que lo distribuyen a nivel local y nacional, acción que mantiene su reconocimiento en el mercado a través del tiempo. El valor identitario del chocolate existe, resaltando su valor artesanal, pero se ha dejado de lado considerar elementos como su historia, el proceso de elaboración, y de alguna forma la degustación de esta bebida. Se puede encontrar variedad de marcas de chocolate ambateño con el sello “artesanal” en varios centros comerciales, supermercados, y poquísimos locales independientes (Huachi Chico) con un solo fin, el comercial, y no el de relacionarlo con aspectos históricos, culturales incluso sensoriales.

El chocolate ambateño tiene una gran trayectoria, y una parte de ella la conservan en “Los chocolates de la Sucre”, una cafetería en el centro histórico de Quito, en donde se evidencia el valor que esta bebida representa para la familia que administra el negocio. La supervivencia de esta tradición a través del tiempo es un elemento que fortalece la identidad de este producto, que, en este caso, inició con la distribución del pan ambateño en un zaguán de la ciudad quiteña, al que después se suma el chocolate ambateño que abrigaba a los clientes con su degustación. El conjunto de chocolate y pan ambateño se mantienen, pero una experiencia que junten historia, sensaciones y tradición harían de este producto un elemento identitario tan fuerte para Ambato como la fiesta de las flores y frutas.

1.2.2 Análisis crítico

Árbol del problema



Gráfico N° 1: Relación Causa - Efecto

Lo que se distingue como causa del insuficiente valor identitario del chocolate para Ambato es el desinterés por descubrir las características propias de este producto. Pueden ser estas culturales o experienciales dentro de su proceso de obtención artesanal, provocado por la famosa globalización. Dichos aspectos se ven reflejados en una deficiencia de elementos identitario que contribuyen a reconocer identidad ambateña más allá de las flores, frutas y pan.

A partir de lo antes mencionado, se hace evidente que el valor identitario del chocolate está presente, pero la tradición como tal se ha deteriorado con el tiempo debido a un interés meramente comercial. Futuras generaciones debido a una identidad débil, poco a poco se apartan de las tradiciones de la ciudad, dejando al chocolate ambateño como un producto común y corriente.

Al final, cabe recalcar que un estudio sobre la cultura gastronómica del chocolate ambateño, y el valor de su obtención artesanal, son aspectos importantes que le darían mayor riqueza a una identidad ambateña en descenso, y de esta forma se podría también lograr una experiencia única en el usuario y brindar una mejor imagen de la ciudad.

1.2.3 Prognosis

Debido al análisis realizado se puede ratificar que la falta de conocimiento del valor identitario del Chocolate Ambateño, causado en parte por la globalización y la resignación de los ambateños con los escasos elementos identitarios que la ciudad posee, es un problema latente. Visto como tal, un estudio e investigación que den a conocer las características que diferencian a este producto de los demás en el mercado, contribuirá a comprender que tal producto forma parte importante de la identidad ambateña. De esta forma se conocerá su origen, historia, evolución, usos y tradiciones que ha llevado consigo a través del tiempo, todo esto con una interacción usuario-producto.

Es mediante el diseño interior en entornos turísticos que se pretende difundir esta tradición ambateña en toda su extensión, logrando con ello un aporte al turismo cultural en la ciudad, dejando para la localidad y el turista el privilegio de tener a su alcance una experiencia cultural en la que lo intangible se perciba de forma más cercana. Todo esto dentro de un ambiente armonizado para despertar sensaciones que permanezcan en el

visitante a lo largo de este recorrido, y se mantenga con él, de tal forma que este sea también un medio que comunique lo experimentado, y lo que ha significado este para él.

1.2.4 Formulación del problema

¿Cómo el diseño interior de espacios turísticos puede generar una experiencia cultural a partir del estudio del chocolate ambateño?

1.2.5 Preguntas directrices

¿De qué manera se puede identificar el valor identitario del chocolate ambateño?

¿Cómo se relaciona el potencial identitario del chocolate ambateño con la generación de una experiencia cultural?

¿Qué recursos del diseño interior contribuyen a generar una experiencia cultural?

1.2.6 Delimitación del objeto de investigación

Campo: Diseño

Área:

- Diseño experiencial
- Diseño centrado en el usuario

Aspectos:

- Elementos identitarios de un producto artesanal
- Principios del diseño experiencial para el diseño interior

Unidades de investigación:

- Productores del chocolate ambateño
- Técnicos especialistas
- Casos de aplicación de diseño de experiencias

1.3 Justificación

Los ambateños deberían producir desarrollo para su localidad, o al menos es lo que quiere lograr la presente investigación. La urbe como tal posee varios elementos (fiestas, comida típica, sitios históricos, etc.) que la han posicionado en términos de cultura y tradiciones a nivel nacional, pero ha dejado de lado a otros elementos de igual forma importantes. Uno de estos elementos es el chocolate ambateño, cuyo origen en la ciudad se desconoce, pero gracias a investigaciones previas (Troya, 2009), que por medio de entrevistas a historiadores de la ciudad, y no conforme a eso, a los mismos productores, han hecho de esta una fuente de información confiable, con la que se puede construir lo que es la historia del producto, y a la vez, de la localidad en donde su obtención predomina, Huachi Chico.

Conocer el producto en toda su extensión, esa es la tarea de la presente investigación, teniendo como referente a marcas productoras de chocolate ecuatorianas, y cómo estas se han posicionado en el mercado, tanto a nivel económico como socio cultural. La diferenciación de este producto, por su elaboración, usos, tradiciones, se logrará mediante su aplicación dentro del diseño interior de entornos turísticos. Incluir al turismo es vital, debido a la postura que se quiere obtener de este bien. Mas allá de generar un desarrollo productivo, el objetivo es el desarrollo social, lo cual va de la mano con el aspecto cultural, y engendrar un vínculo usuario-producto, proporcionando una experiencia cultural para el turista.

Difundir datos históricos sobre el uso del chocolate en Ecuador es el inicio de esta práctica cultural, con ello se busca el prestigio para el país, de igual forma, para la ciudad, y los productores. Informar a la colectividad del valor que este producto posee, en torno a cultura, historia y productividad, ocasionando un conocimiento práctico que se pueda comunicar eficazmente.

1.4 Objetivos

14.1 General

Generar una experiencia cultural en el diseño interior de espacios turísticos a partir del estudio del chocolate ambateño

1.4.2 Específicos

- Determinar el valor identitario del chocolate ambateño como un producto artesanal mediante un estudio etnográfico
- Relacionar el potencial identitario del chocolate ambateño con la generación de una experiencia cultural en entornos turísticos a través de la aplicación del diseño de experiencias
- Generar una experiencia cultural a través de la interpretación del valor identitario del chocolate ambateño

CAPÍTULO II

2. MARCO TEÓRICO

2.1 Investigaciones previas

El chocolate ambateño, ha sido producto de un intercambio mercantil entre costa y sierra, así lo manifiesta Troya (2009) en su investigación, la misma que ha recogido información relevante, con la que se ha tratado de revitalizar la identidad histórica de este producto. Se hace mención de varias anécdotas y memorias de los más antiguos productores, manifestando que esta ha sido y es una tradición que se transmite de generación en generación. Los precursores de esta receta, mantienen al producto como “artesanal”, siendo esta la característica que le da el valor agregado al mismo, pero ahí es en donde se ha estancado su evolución en el tiempo.

Para llevar al chocolate ambateño a otro nivel, en este caso, a convertirse en una experiencia cultural, se ha considerado el diseño de experiencias dentro de un espacio que contiene al chocolate desde su principal característica que lo diferencia de los demás. Bedoya (2014) hace mención en su texto *El conocimiento del usuario desde la perspectiva multisensorial*, varias consideraciones sobre la importancia de “las dimensiones física y emocional humanas que pueden conducir a un diseño (p. 29)”, y generando de esta forma, un diseño más humano.

Así mismo, Rotta (2013) con *Diseño de Experiencias*, afirma que “el conocimiento del mundo se basa predominantemente en experiencias corporales y que se transmite con la capacidad de construir historias”, llegando a obtener un soporte para recrear la historia del producto a través del diseño de experiencias.

Por otra parte es el patrimonio el que marca la validez de este proyecto, considerando que Unigarro (2010) en su libro *Patrimonio Cultural*, estima que “el patrimonio cultural inmaterial se manifiesta en tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural inmaterial; artes del espectáculo; usos sociales, rituales y actos festivos; conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo y técnicas artesanales tradicionales”, permaneciendo en el eje principal del presente proyecto, el valor identitario que tiene una tradición, el chocolate ambateño, a partir de lo que ahora posee, el reconocimiento como producto artesanal.

2.2 Fundamentación filosófica

El proyecto esta precedido por investigaciones realizadas sobre el chocolate ambateño y su valor cultural, dando a conocer leves rasgos de los inicios de este proceso de obtención artesanal mediante relatos de los más antiguos productores y de reconocidos historiadores de la ciudad, pero, dicha información permitirá construir este ambiente histórico del que partirá cualquier proceso de diseño experiencial. Esta, es una realidad histórica que poco se conoce en la ciudad, y es con estos elementos que se podría fortalecer al chocolate ambateño, ya que actualmente el valor que tiene este para los ambateños está presente, superficialmente, dejándolo únicamente como un producto que se expende en tiendas, supermercados, etc. Troya menciona en su texto investigativo “la vivencia de un proceso histórico no puede ser reemplazada con prácticas recientes, ni en su adaptabilidad en la población local, ni en el éxito que podría producirse, al realizar procesos de mejoramiento.” (Troya, 2009), lo cual tiene relevancia en este proyecto, es posible que estos productores hayan desarrollado avances tecnológicos en cuanto al proceso de obtención de la tableta de chocolate, pero no hay por qué dejar de lado el proceso artesanal, con el que inicio esta tradición local.

Para una mejor comprensión, es con el Patrimonio cultural, con el que se sustenta el valor de estas actividades conjuntamente con la imagen del producto, y a través del diseño interior de entornos turísticos, generar una experiencia cultural con base en los elementos característicos del chocolate. Generar conocimiento y un vínculo emocional usuario-producto es el objetivo, teniendo como referencia que países desarrollados como Suiza, que ha ganado fama mundial, no solo por sus altos niveles de producción y calidad, sino también en todo lo que hay detrás como la presencia de un museo que cuenta su historia y contemporaneidad, y varios beneficios que brinda el chocolate tanto a nivel nutricional como estéticos. Gracias a esta relación con Suiza, se pueden considerar varias posibilidades para destacar el chocolate ambateño como generador de una experiencia cultural propia de un territorio y apta para el visitante, no solo para su degustación, sino también para experimentarlo más allá de un sabor. Ser parte de un legado tradicional, y poder llevar consigo este conocimiento, comunicando de una manera eficaz una identidad fortalecida y rica en atributos culturales.

2.3 Categorías fundamentales

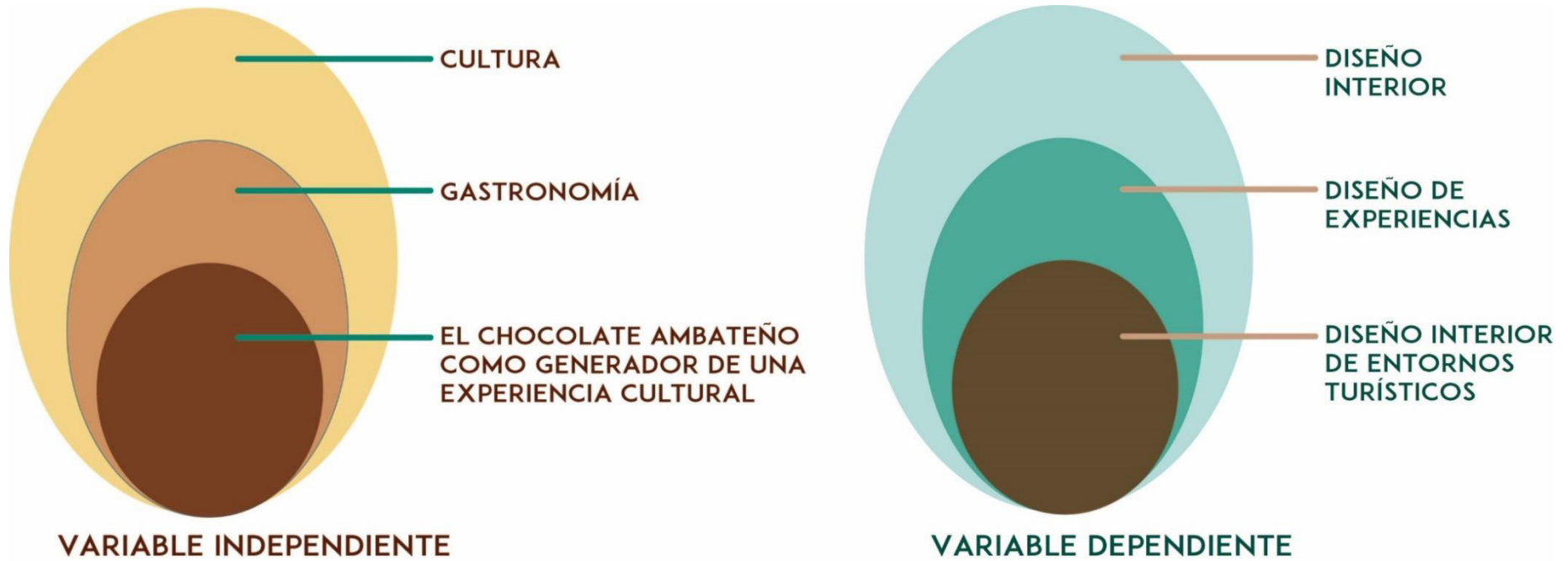


Gráfico N° 2 : Categorías Fundamentales

2.3.1 Red conceptual Variable Independiente



Gráfico N° :3 Red Conceptual Variable Independiente

2.3.2 Red conceptual Variable Dependiente

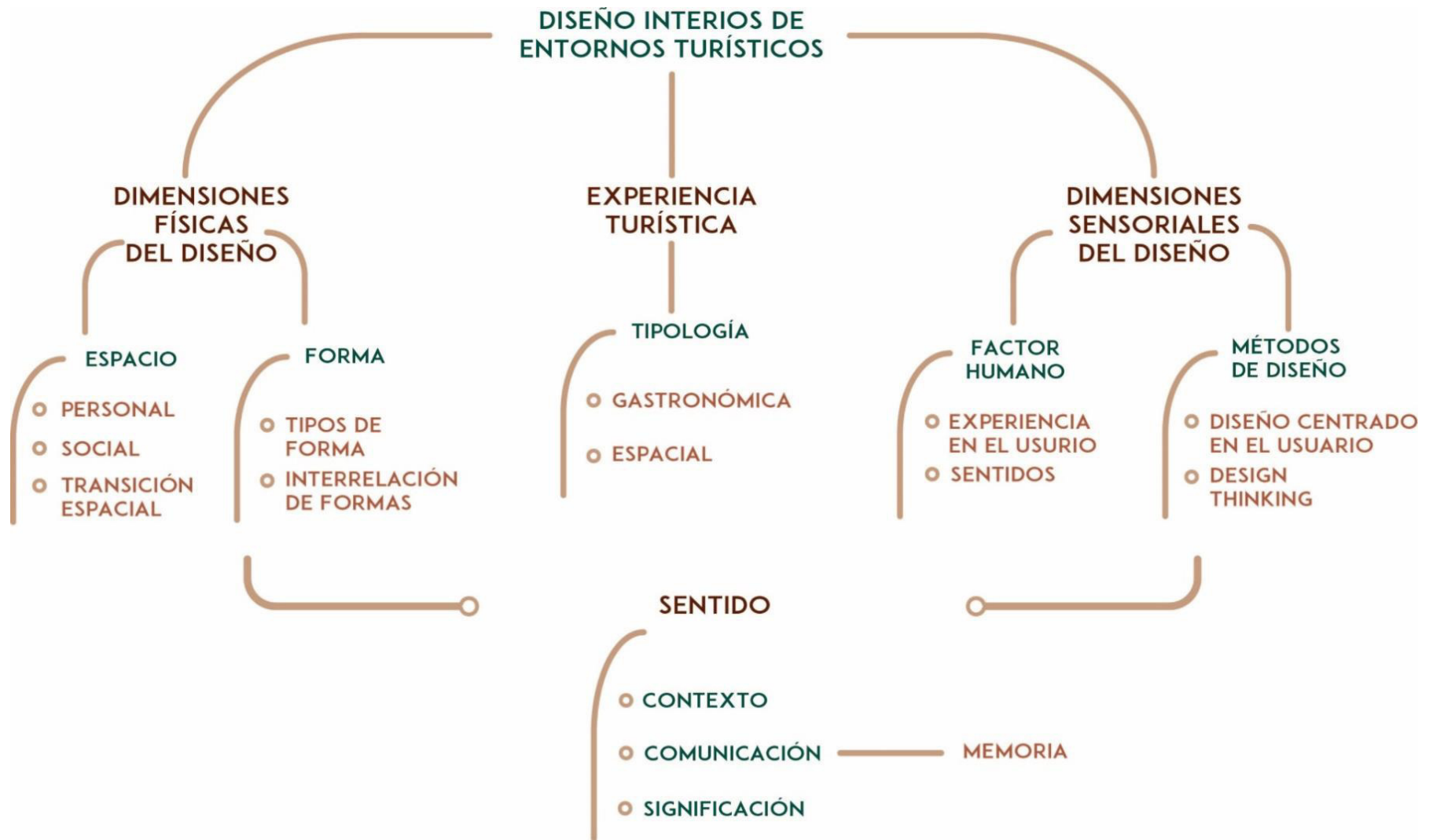


Gráfico N° 4: Red Conceptual Variable Dependiente

2.4 Desarrollo conceptual de las variables

2.4.1 Variable Independiente

2.4.1.1 La gastronomía y su carga cultural

Un producto gastronómico genera varias experiencias en el consumidor, puede ser desde la cosecha de sus ingredientes hasta su preparación, pero para este apartado es importante resaltar aquella con referencia a la cultura que claro tiene que ver con lo mencionado. Por tanto, el componente cultural de la gastronomía se torna relevante para generar una experiencia a partir del mismo. Por consiguiente, el término cultura capta el punto de interés, para lo cual se toma en consideración la siguiente afirmación: “la cultura como una construcción simbólica del mundo social hace posible tejer toda la trama de sentidos que dan significado y significación a nuestro ser, estar y actuar en el cosmos y el mundo de la vida” (Guerreo Arias, 2004, p.12). Es evidente que, la cultura tiene un carácter simbólico, lo que nos lleva a considerar que cada acción del hombre tiene un significado y por ende esto caracteriza su cultura.

El hecho de que una cultura sea distinta a otra se hace presente, debido a esto Guerreo (2002) manifiesta que: “la identidad cultural se constituye como una propiedad esencial que es transmitida en y por el grupo para moldear su sentido de pertenencia y diferencia frente a otros grupos” (p.100). De modo que, el peso que tiene el término cultura, tanto para generar significaciones como para permitir a las personas sentirse parte de un lugar específico y con ello todos los recursos y procesos que lo componen. Cabe señalar que, la revitalización es parte de la cultura, debido a que la intención de este escrito es resaltar la importancia cultural de una actividad local que tiene un tiempo considerable de trayectoria. “Hoy no se trata de trabajar en procesos de rescate sino en revitalización cultural, puesto que estos, como su propio nombre lo dice, solo pueden ser posible desde la propia vida de los actores vitales que la construyen” (Guerreo, 2002, p. 72 citado por Quijia Luguaña, 2015, p. 46). Lo importante es considerar que los protagonistas son los miembros de una comunidad, la misma que se hace presente mediante su expresión cultural, lo que le permite diferenciarse de otros.

Por otra parte, teniendo en cuenta que uno de los recursos que componen la cultura de un territorio es la gastronomía, el desarrollo de este texto depende de la relevancia que tiene la gastronomía dentro de la cultura. Hernández, Di-Clemente, & López (2015) mencionan que la gastronomía es un importante recurso, el mismo que permite definir a un territorio específico y así mismo a su cultura. En este sentido, se puede afirmar que la gastronomía forma parte

significativa de la identidad local, y es en los elementos culinarios en donde se refleja parte de la cultura de un pueblo y de la vida de las personas. Es importante comprender que mediante la gastronomía es posible comunicar rasgos culturales e históricos que han permitido generar el producto que hoy el consumidor puede degustar. Por ello, se puede decir que la gastronomía local está catalogada como cultura debido al testimonio que representa para quienes conservan estas actividades, así mismo se evidencia en ella una comunicación cultural que esta sobre la necesidad alimentaria¹.

2.4.1.2 La gastronomía como una tradición

En términos de cultura la tradición está muy presente, teniendo en cuenta que la historia marca importante relevancia en este contexto. El interés en el termino tradición gira en torno a los elementos que nos ha dejado el pasado y lo que ahora se conserva de aquello. Con respecto a la gastronomía, es lógico considerar que sabores y recetas ya no son las mismas que lo eran, debido a los procesos evolutivos que en ella se están causando. No obstante, en la actualidad lo que se quiere lograr es conservar una tradición a partir de los elementos que compones la época contemporánea. Con ello, se toma a Arévalo (2004), quien manifiesta que tratar el termino tradición es referirse a lo que se conserva en el presente del pasado, es decir un “un pasado vivo en el presente”. Cabe señalar, que al considerar la denominación al termino por parte de la RAE, se encontró que lo cataloga como un sistema de costumbres que se conserva y transmite de generación en generación dentro de una comunidad determinada.

Por esto, determinar que la gastronomía desarrollada en un sitio específico, es referida también como una tradición, conjuntamente con los antecedentes históricos de una receta, las técnicas con las que se desarrolló desde sus inicios y la evolución que ha permitido de alguna manera conservar un producto gastronómico que comunica formas de vida y la cultura misma. En este sentido Correa (2004) manifiesta que los productos gastronómicos forman parte de la cultura y por ende de modos de vida de un pueblo. Es por esto que, conducir la gastronomía a un eje cultural significa que es posible hacer mención de la misma dentro del conjunto de tradiciones, las mismas que se manifiestan como una serie de conocimiento transmitidos a las

¹“Fox (2007), con la expresión foodies, identifica a todos aquellos turistas que se demuestran sensibles a los patrimonios alimentarios de los destinos que visitan y que entienden la gastronomía como una experiencia compleja y cultural. Así, el producto típico o el plato tradicional de la cultura gastronómica local se eleva a testimonio de la identidad local y responde a una función de comunicación cultural y ya no sólo de satisfacción de una necesidad de alimentación” (Hernández, Di-Clemente, & López, 2015, p. 408).

nuevas generaciones. En fin, las tradiciones son parte de la expresión cultural de un pueblo, la misma que a través de diversos medios, como la gastronomía, comunica los rasgos históricos que marcaron relevancia en lo que ahora es un producto alimenticio.

2.4.1.3 El patrimonio cultural y su relación con el patrimonio alimentario

La Convención propuesta por la Asamblea General de la Unesco de 17 de octubre de 2003 hace mención de lo que define al patrimonio cultural inmaterial, en el cual están inmersas prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos y habilidades que las colectividades o individuos quienes las establecen como parte de su patrimonio cultural. Así mismo el término se relaciona con lo antes mencionado, la tradición, ya que, según la Convención, es el medio por el que se expresa este patrimonio. Acorde a este planteamiento, la Ley Orgánica de cultura del Ecuador, en el Título VII, Capítulo 4, Artículo 52 define al patrimonio intangible o inmaterial como los valores, conocimientos, saberes, tecnologías, formas de hacer, pensar y percibir el mundo, y en general las manifestaciones que identifican culturalmente a las personas, comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades que conforman el Estado intercultural, plurinacional y multiétnico ecuatoriano. Mediante estas consideraciones, es importante recalcar que la gastronomía como una actividad que contiene conocimientos y el manejo de diversos productos para su concepción, forme parte de tradiciones que identifican a un pueblo y, por ende, compone un patrimonio cultural.

Debido al análisis anterior Arévalo (2004) manifiesta que dentro del patrimonio cultural esta el modo de vida que con el tiempo han desarrollado las comunidades, así mismo se reconoce su valor y significado cultural para quienes las mantienen y las crearon. Por ello, se recalca la relevancia que posee mencionar el patrimonio cultural en términos de la gastronomía ya que “lo que perdura de la comida, una vez consumida, es la memoria de los productos y técnicas de preparación a que fueron sometidos para obtener el resultado comestible. Por ello es que la cocina, como la música, forma parte, por derecho propio, del patrimonio cultural intangible” (Unigarro, 2010).

De acuerdo a lo ya mencionado, la cocina como parte del patrimonio cultural intangible parte de las consideraciones materiales, que en este caso son los productos o ingredientes que constituyen el alimento para el hombre. De esta forma, también se originan los elementos inmateriales en torno a la gastronomía, dado que conservar los factores culturales que caracterizan a una receta, iniciando por su origen hasta la preparación de la misma, dado que

aquí se encuentran inmersos usos, costumbres y técnicas culinarios, lo que lleva a relacionarlos como expresión del patrimonio cultural.

2.4.1.4 Influencia del turismo cultural y el turismo gastronómico para generar una experiencia

En la actualidad, hablar de turismo es reconocer el valor comunicacional y atractivo que poseen los productos turísticos, entre ellos la cultura la que lleva inmersa a la gastronomía. Partir de las consideraciones de Nogués Pedregal (2009) sobre el turismo como un cumulo de actividades sociales, culturales y económicas. De igual forma Bustos Cara (2008) define al turismo como una propuesta que lleva a la valorización de un espacio que genera sentidos y significados, teniendo a este como recurso clave de la actividad turística. Es así, que, a partir de estas aseveraciones, el turismo esta caracterizado como una estrategia que permite reconocer actividades sociales y culturales dentro de un territorio determinado, el mismo que llega a ser el primer producto a considerar en la parte económica de ese fenómeno.

De igual modo, se considera que el turismo posee inherente el componente cultural. Esto debido al interés de los viajeros por encontrarse con otras culturas y descubrir nuevos territorios sin dejar de lado el componente económico. Entonces por qué no mencionar al turismo cultural como parte de un desarrollo histórico provocado por estos visitantes, consideración que resalta también en una de las afirmaciones de Martin de la Rosa (2003) con respecto a señalar al turismo cultural como un camino que dirige a una región hacia el desarrollo. En consonancia a esto Tosseli (2006) manifiesta que el turismo con su carácter cultural puede estimular la revalorización, afirmación y recuperación de componentes culturales de una comunidad determinada. Para contribuir a esta consideración, el mismo autor menciona que existen tres tipos de turista cultural:

- Especialistas quienes por su relación con el turismo programan viajes para enriquecer su trabajo
- Turistas motivados cuya prioridad es la cultural
- Turistas ocasionales quienes complementan sus viajes con actividades culturales de forma irregular

Esto lleva a señalar al turismo cultural como ente generador de particularidades direccionadas a un progreso social en base a características culturales como tradiciones, historia

y en este caso la gastronomía, que en conjunto lograran llegar a la percepción del hombre con lo que se generaría conocimiento por medio del valor que le entregan a estos elementos culturales sus promotores.

Con el propósito de generar una relación entre turismo cultural y gastronómico, se ha encontrado que el contexto culinario esta fuertemente relacionado con el cultural, con lo antes mencionado y ahora con López & Sñanchez (2012), que posibilitan dicha relación, lo que propone a la gastronomía como atractivo turístico, producto turístico, experiencia turística y como elemento cultural. En este sentido, Fusté-Forné (2016) considera al turismo gastronómico como el viaje a regiones en donde las actividades recreativas se direccionan a rutas turísticas para visitar a productores alimentarios, festivales gastronómicos, mercados y ferias en donde la demostración y degustación de productos de calidad son el punto focal para el visitante.

De esta forma se evidencia que a través de la gastronomía se comunica al visitante la cultura que en un lugar determinado se ha desarrollado, concentrando su atención en la relación del turismo con los productores, quienes son el reflejo de la pasión que caracteriza a las historias que pueden aun compartir. Generar paisajes turístico -gastronómicos es un resultado que se debe considerar como desarrollo y posicionamiento local.

2.4.1.5 Experiencia cultural a partir de la gastronomía y la cultura

Generar interés no solo desde la habilidad para preparar un platillo, sino también de lo que ha llevado a esa comunidad a desarrollar dicha receta, ya que Cardoso Jiménez, Gutiérrez Conde, & Miranda Osornio (2014) afirman que la comida representa una realidad social y mediante estrategias adecuadas esta es capaz de originar desde emociones hasta experiencias. De manera que, la gastronomía como tal ya produce múltiples reacciones en quien la experimenta. Mas allá de ser vista solo como actividad culinaria propia de una zona específica, la gastronomía actualmente se ha transformado en un conjunto de características tangibles e intangibles que la vuelven única. Un plato cargado de historia y cultura se vuelve un todo, que encierra los sentidos en una experiencia que el consumidor se lleva consigo².

De esta forma, se considera que una experiencia gastronómica permite al visitante conocer parte de la historia, cultura y tradiciones de una zona específica. Por lo que no sería

² “Dentro del marco del turismo, la comida representa un hecho social altamente condensado de lo individual, en una representación colectiva, a través de lo que llamamos turismo gastronómico capaz de movilizar fuertes emociones, sentimientos y experiencias” (Appadurai, 1981 citado en Cardoso Jiménez et al, 2014).

raro determinar a esto como una experiencia cultural. “El consumo de alimentos y los procesos sociales y culturales que lo sustentan, contribuyen a la constitución de las identidades colectivas a la vez que son expresión de relaciones sociales” (Cardoso Jiménez, et al., 2014, p. 180). De aquí que la experiencia que genera la gastronomía, permite comprender lo que en realidad la alimentación significa, ya que aquí se percibe a través de los sentidos la identidad de una comunidad, partiendo desde lo tangible, como es el platillo, hasta llegar a la parte intangible, su historia, evolución, tradiciones, entre otros aspectos que son lo que enriquecen y fortalecen esta experimentación turística.

Para concluir, el término “experiencia cultural” hace alusión a la sensibilidad de aquellos por satisfacer más que la necesidad de alimentarse, ya que, al encontrarse con el platillo tradicional de una zona específica, lo que quieren a más de saborearlo, es conocer su origen y la importancia que este representa para la comunidad. Por ello Cardoso Jiménez et al. (2014) manifiesta que mediante la gastronomía también se logra transferir conocimiento, el que incluye historia, producción, evolución, y demás elementos gestores de la experiencia cultural.

2.4.1.6 Vínculo con el caso de estudio

La gastronomía según la RAE es el conjunto de técnicas culinarias y recetas propias de un lugar determinado. Es por ello que se ha elaborado este apartado en torno a la gastronomía y la carga cultural que esta posee para una zona específica. En base a esto, se determinó que la cultura es una consideración de los significados alrededor de una acción determinada para el hombre, y de que manera él se siente parte de un lugar y diferente de los demás debido a la repercusión que tiene dicha labor. En este caso dicha acción es la de producir chocolate en tabletas y también prepararlo como bebida, sin dejar de considerar la significación para quienes lo ejecutan. Dentro de la gastronomía se encuentran los sabores, recetas, técnicas, que permiten creer en el objetivo de este escrito, poder revitalizar la cultura de la producción de chocolate en la ciudad de Ambato, tomando en cuenta la trayectoria alrededor de 200 años que esta actividad posee. De esta forma, mediante la comunicación cultural que brinda la gastronomía, poder generar una experiencia a partir de los estímulos que un producto como el chocolate produce su aroma, textura, sonido a la hora de producción o preparación como bebida, forma en tableta o bebida, y el sabor que posee.

De esta forma, ubicar en primera instancia el componente cultural de la gastronomía sobre el de una satisfacción alimentaria contribuirá a catalogar al Chocolate Ambateño como generador de una experiencia cultural. Conforme a esto, los elementos tangibles e intangibles

dentro de la gastronomía lograr afirmarse, debido a que un plato propio de un lugar debe embarrarse de una historia y la cultura de quienes lo preparan. Esto permitirá al consumidor llevar consigo una cápsula de las sensaciones que experimenta a través de la comida. Cardoso Jiménez et al. (2014) manifiesta que mediante la gastronomía también se logra transferir conocimiento, el que incluye historia, producción, evolución, y demás elementos gestores de la experiencia cultural.

Entonces cabe cuestionar: ¿existen elementos culturales alrededor del Chocolate Ambateño a más de los que ya se conocen, que permitan generar una experiencia cultural? Además del reconocimiento que posee el Chocolate Ambateño ¿se puede influir en su posicionamiento como elemento cultural de la ciudad? Y ¿los elementos que caracterizan al Chocolate Ambateño permiten contar su historia a través de un conglomerado espacial y no solo a través de su degustación? Además existen interrogantes sobre ¿cómo manejar el factor humano para llegar a la experiencia cultural? ¿es importante considerar entornos culturales para difundir esta experiencia?

Se pretende analizar el caso del Chocolate Ambateño con el fin de definir los elementos que pueden aportar a la generación de una experiencia cultural a partir de elementos gastronómicos y por ende en entornos que permitan una difusión adecuada de esta tradición ambateña. Así también, se debe considerar al diseño como una estrategia que puede contribuir a la promoción de elementos culturales como la gastronomía local, asociada con tradiciones y entornos culinarios adaptados para responder a las necesidades del turista y de los habitantes locales.

Por ello, el primer paso es registrar la historia que posee esta actividad, los antecedentes del cacao como materia prima de este producto, y para concluir la relación de este producto con consideraciones como ritual e imaginarios, lo que contribuye a una reconstrucción a nivel cultural y significativo del Chocolate Ambateño.

2.4.1.7 Historia del chocolate - Antecedentes históricos del cacao en Ecuador

Desde tiempos históricos, el cacao ha formado parte importante de la cultura ecuatoriana. En la época denominada “el boom del cacao” la producción del grano evidenció la calidad y gran acogida del producto en escenarios internacionales. De regreso a la actualidad, en 2008 el IEPI (Instituto Ecuatoriano de Patrimonio Intelectual) declaró la protección de la denominación “de origen”, la cual cataloga al “cacao arriba” como un grano proveniente de una

zona geográfica específica, proveniente de una variedad genética determinada, y por ende durante los procesos de siembra, cosecha y postcosecha se respetan los estándares internacionales y tradiciones de la zona (León, 2014).

Las condiciones climáticas y geográficas que posee el Ecuador, brindan al cacao un posicionamiento importante en el mercado nacional e internacional, de la mano con el reconocimiento al trabajo del productor y a su tierra natal. Por otra parte, debido a investigaciones recientes, se ha determinado que comunidades nativas del país proporcionaban varios usos al cacao. Etnias como los Chachi, Cofán, Secoya, Siona, Kichwa del Oriente, Wao y Shuar consideran al fruto inmaduro como cicatrizante de cortaduras, tratamiento para afecciones postparto, anemia, fiebre y para detener hemorragias. El grano como tal, es empleado en la preparación de tortillas de cacao y bebidas de tipo estimulante (Ateles belzebuth) (De la Torre et al., 2008:56-61 citado en Burbano Montalvo, 2011, p. 27).

Pero aquí no termina la relación del cacao con la región oriental del país, ya que se encontraron evidencias arqueológicas en la provincia de Zamora Chinchipe que datan de 5500 años atrás. Los Palanda, una comunidad cuya aldea se encontraba cerca del Rio Valladolid, en donde se hallaron tumbas en el subsuelo de lo que era su templo de alabanza. Estos féretros, contenían ofrendas alimenticias, entre ellas el *Theobroma*, una bebida energizante elaborada a base de cacao. El descubrimiento se dio en el 2002, y después de varias pruebas químicas se confirmó que Los Palanda domesticaron el cacao aproximadamente 2000 años antes que los Aztecas (León, 2014).

Los antecedentes que tiene el cacao en Ecuador son de gran importancia, con ellos se sustenta la calidad de producto que se ofrece al mercado, con un envolvente histórico y tradiciones intrínsecas que lo distinguen. Sumado a esto, la ubicación geográfica del país que contribuye enormemente a la obtención de un fruto exquisito, sin dejar de lado las técnicas tradicionales por parte del productor para una conservación adecuada de la tierra en donde se cosecha. El reconocimiento no solo está en el producto final, un chocolate fino, sino también en un territorio que se conserva en base al conocimiento de los productores hacia la tierra en donde viven.

2.4.1.8 Historia del Chocolate Ambateño

Partir desde la llegada del cacao a la sierra, es un punto clave en este contexto, ya que la migración hacia la costa fue uno de los aspectos que determinaron el intercambio de productos entre costa y sierra, sin dejar de lado que la época del “boom del cacao” fortaleció el comercio entre estos sectores (Ibarra, 1987:27 citado por Troya, 2009). Se hace mención también sobre la principal vía que conectaba a Ambato con la costa tenía salida por el sector de Huachi:

La relativa facilidad de llegar a la costa por el “chasqui” Ambato, Guaranda, San Miguel de Chimbo, El Empalme, sitio en el cual se bifurca la carretera, hacia Guayaquil y la provincia Del Oro y al norte hacia las provincias de Los Ríos, Manabí y Esmeraldas, y el vínculo comercial establecido con la Costa (Troya, 2009, p. 50).

En efecto, estas conexiones con la región costa permitieron que el cacao llegase a manos ambateñas que transformaron a este fruto en chocolate. Después, los ambateños encontraban el cacao en uno de los principales escenarios comerciales de Ambato “la feria del lunes” que existía desde 1870:

Según entrevista realizada al Señor Mariano Escobar, incluso antes del terremoto ya existía la feria, y según él recuerda, existía un espacio que lo llamaban la plaza de cacao, donde se vendía solo cacao para procesar, se ubicaba en el actual mercado modelo (Juan Benigno Vela). Había un lugar en donde todos pesaban (donde la Sra. Isabel de Rosero) era una pesa conocida que tenía las medidas justas. También acostumbraban entregar el cacao en la casa, esto se hacía mediante mulas. Todo el transporte se lo hacía en mulas. Los comerciantes por comprar el chocolate regalaban además quintales de productos como ocas y otros (Troya, 2009, pág. 55)

Las afirmaciones anteriores sugieren que el productor ya podía abastecer su producción de chocolate con la venta de la materia prima en lugares céntricos de la ciudad, pero en la actualidad no se expende cacao en el mismo lugar, más bien se ha reemplazado este con la venta de las tabletas de chocolate ambateño. Pero antes de llegar a la venta de este producto, está el proceso de obtención artesanal, el mismo que se menciona en el siguiente enunciado:

(...) se tiene conocimiento que, en Huachi Chico, Ambato provincia de Tungurahua se ha venido elaborando el chocolate desde hace –más- de 100 años atrás cuyo proceso de tostado fue realizado en tiesto de barro y la molienda se realizaba manualmente con molinos de piedra calentados a base de leña. Esta elaboración totalmente artesanal, se realizó de forma generalizada en todas las productoras y constituye el inicio de la producción semi industrializada. (Troya, 2009, p. 51)

Estos son datos que aportan mayor interés por reconstruir la historia de este producto, una práctica de los antiguos productores en Huachi Chico, parroquia rural donde se concentra

la mayor producción de chocolate de Ambato, actividad que existe desde la misma fundación de la ciudad en 1824, con lo que se evidencia la trascendencia histórica que tiene esta actividad artesanal.

Entrando en el tema de la comercialización del chocolate, Troya (2009) menciona que “así como se traía a Ambato el cacao, luego se vendía en otras ciudades el chocolate” lo que nos lleva a la consideración de que la comercialización del producto llegó a ser parte de la cotidianidad de estos productores, que llevaban a comercializar su producto en ferias de cantones y parroquias aledañas, y que poco a poco se extendería a ciudades vecinas. Así mismo se puede decir que pasar al chocolate ambateño como producto de un carácter casero a uno comercial parte de la necesidad de sus pobladores:

la necesidad de generar ingresos, propició la búsqueda de nuevos y mejores medios de vida, como una más de sus variadas formas de subsistencia, ya que la población se destacó desde antaño por el desarrollo de diversas actividades agrícolas, comerciales, agroindustriales y artesanales. (Troya, 2009, p. 40)

Esto hace evidente que el ambateño encontró en la producción chocolatera un medio de progreso económico, con el que se dejó de lado atributos culturales e históricos que aportarían mayor enriquecimiento a la identidad ambateña.

En la parroquia de Huachi Chico, Ambato – Tungurahua, se ha elaborado chocolate desde hace más de 150 años atrás. Se considera a varias mujeres artesanas que iniciaron con la producción chocolatera: Virginia Guerrero, Rosaura Freire, Melchora Escobar, Dolores López, Clara Vargas y Antonia Manzano. Estas mujeres pertenecieron a la generación que elaboraba la tableta de chocolate utilizando tiestos de barro para el tostado del cacao, y molinos de piedra calentados a base de leña en donde el cacao tostado se transforma a pasta, y posterior a ello, la tableta, que se obtenía después de dejar secar el chocolate en hojas de achira, aliso hasta hojas de higo³.

La siguiente generación contaba ya con molinos impulsados a mano, y dejaron de lado el molido en piedra. Aquí se encontraban: Antonia Valencia, Ramona Vargas, Clara Freire, Mercedes Escobar, Zulema Porras, Soledad Arcos, Catalina Arcos, Laura Vargas, Eva Freire, Luz Elena Paredes, Luz Pico, Etelvina Villacis, Rosa Vargas, Zoila Vargas, Rosa Pico, Rosario

³ Gracias a la intervención con los chocolateros en Ambato se ha obtenido un texto redactado con el consentimiento de los miembros de la Asociación Artesanal de Productores de Chocolate “LA CHOKOLATERA AMBATEÑA”.

Soto, Luz Porras, Olimpia Valencia, Rosa Arcos, Cornelia López, Consuelo Solís, Piedad Solís, Julio Arias, Clelia López, Cristóbal Solís, y más.

Posterior a esto, se instaló la primera fábrica con motores a diésel, por parte del señor Alcides Valencia y Enrique Pazmiño, alrededor de 1940. Esto abrió camino a generar la segunda fabrica a cargo de los señores Enrique Pazmiño, Ruperto Arcos y Serafín Villacrés, la misma que pasó a manos de la actual generación, el señor Wilson Pazmiño.

En la actualidad se han instalado varias fábricas, cada una con su propia maquinaria, y distinta a las demás. Aquí se ha evidenciado la deficiente cooperación entre los mismos productores, para poder sacar adelante al producto y a su producción. El desarrollo de varias fórmulas y sabores, ha desatado también la competitividad entre chocolateros, lo que ha dejado de lado el principal objetivo de resaltar el chocolate ambateño. Lo que predomina aquí, es que el sabor y calidad que tiene el chocolate que se expende en Huachi Chico no se iguala a otros. La misión de esta asociación es rescatar el valor turístico y gastronómico de la parroquia de Huachi Chico y con ello mantener la tradición de producir el buen chocolate a la taza.

2.4.1.9 Proceso de obtención de la tableta de chocolate

La obtención de la tableta de chocolate actualmente consiste en un proceso largo, de casi una semana, esto debido a que se generan grandes cantidades de tableta para su distribución y venta. Se ha señalado que este proceso comenzó alrededor de 1830, con la intervención de 4 mujeres, no obstante, se detalla que la mayoría de los primeros productores han fallecido, pero dejaron un legado importante con respecto a la elaboración del producto, con esto, la habilidad de elaborar el chocolate se convierte en un saber – hacer transmitido de generación en generación desde los productores a sus predecesores, y a la vez a sus empleados (Troya, 2009).

La elaboración de la tableta de chocolate inicia con la compra y selección de los granos de cacao (CCN51), seguido del tostado o torrefacción, que consiste en emitir calor al grano al estar encerrado este en bombos cilíndricos, los mismo que reciben calor proveniente de una fuente eléctrica o a diésel. El siguiente paso es el descascarillado. Aquí el cacao es triturado y con ventilación artificial del mismo molino se separa la cáscara. Para un mejor resultado, se agrega el cribado o tamizado para aprovechar hasta el grano más fino. La molienda es en donde el grano triturado se fricciona y al estar expuesto a temperaturas de calor producidas por el

mismo molino se obtiene la pasta de cacao, el cacao líquido pasa al temporizado (30-60min), enfriado (30-45 min) en artesas o bandejas metálicas, en donde con movimientos manuales se producen burbujas de aire lo que ayuda para el siguiente paso. En el tableteado el chocolate enfriado pasa nuevamente por un molino, esto para obtener la consistencia adecuada, y con esto la masa sea dosificada y batida de manera que la textura y flor que presenta la tableta final son producto de la temperatura de la masa y del ambiente. Finalmente se deja reposar y enfriar (Troya, 2009, p. 73). Este proceso es reservado por algunos productores, pero a medida que la tecnología avanza, es evidente que ya no es un secreto. El uso de un cacao ordinario (CCN51) pone de manifiesto que este chocolate no es algo distinto a lo que se encuentra en otras ciudades o países. Lo que sí marca la diferencia es el territorio en donde se ha desarrollado, y la gente que lo mantiene como un medio de sustento económico.

El chocolate ha mejorado la calidad de vida de muchos chocolateros, encontrando aquí una habilidad que con el tiempo se ha vuelto parte de ellos y sus familias, un aroma que envuelve sus hogares de historia, cultura y tradición⁴.

2.4.1.10 Preparación del Chocolate Ambateño como bebida y ritual

La denominación “chocolate ambateño” se encuentra fácilmente en cartas o menús de distintas cafeterías, pero cual es la receta propia de esta bebida ha puesto en duda la confiabilidad que tienen muchos de esos menús. Es por ello que se debe recurrir a la fuente más confiable, que en este caso son los productores más antiguos de la tableta de chocolate ambateño. Que mejor experto que los precursores de esta tradición, siendo ellos los primeros en experimentar dicho manjar en sus hogares, junto a sus familias.

Con lo antes planteado, la cafetería “Los Chocolates de la Sucre” en la ciudad de Quito, relata la historia con el chocolate ambateño⁵. Dicha historia inicia con la venta del pan ambateño que desarrolló la señora Piedad López, sola en la capital. Primero en las calles de la ciudad, y posteriormente termina en el zaguán de la casa que ahora ocupa todo el local. Debido a la necesidad de tener a sus nueve hijos cerca, ellos viajan a la capital y la familia entera se dedicó

⁴ La intervención a productores de chocolate en la ciudad de Ambato, contribuyó a la información sobre la producción de las tabletas y de la preparación como bebida. Noemí López, presidenta de la Asociación “LA CHOKOLATERA” me hace la entrega de un documento que recolecta parte de la historia de esta producción el día 21 de mayo del 2018, al igual que una entrevista el día 18 de mayo del 2018 a las 19h00.

⁵ El día 08 de mayo del 2018, 3h15 pm, el señor Fabián Bonilla accedió a una entrevista con respecto al vínculo que tiene su cafetería con el Chocolate Ambateño.

a este negocio hace alrededor de 36 años. Posterior a esto, el requerimiento de sus clientes, de acompañar la venta del pan con una bebida caliente, lleva a esta madre de familia, a la idea de combinar el pan con lo que ella sabe hacer, el Chocolate Ambateño, una bebida que, según su hijo, era la que compartían en familia desde sus abuelos.

Aquí se tomará en cuenta el término “ritual”, debido a la importancia histórico – cultural que posee la preparación de esta bebida. La acción ritual cumple una función comunicativa, llevando a que dicha actividad interactúe con los sentimientos, las apreciaciones, el estado de ánimo del espectador, y de esta forma, persuadir intelectualmente en la opinión que este podría tener de este “ritual (Guerreo Arias, 2004, p. 110). Concebir este proceso como un ritual, lo lleva a un contexto de valoración superior por parte del consumidor.

Por consiguiente, otro de los agregados para esta bebida, es la harina de cebada, o más comúnmente conocida como “machica”, que al ser mezclada con el chocolate se produce una masa viscosa, la misma que se hace llamar “chapo”, y según pobladores de la ciudad, es un manjar, pero que a la vez muy poco se mantiene como una tradición. Fabián Bonilla, afirma que, en los inicios de su cafetería, los clientes observaron a su madre combinar el chocolate con machica, por lo que al recibir su taza de chocolate solicitaban una porción de machica y poder comer el famoso chapo. Actualmente los clientes ya no solicitan esta guarnición, y se hace evidente que tradiciones que acompañan a esta bebida, poco a poco se olvidan.

El gran aporte alimenticio que posee el chocolate también se ha dejado de lado. Comercializar la tableta con mayor contenido de cacao ha sido un reto para los productores, por esto han desarrollado varias calidades de chocolate, siendo el más vendido el que menor cantidad de cacao posee. Por ende, la bebida y su sabor cambian, y encontrar el verdadero sabor y experiencia del Chocolate Ambateño se torna más difícil. El chocolate en sus inicios no contenía en su producción ninguna harina, pero para la preparación de la bebida si se lo mezclaba con maicena, debido al factor económico, ya que la leche en los inicios de la producción chocolatera, tenía un costo elevado⁶

2.4.1.11 Imaginarios Sociales del Chocolate Ambateño

El tiempo que posee esta producción chocolatera ha permitido crear una serie de significados, incluso mitos en torno a este producto. El aporte cultural que posee es evidente y

⁶ El día 07 de julio del 2018, 4h20 pm, se accedió a una entrevista con el gastrónomo Juan Carlos Alulema, quien ha experimentado con recetas tradicionales y la investigación sobre las mismas. Aportó con importantes datos sobre el Chocolate Ambateño, como afirmar que hoy en día se mezcla con harinas para abaratar costos en su producción.

a más de ello es el reflejo de la vida de los productores la que se plasma en cada tableta. Es por esto que considerar en esta parte a los imaginarios se torna primordial, ya que se definen como afirmaciones de la sociedad, que no se han comprobado científicamente pero que tienen un acercamiento importante con la colectividad, ya que indirectamente generan elementos culturales históricos (Silva, 2006). A través de estos imaginarios se producen referentes simbólicos de permiten revitalizar una identidad local, y con ello lograr su reconocimiento, posicionamiento y transmisión de estos a sus nuevas generaciones (Quijia Luguña, 2015).

El historiador ambateño Pedro Reino⁷, manifiesta que una de las recetas de Chocolate Ambateño que se está perdiendo es aquella que incluye un batido de huevo. Esta bebida ha sido usada para la recuperación de las mujeres después de un parto, algo que se ha confirmado mediante mi propia experiencia, ya que mi abuela la preparaba para mi mamá. Además, los mismos productores, afirman que otros usos que le han dado al chocolate es para velorios, ya que varios pedidos han sido destinados para este tipo de reuniones. Así mismo, para festejos de la religión católica que se realizan en fechas específicas.

Así mismo, con respecto a las técnicas de producción que antes se empleaban, está el uso de hojas de aliso, atzera (achira-achera) e higo, que según el historiador, por experiencia propia le transmitían un sabor característico a la tableta, sin dejar de lado el aroma que le transmite al chocolate a más de las propiedades medicinales y como atributo visual la forma de la hoja que queda impregnada en la tableta, esta es uno de los atributos que ahora ya no se pueden encontrar.

La tradición más fuerte de los chocolateros de Tungurahua, estaría también relacionada con la implementación del tren (1910-1920), lo que permitió el ingreso de grandes cantidades de cacao a la provincia, teniendo a Ambato como una ciudad mercante. Otra posible explicación para el origen de la producción chocolatera es la fuerte migración de trabajadores ocasionales o de temporada a la costa, en donde aprendían modos de vida costeros. Llegaban a la zafra, a las grandes haciendas de cacao y no sería raro considerar que en estos lugares aprendieron a producir chocolate, posteriormente estas técnicas serían transportadas hacia la sierra, por ello la relación que se establece con la época del boom del cacao.

⁷El día 20 de junio del 2018, 4h16 pm, se accedió a la entrevista con el historiador vitalicio de Ambato, el señor Pedro Reino, quien aportó con datos históricos y características que se desconocían sobre la producción chocolatera en la ciudad y su preparación como bebida.

Por otra parte, considerar la historia del sector de Huachi sería otro camino para dar con el origen de esta producción. Reino hace referencia a los soldados desertores que participaron en las batallas de Huachi, quienes al perder dicha batalla se refugiaron en hogares del sector, y se podría decir que trajeron consigo conocimientos y modos de vida de Colombia, entre ellos el de producir chocolate. Otra de las teorías manifestadas por un experto en historia, cuya relevancia se torna importante, pero actualmente no recibe la atención necesaria, por lo que el historiador manifiesta que es una contradicción no poder probar un Chocolate Ambateño en Huachi Chico, cuya producción se ha concentrado en este sector. Así mismo se plantea la interrogante ¿es necesario implementar un espacio que difunda esta tradición en el sector Huachi, al ser este el lugar donde se concentra la mayor parte de chocolateros? debido a la industrialización que ha experimentado esta producción ¿se ha puesto en retroceso el proceso cultural que posee el Chocolate Ambateño y por ende la atención de los mismos productores a este?

La producción chocolatera se mantiene con fuerza en la ciudad, pero necesita un mejor posicionamiento como tal, por la fama que tuvo y ahora, gracias al análisis de la información recolectada, la carga cultural que esta posee.

2.4.2 Variable Dependiente

2.4.2.1 Espacio y turismo

Más que una definición del término espacio, el diseño interior se concentra en la representación que el usuario necesita y a las relaciones que de aquí se pueden originar. Así mismo, la estructura de un espacio se encuentra dependiente de los usos a los que va destinado. El espacio diseñado se transforma en escenario físico, el mismo que satisface necesidades, influye en las actividades, y afecta las sensaciones del usuario (Wong, 2014). De la misma forma Nogués Pedregal (2008) enuncia que por medio del espacio turístico la sociedad produce significaciones a lo cotidiano, lo que permite determinar la fuerte relación entre un lugar y las actividades turísticas. En otras palabras, se trata de ver en el turismo una oportunidad de producir sentido a través de la cultura de una comunidad plasmada en un sitio, lo que generaría múltiples experiencias enfocadas claro en la satisfactoria respuesta por parte del usuario.

Debería considerarse la opción de constituir al espacio como el recurso en donde una cultura edifica su territorio y le proporciona valores a partir de las creencias, ideologías, tradiciones que forman parte de la expresión de un pueblo.

2.4.2.2 Del espacio personal al social

El espacio de uso vital para nuestros cuerpos es considerado como espacio personal. Al ser invadido este espacio por otras personas se produce una reacción sensitiva ante lo que está alrededor. Lo que caracteriza a este espacio es que se permite el acercamiento de otras personas por un breve periodo de tiempo (Wong, 2014). Dentro del turismo es esencial respetar el espacio privado que posee cada persona, al cual no se puede acceder sin su consentimiento, pero a través de este se determinan distancias y la ubicación de elementos como parte de un ambiente.

Por otra parte, el espacio personal se hace presente en el espacio social, que en esta ocasión se llamaría también público. Este es un espacio apropiado para ocasiones informales para intercambios sociales, permitiendo una comunicación con niveles de voz normales o más elevados (Wong, 2014). De la misma manera, Nogués Pedregal (2008) manifiesta el uso que se realiza actualmente del espacio público por parte del turismo debido a las exigencias del usuario y a las diversas perspectivas que se desarrollan en la planificación urbana. Ante esta situación cabe recalcar que el espacio social permite desarrollar relaciones, sean estas sociales o espaciales, debido a su nivel comunicacional y la confianza que brindan al usuario para interactuar libremente con lo que se encuentra a su alrededor.

Tanto el espacio personal como el social marcan relevancia en la actividad turística, dado que cada uno determina áreas que se deben tener en cuenta a la hora de establecer relaciones y una adecuada generación de experiencias a partir del turismo.

2.4.2.3 Transición espacial

La relación entre espacios no solo se define por la disposición espacial, los espacios que conectan el uno con otro tienen mucho que ver, además de los elementos que permiten el paso de un sitio a otro (Wong, 2014). Mediante la relación apropiada de un espacio con otro, se puede generar un recorrido preciso y enfocado en concretar la intención del diseñador. Esta red relacional, permite al usuario llegar a un espacio y salir del mismo con algo nuevo dentro de sí.

Es importante recalcar la importancia del turismo como generador de sentido y significados que a través del espacio comunica la realidad de una comunidad específica.

De esta manera Rincón (2007) en su Cátedra sobre Organización del espacio, manifiesta que un espacio se configura como un receptor de las actividades humanas que le permiten al mismo transformarse y ordenarse. Es evidente la capacidad que posee la cultura para conformar un espacio, de tal forma que mediante esta se ubique un sitio adecuado para cada una de las acciones a realizarse con respecto a la vida cotidiana de una comunidad. Aquí se percibe como relación la percepción de un orden específico, lo que permite un acercamiento a lo que la colectividad posiblemente reconozca como parte de su diario vivir, pero mediante un diseño espacial y el turismo se le agrega el valor cultural para convertirlo en un atractivo turístico.

2.4.2.4 Tipos de forma

“La forma ... no es solo una forma que se ve, sino una figura de tamaño, color y textura determinados” así lo manifiesta Wong (2014) en su libro Fundamentos del diseño. Así mismo, este término se confunde con figura, pero la diferencia está en que la figura con volumen y grosor se transforma en forma. Esto nos lleva a determinar que la forma es un conjunto de características sensibles a nuestra percepción sensorial. Así mismo la forma se puede apoyar en la realidad a representar o una abstracción de la misma, todo esto con el objetivo de llevar inmerso un mensaje o no.

Por estas consideraciones se han definido los tipos de forma según su contenido:

- Formas Figurativas: son aquellas que se han representado de acuerdo a la realidad, por tanto, son fácilmente identificables.
- Formas Naturales: son aquellas que representan a organismos vivientes y objetos inanimados sobre la superficie terrestre.
- Formas Artificiales: son aquellas que representan objetos y entornos creados por el hombre como edificios, muebles, juguetes, etc.
- Formas Verbales: es aquella que se basa en un elemento del lenguaje escrito
- Formas Abstractas: es aquella que no se puede identificar, ya que no posee la representación de algo real (Wong, 2014)

2.4.2.5 Interrelación de formas

La interrelación de formas permite organizar estos elementos dentro de un diseño, por lo que se han determinado ocho formas para lograrlo:

- Distanciamiento: dos formas quedan separadas con un espacio entre ellas
- Toque: dos formas se acercan entre si
- Superposición: al acercar dos formas, una de ellas llega a cubrir una parte de la otra
- Penetración: dos formas se cruzan, pero sus contornos siguen siendo visibles
- Unión: dos formas se cruzan y se convierten en una forma nueva
- Sustracción: una forma negativa cubre parte de una positiva
- Intersección: dos formas se cruzan formando una nueva y más pequeña
- Coincidencia: dos formas con las mismas características se acercan hasta convertirse en uno solo (Wong, 2014).

Debido a estas interrelaciones que se pueden efectuar con la forma, el mensaje que se desea emitir para el usuario será mejor captado, sin dejar de lado los demás aspectos del diseño interior.

2.4.2.6 Diseño Experiencial

El diseño de experiencias en una disciplina contemporánea, que actualmente se mantiene en desarrollo, pero se han establecido parámetros que permiten tenerla en cuenta para generar un diseño que conjugue sentidos y emociones. Por esto se ha tomado en cuenta la definición de Bedoya (2014):

El experience design o el diseño de la experiencia se ha definido como la práctica de diseñar productos, procesos, servicios, eventos y ambientes con el objetivo principal de asegurar la calidad de la experiencia del consumidor usuario y de generar soluciones culturalmente relevantes con menor énfasis en mejorar la funcionalidad del diseño (...) la misión del experience design es persuadir, estimular, informar, entretener, influir y generar significados y modificar las conductas humanas (p. 32).

Es notorio que el punto focal del diseño experiencial es generar significados y de alguna manera incidir en el comportamiento del usuario. En este caso es importante lograr una interacción entre el envoltorio cultural del chocolate y el usuario, teniendo en cuenta la posibilidad de que los mismos habitantes de la ciudad conozcan a fondo el valor que posee este producto. Por esto, la intención es estimular los sentidos del usuario y a la vez informar de

forma dinámica, generando significados en la conciencia del espectador. Por ello es importante resaltar la percepción, para lo cual Ávila, Aguayo, Lama y Córdoba (2015) afirma que la percepción es la selección, organización y traducción de un estímulo, para comprender lo que significa. Debido a esta aseveración, se torna factible desarrollar un análisis de la reacción que provoca en el usuario la persuasión que un conjunto estímulos dentro del diseño provocan.

Diseñar una experiencia lleva intrínseco el tema sensorial. Es importante tomar en cuenta también la sinestesia, puesto que es la percepción de una misma sensación a través de distintos sentidos. Pero por otro lado también se considera como una figura literaria, retórica, la cual atribuye una sensación a un objeto que no le corresponde, como por ejemplo amarillo chillón, días dulces, entre otros.

Conjugar el diseño con atributos que permitan llevar el mensaje apropiado para el usuario es una tarea del diseñador. Esta es una disciplina integradora, y al trabajarla en quipo con otras se obtendrá un resultado mucho más favorable en espacio, tiempo y contexto. Por ello Tackara (2013) menciona que considerar el lugar, tiempo y cultura como aliados para reforzar la identidad territorial. De la misma forma el autor resalta que un diseño con sentido se define por el valor del tiempo, la biodiversidad y la diversidad cultural, puesto que responder a una necesidad específica de un grupo de personas conduce a una funcionalidad que va más allá, brinda confort y la persona se sentirá identificada con el entorno que lo rodea, lo cual provocaría un estado de confianza al permanecer en dicho sitio.

2.4.2.7 Estrategias y herramientas

El verdadero objetivo del diseño de experiencias, que es mejorar la calidad de vida de los usuarios, se lograra con los siguientes pasos importantes que enuncia Rotta (2013):

- Entender el efecto de las respuestas inmediatas en la construcción de una experiencia
- Crear o fomentar las relaciones emocionales
- Ideas metodologías para identificar los significados a la construcción de una experiencia

Con esto llegamos a concebir que generar una experiencia mediante el diseño, no se trata de incidir en el usuario a nivel sensorial, sino también en concebir un producto con el que el usuario cree un vínculo emocional, proporcionando una respuesta a su contexto cultural y social, con la que el visitante se lleve el conocimiento consigo, y de esta forma pueda ser

difundido gradualmente. El diseño es comunicativo, debido al alcance informativo que posea, pero en entornos culturales, este debería ser el principal atributo, por ello Rotta (2013) ha postulado que “la intención expresiva e interpretativa” es una fuente de motivación que los diseñadores han adoptado para proporcionar a un producto una perspectiva comunicativa, lo que lleva a comunicar un mensaje adecuado para el usuario de tal forma que genere conocimiento y una aceptación por el mismo.

Significados suscitados a partir de una experiencia que se mueve en torno a los sentidos del usuario, son el resultado de un diseño más humano, que según Bedoya (2014) es la sensorialidad humana la que determina las dimensiones física y emocional, que conducen a una perspectiva proyectual integradora por parte del diseñador.

2.4.2.8 Factor Humano

La sensación genera información, la imagen es el recuerdo de esa sensación, y la conciencia es el enriquecimiento constante que solo se produce en la mente del ser humano (los sentidos humanos y el producto). Por tanto, las emociones son resultado de los estímulos que recibe el cerebro a través de los sentidos, convirtiendo a estas sensaciones como la principal fuente de conocimiento del mundo exterior.

Por otra parte, toda la información receptada por los sentidos, pasa a ser interpretada por el sistema cerebral, en donde conjuntamente con la memoria del usuario receptor se producirá una respuesta emocional distinta en cada persona. Esta información deja de ser solo un fundamento de aprendizaje, y pasa a crearse o no el vínculo emocional con el usuario, lo que le recuerda a o se siente identificado con, etc. son infinitas las sensaciones del espectador.

Por tanto, la traducción de una experiencia por medio de los sentidos determinará los códigos de gusto o rechazo, distintos en cada individuo (los sentidos humanos y el producto).

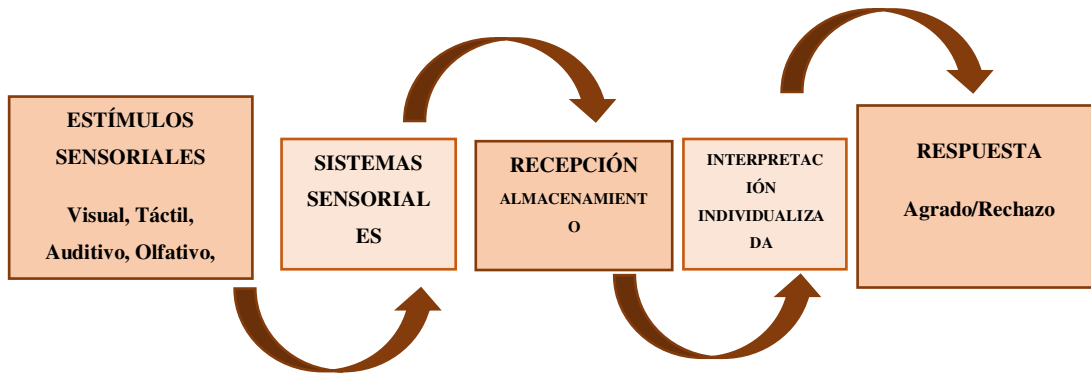


Gráfico N° 5 Proceso Perceptivo (Frascara, 2012)

2.4.2.9 Percepción sensorial

El espacio en el que nos desenvolvemos está impregnado de experiencias cargadas de significados para el usuario. De estos espacios resultan las experiencias perceptivas, debido a la perspectiva integradora del diseñador, es decir profundizar en el factor humano y los componentes de estos espacios, son elementos que determinan las respuestas cognitivas en la memoria y en el desenvolvimiento de quien lo experimenta. Pero en este caso, lo que se resaltaré es la percepción, para lo cual Robles y Esparza (2015) hacen referencia a este término como el reconocimiento o interpretación cerebral por medio del estímulo sensorial.

Por otra parte, a más del estímulo sensorial, la percepción recibe un carácter cultural, lo que dependerá del medio y entorno que rodea al usuario (Robles Cuéllar & Esparza Díaz de León, 2015). Cada ser humano posee una idea distinta de lo que lo rodea, puede sentirse identificado o no con los elementos dentro de un espacio.

Tabla 1: Aportación de los sentidos al diseño

Fuente: (Ávila et al, 2015)

APORTACIÓN DE LOS SENTIDOS AL DISEÑO

Sentidos	APORTACIONES AL DISEÑO
vista	Representa uno de los más significativos elementos de estudio, debido a su papel fundamental en el reconocimiento y recuerdo de los productos, los símbolos, las marcas, los logotipos, los colores y demás aspectos clave.
oído	Las diversas cualidades de los sonidos (tonos, ritmos, intensidades, volúmenes, entre otros) representan elementos primordiales en los procesos que implican la transmisión de emociones al usuario, el reconocimiento de marcas, posicionamiento, publicidad y venta personal.
gusto y olfato	Los sentidos del gusto y el olfato han sido muy poco trabajados por la mayoría de las industrias no pertenecientes a las áreas de alimentación o e fragancias, en donde son elementos claves para la transmisión de sensaciones.
tacto	Es evidente que para el diseño el sentido del tacto resulta de gran importancia, pues del contacto que puedan tener los usuarios con los productos, dependerá, en gran medida, que su percepción sea positiva. El usuario suele relacionar la consistencia, suavidad e incluso peso con aspectos como la madurez, duración, calidad y el placer que pueda percibir de los productos.
Propio- cepción	A diferencia de los sentidos de exterocepción por los que percibimos el mundo exterior, la propiocepción es un sentido de interocepción por el que tenemos conciencia del estado interno del cuerpo propio. Actualmente el diseño de duchas en spas se basa en este sentido.
sinestesia	Es un fenómeno neurológico según el cual un estímulo dispara otra percepción además de la usual. En algunos casos, los sonidos se perciben como colores, en otros, perciben colores al mismo tiempo que reconocen un grafema, o se evoca un determinado olor.

2.4.2.10 Visual

Es evidente que por medio de la vista distinguimos forma, dimensión, simplicidad, complejidad, etc. dentro de un espacio. Pero es por medio del factor visual que el cerebro puede recibir parte del mensaje que el diseño quiere enviarle. En esta parte es importante el contexto, por lo que (Frascara, 2012) afirma lo siguiente:

No es posible entender el poder de lo estético sin ponerlo en contexto, y tampoco es posible entender la función, las limitaciones y las posibilidades del diseño, sin ponerlo en el contexto social, político, físico, cultural o comercial en el que actúa. (p. 89)

Parte importante del componente visual que posee un diseño es el factor cultural que llevará implícito, y con el que el usuario se identificará o le recordará parte de su cotidianidad.

2.4.2.11 Táctil

El cuerpo humano, en su totalidad recibe estímulos táctiles a través de la piel. Poner en contacto esta capa tangible del cuerpo con una superficie externa, determinará las características que esta posee, y a la vez el usuario experimentará o no una sensación de confort.

Así mismo, el contacto con el ambiente de un espacio se logra mediante este estímulo. Percibir sensaciones que transportan al usuario al confort de su casa, oficina, escuela, etc. A partir de esto se generará una experiencia que confirma el vínculo del usuario con el espacio al que ha ingresado, en otras palabras, es el cerebro el que genera la traducción del lenguaje perceptivo inmerso en un espacio (Robles Cuéllar et al., 2015).

2.4.2.12 Olfativa

Percibir un olor nos lleva no solo a caracterizarlo como brusco o seductor, sino también a remontar nuestra memoria a cierta situación en la que el aroma marcó una experiencia. Ante esto Robles Cuéllar & Esparza Díaz de León, (2015) afirman que estas características son completamente aplicables al diseño de un espacio. El solo pensar que un espacio tiene el aroma de un bosque fresco en la mañana, o al olor de mi abuela preparando chocolate por la tarde, torna a un espacio atractivo para aquellos que se sienten identificados con esencias características. Por ello se hace evidente que los aromas a más de generar una interacción sensible con el ser humano, ya que este puede convertirse en una evocación al recuerdo, por ejemplo un aroma agradable dentro de un restaurante resultará apetecible, y aquí se conecta con

el gusto. He aquí la relación del olfato con el diseño de espacios, juntos lograrán persuadir de muchas formas una conexión con el usuario (Robles Cuéllar et al., 2015).

2.4.2.13 Gustativa

Es inevitable pensar en comida cuando se trata del sentido del gusto. Dicho esto, la RAE ha definido al gusto como el sentido corporal que permite diferenciar sustancias químicas disueltas, como es el caso de los alimentos. De la misma forma lo cataloga como el placer de experimentar ciertas cosas con un motivo específico. La verdad es que nadie prueba un platillo sin ninguna motivación, la cual muchas veces es el hambre. Pero en este caso se sumaría también la motivación cultural, el poder conocer mediante la comida distintos modos de vida, que llevan al usuario a salir de su cotidianidad.

Es interesante reflexionar sobre los efectos que deja la degustación de un nuevo platillo, y más si este es agradable al gusto del consumidor, lo que provocaría otra reacción, la memoria. De esta manera Unigarro (2010) manifiesta que la memoria sobre la producción de un producto gastronómico, es el recurso que se mantiene en el consumidor después de consumir lo tangible de este. A estas técnicas de preparación las cataloga como la parte material y efímera en la preparación de un platillo. Por esto es importante dar a conocer al usuario como se han preparado los productos que desea comer.

Es posible concluir entonces que el vínculo entre gusto y cocina no se puede negar. Juntos componen un conglomerado de procesos y recursos para agradar al usuario gastronómico, por su aroma, apariencia y sabor, sin dejar de lado claro los antecedentes que posee la receta presentada.

2.4.2.14 Auditiva

El ser humano desarrolla el sentido de la audición desde las primeras semanas de gestación. El estímulo que el sonido produce es intangible a la vista, por tanto, es importante reconocer la estimulación que recibe el cerebro a partir del oído. Aplicado este elemento sensorial al diseño, este se puede sentir o debido a exigencias del usuario este se puede disminuir, hablando en términos de acondicionamiento acústico (Robles Cuéllar & Esparza Díaz de León, 2015).

Así mismo, al catalogar a un sonido agradable o desagradable, estamos generando una sensación de memoria, la cual mediante el estímulo auditivo recordamos una situación vivida

sea esta positiva o negativa. De ahí, que un sonido atractivo para unos tal vez no lo sea para otros, cada ser humano percibe de forma distinta, según sus gustos y características culturales.

2.4.2.15 Significación

El tema de la significación, en muchos casos tiene que ver con la calidad de información recolectada mediante una investigación con respecto a los requerimientos del usuario y del diseño. Es aquí en donde se define la fuerza persuasiva de los argumentos manejados por el diseñador, es decir que ventajas ofrece al usuario la información presentada, si esta es precisa, veraz, suficiente e interesante para causar el impacto deseado en el espectador (Frascara, 2012).

2.4.2.16 Comunicación y memoria a través de los sentidos

El espacio en el que se desenvuelve el hombre produce una interacción entre sí. Concentrar una experiencia sensorial que nos lleva a recordar un momento específico y con el que se recuerda, identifica y de alguna manera produce una serie de emociones, claramente distinta en cada usuario. A partir de la percepción el usuario lleva consigo el recuerdo que lo que experimentó en un espacio (Robles Cuéllar & Esparza Díaz de León, 2015), y con él la evocación que se produce en la memoria del espectador de otro espacio o momento ya vivido.

En esta parte, es relevante lo que se quiere comunicar al usuario en el espacio y a la vez determinar lo que él recuerda al dejar el sitio. Para ello, Frascara (2012) hace la siguiente consideración:

Pero el objetivo de un mensaje no es solo ser recordado por el público, lo más importante es verificar si, además de recordarlo, el público desarrolla respuestas acordes con los objetivos del mensaje a nivel de conducta, conocimiento o actitudes (p. 89).

La respuesta a la que se refiere el autor, en este caso es la percepción. A cada persona un recurso utilizado en el diseño le puede recordar algo distinto, sea esta memoria agradable o no. Pero existirá un grupo que lo perciba de la misma forma, y aquí se hace evidente la identidad, que se sientan identificados y mediante el recuerdo se transporten a su tierra natal y las tradiciones que aquí se desarrollaron. Como lo manifiesta Munari (2013), cada individuo posee tres filtros por los que pasa el mensaje para ser recibido, estos son:

- Filtro Sensorial: con respecto a diferencias en cuanto a percibir un estímulo sensorial.
Ejemplo: el daltonismo

- Filtro Operativo o Dependiente: aquí se hacen notorias las diferencias en edad, género, y demás características físicas del receptor
- Filtro Cultural: el individuo dejara pasar solo lo que reconoce y forma parte de su contexto cultural

En cada aspecto a considerar en el proceso de diseño, debe estar inmerso el componente cultural, dado que con él se puede generar un vínculo entre producto y usuario. Claro está que cada quien posee diferencias tanto físicas como emocionales, y lo ideal es lograr que el usuario se sienta en parte cómodo e identificado con lo que el diseñador ponga a su alrededor.

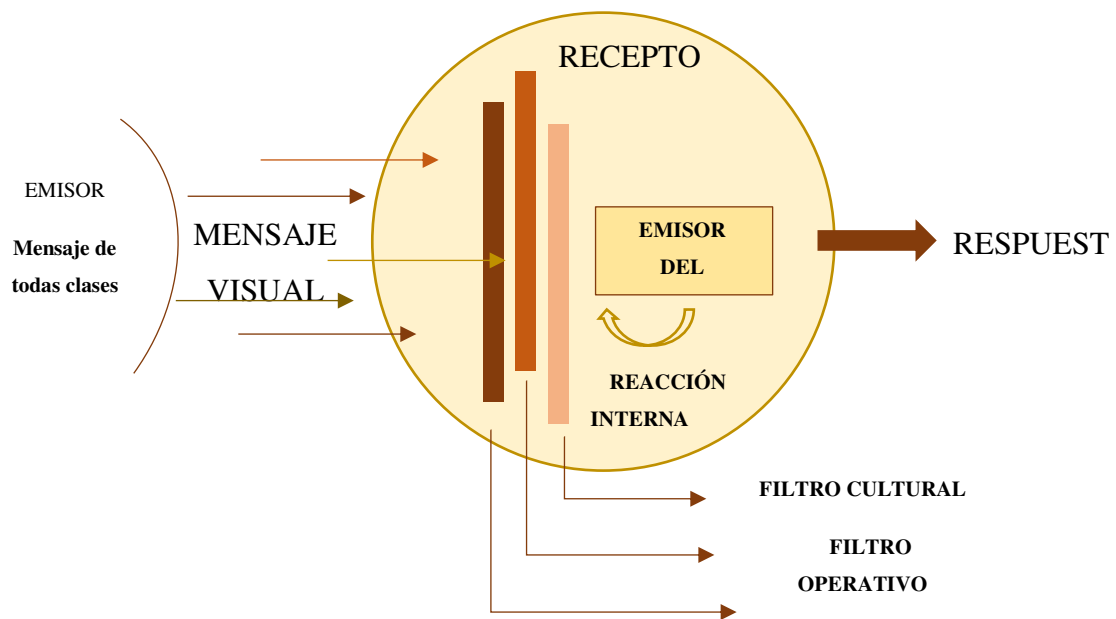


Gráfico N° 6 Proceso de comunicación a través de los sentidos
Fuente: (Frascara, 2012)

2.4.2.17 Contexto

Tomando como referencia a Frascara (2012), el contexto se define en base a diferentes niveles:

- Perceptual
- Cultural
- De origen
- De clase

- Estético
- Medio
- Calidad técnica
- Lenguaje

A partir de esta categorización, se llega a detectar el enfoque de un diseño. Para la presente investigación el exponente cultural “del público receptor, sus valores y costumbres, sus códigos y actitudes” (Frascara, 2012, p.75), es el primordial. Desde esta perspectiva se puede decir que, el mensaje esta en constante relación con el contexto del usuario, y es él quien termina de construir un significado para si mismo, desde la recepción hasta la percepción misma del espacio construido. La comprensión del espacio por parte del usuario es vital para la permanencia del mismo en el recuerdo del espectador, por ello:

No es posible entender el poder de lo estético sin ponerlo en contexto, y tampoco es posible entender la función, las limitaciones y las posibilidades del diseño, sin ponerlo en el contexto social, político, físico, cultural o comercial en el que actúa. (Frascara, 2012, p.89)

Finalmente es el contexto lo que marca el sentido del diseño, su mensaje y la identificación del usuario con el mismo.

2.4.2.18 Experiencias a través del Turismo

Experiencia gastronómica

A partir del análisis realizado sobre la actividad turística y su relación con elementos culturales, se puede apreciar el hecho de originar experiencias que permiten al turista identificarse y enriquecer su conocimiento por medio de la interacción con elementos propios de un territorio. El factor culinario es primordial en este apartado, por lo que Fusté – Forné (2016) contempla a la experiencia gastronómica desde las actividades agrícolas hasta la concepción de una receta, lo que conforma el producto turístico. De aquí que hoy existen diversidad de caminos que llevan al turista optar por vivir una experiencia culinaria, por ejemplo, lo festivales gastronómicos, en donde la interacción con los mismos productores transmite confianza y autenticidad para el visitante, además de consumir el producto y tener su aceptación. Cabe recalcar que el perfil del turista se considera desde los mismos habitantes del lugar hasta extranjeros en busca de nuevas experiencias, y llenos de exigencias que se deberán cubrir.

Por esto se puede pensar en la gastronomía como una forma de expresión turística y cultural, ya que una de las principales motivaciones del turista es encontrarse con nuevos sabores, sin dejar de lado la historia que enmarca una receta, llena de tradiciones que se relatan desde la memoria de quien las mantiene. así mismo la degustación de un producto culinario permanece físicamente hasta que ser consumido en su totalidad por el cliente, pero con él se irá de manera intangible el recuerdo de dicha vivencia.

Experiencia espacial

El espacio es fundamental para realizar cualquier tipo de actividad. Em este caso, la actividad turística requiere de un espacio, lo que significa que “El espacio es un elemento fundamental para las actividades turísticas; de alguna manera, se podría afirmar que el turismo utiliza y precisa del espacio como uno de sus componentes fundamentales” (Hiernaux Nicolás, 1989, p. 57).

Es el espacio el que ha de permitir una experiencia espacial con respecto al turismo, la misma que se desarrollará de forma que el visitante contemple a más del paisaje natural, el paisaje construido, del cual se originaran diversas experiencias. “Uno de los principales componentes del producto turístico es el espacio, en tanto que espacio natural, espacio histórico – cultural y espacio equipado para la diversión” (Hiernaux Nicolás, 1989, p. 97). Lo que es evidente es el “espacio equipado” que menciona el autor, al cual se quiere llegar, y con el cual generar conocimiento en el espectador sobre la cultura y tradiciones de un sitio específico.

Se debe conservar el componente cultural hasta el final, puesto que Guerreo (2004) manifiesta que “el espacio es una construcción cultural”, la misma que tiene que ver con la relación entre experiencia espacial y la reacción ante la cultura que reconoce esta inmersa en un espacio. Es así como el usuario pone en valor lo que realmente significan los elementos culturales para él, y la diversidad de estímulos que se generan a su alrededor con un tratamiento adecuado.

2.5 Fundamentación legal

La presente investigación es respaldada por:

Ley Orgánica de Cultura

Título I - del objeto, ámbito, fines y principios

Capítulo único

Art. 4.- De los principios. La Ley Orgánica de Cultura responderá a los siguientes principios:

Diversidad cultural. Se concibe como el ejercicio de todas las personas 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 difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas;

Cultura viva comunitaria. Se promueve la cultura viva comunitaria, concebida como las expresiones artísticas y culturales que surgen de las comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades, a partir de su cotidianidad. Es una experiencia que reconoce y potencia las identidades colectivas, el diálogo, la cooperación, la constitución de redes y la construcción comunitaria a través de la expresión de la cultura popular;

Título II.- de los derechos, deberes y políticas culturales

Capítulo 1.- De los derechos culturales

Art. 5.- Derechos culturales. Son derechos culturales, los siguientes:

b) Protección de los saberes ancestrales y diálogo intercultural. Las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades tienen derecho a la protección de sus saberes ancestrales, al reconocimiento de sus cosmovisiones como formas de percepción del mundo y las ideas; así como, a la salvaguarda de su patrimonio material e inmaterial y a la diversidad de formas de organización social y modos de vida vinculados a sus territorios.

d) Memoria social. Las personas, comunidades, comunas, pueblos y nacionalidades, colectivos y organizaciones culturales tienen derecho a construir y difundir su memoria social, así como acceder a los contenidos que sobre ella estén depositados en las entidades públicas o privadas.

e) Libertad de creación. Las personas, comunidades, comunas, pueblos y nacionalidades, colectivos y organizaciones artísticas y culturales tienen derecho a gozar de independencia y

autonomía para ejercer los derechos culturales, crear, poner en circulación sus creaciones artísticas y manifestaciones culturales.

f) Acceso a los bienes y servicios culturales y patrimoniales. Todas las personas, comunidades, comunas, pueblos y nacionalidades, colectivos y organizaciones tienen derecho a acceder a los bienes y servicios culturales, materiales o inmateriales, y a

la información que las entidades públicas y privadas tengan de ellas, sin más limitación que las establecidas en la Constitución y la Ley

Capítulo 2.- De las garantías y deberes culturales

Art. 7.- De los deberes y responsabilidades culturales.

Todas las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades tienen los siguientes deberes y responsabilidades culturales:

a) Participar en la protección del patrimonio cultural y la memoria social y, en la construcción de una cultura solidaria y creativa, libre de violencia;

Título VII.- del subsistema de la memoria Social y el patrimonio cultural

Capítulo 1.- De las definiciones, composición, ámbitos y conformación del Subsistema de la Memoria Social y el Patrimonio Cultural

Art. 28.- De la memoria social. Es la construcción colectiva de la identidad mediante la resignificación de hechos y vivencias socialmente compartidos por personas, comunidades, pueblos y nacionalidades, que desde el presente identifican y reconocen acontecimientos, sucesos y momentos de trascendencia histórica, arqueológica, antropológica o social. La memoria social se pone en valor de manera constante en repositorios: museos, archivos históricos y bibliotecas, así como en el espacio público.

Art. 29.- Del patrimonio cultural nacional. Es el conjunto dinámico, integrador y representativo de bienes y prácticas sociales, creadas, mantenidas, transmitidas y reconocidas por las personas, comunidades, comunas, pueblos y nacionalidades, colectivos y organizaciones culturales.

Capítulo 5.- Del Patrimonio Cultural

Art. 50.- De los bienes que conforman el Patrimonio Cultural. Los bienes que conforman el patrimonio cultural del Ecuador son tangibles e intangibles y cumplen una función

social derivada de su importancia histórica, artística, científica o simbólica, así como por ser el soporte de la memoria social para la construcción y fortalecimiento de la identidad nacional y la interculturalidad.

Art. 51.- Del patrimonio tangible o material. Son los elementos materiales, muebles e inmuebles, que han producido las diversas culturas del país y que tienen una significación histórica, artística, científica o simbólica para la identidad de una colectividad y del país. El patrimonio cultural tangible puede ser arqueológico, artístico, tecnológico, arquitectónico, industrial, contemporáneo, funerario, ferroviario, subacuático, documental, bibliográfico, fílmico, fotográfico, paisajes culturales urbanos, rurales, fluviales y marítimos, jardines, rutas, caminos e itinerarios y, en general, todos aquellos elementos cuya relevancia se inscriba en la definición indicada.

Art. 52.- Del patrimonio intangible o inmaterial. Son todos los valores, conocimientos, saberes, tecnologías, formas de hacer, pensar y percibir el mundo, y en general las manifestaciones que identifican culturalmente a las personas, comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades que conforman el Estado intercultural, plurinacional y multiétnico ecuatoriano.

Capítulo 8.- Del régimen especial del patrimonio cultural nacional inmaterial

Art. 79.- De las manifestaciones pertenecientes al patrimonio cultural nacional inmaterial. Pertenecen al patrimonio cultural nacional intangible o inmaterial, los usos, costumbres, creencias, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes, que la sociedad en general y cada comunidad, pueblo o nacionalidad reconocen como manifestaciones propias de su identidad cultural.

Las que se transmiten de generación en generación, dotadas de una representatividad específica, creadas y recreadas colectivamente como un proceso permanente de transmisión de saberes y cuyos significados cambian en función de los contextos sociales, económicos, políticos, culturales y naturales, otorgando a las sociedades un sentido de identidad.

Art. 80.- Del reconocimiento de las manifestaciones culturales. Se reconocen como pertenecientes al patrimonio cultural nacional intangible o inmaterial, entre otras manifestaciones culturales, y siempre que sean compatibles con los derechos humanos, derechos de la naturaleza, derechos colectivos y las disposiciones constitucionales, las siguientes:

a) Tradiciones y expresiones orales: La cosmovisión, lenguas, creencias, conocimientos, sabidurías, tradiciones, formas de vida, formas de expresión y tradición oral, usos, costumbres, ritos, fiestas, representaciones y expresiones espirituales;

c) Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza: concepciones y manejo cultural de los ecosistemas, técnicas y tecnologías tradicionales para el manejo de recursos, producción artesanal, artística y gastronómica, todo elemento de la cultura que las comunidades, pueblos, nacionalidades y la sociedad en general reconocen como propias;

d) Manifestaciones creativas que se sustentan en una fuerte interacción social y se transmiten, por igual de generación en generación; y,

e) Técnicas artesanales tradicionales.

También se reconocerá como parte del patrimonio cultural nacional inmaterial a la diversidad de expresiones del patrimonio alimentario y gastronómico, incluidos los paisajes y los territorios de patrimonio agro biodiverso, en articulación con organismos competentes.

UNESCO

Se entiende por “patrimonio cultural inmaterial” los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. A los efectos de la presente Convención, se tendrá en cuenta únicamente el patrimonio cultural inmaterial que sea compatible con los instrumentos internacionales de derechos humanos existentes y con los imperativos de respeto mutuo entre comunidades, grupos e individuos y de desarrollo sostenible (UNESCO, 2003).

La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) en el informe de Relatoría en la 2da reunión de especialistas del proyecto “La ruta del Cacao en América Latina y el Caribe: diversidad cultural para un desarrollo endógeno” (Esmeraldas, 2008), dentro de los acuerdos alcanzados, señala como objetivos de dicha iniciativa los siguientes puntos:

Fomentar el conocimiento y valoración de la diversidad cultural de las comunidades y sus territorios vinculados con su recolección, producción y consumo tradicional, resultado de un proceso histórico compartido y dinámico.

Fomentar el interés y la solidaridad en torno al patrimonio compartido por distintos pueblos y naciones del territorio americano.

Valorar la trascendencia del cacao y su especial producto, el chocolate, en otras esferas de los saberes populares y académicos: la culinaria, la oralidad, la lengua vernácula, la literatura, la música, las artes plásticas, las artes escénicas y otras expresiones de un valor patrimonial (UNESCO, 2008).

PLAN TODA UNA VIDA

Objetivo 2. Afirmar la interculturalidad y plurinacionalidad, revalorizando las identidades diversas

Políticas

2.3 Promover el rescate, reconocimiento y protección del patrimonio cultural tangible e intangible, saberes ancestrales, cosmovisiones y dinámicas culturales

2.4 Impulsar el ejercicio pleno de los derechos culturales junto con la apertura y fortalecimiento de espacios de encuentro común que promuevan el reconocimiento, la valoración y el desarrollo de las identidades diversas, la creatividad, libertad, estética y expresiones individuales y colectivas.

2.7 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.

Metas a 2021

- Incrementar el porcentaje de personas de 15 años y más que realizan actividades culturales del 3,9% al 5% a 2021.

- Incrementar del 2,4% al 3,5% la contribución de las actividades culturales al Producto Interno Bruto a 2021.

Objetivo 3. Garantizar los derechos de la naturaleza para las actuales y futuras generaciones

3.4 Promover buenas prácticas que aporten a la reducción de la contaminación, la conservación, la mitigación y la adaptación a los efectos del cambio climático, e impulsar las mismas en el ámbito global

3.9 Liderar una diplomacia verde y una voz propositiva por la justicia ambiental, en defensa de los derechos de la naturaleza

2.6 Hipótesis

Determinar el valor cultural del Chocolate Ambateño permitirá definir los elementos para un diseño de experiencias

2.7 Señalamiento de variables

Variable Independiente: El chocolate ambateño como generador de una experiencia cultural

Variable Dependiente: Diseño interior de entornos turísticos

CAPÍTULO III

3. METODOLOGÍA

3.1 Enfoque investigativo

Cualitativo:

El enfoque cualitativo que desarrolla la presente investigación permitirá definir la información en la que se detalla la descripción del objeto de estudio, el Chocolate Ambateño. La información se recolectará mediante técnicas como: revisión bibliográfica, entrevistas, observación de campo, autopsia del producto, ensayos con usuarios, con lo que se determinará el estado actual del objeto de estudio y que impacto generará la presente investigación en el mismo.

A más de esto, el enfoque cualitativo, se desarrolla mediante un proceso de indagación flexible, que analiza respuestas recolectadas con relación al manejo de la teoría de estudio. El propósito de esta es “reconstruir la realidad” desde el punto de vista de los actores sociales (Sampieri, 2014, p.9).

3.2 Modalidad básica de la investigación

La presente investigación se sustenta en las siguientes modalidades:

Investigación bibliográfica – documental

Mediante documentos bibliográficos se evidenciará la parte técnica de la investigación. Esta sustentará el uso del diseño de experiencias para revitalizar una de las tradiciones más antiguas de Ambato, el chocolate.

Investigación de campo

La recolección de datos reales por medio de la memoria de los productores del chocolate permitirá definir las características intangibles que envuelven a este producto, a más de datos históricos que contribuyen a una reconstrucción identitaria que no ha sido registrada en documentos bibliográficos. La observación y entrevista serán herramientas que permitan la interpretación de estos datos.

3.3 Nivel o tipo de investigación

Investigación exploratoria

La exploración con respecto a datos históricos del chocolate ambateño, permitirán reconstruir la identidad del mismo. Mediante esto, el acercamiento con los productores y consumidores de este producto contribuirá a una mejor comprensión de la tradición y significación que se ha generado en base al proceso de fabricación y preparación del chocolate.

Investigación descriptiva

El conocimiento del proceso de obtención de la tableta de chocolate, la preparación de la bebida, harán posible difundir como era en sus inicios y la evolución que ha experimentado con el paso del tiempo. Esta base descriptiva ayudara a tener una idea clara de lo que diferencia a este producto de los demás.

3.4 Población y muestra

Para una investigación de enfoque cualitativo, el tipo de muestra depende del manejo de la problemática de estudio. Según el libro Metodología de la Investigación de Sampieri (2014), los tipos de muestra a considerar en este caso es de expertos como historiadores, arquitectos, diseñadores, gastrónomos y guías turísticos; y de casos tipo en donde se encuentran los productores y consumidores del Chocolate Ambateño. En esta ultima los estudios motivacionales, según Sampieri, contribuyen al análisis de la experiencia de cierto tipo de consumidores con un producto, en este caso es aplicable para conocer los patrones que se presentan en los consumidores a la hora de beber un chocolate caliente.

3.4.1 Perfil de Entrevistados

ENSUSITIO
ÁREA: ARQUITECTURA

hacemos lo posible por poner cada proyecto EN SU SITIO

ARQUITECTOS
Cynthia Ayarza
Enrique Villacís Tapia
Erika Muñoz

TRAYECTORIA

Participación en:

- Proyecto Con lo que hay en conjunto con estudiantes de arquitectura de la PUCE
- ENEA 2018
- Análisis Bioclimático vivienda de emergencia post terremoto de abril 2016
- TSL Puno Perú 2018 Arquitectura a 3.800 metros de altura
- Conversatorio Mujer: arquitectura y sostenibilidad
- Taller serpiente 2018. Chucuito
- Parquebambu 20017

EXPERIENCIA

Arquitectura, urbanismo y arte
Profundo análisis y reflexión sobre entorno-espacio/tiempo
Proyectos de carácter PÚBLICO Y COMUNITARIO

QUIÉNES SON

Equipo multidisciplinario
arquitectos, diseñadores, músicos
QUITO - ECUADOR

Ilustración 1: Perfil de entrevistado ENSUSITIO



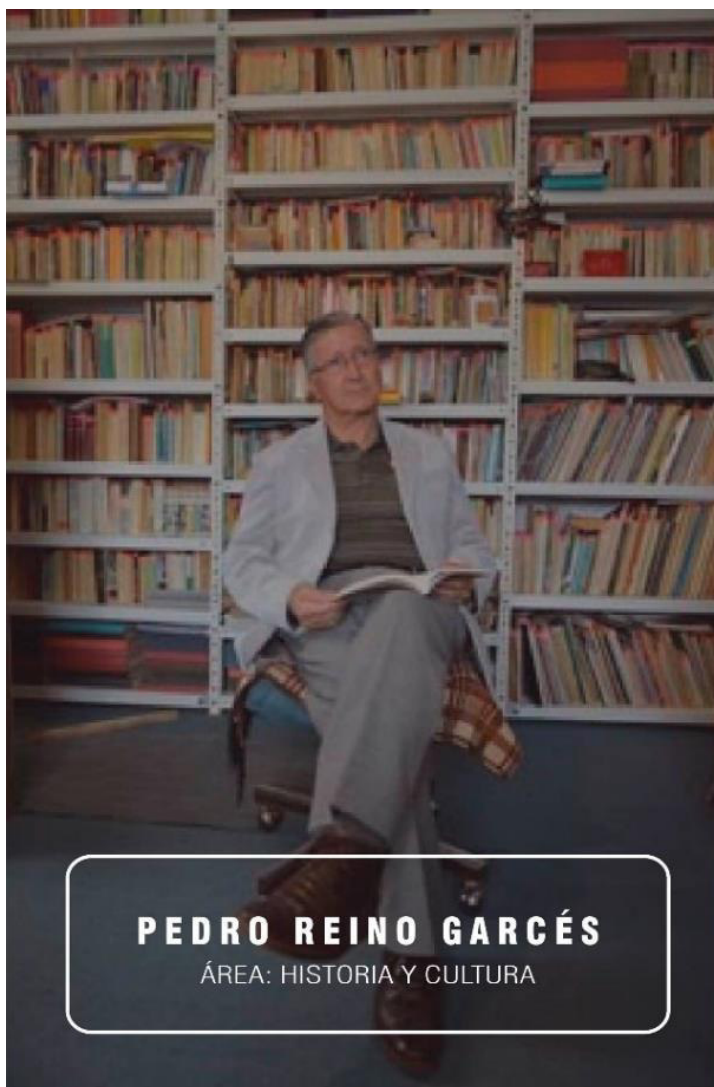
LETICIA ROBLES CUÉLLAR
ÁREA: ARQUITECTURA Y DISEÑO INTERIOR

TÍTULO
Doctorado en Filosofía del
Diseño Interior

EXPERIENCIA
Docente investigador en
Diseño interior en la
Universidad Autónoma de
Aguascalientes - México

TRAYECTORIA
Participación en:
- VII Foro Internacional de
Investigación del Interiorismo
2018
- El libro titulado
El espacio interior y el usuario
Teoría y diseño del interiorismo
- Seminario de Investigación
UAACM - 2018
- Coordinación del
Diplomado en Diseño y Aplicación
de la Iluminación en Espacios Habitables
- III Seminario Internacional de
Investigación del Interior Arquitectónico
UDLAP
Universidad de las Américas Puebla
2017

*Ilustración 2: Perfil de entrevistado
Arq. Int. Leticia Robles Cuellar
(México)*



PEDRO REINO GARCÉS

ÁREA: HISTORIA Y CULTURA

TÍTULO

Historiador y sexto cronista vitalicio
de Ambato

EXPERIENCIA

Magister en Lingüística Hispánica
en el Instituto Caro y Cuervo, Bogotá

TRAYECTORIA

Participación en:

- Academia Nacional de la historia
- Docencia en Ecuador
- Confraternidad Bolivariana
de América
- Casa de la Cultura Ecuatoriana
Núcleo Tungurahua
- Como escritor posee alrededor
de 130 publicaciones entre ellas:
Nido de Rifles
Tren a Chuchubamba
Identidad a martillazos

*Ilustración 3: Perfil de entrevistado Pedro
Reino Historiador*



CARLO DANKO VRSALOVIC

ÁREA: TURISMO Y CULTURA

TÍTULO

Técnico Universitario en Administración de Empresas con formación Hotelera y Turística

EXPERIENCIA

Hotelería y turismo
Ciudad de Temuco, Región de La Araucanía, Chile

Organizaciones del sector privado
Pdel rubro Servicios y Hospitalidad

TRAYECTORIA

Participación en:

- Guía turístico intercultural vinculado a l Pueblo Mapuche, una región con cultura viva

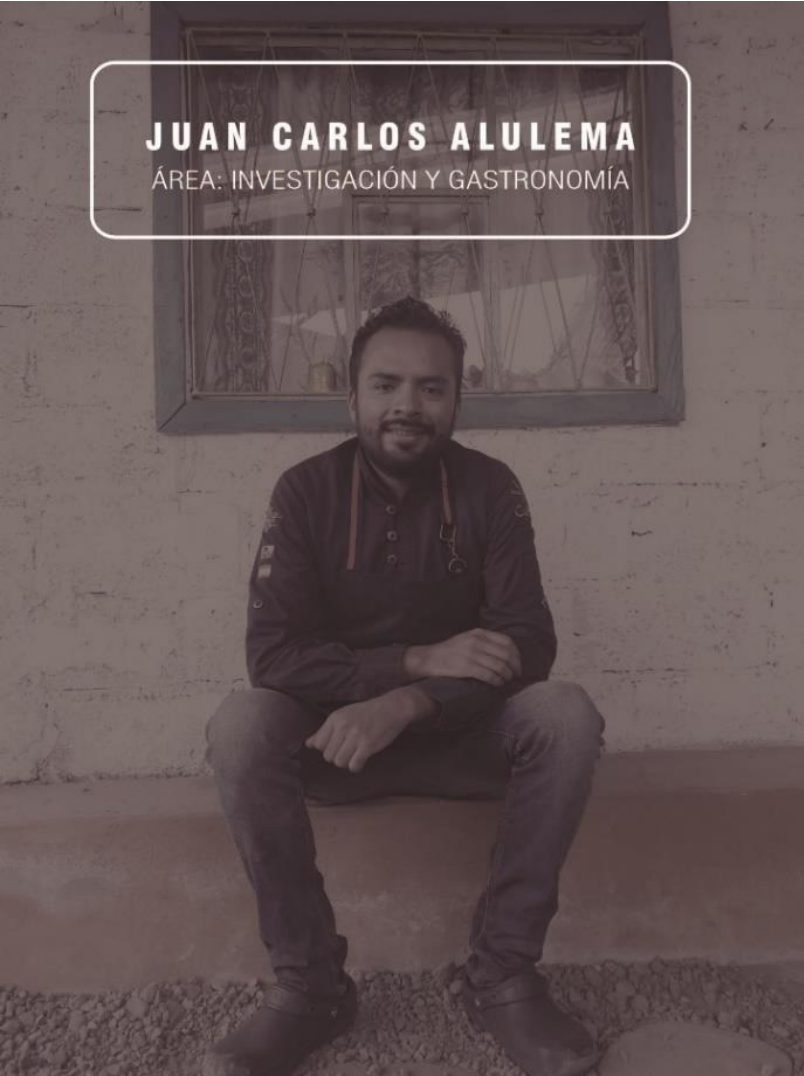
- Publicaciones en turismo como:

Diseño de experiencias turísticas una mirada a los elementos que las conforman

Diseño de experiencias turísticas una oportunidad para entregar emociones inolvidables y únicas

- Administrador Kutralco Turismo

Ilustración 4: Perfil de entrevistado Carlo D. Vrsalovic

A portrait of Juan Carlos Alulema, a man with a beard and mustache, wearing a dark long-sleeved shirt and dark pants, sitting on a concrete step in front of a light-colored wall with a framed picture. The image is overlaid with a semi-transparent dark grey panel on the right side containing text.

JUAN CARLOS ALULEMA

ÁREA: INVESTIGACIÓN Y GASTRONOMÍA

TÍTULO

Administración gastronómica

EXPERIENCIA

Especialización gastronómica y cultural con escuelas de Francia en USFQ

Cocina vivencial y de autor

TRAYECTORIA

Participación en:

- Trabajo con los productores agrícolas y habitantes de distintas zonas mediante capacitación en gastronomía y cosecha orgánica
- Global Cook, Galápagos
- Cosecha Tagualó, Pillaro

Ilustración 5: Perfil de entrevistado Juan C. Alulema



PATRICIA PAZMIÑO

Chocolate "Doña Olguita"

Graduada en Administración de empresas

Tercera generación en producir chocolate en su familia

Miembro de la Asociación "La Chokolatera Ambateña"



NOEMI LÓPEZ

Presidenta de la Asociación "La Chokolatera Ambateña"

Maneja su propia marca de chocolate



DANIELA VILLACRÉS

Arquitecta interiorista

Chocolate Judith

Cuarta generación en producir chocolate en su familia



GALO GUERRERO

Chocolate "Carolina"

Tercera generación en producir chocolate en su familia, trabaja conjuntamente con su familia

Desarrolló su propia maquinaria para producción chocolatera

**PRODUCTORES DE CHOCOLATE
AMBATEÑO**

Ilustración 6: Perfil de entrevistado Productores de Chocolate Ambateño

3.5 Operacionalización de variables

Tabla 2: Operacionalización de Variable - Variable independiente

CONCEPTO	DIMENSIÓN	INDICADORES	ITEMS	INSTRUMENTOS Y TÉCNICAS
El chocolate ambateño en base a una historia que se mantiene en sus productores, es un elemento que cuenta con características tangibles (proceso de obtención de la tableta, preparación de la bebida) e intangibles (historia, evolución, tradiciones a su alrededor, aroma), que transmiten parte de la identidad ambateña, la misma que no ha sido registrada en documentos históricos pero se puede transmitir a la comunidad a través de una experiencia que conjuguen todos los atributos que lo distinguen (Troya, 2009).	Historia del chocolate ambateño	Sus inicios como actividad casera	¿Cómo se originó la elaboración de la tableta de chocolate en Ambato? ¿Cómo evolucionó la producción del chocolate?	Entrevista a consumidores, productores artesanos del chocolate ambateño, historiadores de la ciudad y expertos en diseño experiencial/ Matriz de entrevista
	Experiencia gastronómica	-Impacto cultural -Preparación del chocolate como bebida (tradicción)	¿Por qué consume el chocolate ambateño? ¿Existen lugares en donde se pueda degustar el verdadero chocolate ambateño? Asociación ¿Cómo es el proceso de preparación de la bebida? ¿Qué utensilios de cocina se utilizan para preparar el chocolate? El sabor y la receta del chocolate ¿han cambiado a lo largo del tiempo?	Observación / Story Board Autopsia del producto/ cuadro de atributos del producto Observación / Story Board
	Los imaginarios sociales alrededor del significado y valor cultural del chocolate para Ambato	-Características tangibles e intangibles del chocolate ambateño	¿En qué ocasiones se acostumbraba a servir el chocolate? ¿En qué se distingue esta bebida de otras?	

Tabla 3: Operacionalización de Variable - Variable Dependiente

CONCEPTO	DIMENSIÓN	INDICADORES	ITEMS	INSTRUMENTOS Y TÉCNICAS
<p>El diseño interior de entornos turísticos se define como el medio que comunicara la experiencia cultural en base al chocolate ambateño.</p> <p>Esto debido al carácter expresivo que posee el turismo a la hora de producir sentidos y significados (Nogués Pedregal A. M., 2011, pág. 53)</p>	Diseño interior	-Experiencia en el diseño	¿Qué importancia considera usted que tiene involucrar rasgos culturales en el diseño interior de espacios?	<p>Entrevista a historiadores</p> <p>Sitios turísticos de Ambato/Ficha de registro de espacios turísticos</p> <p>Observación de campo/Fichas de registro de fotos</p>
	Diseño Experiencial	-Importancia de la cultura en el diseño de experiencias	¿Cómo cree usted que actúa el diseño de experiencias al momento de comunicar rasgos característicos de una comunidad determinada? ¿De qué forma considera usted que interactúan el lugar, tiempo y diferencias culturales en generar una experiencia en el diseño interior?	
	Turismo Cultural	-Conservación de tradiciones a través del turismo y el diseño interior	¿Con qué relevancia estima que se relacione las experiencias perceptivas en el diseño interior con la actividad turística? ¿Qué aporta el ciudadano a conservar la tradición del chocolate ambateño?	

3.6 Técnicas e instrumentos

Entrevista: Cuestionario

Tabla 4: Cuestionario Historiador

FORMATO DE ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA
Candidato: Dr. Pedro Reino Entrevistador: Diana Jácome
Objetivo: Identificar el aporte cultural e histórico que tiene el chocolate ambateño como difusor de la identidad ambateña
1. Partiendo del boom cacaotero ¿conoce usted la relación que tiene este suceso con el origen de la producción chocolatera en la ciudad?
2. Considerando datos históricos relevantes del sector de Huachi Chico, como la batalla ocurrida en noviembre de 1820 ¿Qué tan necesario considera usted que se deba relacionar estos datos históricos con la producción de chocolate que se ha concentrado en este sector?
3. ¿Cuál es su opinión sobre el proceso evolutivo que ha experimentado la producción de chocolate debido a la industrialización?
4. ¿Qué opina usted sobre la actitud del ambateño en cuanto a dejar de lado una tradición casera por una actividad meramente comercial?
5. Según su criterio ¿Qué importancia cultural posee la producción chocolatera para la ciudad?
¿Podría describir cuál es su percepción con respecto a experimentar la tradición del chocolate ambateño?
Por último, desearía usted añadir algo más sobre el aporte que brinda la producción chocolatera a la identidad ambateña

Tabla 5: Cuestionario Productores de Chocolate Ambateño

FORMATO DE ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA
Candidato: Productores de chocolate Entrevistador: Diana Jácome
Objetivo: Identificar el aporte cultural e histórico que tiene el chocolate ambateño como difusor de la identidad ambateña
1. ¿Cuál es su historia con la producción de chocolate?
2. ¿Cómo se desarrollaba la obtención de chocolate en épocas anteriores?
3. ¿Qué clase de cacao se utiliza para producir el chocolate?
4. ¿Qué utensilios de cocina conoce usted que se usaban antes y cuáles se usan ahora para la preparación del chocolate cómo bebida?
5. Muchas personas consumen el chocolate ambateño porque dicen que es espeso ¿Qué cree usted que caracteriza al chocolate ambateño?
6. Según su criterio ¿Cuál es la mejor forma para transmitir esta tradición ambateña a los turistas?
Por último, desearía usted añadir algo más sobre el aporte que brinda la producción chocolatera a la identidad ambateña

Tabla 6: Cuestionario Investigador Gastrónomo

FORMATO DE ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA
Candidato: Juan Carlos Alulema – Profesional en Investigación sobre Gastronomía Tradicional Entrevistador: Diana Jácome
Objetivo: Identificar el aporte cultural e histórico que tiene el chocolate ambateño al igual que las características que definen a un chocolate ambateño
1. Según su opinión, ¿qué trascendencia histórica debe tener una receta para catalogarla como parte de la identidad de un pueblo?
2. Mediante un ejemplo ¿podría explicar que aspectos considera para denominar a una receta “tradicional”?
3. A mas de los ingredientes que contiene una receta ¿qué otros aspectos cree que deben tomarse en cuenta para generar una experiencia gastronómica?
4. ¿Cuál sería su definición de experiencia cultural a partir de la gastronomía?
5. Sabemos que el Chocolate Ambateño es un recurso gastronómico importante para la ciudad, por tal motivo ¿cuáles considera que son las características que debería tener esta bebida para poder considerarla un verdadero Chocolate Ambateño?
6. ¿Cómo conoce que se prepara y cómo debería prepararse esta bebida?
7. Según su opinión ¿cuál es la manera adecuada de servir esta bebida?
8. ¿Cómo describiría a su experiencia con el chocolate como persona y como profesional?
9. ¿Cuál es su percepción con respecto al contenido simbólico que representa el chocolate para Ambato?
10. ¿Qué piensa que está pasando con el usuario gastronómico actual, cuáles son sus exigencias y considera que son estos requerimientos los que cambian a las tradiciones de un pueblo?

Tabla 7: Cuestionario Grupo de Arquitectura ENSUSITIO

FORMATO DE ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA
Candidato: ENSUSITIO Entrevistador: Diana Jácome
Objetivo: Determinar la importancia de considerar rasgos culturales dentro del proceso de diseño interior, y que a la vez se relacione con la experiencia perceptiva en el espacio interior
1. Considerando que una experiencia es la manera en que adquirimos conocimiento, enmarca nuestro acontecer y vivencias ¿qué importancia considera usted que tiene involucrar rasgos culturales en el diseño de espacios?
2. ¿Cómo cree usted que actúa el diseño de experiencias al momento de comunicar rasgos característicos de una comunidad determinada?
3. El diseñador Thackra Jhon enuncia que es posible “tratar el lugar, el tiempo y las diferencias culturales como valores positivos, no como obstáculos” ¿De qué forma considera usted que interactúan estos elementos en generar una experiencia en el diseño?
4. ¿Con qué relevancia estima que se relacione las experiencias perceptivas en el diseño con la actividad turística?
Por último, desearía usted añadir algo más sobre el aporte que representa el diseño de experiencias para la difusión turística de elementos culturales de una comunidad

Tabla 8: Cuestionario Arquitecta

FORMATO DE ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA	
Candidato: Dra.F.Int.Arq. Leticia Jacqueline Robles Cuéllar Entrevistador: Diana Jácome	
Objetivo: Determinar la importancia de considerar rasgos culturales dentro del proceso de diseño interior, y que a la vez se relacione con la experiencia perceptiva en el espacio interior	
1.	Considerando que una experiencia es la manera en que adquirimos conocimiento, enmarca nuestro acontecer y vivencias ¿qué importancia considera usted que tiene involucrar rasgos culturales en el diseño de espacios interiores?
2.	¿Cómo cree usted que actúa el diseño de experiencias al momento de comunicar rasgos característicos de una comunidad determinada?
3	El diseñador Thackra Jhon enuncia que es posible “tratar el lugar, el tiempo y las diferencias culturales como valores positivos, no como obstáculos” ¿De qué forma considera usted que interactúan estos elementos en generar una experiencia en el diseño interior?
4	¿De qué forma considera usted que interactúan el lugar, tiempo y diferencias culturales en generar una experiencia en el diseño interior?
5	Tomando como punto principal las diferencias culturales para generar una experiencia mediante el diseño interior ¿Cómo definiría a una experiencia cultural?
6	¿Qué aporta el diseño interior basado en el diseño de experiencias para la conservación de las tradiciones de una comunidad determinada?
7	Con relación a considerar los sentidos del usuario para diseñar una experiencia ¿Cuál crees que es la mejor manera de abordar cada sentido en el diseño interior y generar una experiencia satisfactoria?
8	¿Con qué relevancia estima que se relacione las experiencias perceptivas en el diseño interior con la actividad turística?
9	El componente gastronómico esta intrínseco en el turismo, por tal motivo ¿de qué forma cree usted que aportaría al diseño interior generar una experiencia en base a las potencialidades de un elemento gastronómico cultural?
10	Según su opinión ¿Cuál sería la mejor forma de abordar el diseño de experiencias para difundir el valor cultural de un elemento gastronómico cultural a través del diseño interior?
Por último, desearía usted añadir algo más sobre el aporte que representa el diseño de experiencias para la difusión turística de elementos culturales de una comunidad	

Tabla 9: Cuestionario para profesional en turismo

FORMATO DE ENTREVISTA SEMIESTRUCTURADA
Candidato: Carlo Danko Vrsalovic Morales – Profesional en turismo y cultura Entrevistador: Diana Jácome
Objetivo: Determinar la relevancia que tiene la cultura en la actividad turística, y a la vez la importancia de generar una experiencia cultural a partir de la gastronomía
1. ¿Cómo definirías a la relación actual entre los habitantes de un pueblo y sus tradiciones?
2. ¿De qué forma crees que aportan los habitantes de un pueblo para conservar sus tradiciones?
3. En este sentido ¿de qué forma crees que se complementan cultura y turismo?
4. ¿De qué manera aporta el turismo cultural a una difusión y conservación de las tradiciones de un pueblo?
5. Con relación a la importancia del exponente cultural en el turismo ¿cómo definirías a una experiencia cultural?
6. Así mismo los elementos gastronómicos son parte de la identidad de un pueblo ¿de qué forma consideras que la gastronomía tradicional de un pueblo lleva inmersa una experiencia cultural?
Por último, desearía añadir algo más sobre el aporte cultural que representa la gastronomía tradicional para la difusión turística de elementos culturales de una comunidad

Observación:

- Story Board – La experiencia de beber un chocolate Ambateño
- Autopsia del producto

3.7 Plan de recolección de la información

Tabla 10: Plan de recolección de información

PREGUNTAS BÁSICAS	EXPLICACIONES
¿Para qué?	Desarrollar una experiencia cultural en base al valor cultural del chocolate ambateño, que comuniquen parte de la identidad ambateña
¿De qué personas u objetos?	Productores artesanos del chocolate ambateño Técnicos especialistas de diseño arquitectónico
¿Sobre qué aspectos?	Proceso de obtención artesanal del producto Características que diferencian al chocolate ambateño de los demás Bases del diseño de experiencias
¿Quién a quienes?	La Investigadora hacia los productores artesanos del chocolate
¿Cuándo?	Año lectivo 2018
¿Dónde?	Huachi Chico – Ambato
¿Cuántas veces?	Varias
¿Cuáles técnicas de recolección?	Entrevista Observación
¿Con qué instrumentos?	Entrevista Etnografía Fichas de observación para registros fotográficos

3.8 Plan de procesamiento de la información

La información recolectada será procesada de la siguiente forma:

1. Análisis crítico de la información mediante la interpretación de datos
2. Se ordenará la información gráfica y auditiva en fichas de observación
3. La información se establecerá en tablas que clasificaran cada dato
4. Triangulación de datos bibliográficos con los recolectado

CAPÍTULO IV

4. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

4.1 Análisis del aspecto cualitativo

Tabla 11: Análisis a entrevistas sobre el Chocolate Ambateño

Estudio	Participantes	Método de recolección de datos	Unidades
Historia del chocolate en su familia	<p>Daniela Villacrés (Chocolate Judith)</p> <p>Galo Guerrero (Chocolate Carolina)</p> <p>Noemi López</p> <p>Patricia Pazmiño</p>	Entrevista Semiestructurada	<p>Llevamos como tradición más de 100 años “Yo soy la quinta generación” Anterior a eso mi mamá, mi abuela, mi bisabuela y ha sido mi tatarabuela Desde alrededor de 1895 Esto se ha pasado de generación en generación Mi abuelita Judith Velastegui creó la marca y con nuestra ayuda la ha llevado al lugar en donde está ahora</p> <p>Mis bisabuelos desde 1880 y yo desde 1965 inicié con el proceso del chocolate como ayudante Actualmente con 68 años y sigue produciendo chocolate</p> <p>Comenzó como productor independiente en 1995, entregando el producto a PROVID</p> <p>El chocolate de mi mamá se llamaba “Mama Cuna”, proviene del diminutivo de Cornelia “Cune”</p> <p>Mi mamá cuenta la historia del chocolate cuando estamos en reuniones familiares</p> <p>Mi papá Wilson Pazmiño y mi mamá Olga López Mi mamá contaba que sus abuelos ya sabían hacer el chocolate, hace alrededor de 100 años atrás Mi mamá con 15 años, producía una arroba, unas 30 libras, independientemente</p>

	(Chocolate Doña Olguita)		<p>A los 21 años se casa con mi papá, un aficionado a la mecánica mediante lo cual ayuda a mi mamá con maquinaria que ayude a producir el chocolate</p> <p>Mi mamá vendía el chocolate en el mercado modelo, y en algunas tiendas en la ciudad</p> <p>Ahora yo como ultima hija y mi esposo Carlos Arcos estamos a cargo del negocio de mis padres</p> <p>En honor a mi mamá el chocolate se llama “Doña Olguita”</p>
Qué cacao se utiliza para producir el chocolate	<p>Noemi López</p> <p>Galo Guerrero (Chocolate Carolina)</p>	Entrevista Semiestructurada	<p>Antes se utilizaba el cacao de fino aroma, ahora se utiliza otro más rentable el CCN51 cuya nomenclatura parte del nombre de un ingeniero agrónomo ambateño Castro Miguel, que hizo varios estudios del cacao en la costa</p> <p>Se usa el CCN51</p>
En qué ocasiones se consume el chocolate	<p>Daniela Villacrés (Chocolate Judith)</p> <p>Galo Guerrero (Chocolate Carolina)</p> <p>Noemi López</p> <p>Patricia Pazmiño (Chocolate Doña Olguita)</p>		<p>Hacen pedidos para servirlo en velorios</p> <p>En semana santa, en la costa lo consumen el sábado de gloria ya que he enviado mi chocolate para esas fechas, para velorios, para servir a los priostes que llegan con la virgen y para recibir a las congregaciones en la iglesia de Huachi Chico</p>
Qué es lo que caracteriza al chocolate ambateño como bebida y como tableta	Daniela Villacrés (Chocolate Judith)		<p>La manteca natural que posee el cacao es lo que permite que el chocolate sea suave y manipulable</p> <p>la bebida es espumosa</p>
Como se prepara y con que se acompaña el chocolate	<p>Daniela Villacrés (Chocolate Judith)</p> <p>Patricia Pazmiño (Chocolate Doña Olguita)</p>		<p>El chocolate se lo batía con el molinillo para que sea espumoso, yo ahora lo licuo para obtener esa espumidad</p> <p>Mi mamá por la mañana lo preparaba la mitad leche y mitad agua, mientras que por la tarde solo lo preparaba en agua</p> <p>Lo acompañábamos de pan o machica, pero lo esencial es la machica</p> <p>Al chocolate de la tarde se lo acompañaba con queso, el queso casero que mi mamá compraba en el mercado</p>

	Galo Guerrero (Chocolate Carolina)		<p>Ahora mis hijas lo acompañan con queso de hoja o queso mozzarella, y también lo consumen con la machica más que con el pan</p> <p>Para que se derrita y se torne espumoso se lo batía a mano con el molinillo</p> <p>El sabor si es muy diferente de lo que era antes</p> <p>Se puede hacer chapo, con sanduche de queso, con huma, o se pone el pan en pedacito en el chocolate</p>
Origen de la producción chocolatera en Ambato	Pedro Reino (Historiador de la ciudad)	Entrevista	<p>Esta tradición está ligada a la implementación del tren (1910-1920) lo que permitió que grandes cantidades de cacao ingrese a la provincia, y debido a que Tungurahua es una provincia industrializada se empezó a producir el chocolate casero, unos manejaban una serie de mezclas (harinas), y otros lo hacían con el cacao puro</p> <p>Los arrieros era una tradición a finales de 1800, y puede ser que haya sido una tradición indígena, con esto se dio el vínculo entre la costa y la sierra, y entre oriente y sierra, ya que lo geográfico es determinante. Aquí se menciona también la migración de trabajadores ocasionales a la costa, esto los llevo a conocer modos de vida costeros, entre ellos elaborar chocolate en las grandes haciendas del cacao, cuyo conocimiento lo transportaron a la sierra, lo que no sería extraño, llegando a una elaboración con cierto grado e intuición</p> <p>Pero solo se conserva el nombre, ya que recetas y sabores tradicionales se han ido perdiendo</p>
Relación entre historia del sector de Huachi Chico con la producción de chocolate			<p>En la primera batalla de Huachi los soldados desertores provenientes de Colombia, se refugiaron en hogares del sector, y su permanencia provoco una nueva organización de familias y sus modos de vida se adaptaron a los de la sierra ecuatoriana, entre ellos la producción de chocolate</p>
Opinión sobre el proceso evolutivo en la producción de chocolate debido a la industrialización			<p>La industrialización mejora la economía, pero mata toda creatividad, toda producción artesanal y saberes antiguos van en descenso</p> <p>Es una idea contraria a la cultura, cada vez que se industrializa algo pierde la tradición y la cultura</p> <p>La industrialización logra anular todos los procesos culturales</p> <p>El uso de hojas de achira, aliso, higo le dan un sabor distinto, inclusive la forma que dejaban las hojas en las tabletas es algo que ya no se ve, y las cualidades curativas que estas hojas tienen</p>
Importancia de la producción chocolatera para la ciudad			<p>La producción chocolatera en la ciudad continúa siendo un fuerte elemento cultural, pero necesita un mejor posicionamiento como lo tuvo desde sus inicios</p> <p>El chocolate que se ha perdido incluía un batido de huevo, lo que le proporcionaba un grado de espesor a la bebida, y era recomendable para las mujeres en su recuperación después de un parto y para desarrollar la inteligencia en los niños, y lo importante es preparar esta bebida con el molinillo y no con otro utensillo</p>

<p>La experiencia que ha tenido al degustar el chocolate ambateño</p>			<p>Yo ayudaba a mi abuela a producir el chocolate, a moler el cacao, pero ahora ya no encuentro un chocolate con el mismo sabor del que elaboraba mi abuela</p> <p>Antes se usaba el molino manual lo que le daba una característica diferente, al igual de las hojas que se usaban para elaborar las tabletas</p>
<p>Aporte que brinda la producción chocolatera para la identidad ambateña</p>			<p>Estas tradiciones deberían volver al gusto de las personas ligado a procesos adecuados de comercialización y una verdadera campaña de promoción para productos como este</p> <p>Conjuntamente con el turismo difundir las características de la tableta y la bebida, en las grandes ciudades de la sierra ya que el chocolate se consume básicamente en tierra fría, tomar un chocolate en las faldas del Chimborazo, relacionar nuestra geografía con este producto y mediante una adecuada difusión y un producto de calidad poder recuperar una tradición que es importante</p> <p>Es contradictorio no encontrar en Huachi Chico un lugar en donde poder degustar un buen chocolate ambateño</p>
<p>Como llega a formar parte de la identidad de un pueblo una receta</p>	<p>Juan Carlos Alulema (Experto gastronómico)</p>	<p>Entrevista</p>	<p>Se debe basar en la investigación histórica de los productos, las costumbres y técnicas que se usaban antes para ciertos platos, lo que actualmente se está haciendo y muy pronto tendrá trascendencia internacional</p> <p>La industrialización siempre se lleva rasgos importantes de la identidad, se puede ganar calidad, pero son pequeños detalles los que ya no se emplean y sabores que se pierden</p> <p>No es culpa de los productores sino más bien del mercado que prefiere un producto de baja calidad y por esos requerimientos el productor prefiere producir algo que se venda</p>
<p>Por qué se denomina a una receta “tradicional”</p>			<p>El registro histórico que tiene la receta, la importancia que tiene para la población, hay sabores muy antiguos que se han perdido y al paladar de jóvenes no es agradable, pero para los adultos es un medio para transportarse a su infancia</p> <p>Por ejemplo, la “machica traposa” que consiste en usar la “mapagüira” de la fritara y mezclarla con “machica” era una delicia para los adultos en su niñez</p>
<p>Como generar una experiencia gastronómica</p>			<p>Que todo el plato abarque una historia, desde su preparación hasta la forma en cómo se sirve</p>
<p>Su definición de experiencia cultural a partir de la gastronomía</p>			<p>El chocolate si es una experiencia cultural, ya que detrás de este hay mucha historia, sin llegar a libros, es obvio afirmar que el chocolate llegó a la provincia por las cuestiones de comercio que siempre ha caracterizado a esta tierra y por la ubicación geográfica también</p> <p>Tienen historias, anécdotas, de las personas que han estado en esta producción chocolatera</p> <p>Las recetas del chocolate ambateño también varía en las familias, madres, abuelas tienen su propia receta, no hay nada escrito que diga que hay uno solo</p>

Características para un verdadero chocolate ambateño			<p>Las tabletas deben ser producidas en Ambato, y pocos lugares mantienen técnicas ancestrales, una receta debe embarrarse de todo lo que es local, si se acompaña con queso deberá ser uno que se venda en nuestros mercados, si es un pan también debe ser local. No hemos cuidado adecuadamente a esta tradición local.</p>
Como es su preparación			<p>Hay muchas maneras, dependiendo de cada familia, en mi caso abuelas le agregaban un rabito de cebolla al chocolate.</p> <p>En mi casa para que el chocolate no sea tan pesado se lo prepara con una cantidad de agua y otra de leche (75%), en otros sitios se le agrega féculas (maicena) para darle textura, que no está mal, pero debe tener un punto preciso, y por cuestiones de economía después del terremoto para abaratar costos en el uso de leche se le agregaba estos productos.</p> <p>Mi abuela decía que sin el monillo de madera el chocolate no era el mismo, ahora por la facilidad de los artefactos eléctricos se ha dejado de lado esta técnica.</p> <p>El mismo hervor del chocolate, al ser una pasta casi pura, la emulsión que se forma lo hace espumoso, y por ende el chocolate si está bien hecho debe ser espumoso, tiene que ver mucho con la grasa que tiene el cacao y la leche, y al adicionarle huevo es una forma de darle textura a la bebida lo que ya era cuestión de experiencia, pero hoy en día hay métodos que solucionan esta dificultad.</p> <p>Estas recetas tienen un aporte nutritivo.</p> <p>El chocolate con cacao puro, sin azúcar y harina, al preparar la bebida esta se tornaba espesa, pero hoy por abaratar costos se le adiciono harinas para que pueda espesar, algo que en sus inicios no pasaba.</p>
Como debería servirse esta bebida			<p>Un jarro bastante generoso y caliente, una bebida espumosa y espesa, acompañada de pan y queso, y al último tercio que quedaba del chocolate mi papa nos obligaba a ponerle “machica”, y era rico el “chapo”.</p> <p>El chocolate ha sido la razón para juntar a la familia, si la tarde era fría siempre se preparaba chocolate, era una costumbre a la tarde antes de la cena tomar chocolate, el aroma invadía toda la casa.</p> <p>Antes todas las montañas estaban llenas de trigo, de cebada, pero ahora ya no hay en las mismas cantidades.</p>
Contenido simbólico del chocolate para Ambato			<p>Es parte importante de nuestra identidad, la evolución que ha tenido, y los rasgos que se mantienen en la memoria de la gente que aún lo consume, por la forma que tiene y los consumidores la compran por tal motivo.</p> <p>Podemos ser la última generación que podemos rescatar estas tradiciones.</p>
Exigencias del usuario actual			<p>Los procesos que han deteriorado al chocolate es algo que se debe tomar en cuenta, hay sitios más agradables en donde se sirve el chocolate y esta es una parte positiva.</p> <p>Lo negativo es que nos fijamos más en lo superficial y no en la esencia de lo que estamos comiendo, el lugar puede ser bueno pero el producto no, tal vez una abuelita abrió un</p>

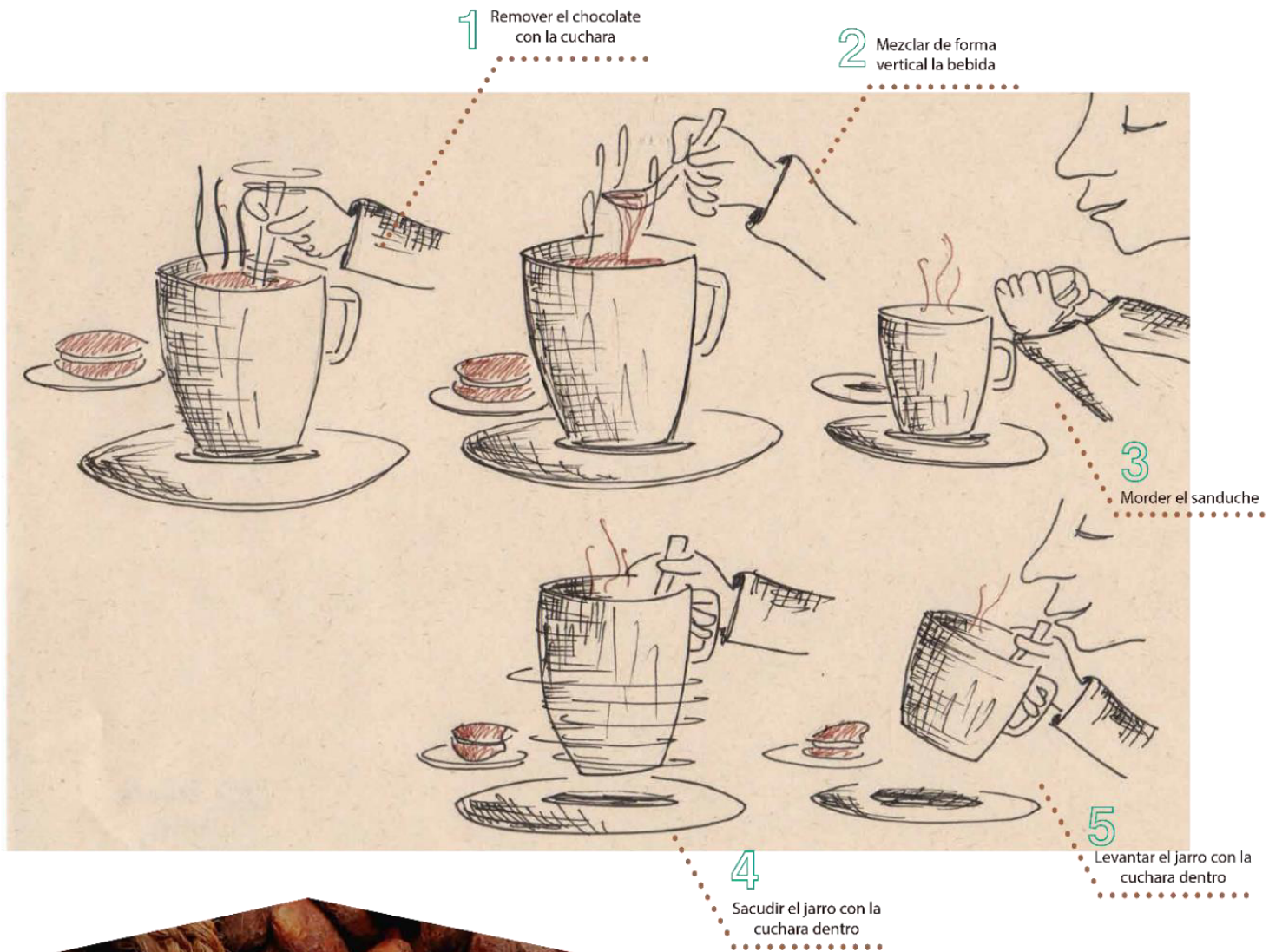
			local en su casita con una receta que proporciona un sabor increíble pero el lugar no cumple con las exigencias de los consumidores
Relación de un pueblo con sus tradiciones	Carlo Danko Vrsalovic Morales (Profesional en turismo y cultura)	Entrevista	Lamentablemente, tanto la historia como el sesgo social-político, se han encargado de neutralizar el real reconocimiento que se les debe entregar. En el aspecto turístico, el desarrollo del turismo intercultural, lentamente está siendo puesto en valor, a través de programas público-privado, que apuntan al fomento y al rescate de las tradiciones, del patrimonio y de la cultura ancestral.
Aporte de los habitantes para conservar sus tradiciones			En el caso de personas pertenecientes a los pueblos originarios del país, son pocos los que intentan y que ven a través del turismo, una posibilidad de emprender y de poner en vitrina sus tradiciones y su cultura. Por lo que aún es incipiente el desarrollo del turismo por parte de estos descendientes. Por otra parte, las políticas públicas no han considerado dentro de su marco legal, la diferenciación lógica a la hora de formalizar sus emprendimientos, lo que permita finalmente cumplir con los requisitos; que, en este caso, son específicos de acuerdo a las características de su propuesta. Suena contradictorio ver el apoyo al desarrollo y al fomento productivo de emprendedores con identidad originaria, pero los procesos y su estructura de formalización, no se los permite del todo y les entorpece este fin.
Como se complementa la cultura y el turismo			sin duda la cultura es un elemento que pondera positivamente en el turismo, ya que entrega identidad, permite reconocer y poner en valor la cultura, y el patrimonio del pueblo, sobre todo en Sudamérica.
Aporte del turismo cultural a una difusión y conservación de las tradiciones de un pueblo			El turismo cultural es un promotor del rescate de la historia y de sus tradiciones, a través del reconcomiendo de la misma. La cultura en el turismo, debe ser comprendida como un proceso de producción simbólica, que se refleja en sus manifestaciones materiales como inmateriales, las que finalmente, se convierten en patrimonio. El turismo cultural esta dado por la relación que mantienen las personas y las sociedades del presente con estas manifestaciones, las cuales aportan al crecimiento y preservación integral de la historia de un destino.
Su definición de una experiencia cultural			Según las disposiciones identitarias, políticas y educativas de la cultura de un destino, hacen que la experiencia cultural sea positiva o negativa para cualquier turista, e incluso, para aquellos que no buscan interactuar directamente con los elementos que caracteriza a este tipo de turismo, ya que, por defecto o esencia, se encuentran en el destino. En el caso contrario, los turistas de intereses especiales, ven en el turismo cultural, una oportunidad de encuentro con las circunstancias o consecuencias que ha entregado a la historia local de un destino.
La experiencia cultural inmersa en la gastronomía tradicional			La gastronomía es la expresión máxima de la cultura de un pueblo, es un elemento que entrega vida y consolida el legítimo orgullo de su identidad. La práctica culinaria, es lo que entrega identidad a la historia de la sociedad de cada comunidad, e infunde la relación que existe con el sistema ecológico al cual pertenece, por lo que la identidad

			<p>cultural alimentaria, es fundamental para entender y conocer la cultura de sus habitantes. Los alimentos como los licores de un país, se consideran una de las expresiones culturales más importantes, ya que el turista siempre disfrutara de los alimentos nativos, particularmente platillos locales y de preparación artesanal-ancestral, lo que permita degustar productos endémicos.</p>
Aporte cultural de la gastronomía tradicional			<p>La Gastronomía típica y tradicional de un pueblo, está relacionada directamente con su historia, con lo que somos y de donde pertenecemos, es decir, que tiene estrecha relación con la identidad.</p> <p>Mintz (2003:28) señala que comer no es una actividad puramente biológica pues los "... alimentos que se comen tienen historias asociadas con el pasado de quienes los comen; las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos varían culturalmente y tienen sus propias historias. Y nunca son comidas simplemente; su consumo está condicionado por el significado..."</p>
Importancia de rasgos culturales en el diseño de espacios interiores	Leticia Robles Cuéllar	Entrevista	<p>Sin lugar a dudas la importancia de los rasgos culturales en las expresiones del espacio interior arquitectónico, es una introspección a la espacialidad con referencia a la memoria y la interpretación a significados integrales de los habitantes, ya que en base a estos rasgos constituye su identidad.</p>
Acción de diseño de experiencias al momento de comunicar cultura			<p>Las experiencias generan conexiones y efectos sensoriales y cognitivos en las atmósferas de manera trascendente para los usuarios.</p>
Interacción de elementos culturales y la experiencia en el diseño interior			<p>Dentro de la narrativa experiencial la interacción entre el habitante y el espacio, es clasificada con relación a diferentes factores de incidencia, sin duda el tiempo, la función, la significación (cultura e identidad), el raciocinio y la subjetividad son criterios de valor que configuran la interpretación del habitador para así configurar registros cognitivos determinantes en el diseño del espacio o su valoración pre existente.</p>
Interacción entre el lugar, tiempo y diferencias culturales en generar una experiencia en el diseño interior			<p>Este trinomio lugar, tiempo y cultura (esta última definida también como identidad) se encuentran interconectados. La experiencia emocional parte de una identidad colectiva es decir de una construcción social y cultural a través del tiempo, por lo tanto, influyen en la capacidad de los individuos para sentirse inmerso o parte de un entorno (lugar) de tal forma permite reconocerse. El lugar como escenario de la vida, el tiempo como el regulador de la trascendencia y la cultura inmersa en el actuar y en el sentido de significación.</p>
Su definición de experiencia cultural			<p>La experiencia cultural constituye conocimiento, tradiciones, creencias, formas de ser y de hacer, valores, arte, costumbres, etc.; en este sentido el espacio (lugar) se ve dotado signos y símbolos que permiten al usuario reconocerse, el espacio como una interiorización a su esencia, definiéndolo como una función integradora y de reconocimiento del ser.</p>

Aportes del diseño interior basado en el diseño de experiencias para la conservación de las tradiciones			La disciplina del diseño de interiores es el medio a través del cual la cultura simbólica puede materializarse en espacio y tiempo, a través de procesos de identificación de signos y como lograr que dichos signos sean incorporados a la espacialidad para la generación de experiencias de reconocimiento y por tanto de aceptación por parte de los usuarios / habitantes.
Cómo abordar cada sentido en el diseño interior y generar una experiencia satisfactoria			La percepción y reconocimiento sensorial es primordial en el diseño de los espacios interiores, ya que es, precisamente a través de los vínculos sensoriales como los usuarios se reconocen en los ambientes, a través de la generación de experiencias, visuales, auditivas, táctiles, olfativas e incluso degustativas, permitiendo al usuario transportarse a la esencia de su identidad, y valores culturales y/o sociales, en cualquier ámbito de la cotidianidad
Relación de las experiencias perceptivas en el diseño interior con la actividad turística			Las experiencias perceptivas en torno al espacio interior pueden ser puestas en práctica en diferentes ámbitos de los entornos humanos, a medida de lograr conexiones emotivas y afectivas relacionadas con los sentidos, logramos hacer que los usuarios experimenten efectos de conexión e invitación. Particularmente en los comercios, sea de bienes o servicios, la practica materializada de experiencias perceptivas, ha resultado un medio de comunicación efectiva con los usuarios, ya que estos a medida que experimentan generan lazos de mayor interés y afección al lugar y lo que en ellos se oferta.
Aportes del diseño interior en generar una experiencia en base a las potencialidades de un elemento gastronómico cultural			Considero que el éxito de los comercios de alimentos es cuando se logra fusionar y conectar a los usuarios a través de los sentidos, el diseño de efectos sensoriales coherentes entre sí, lo que el usuario observa, lo que escucha, lo que siente, lo que huele, lo degusta, lograr que todo esto esté interconectado permite al usuario reconocerse en el ambiente y lo que este ofrece, logrando grados de satisfacción importantes.
Diseño de experiencias para difundir el valor cultural de un elemento gastronómico cultural a través del diseño interior			Precisamente y de acuerdo a la respuesta anterior, el reto está en lograr vincular todos los sentidos de los usuarios de manera coherente, aunados a la experiencia cognitiva y psicológica de una trascendencia cultural en el usuario
Aporte que representa el diseño de experiencias para la difusión turística de elementos culturales			Cuando se viaja se toma una conciencia de experimentar, por lo tanto, la clave precisamente es eso “experimentar” y esto se logra sin duda a través de los sentidos, lograr que un ambiente y un entorno envuelvan al usuario lo inviten a quedarse y a medida que esté se sienta cómodo, acogido y exaltado lograr su permanencia. El diseño de interiores nos permite precisamente generar esas experiencias y vínculos con el usuario para manifestarle en esos espacios la cultura y la identidad de un sitio.

Importancia de rasgos culturales en el diseño de espacios	ENSUSITIO	Entrevista	Los rasgos culturales están genéticamente dentro de cada usuario por lo que permiten a un espacio resonar más con el usuario, pero hay que tener cuidado en el uso de culturalmente adecuado y folclórico, ya que la cultura es un tema mucho más profundo que la superficialidad que maneja lo folclórico y su inclinación por lo estético
Acción de diseño de experiencias al momento de comunicar cultura			La experiencia esta determinada por la individualidad, es decir cada persona tendrá una experiencia distinta en un mismo espacio, por lo que se debe procurar que estas vivencias no se tornen anecdóticas, sino mas bien darles el carácter de inductivo lo que provocará en cada usuario ir en busca de su experiencia personal sin necesidad de definir un mismo camino para todos. La experiencia es un importante camino para la comunicación, pero esta no puede ser conducida sino mas bien inducida, promocionando la libertad para que el usuario decida con que elementos quedarse y cuales eliminar de la experiencia.
Interacción de elementos culturales y la experiencia en el diseño de espacios			Si no se consideran las diferencias culturales el proceso experiencial en el usuario se vuelve conductivo, es decir plantear un solo camino para él. Por otra parte, al evaluar estas distinciones culturales el camino experiencial se torna inductivo, en otras palabras, proporcionar al usuario la libertad de escoger hacia donde ir lo que produce una experiencia más diversa y enriquecedora
Interacción entre el lugar, tiempo y diferencias culturales en generar una experiencia en el diseño de espacios			Ninguno de estos elementos se puede separar, es decir la experiencia de visitar un lugar esta directamente relacionado con su significado
Se definición de experiencia cultural			Se define como una experiencia total, el idioma, el color del lugar, los sabores, juntos conforman un conglomerado que genera ese acercamiento cultural entre espacio y usuario
Aportes del diseño interior basado en el diseño de experiencias para la conservación de las tradiciones			Se debe tomar en cuenta cual es el fin de conservar las tradiciones, ya que el camino por el que se ha optado recientemente es mantenerlas en un museo provocando que se marchiten y resulten ser una “bonita anécdota” que se cuenta. Sin embargo, si estas se conservan desde la acción y desde la necesidad es otro el resultado, por lo que se determina la diferencia entre un espacio museo y otro que sea de uso para entender como estas tradiciones se pueden aplicar al mundo contemporáneo
Aporte que representa el diseño de experiencias para la difusión turística de elementos culturales			Lo complejo de diseñar experiencias es el camino conductual que define a este proceso. Por el contrario, es muy importante dejar que estas experiencias se originen por si solas mediante incentivos como el espacio, rechazando la idea de una experiencia unidireccional. Sin embargo, esta visión de la experiencia a es importante para la gestión turística ya que el visitante se lleva todo aquello que quedo impregnado en su mente por medio de la experiencia.

ANÁLISIS CHOCOLATE AMBATEÑO
EN SU DEGUSTACIÓN



Objetivo:

Determinar un patrón de experiencia para el Chocolate Ambateño como bebida

Ilustración 7: Observación de degustación de Chocolate Ambateño

ANÁLISIS CHOCOLATE AMBATEÑO EN SU DEGUSTACIÓN

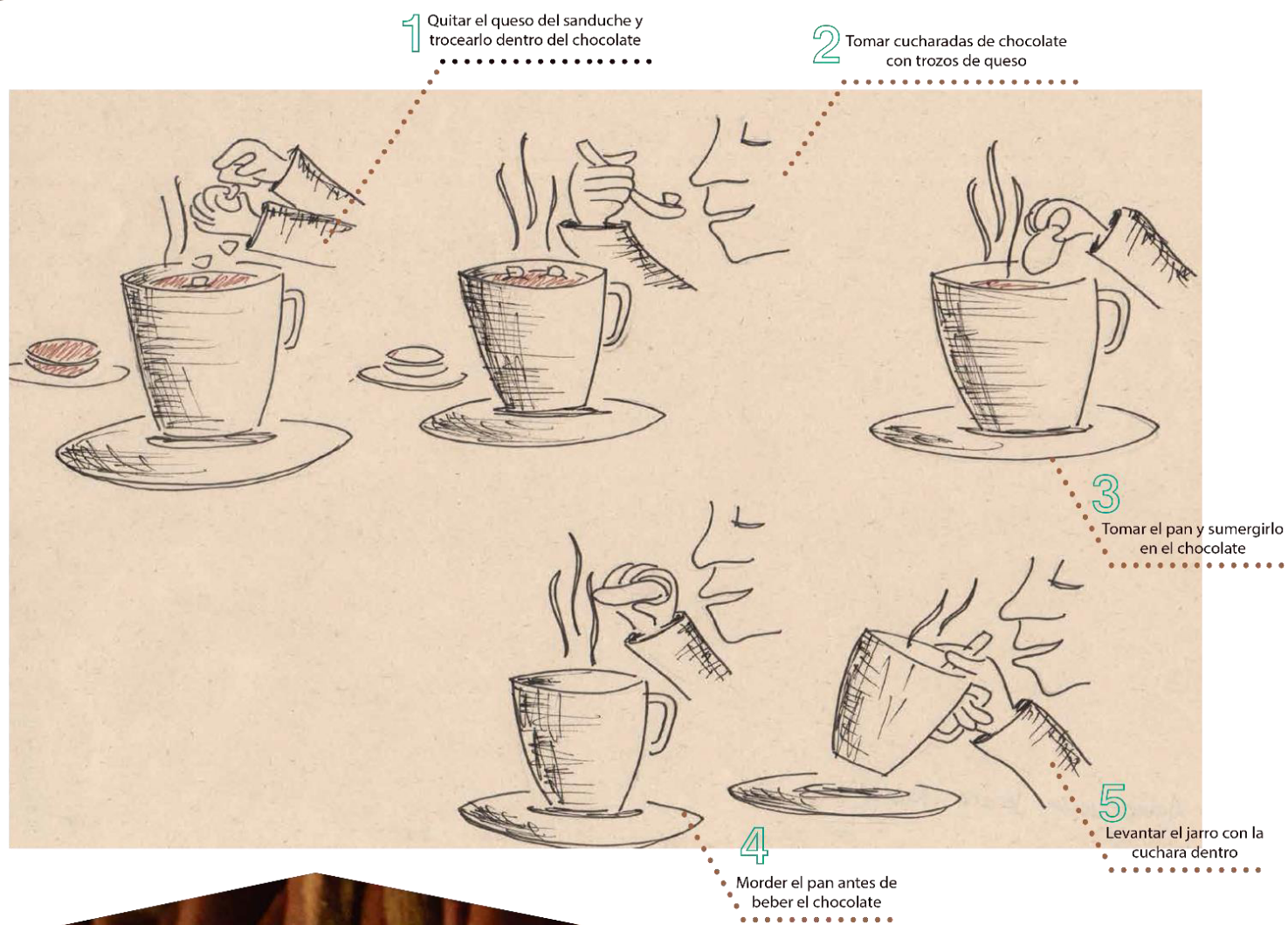


Ilustración 8: Observación de degustación de Chocolate Ambateño

ANÁLISIS CHOCOLATE AMBATEÑO EN SU DEGUSTACIÓN

1 Quitar el queso del sanduche y trocearlo dentro del chocolate

2 Tomar cucharadas de chocolate con trozos de queso mientras sostiene el pan con la otra mano

3 Trocear mas queso dentro del chocolate



4 Levantar el jarro con la cuchara dentro

5 Tomar el chocolate a cucharadas

Ilustración 9: Observación de degustación de Chocolate Ambateño

ANÁLISIS CHOCOLATE AMBATEÑO EN SU DEGUSTACIÓN

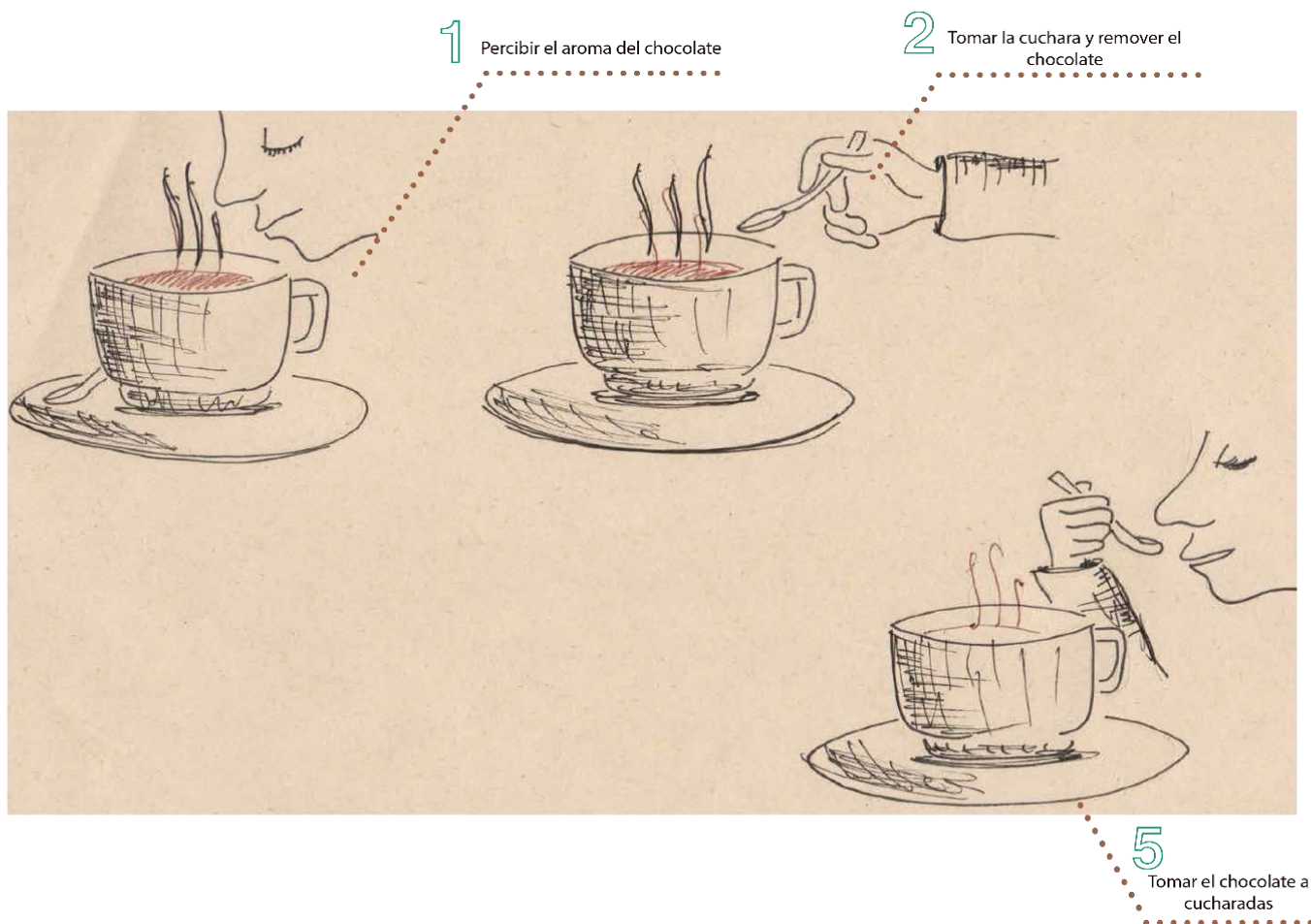


Ilustración 10: Observación de degustación de Chocolate Ambateño

ANÁLISIS CHOCOLATE AMBATEÑO EN SU DEGUSTACIÓN

1 Remover el chocolate con la
cuchara

2 Levantar el jarro con la cuchara
dentro



5 Levantar el jarron sin la
cuchara dentro

Ilustración 11: Observación de degustación de Chocolate Ambateño

4.2 Interpretación de resultados

Tabla 12: Análisis de coincidencias

ANÁLISIS DE COINCIDENCIAS		
CARACTERÍSTICAS DEL CHOCOLATE AMBATEÑO		
Elementos	Indicador	Porcentaje de Coincidencia (Entrevista a Productores de Chocolate Ambateño)
100 años	Características del origen del chocolate	75 %
CCN51		
Molinillo	Preparación de la bebida	95 %
Espumoso		
Chapo		
Mitad de leche y mitad de agua		
Machica	Guarniciones para el chocolate	80 %
Queso		
Pan		
Velorios	Ocasiones para beber Chocolate Ambateño	40 %
Para clima frío		80 %
Hojas de achira, aliso, higo forma de hojas en la tableta	Proceso de obtención de la tableta de chocolate	80 %
Molinos manuales		40 %

Tabla 13: Aporte cultural e histórico que tiene el Chocolate Ambateño como difusor de la identidad ambateña

APORTE CULTURAL E HISTÓRICO QUE TIENE EL CHOCOLATE AMBATEÑO COMO DIFUSOR DE LA IDENTIDAD AMBATEÑA		
INDICADOR	AUTORES ENTREVISTADOS	
Origen de la producción chocolatera en la ciudad de Ambato	Juan Carlos Alulema (Experto gastronómico)	Pedro Reino (Historiador vitalicio de la ciudad de Ambato)
	El chocolate llegó a la provincia por cuestiones comerciales que caracterizan a esta tierra y su ubicación geográfica, sumado a esto la migración de trabajadores ocasionales desde la sierra hacia la costa	
Influencia de la industrialización en la elaboración de las tabletas de Chocolate Ambateño	La industrialización siempre se lleva rasgos importantes de la identidad, anulando todo proceso cultural, debido a las exigencias del mercado y al resultado económico que el productor quiere obtener	
Definición de experiencia cultural	El Chocolate Ambateño es una experiencia cultural, debido a las historias y anécdotas de los mismos productores de chocolate, además de los sabores que se impregnaban de las hojas que antes se usaban para su producción (Hojas de achira, aliso, higo) como una de las primeras técnicas usadas antiguamente.	
Recetas con Chocolate Ambateño	<p>Disolver la tableta en una proporción de agua con otra de leche, es la más conocida, pero es verdad que en cada hogar ambateño las recetas de madrea, abuelas varían. A pesar de esto, se detectaron las siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El mismo chocolate con un batido de huevo, lo que le proporcionada cierto grado de espesor y textura, sin contar que es recomendable para mujeres después de un parto - Otras incluían féculas para darle textura y para abaratar costos, evitando el uso de leche - En otros casos, agregarle un “rabito de cebolla” le proporciona un sabor distinto a mas de los aportes medicinales 	

Motivos para beber Chocolate Ambateño	El chocolate en Ambato ha sido la razón para juntar a la familia, además de ser básicamente consumido en climas fríos, por las tardes era bastante habitual encontrarse con el aroma de un buen chocolate en toda la casa		
El contenido simbólico del Chocolate Ambateño ante las exigencias del usuario actual	Es evidente que la parte negativa de las nuevas exigencias del consumidor gastronómico es la visión superficial hacia el mismo, en lugar de enfocarse más en su esencia. Por otra parte, es contradictorio no poder encontrar chocolate en Huachi, ya que es importante devolver a las personas estas tradiciones, ya que forman parte importante de nuestra identidad.		
IMPORTANCIA DE CONSIDERAR RASGOS CULTURALES DENTRO DEL PROCESO DE DISEÑO INTERIOR			
Diseño de experiencias como medio que comunica cultura	ENSUSITIO (Equipo de arquitectura)	Leticia Jacqueline Robles Cuéllar (Arquitecta interiorista)	Carlo Danko Vrsalovic Morales (Profesional en turismo y cultura)
	La cultura es algo más profundo que lo folclórico, entrega identidad y permite reconocer el patrimonio de un pueblo, elementos que contribuyen a generar conexiones y efectos sensoriales en el espacio. La experiencia es un importante camino para comunicar rasgos culturales, pero así mismo debería promocionar libertad de escoger hacia donde ir, lo cual genera diversidad y enriquece dicha vivencia		
El diseño como medio para conservar tradiciones	El diseño es un camino para materializar la cultura en espacio y tiempo. El proceso de identificación de signos y como estos se incorporan en el espacio, nos lleva a considerar el hecho de conservar las tradiciones desde la acción y la necesidad de quienes las mantienen. Además del diseño, un complemento al mismo puede ser el turismo como promotor del rescate de la historia y la producción simbólica que genera a partir de la cultura		
Definición de experiencia cultural	Es una oportunidad de encuentro entre un visitante y las circunstancias que dejó la historia local de un destino, de esta manera se constituye el conocimiento de los signos y símbolos que se representan en un espacio. De esta forma, la experiencia cultural es un conglomerado de elementos que acercan al usuario a la culturalidad del destino en el que se encuentra		
Difusión turística de elementos culturales a través del diseño	El visitante se lleva todo aquello que quedó impregnado en su mente a partir de la experiencia, lo cual genera un vínculo debido a la cultura e identidad que se manifiesta en el lugar que se encuentra. El usuario así se permite reconocer en el ambiente y lo que este le ofrece, promoviendo grados de satisfacción importantes		

Se identificaron tres coincidencias
en la experiencia
del Chocolate Ambateño



1 Levantar el jarro con la cuchara dentro



2 Beber el chocolate a cucharadas



3 Usar la cuchara para remover el chocolate



Ilustración 12 Análisis de coincidencias de observación

PROCESO DE OBTENCIÓN DEL CHOCOLATE



Ilustración 13 Análisis del Proceso de obtención del Chocolate Ambateño

CHOCOLATE COMO BEBIDA



5



PAN

La calidad del pan que acompaña al chocolate es importante

OLFATO

GUSTO

VISTA

4



TEMPERATURA

Un chocolate caliente es la clave de para su degustación

OLFATO

TACTO

VISTA

3



CUCHARA

Para mejor degustación de la bebida

TACTO

VISTA

2



SERVIR EN UN JARRO

Un aparte importante es el material del recipiente

TACTO

VISTA

1



DISOLVER LA TABLETA

en una parte de agua y otra de leche mas azúcar

TACTO

OÍDO

VISTA

Ilustración 14 Análisis del Chocolate Ambateño como bebida

4.3 Verificación de hipótesis

A través del desarrollo de la investigación bibliográfica y el aporte significativo que se obtuvo de la investigación de campo, se logró establecer los parámetros que direccionan el desarrollo de una experiencia cultural en torno al Chocolate Ambateño. Estos indicadores son:

- **Historia:** contiene relatos de los productores de Chocolate Ambateño y sus experiencias con el producto a nivel personal y económico; también están las recetas que se han perfeccionado con el tiempo, y las técnicas que se han usado hasta ahora para obtener la tableta de Chocolate Ambateño
- **Aporte cultural:** aquí se encuentran las sensaciones que intervienen en el proceso de obtención de la tableta de Chocolate Ambateño y se degustación como bebida, a mas de esto encontramos el conocimiento que se genera a partir de todas las experiencias mencionada.
- **Trabajo en equipo:** finalmente se ha determinado el trabajo en equipo que se está desarrollando entre los productores de Chocolate Ambateño para poder posicionar el producto en entornos comerciales y turísticos para la ciudad.

De esta manera, se establecieron tres directrices para el proyecto en base al valor cultural del Chocolate Ambateño, con la intención de posicionar a este como un producto único ya que se encontraron varias calidades, lo cual permitió establecer la necesidad de difundir la cultura del Chocolate Ambateño fuera de las distintas marcas comerciales que existen.

CAPÍTULO V

5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 Conclusiones

En base al análisis de la información recolectada, se obtuvo las siguientes conclusiones con respecto al aporte cultural del Chocolate Ambateño para el diseño experiencial:

- Generar una experiencia cultural a través del estudio de las potencialidades del Chocolate Ambateño, es una tarea que implica un trato adecuado de materiales, factor humano y cultural para obtener el impacto deseado ligado a una difusión turística que apoya el posicionamiento del chocolate como elemento cultural en la identidad ambateña.
- El valor cultural que posee el Chocolate Ambateño se ha determinado mediante vivencia, memoria, anécdotas y experiencia profesional de quienes afirman tener en la gastronomía local un elemento importante para contribuir a la conservación de técnicas y saberes que a través del tiempo y los avances tecnológicos se van dejando de lado.
- Resaltar la importancia cultural de la producción chocolatera en la ciudad de Ambato se ha logrado debido a la considerable trayectoria alrededor de 150 años y a la revitalización identitaria que se logra a partir de las historias contadas por los mismos productores, y la significación que esta le proporciona al producto gastronómico en cuestión. Así se ha evidenciado la significativa que se torna para este proceso la participación de los chocolateros como protagonistas, y de su producto como elemento cultural
- Mediante la visita a las productoras de Chocolate Ambateño y lugares de venta de este producto como bebida, se logró determinar la influencia que posee la sensorialidad, a esto se adiciona los tres filtros que menciona Munari (2013) (sensorial, operativo y cultural) por los que atraviesa la información recibida, y gracias a los cuales se obtiene la reacción del usuario a partir de su interacción con el espacio natural, histórico-cultural y el espacio equipado para su esparcimiento (Hiernaux Nicolás, 1989)

- A través del análisis de su relación con la cultura y el carácter comunicativo del diseño, se estableció al turismo como el intermediario para difundir la tradición del Chocolate Ambateño que se apoya en el aporte del turismo cultural como un encuentro con el desarrollo local que estimula la revalorización de componente que comprenden a la producción chocolatera como elemento generador de una experiencia a partir de la historia que se cuenta por sus productores, la relación profunda entre los sentidos corporales, el proceso de obtención de la tableta y la preparación de la bebida, sin dejar de lado los patrones que intervienen en degustar un buen chocolate en la ciudad.
- De acuerdo a Tosseli (2006) al establecer tres tipos de turistas culturales (especialistas, motivados y ocasionales), se logra determinar el tipo de frecuencia turística que acuden a los entornos turísticos en los que se permitirá establecer el proyecto para una adecuada difusión del Chocolate Ambateño como elemento identitario y cultural de la ciudad, y de esta forma generar conocimiento para contribuir a la actividad cultural que revitalizará la motivación cultural del turista y de los mismos habitantes
- Se determino que a partir de la gastronomía se puede definir la cultura de un territorio, debido a su catalogación como patrimonio se establece su carácter tanto tangible como intangible. Esto lleva a la consideración de lo efímero y tangible de un producto gastronómico al ser consumido, originando a partir de ello la parte intangible que se lleva consigo el consumidor, como es la experiencia de conocer todo lo que conlleva obtener el platillo. De esta manera la experiencia es el camino para comunicar rasgos culturales participes en la identidad cultural a través de un espacio efímero que plantea la experiencia como elemento intangible pero que perdura en la memoria de quien la vive.
- El propósito de una experiencia cultural en base al Chocolate Ambateño es una propuesta destinada a conservar parte de esta tradición, y difundirla mediante la actividad turística, sería importante conocer cuál es el origen preciso de esta tradición y a la vez lograr un trato adecuado a la misma por parte de productores y ciudadanos.
- Generar una experiencia cultural a partir del valor cultural del Chocolate Ambateño se determinó como el encuentro con los elementos que componen su contexto cultural, en este caso a partir de la historia y saberes que lo construyen como receta,

y como actúa la misma en la época contemporánea, permitiendo al usuario y al diseñador reconocer estos símbolos desde la espacialidad que proporciona la libertad de escoger un camino y desarrollar la vivencia que este le proporcionará

5.2 Recomendaciones

- Lo que no se abordó en la investigación es una propuesta de rediseño de la marca Chocolate Ambateño en el ámbito del marketing, lo que podría complementar esta propuesta y poder generar un posicionamiento adecuado para no solo un productor sino más bien para todos, lo que llegaría a resaltar al producto ya desde su ciudad natal.
- La presencia de varias calidades de Chocolate Ambateño impiden obtener lo más cercano a la verdadera tradición de esta bebida, por lo que se debería poner más atención en aquella que posee más cantidad de cacao ya que mediante la investigación se logró determinar que este producto en sus inicios era en su totalidad solo cacao, lo que lleva a considerar también el componente nutritivo que posee el producto, y direccionar el posicionamiento comercial y cultural del mismo desde distintas perspectivas
- La calidad del producto también está en los lugares que expenden las tabletas, y la bebida, cada uno debe contar su historia e informar al cliente de las técnicas usadas, puesto que es importante compartir estos conocimientos con los consumidores para poder lograr una importante cultura contemporánea de chocolate en la ciudad de Ambato.
- El interés también está en la contribución histórica a la definición del origen de la producción chocolatera en la ciudad de Ambato, por lo que se podría intervenir desde sucesos importantes como la implementación del tren en el país, la Batalla de Huachi, cuyo aporte sería de vital importancia para enriquecimiento cultural de la población a través de la gastronomía tradicional

CAPÍTULO VI

6. PROPUESTA

6.1 Datos informativos

1. Objeto a ejecutar

Diseño de un espacio efímero como escenario de comunicación y promoción turística de la tradición chocolate ambateño

2. Beneficiarios

Diseñadores

Habitantes de la ciudad de Ambato

1 Ubicación.

País: Ecuador.

Tiempo estimado:

Fecha de Inicio: 5 de marzo del 2018

Fecha de Finalización: 24 de agosto del 2018

Equipo técnico responsable:

Tutor de proyecto de investigación: Ing. Andrés López

Investigador: Diana Carolina Jácome Rodríguez

6.2 Antecedentes de la propuesta

Parte del proceso de diseño es la búsqueda de referentes que contribuyan al desarrollo de una propuesta. Es por esta razón, que se ha considerado el trabajo realizado en el proyecto “La Cabaña del Cacao” en la región amazónica. A continuación, se muestra una síntesis de cómo se llevó a cabo dicha implantación.

LA CABAÑA DEL CACAO

Esta es una propuesta desarrollada por el taller CON LO QUE HAY con estudiantes de la PUCE (Pontificia Universidad Católica del Ecuador) y la guía de ENSUSITIO (Cynthia Ayarza, María Lorena Rodríguez y Enrique Villacís Tapia). Ante este proceso constructivo, el equipo afirma que “la arquitectura es una herramienta del turismo y el turismo una herramienta de aporte, apoyo a la comunidad (2017)”, teniendo con esto un soporte para entender que el turismo como tal, no es solo una actividad económica, sino un vehículo, que lleva al visitante a encontrarse con la cultura y tradiciones de la comunidad que lo recibe.

En este caso, Pacari vio la necesidad de implementar un espacio que acerque al productor de cacao con el consumidor del chocolate, lo que se menciona en “La Cabaña del Cacao y el mirador Balconcito de Ambato, el proceso de una visita”:

“A finales del 2012 la empresa de Chocolates Pacari siente la necesidad de acercarse al consumidor final de chocolate con su origen mismo, no como un acto de mercadeo, sino para evidenciar los procesos comunitarios y artesanales que implica su cultivo y manufactura. (p.4)”

Ante esto, también se hace mención de lo siguiente, una afirmación por parte de la marca chocolatera:

“Tenemos la seguridad que al implementar alternativas de trabajo alrededor del agroturismo, la comunidad de Santa Rita mejorará sus ingresos económicos y calidad de vida. Creemos que al valorar el trabajo de las manos campesinas que cultivan cacao y mostrarlo al mundo como un elemento identitario de valor y orgullo estamos contribuyendo de forma significativa a que las perspectivas de futuro y esperanzas en el campo y desde el campo se amplíe; con esto esperamos conseguir que menos jóvenes abandonen los campos de cultivo y exista un verdadero relevo generacional en el entorno del cacao. (CLQH 2014 citado en Ayarza, Rodríguez y Villacís, 2017)”

Cabe resaltar el vínculo que tiene Pacari con los campesinos que colaboran en la recolección de cacao para obtención de su chocolate. El éxito que tiene la marca ha sido reconocido ya a escala internacional.



Ilustración 15: Actores y compromisos en los procesos de la Cabaña del Cacao (Ayanza, Rodríguez y Villacis, 2017)

Fuente:

Gracias a la *Figura 1*, se puede comprender de mejor manera el proceso constructivo de este equipo de arquitectos, dando prioridad a materiales de la zona, mano de obra local, y lo más importante, a la comunidad y sus tradiciones. La Cabaña del Cacao se ha ubicado dentro de la comunidad amazónica kichwa de Santa Rita, para compartir los procesos del cacao. Este es un conjunto compuesto por tres plataformas:

1. Acceso y bienvenida en donde la comunidad tendrá la posibilidad de mostrar y producir sus artesanías
2. Cultura culinaria consta de un fogón abierto para compartir, en donde cada turista puede preparar su propio maito de chontacuro y carachama, plato tradicional local
3. Proceso del Cacao la plataforma final en donde el visitante puede presenciar una muestra los procesos del cacao, que contiene un modelo de su secado, fermentación y tostado, finalmente, aquí se tendrá la posibilidad de hacer chocolate artesanal.

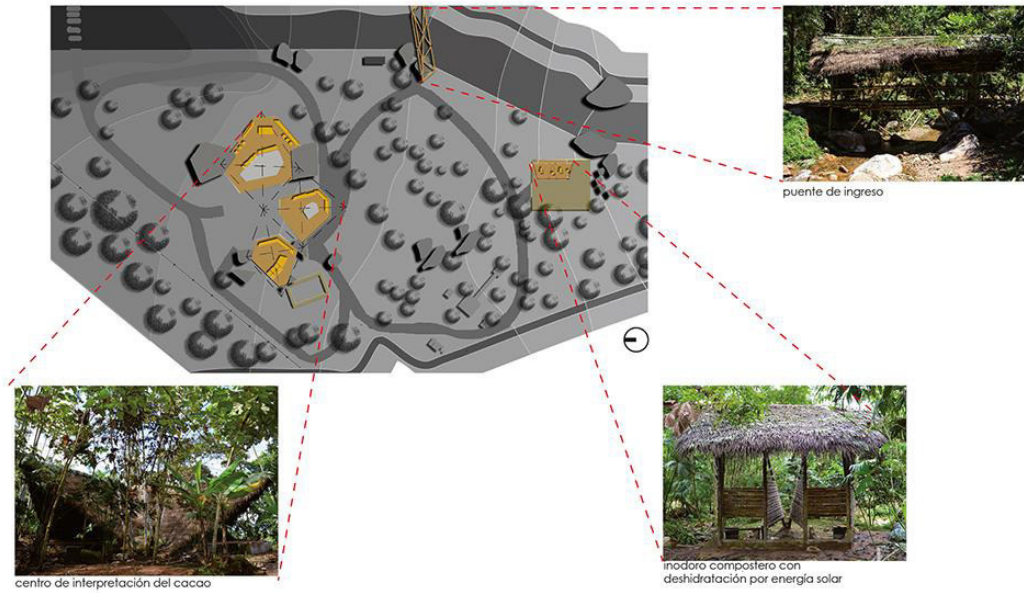


Imagen N° 1: Implantación del proyecto Cabaña del Cacao
Fuente: (Ayarza et al, 2017)

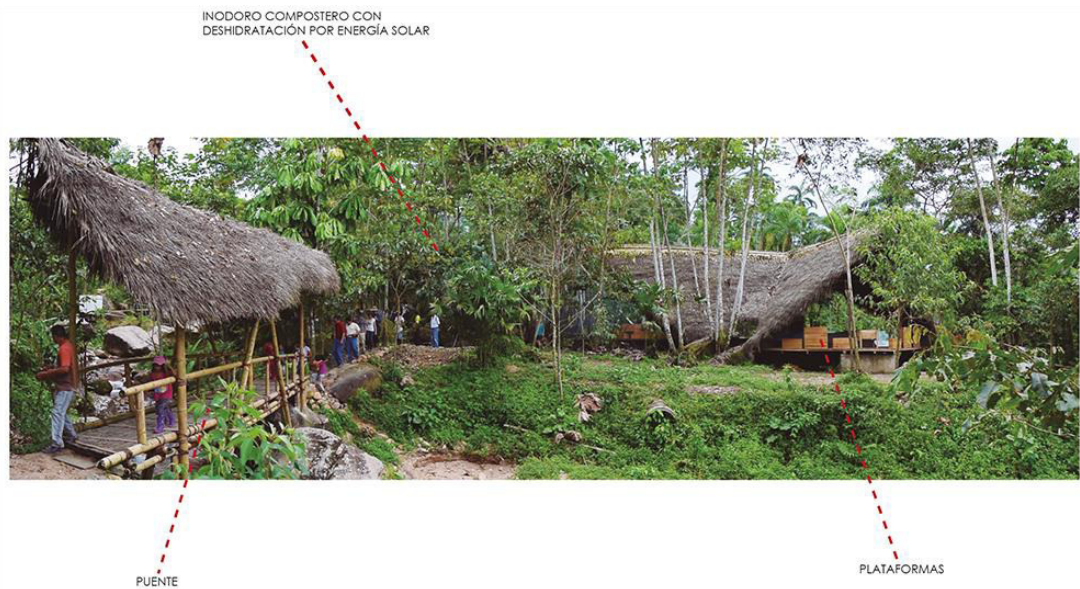


Imagen N° 2: Vista general del Proyecto Cabaña del Cacao
Fuente: (Ayarza et al, 2017)



Imagen N° 3: Plataforma de la Cabaña del Cacao
Fuente: (Ayarza et al, 2017)



Imagen N° 4: Puente de acceso a la Cabaña del Cacao
Fuente: (Ayarza et al, 2017)

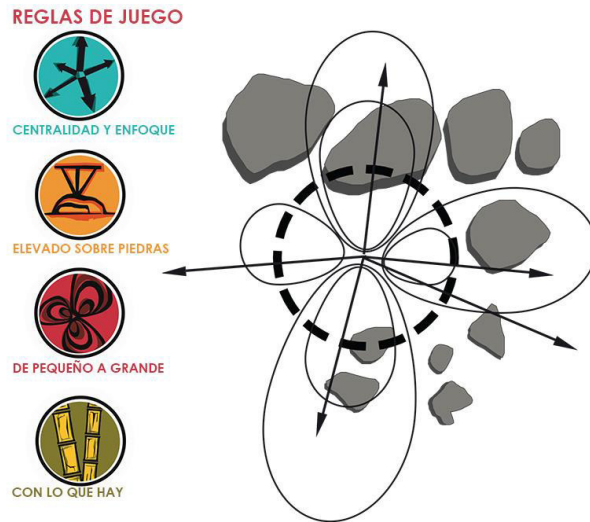


Imagen N° 5: Bases de la conceptualización para la Cabaña del Cacao
Fuente: (Ayarza et al, 2017)



Imagen N° 6: Interacción con el espacio abierto en la Cabaña del Cacao
Fuente: (Ayarza et al, 2017)

“Todos los procesos de diseño y acercamiento a las comunidades son parte del proceso de consolidar sus identidades y son parte de las búsquedas de como consolidar el atractivo turístico apoyándose en la infraestructura. (Ayarza, Rodríguez y Villacís, 2017)”

Con este proyecto arquitectónico, se puede comprender de mejor manera, la fuerte relación que existe entre cultura, turismo y arquitectura, a la que podríamos llamar sostenible, un tema que será tratado después, pero que tiene gran importancia en incluir no solo al usuario en el proceso de diseño, sino a la comunidad, a los productores, en este caso del cacao, quienes aportante enormemente con rasgos culturales, saberes ancestrales, e incluso tradiciones que no se pueden escapar.

6.3 JUSTIFICACIÓN

Mediante la investigación realizada, se ha considerado el diseño de experiencias desde su perspectiva sensorial, al igual que el proceso de obtención y preparación del Chocolate Ambateño y su profunda relación con los sentidos corporales. Debido a esto, es relevante caracterizar el diseño de un espacio efímero con características que estimulen al usuario desde efectos visuales, texturas, aromas que se conjugan en una experiencia cultural en la que predomina el Chocolate Ambateño.

La propuesta de un escenario de comunicación y promoción turística conjuntamente con el envoltorio de tradiciones e identidad del Chocolate serán transferidos al visitante con el objetivo de producir conocimiento a través del acercamiento con la producción chocolatera y generar un interés cultural por medio de un producto gastronómico tradicional

6.4 OBJETIVOS

6.4.1 Objetivo General

Difundir la tradición Chocolate Ambateño en el contexto turístico a través del diseño de un espacio efímero

6.4.2 Objetivos específicos

- Determinar los entornos culturales adecuados para acercar al usuario (turista) a la cultura de la ciudad

- Definir parámetros de diseño a través de la investigación previa
- Conceptualizar al Chocolate Ambateño a partir de las necesidades, historia y trabajo de los productores
- Plantear sistemas constructivos que sean aplicables a un espacio efímero móvil

6.5 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

La presente propuesta de desarrolla en base al diseño de experiencias aplicado en un espacio temporal debido a la connotación efímera que posee la experiencia gastronómica. A más de esto, es importante el carácter cultural que se quiere imprimir en el proyecto, por lo que Moxon (2012) manifiesta que este tipo de espacios son más usuales en el ámbito cultural, ocio o comercial. Sin dejar de lado la funcionalidad, el mismo autor considera que esta varía desde prestar publicidad a cierto producto hasta una intervención de emergencia después de un desastre natural.

Con estas consideraciones se ha establecido una metodología de diseño que va de acuerdo al desarrollo de un espacio temporal dentro de un entorno cultural de la ciudad. Esta metodología se plantea de la siguiente forma:

1. Análisis de contexto
 - Mapeo de entornos turísticos de la ciudad
 - Definición del espacio para la propuesta
2. Análisis de referentes
3. Conceptualización
 - Necesidades del producto y productores
 - Envolvente histórico y cultural de la producción chocolatera en la ciudad
4. Proceso creativo
 - Condicionantes
 - Estudio del usuario
 - Análisis relacional
 - Definición formal y material
 - Instalación del espacio efímero en el entorno turístico definido

6.6 METODOLOGÍA O PLAN DE ACCIÓN



Ilustración 16: Plan de acción

6.6.1 Análisis de contexto

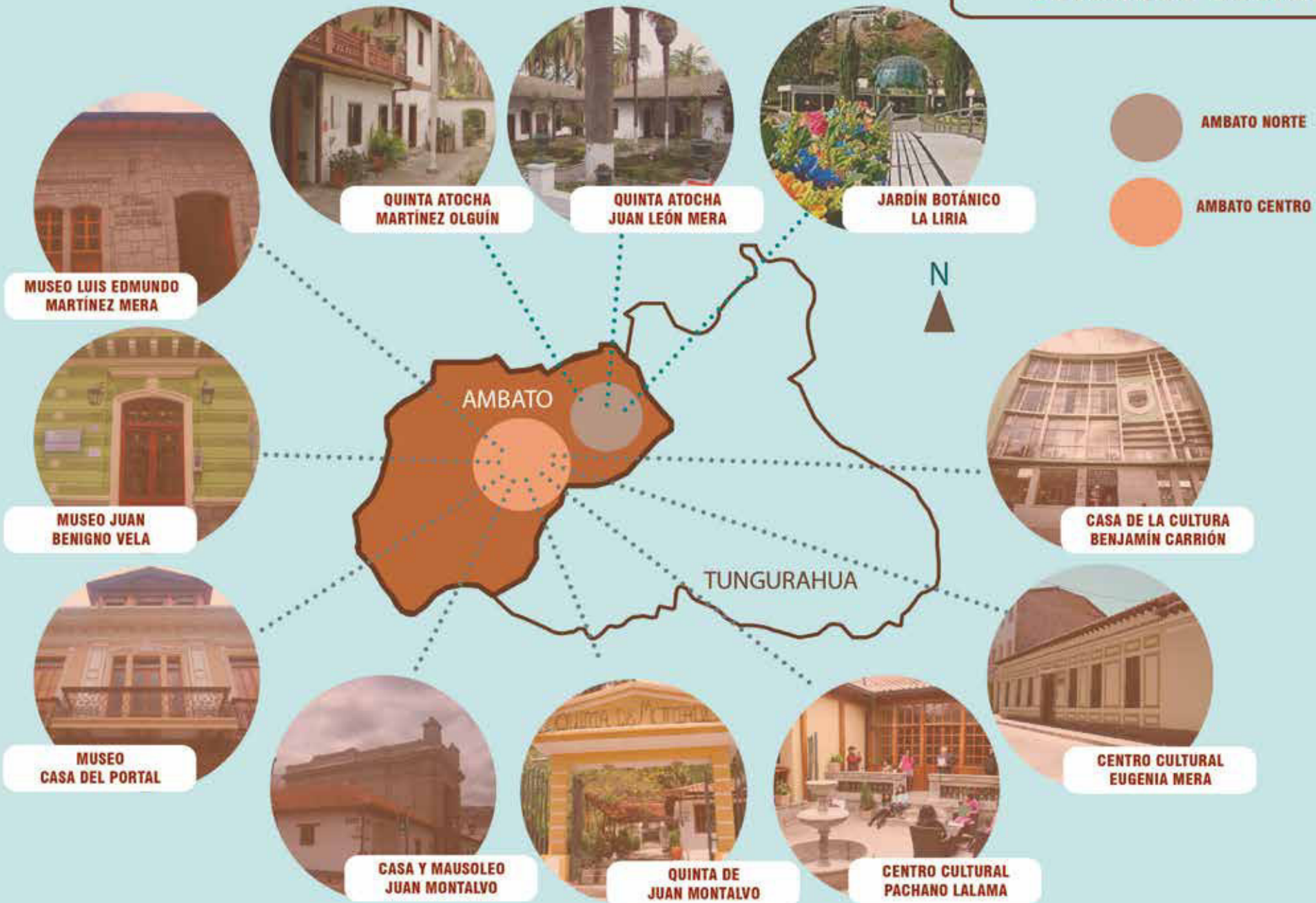
En este caso el proyecto se delimita mediante las condicionantes establecidas de acuerdo al tipo de proyecto que se va a desarrollar; estas condicionantes son:

- Espacio abierto al público (turístico): para difusión cultural del producto en entornos turísticos
- Recorrido turístico: la instalación del proyecto será parte del recorrido turístico que conforman a los entornos turísticos existentes
- Espacio móvil: debe ser posible trasladarlo a los distintos entornos turísticos de la ciudad, e incluso fuera
- Generar experiencias: en base a la historia y proceso de producción del Chocolate Ambateño

De acuerdo a estos elementos planteados, el análisis de contexto se estructura de la siguiente forma:

- Mapeo de entornos culturales en la ciudad de Ambato
- Análisis de condicionantes en entornos culturales
- Determinación del espacio para implantación de la propuesta

ANÁLISIS DE CONTEXTO ENTORNOS CULTURALES



ANÁLISIS Y DEFINICIÓN ESPACIO PARA LA PROPUESTA

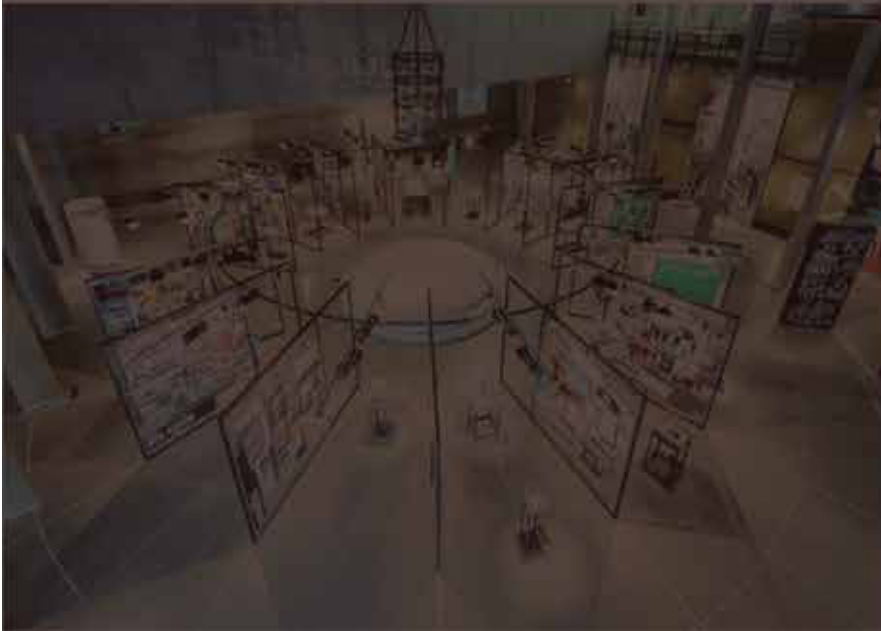
ESPACIO	HISTÓRICO	CULTURAL	ESPACIOS ABIERTOS	ÁREAS VERDES	EVENTOS CULTURALES
Jardín Botánico La Liria	X	X	X	X	X
Quinta Atocha Juan León Mera	X	X	X	X	X
Quinta Atocha Martínez Olguín	X	X	X	X	X
Museo Luis Edmundo Martínez Mera	X	X	X	-	X
Museo Juan Benigno Vela	X	X	-	-	X
Museo Casa del Portal	X	X	X	-	X
Casa y Mausoleo de Juan Montalvo	X	X	X	-	X
Casa Juan Montalvo	X	X	X	-	X
Quinta Juan Montalvo	X	X	X	X	X
Centro Cultural Pachano Lalama	X	X	X	-	X
Centro Cultural Eugenia Mera	X	X	X	-	X
Centro Cultural UTA	X	X	X	-	X
Casa de la Cultura Benjamín Carrión	X	X	X	-	X

Debido al análisis planteado se ha determinado dos lugares propicios para la ubicación temporal del proyecto de Diseño de un espacio efímero como escenario de comunicación y promoción turística de la tradición denominada Chocolate Ambateño. Esto debido a las condicionantes que direccionan la metodología de diseño. Sin embargo, los demás lugares no dejan de ser también un escenario propicio para la ubicación de este espacio temporal, ya que todos son categorizados como históricos y culturales, lo cual propone una rotación para la ubicación del proyecto, y proponerlo como atractivo en los recorridos turísticos de la ciudad.



CATÁLOGO IKEA

**EXPOSICIÓN MUNDIAL
MILAN**



Catálogo gigante

**Productos tamaño
real**

**Experiencia de probar
muebles de un catálogo**

**Imágenes de la cultura
e historia del baño
romano**

**Módulos que permiten
hechar un vistazo a
futuro de la cultura
del baño**

**Efectos de globalización
e identidad nacional en
cada pabellón**

**Presenta líneas cronológicas
en el piso**

**La producción se centra en
escultura, instalación,
el espacio y las
experiencias sensoriales**



**MUSEO CULTURA
DEL BAÑO**

**EXPOSICIÓN
EL CUERPO ME LLEVA**



El análisis previo muestra los detalles relevantes de cada proyecto, para poder aplicar métodos similares en la propuesta de diseño. A partir de las necesidades que posee el producto y sus productores se pudo encontrar elementos que contribuirían a la difusión de la tradición del Chocolate Ambateño como una experiencia cultural.

Se establecieron las siguientes características para el desarrollo de la propuesta de diseño:

1. Catálogo gigante: los tres parámetros que rigen al proyecto estarán dispuestos de tal forma que sean una exposición de historia, cultura y trabajo en conjunto de la producción de Chocolate Ambateño
2. El producto ahora: la exhibición de las familias que actualmente continúan produciendo Chocolate Ambateño, la idea es acercar al consumidor a los productores por lo que se establecerá la dirección de cada productor
3. Cronología: aquí se encuentra el parámetro de la historia en donde se encuentran los inicios y lo que hoy es la producción de Chocolate Ambateño
4. Experimentación sensorial: la producción y degustación del Chocolate Ambateño es la clave para generar una experiencia cultural, por lo que acercar al visitante a la producción y preparación de esta bebida, sin dejar de lado el aporte histórico y cultural que se logró encontrar mediante la investigación.

6.6.3 Concepto

Para el planteamiento del concepto que regirá al proyecto, se ha tomado en cuenta dos aspectos característicos de la producción de Chocolate Ambateño, los mismos que permitirán generar un mensaje cultural sobre la importancia identitaria que posee el producto y su proceso de obtención; estos aspectos son:

- Necesidades de los productores y del producto
Lugar en el que se difunda todo sobre el Chocolate Ambateño
Trabajo en conjunto de los productores
Determinar la importancia del Chocolate Ambateño como uno de los elementos culturales para la ciudad
- Envoltente histórico y cultural del Chocolate Ambateño
Comunicar su historia a través del producto y su producción
Difundir las recetas que se mantienen y las que no
- Relacion entre los dos aspectos anteriores
Comunicación de su historia por medio de relatos
Acercamiento a su proceso a través de sensaciones
Lo que era antes y lo que es ahora
Texturas que ya no tiene la tableta (hojas que se usaban)
Persuadir por medio de la vista, el olfato, tacto, gusto

6.6.4 Estudio del usuario

El estudio del usuario según Martin (2007) permite establecer la posición del beneficiario con respecto a la información que se quiere difundir, lo cual en este caso sería dentro de un espacio temporal, y de esta forma definir el proceso por el que pasa la información desde el espacio hacia el visitante.

De acuerdo a la investigación se han establecido tres tipos de usuarios/turistas⁸:

- Especialistas (Gastrónomos, Historiadores, Diseñadores, Artistas)
- Motivados (en conocer cultura, tradiciones, modos de vida distintos, adquirir conocimiento)
- Ocasionales (incluyen en su ruta turística experiencias que aporten a sus actividades de esparcimiento)

Esta clasificación permitirá desarrollar una adecuada difusión del Chocolate Ambateño como elemento identitario de la ciudad y con ello acercar todo evolvente histórico y cultural que posee esta actividad tradicional, afirmando el interés de aquellos que en realidad se motivan a visitar este tipo de exposiciones.

Son los procesos tradicionales los que marcan la forma de este espacio, tomando a los movimientos circulares como el común denominador. Las ondas que dejan estos movimientos son las que están plasmadas en el proyecto y determinan la estructura espacial. Así mismo, elementos intangibles que se transportan a una experiencia tangible

⁸Especialistas quienes por su relación con el turismo programan viajes para enriquecer su trabajo
Turistas motivados cuya prioridad es la cultural
Turistas ocasionales quienes complementan sus viajes con actividades culturales de forma irregular
(Tosseli, 2006)

percibida a través de sensaciones. Las texturas de la tradicional tableta de Chocolate Ambateño gracias a las hojas que antes se usaban son el envoltorio de esta experiencia que ya no se puede ver en la actualidad, pero para los que conocen su historia es una remembranza de estos procesos que se dejaron de lado con la llegada época industrializada. La textura y aroma del cacao en su proceso de transformación en tableta, son elementos que quedaran resignificados dentro del espacio. Es aquí en donde se pronuncia la materialidad, el uso del saco de yute en el que se transporta el cacao, el mimbre en canastas para conservar el cacao, el tiesto para tostar las pepas, la piedra para el molido, por otra parte, para la preparación de la bebida la jarra de bronce, el molinillo de madera y los jarros de hojalata en los que antes se servía el chocolate. Son estos elementos los que marcan la estructura del espacio, texturas que serán utilizadas con otro sistema para transmitir lo que era antes y el actual Chocolate Ambateño.

La temporalidad es el punto central del espacio, debido a los cambios que ha sufrido este proceso artesanal, sus productores, y el producto mismo. En efecto, el carácter efímero del chocolate en su degustación es lo que se plasma en el mismo espacio, llega a su final, pero perdura la experiencia en quien lo degusta, lo cual se complementa arquitectónicamente con el conocimiento generado a partir de las relaciones espaciales, con las que también se transmite fluidez, la cual caracteriza a la experiencia en todo momento permitiendo al usuario una actuación espontánea y genuina. Así como cada proceso tiene una función en específico, pero juntas forman un complemento, el espacio comprende tres elementos que por separado funcionan, pero juntos son un equipo y giran en torno a un punto central que es el Chocolate Ambateño.

6.6.5 Parámetros de diseño

- Definir los componentes que representen la experiencia cultural a través de la tradición del chocolate ambateño
- Relacionar los distintos componentes para determinar una zonificación
- Conexión interior-exterior con los entornos de ubicación
- Espacio que forme parte del recorrido turístico del lugar en el que estará ubicado
- Recorridos determinados por la relación entre los componentes
- Crear niveles de experiencia desde el inicio hasta el final del recorrido
- Reinterpretación de las experiencias que se originan de cada componente
- Experiencia: de nivel tangible e intangible
- Materialidad: determinada por los procesos del chocolate
- Modularidad que permite el transporte y la instalación del espacio efímero en otros entornos

PARÁMETROS DE DISEÑO



**COMPONENTES
EXPERIENCIALES**

TRADICIÓN DEL
CHOCOLATE AMBATEÑO
ZONIFICACIÓN
RECORRIDOS
NIVELES DE EXPERIENCIA



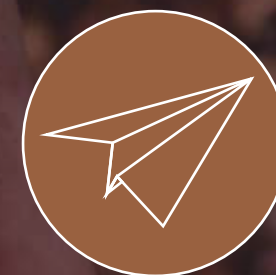
**CONEXIÓN
INTERIOR/EXTERIOR**

UBICACIÓN
PARTE DEL RECORRIDO
TURÍSTICO



**REINTERPRETACIÓN
DE
EXPERIENCIAS**

NIVELES DE EXPERIENCIA
TANGIBLE/INTANGIBLE
MATERIALIDAD



**ESPACIO
EFÍMERO**

MODULARIDAD

COMPONENTE EXPERIENCIAL



PREPARACIÓN DE LA BEBIDA

RECETAS

GUARNICIONES



HISTORIA DE LA PRODUCCIÓN

IMPLEMENTACIÓN DEL TREN

TRADICIÓN DE LOS ARRIEROS

BATALLA DE HUACHI



TRADICIÓN DE LOS PRODUCTORES

RELATOS

TRADICIÓN FAMILIAR



CHOCOLATE AMBATEÑO

1 SELECCIÓN DEL GRANO

YUTE

SEMILLAS



2 TOSTADO

TIESTO

CALOR Y AROMA



3 DESCASCARILLADO

CÁSCARA

TOTORA



4 MOLIENDA

MOLINO

PIEDRA

SEMILLA TRITURADA



5 TABLETEADO

MOLINO

HOJAS



NECESIDADES



EXPERIENCIA CULINARIA



ESPACIO DE
PRPARACIÓN DE
CHOCOLATE
AMBATEÑO

RECONOCER EL ORIGEN



DE FORMA
DIDÁCTICA

RELATOS



ESCUCHAR Y
RECONOCER A
CADA FAMILIA
PRODUCTORA

TESTIMONIO DEL PROCESO



SENSACIONES

CHOCOLATE AMBATEÑO

DEGUSTACIÓN DE LA
BEBIDA



HISTORIA DE LA
PRODUCCIÓN



TRADICIÓN DE LOS
PRODUCTORES



OBTENCIÓN DE LA
TABLETA



IDEA CONCEPTUAL

HISTORIA

DESCUBRIR EL ORIGEN
DE LA PRODUCCIÓN
CHOCOLATERA EN AMBATO

PRODUCTORES

Chocolate
Ambateño como
atractivo
turístico

USUARIO

Especialistas
Motivados
Ocasionales

EXPERIENCIAS:
Cultural
Culinaria
Espacial

PRODUCTORES

RECONOCIMIENTO A
LA MANO DEL
PRODUCTOR

**EXPERIENCIA
CULINARIA**

DEGUSTAR LAS
RECETAS ALREDEDOR
DEL CHOCOLATE
AMBATEÑO

CULTURA

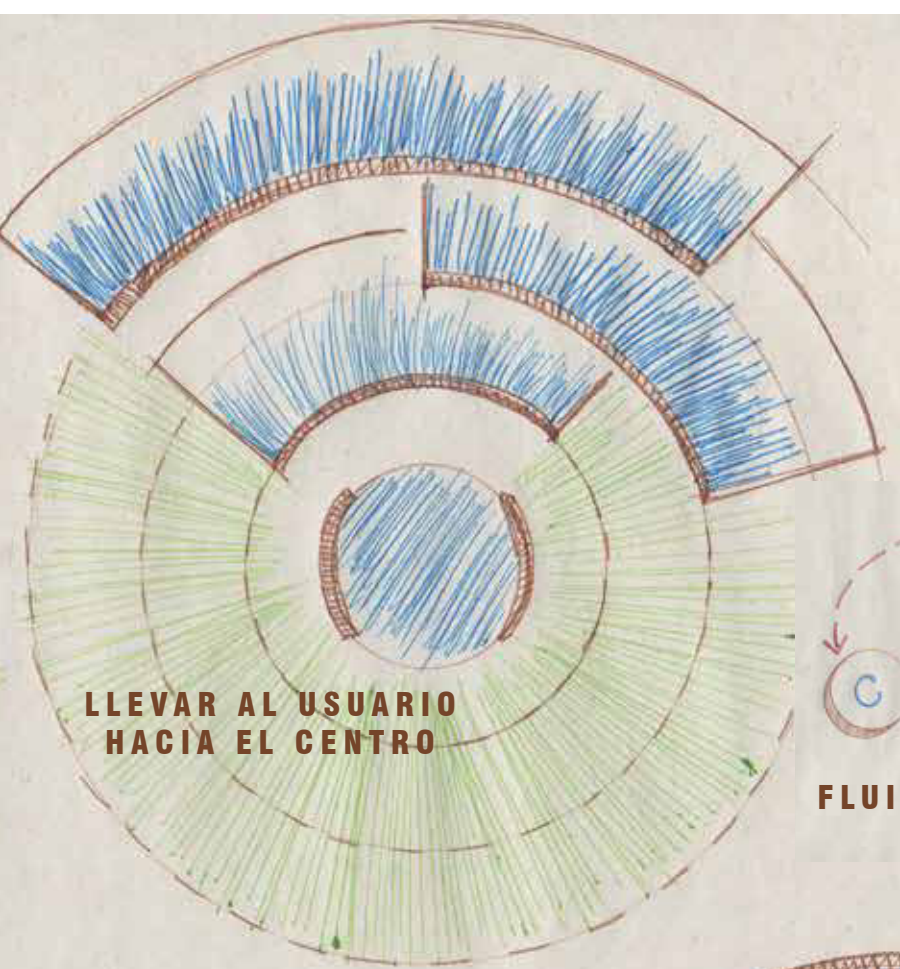
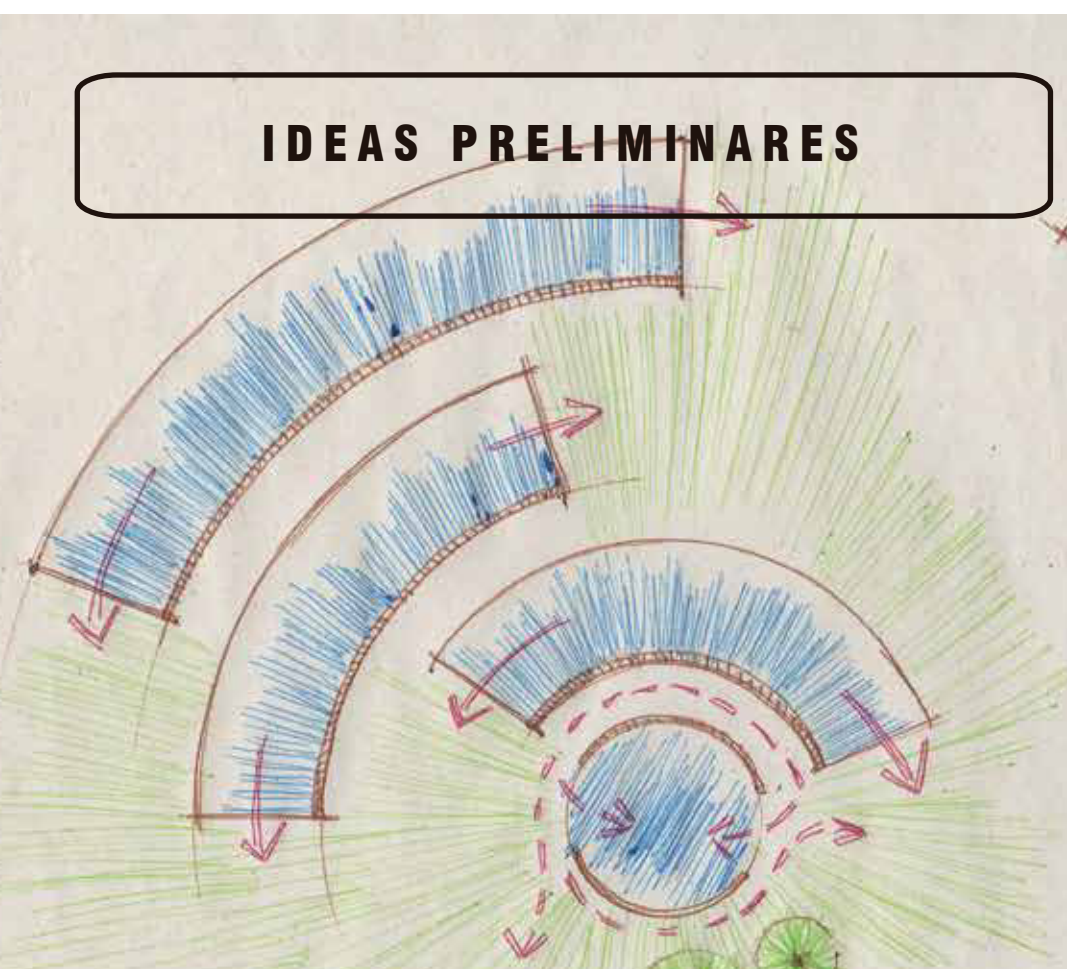
EXPERIMENTAR
LO QUE HA SIDO Y
ES LA PRODUCCIÓN
CHOCOLATERA

Chocolate
Ambateño como
atractivo
turístico

Elementos
concéntricos

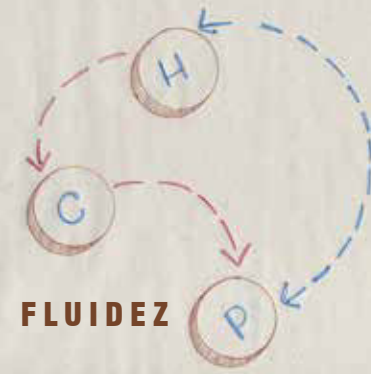
CADA ELEMENTO
SE CONECTA CON
LOS DEMÁS Y
JUNTOS LLEVAN A LA
EXPERIENCIA
CULINARIA

IDEAS PRELIMINARES



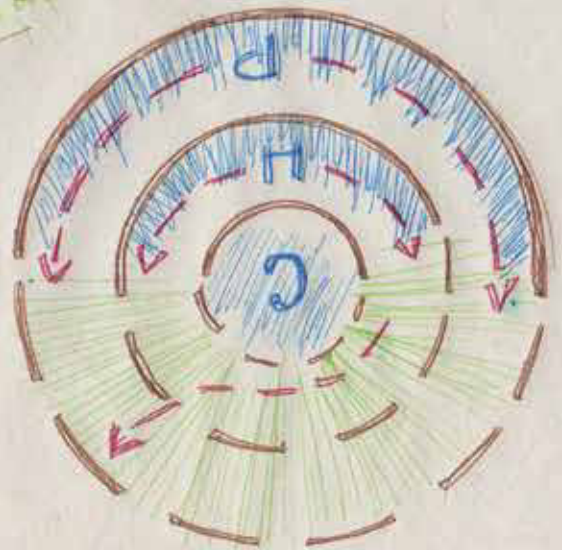
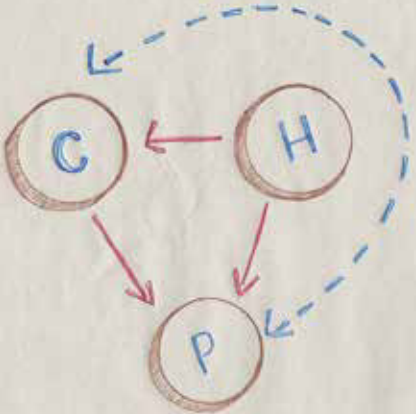
CONECTAR

LLEVAR AL USUARIO HACIA EL CENTRO

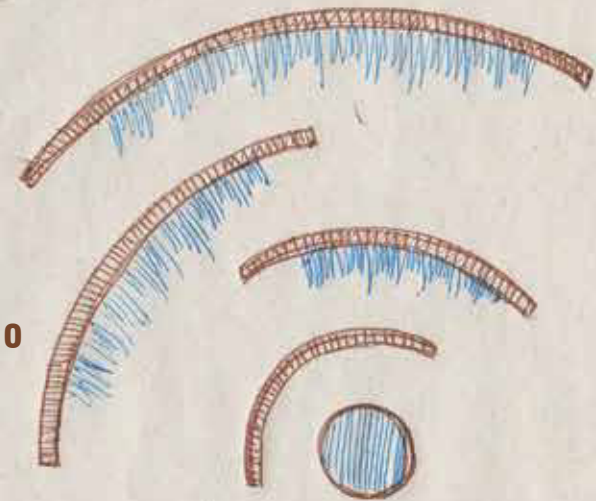


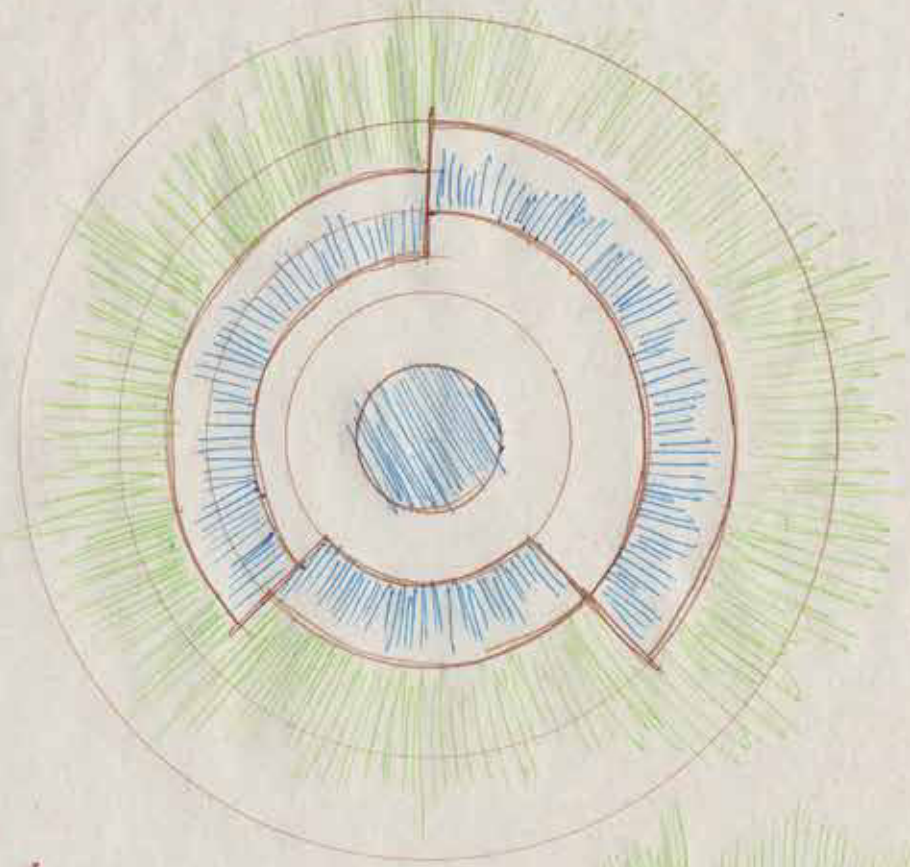
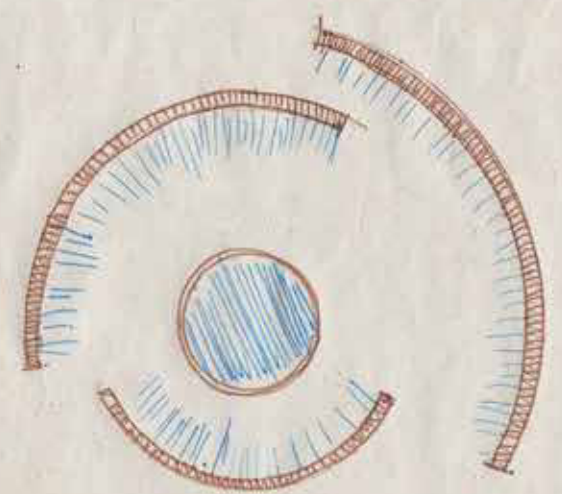
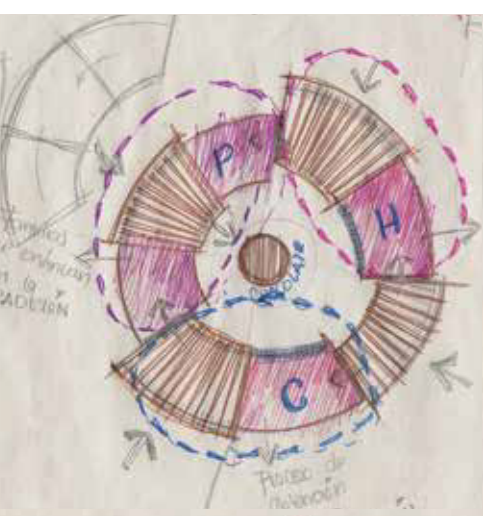
FLUIDEZ

INDEPENDIZAR A CADA MÓDULO

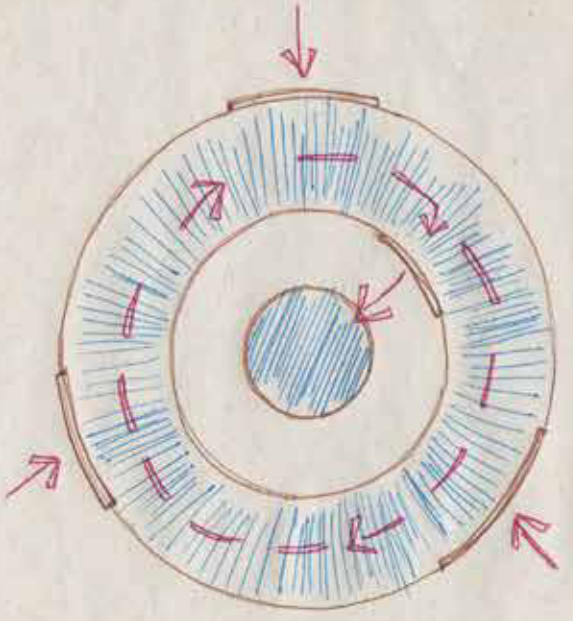


CONCÉNTRICO

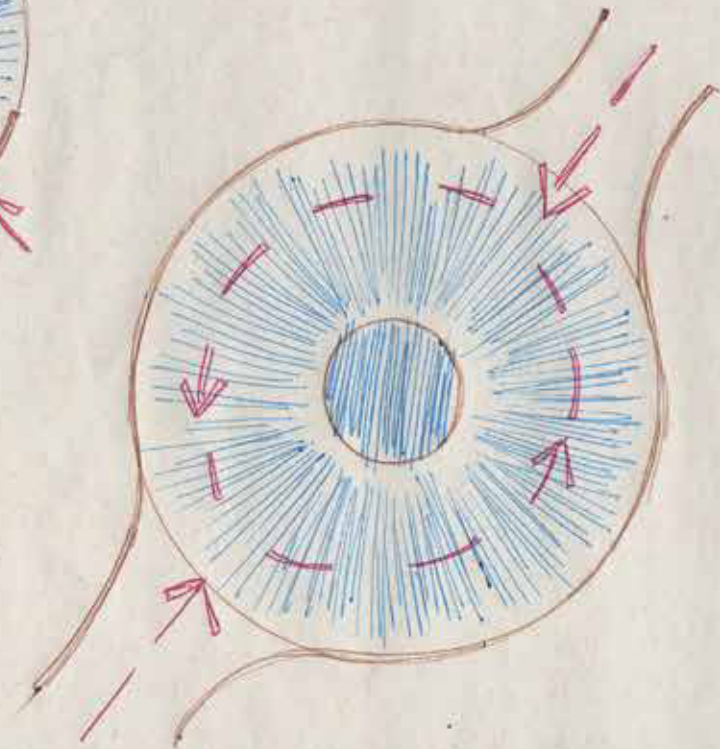




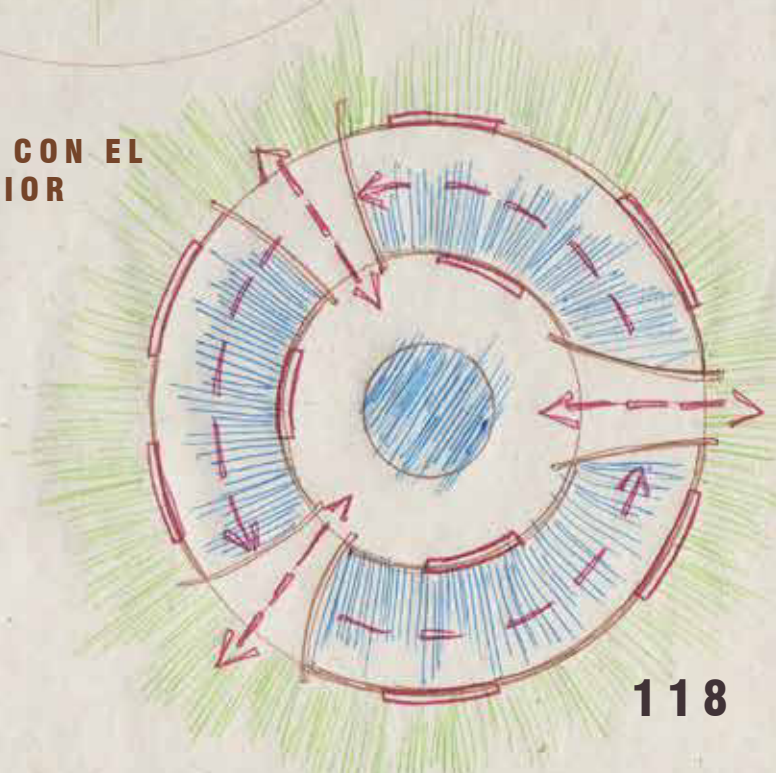
GIRAR EN TORNOS AL CENTRO



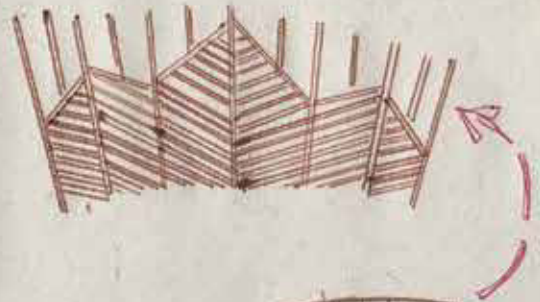
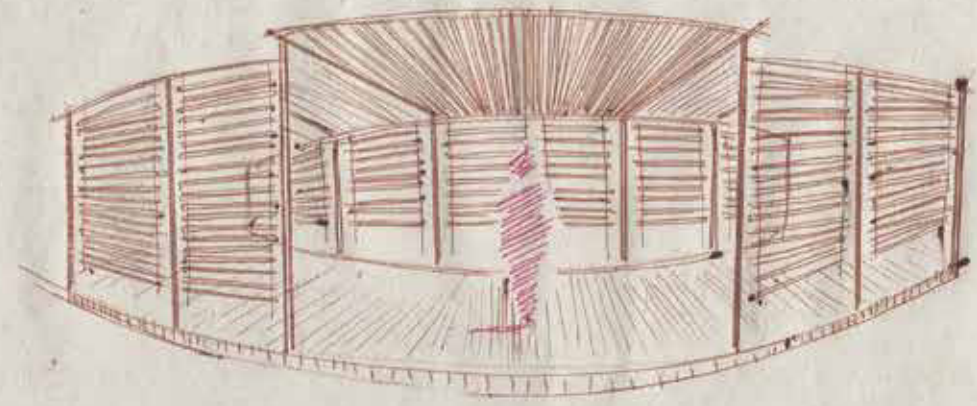
SECUENCIA



CONEXIÓN CON EL EXTERIOR



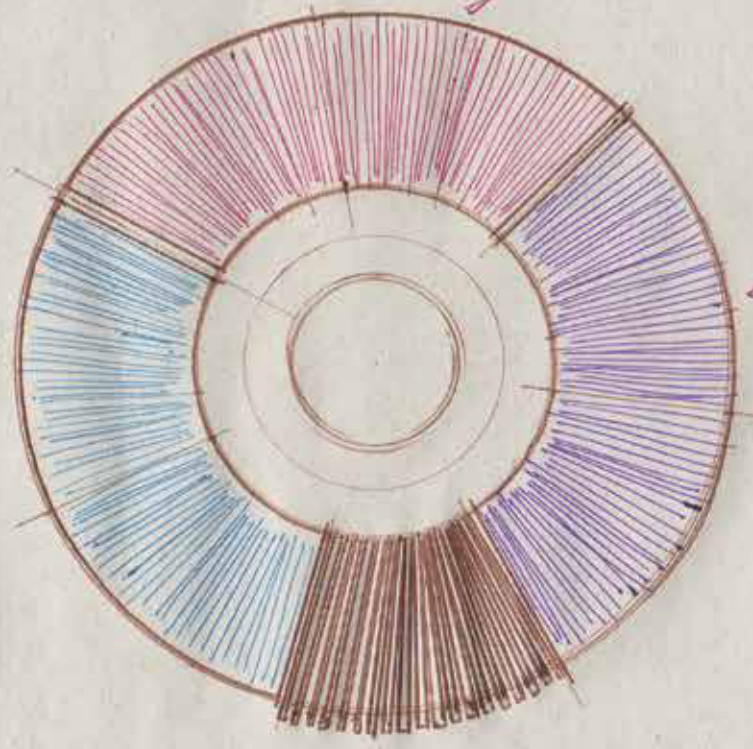
COMPONENTES DE LA EXPERIENCIA CULTURAL DEL PRODUCTO



COMPONENTES VISUALES DEL MATERIAL



MATERIALIDAD A LA VISTA



SENTIDO A CADA MÓDULO

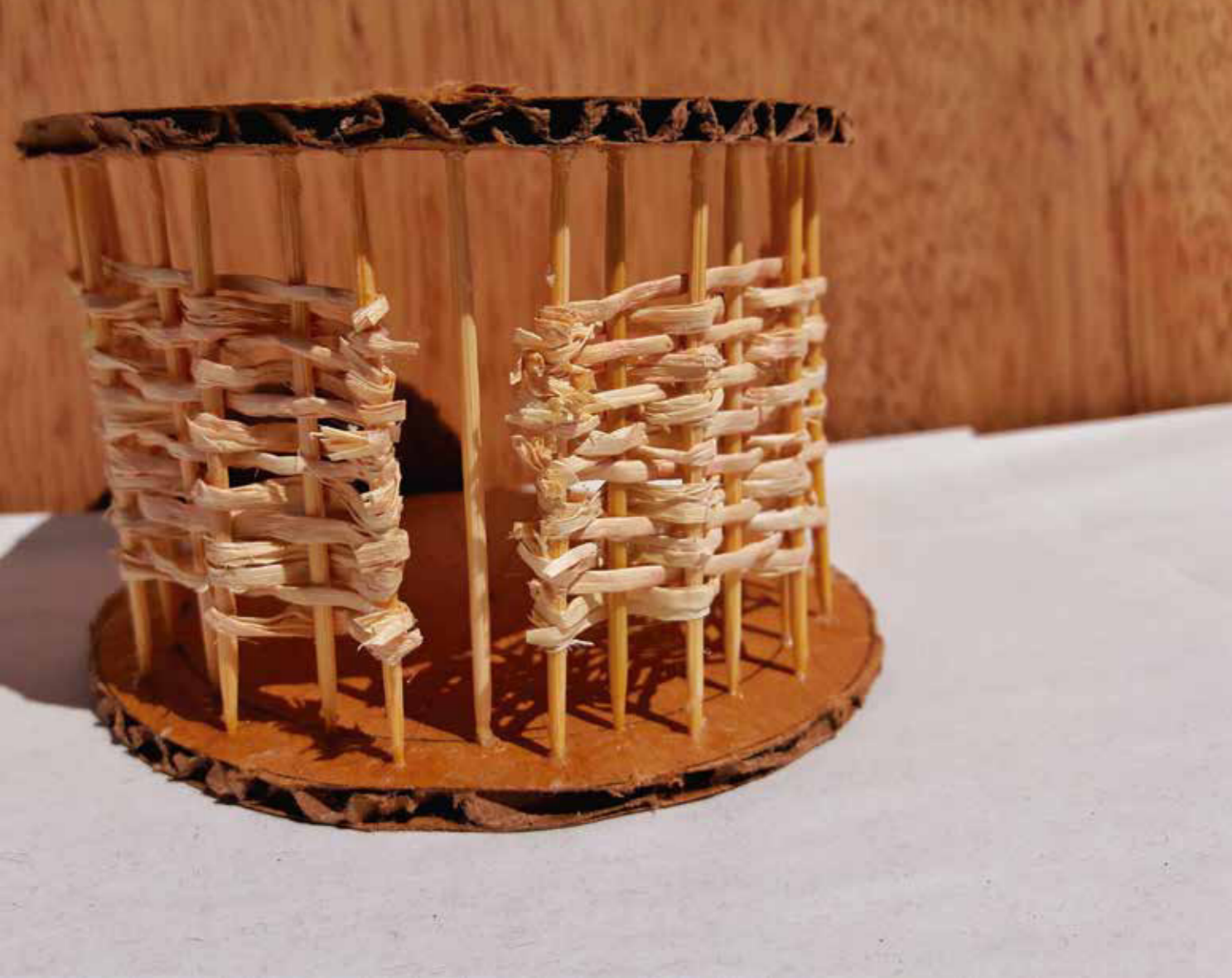
IDENTIDAD PARA CADA MÓDULO



EXPLORACIÓN VOLUMÉTRICA

PRUEBAS PARA CUBIERTA DE CARRIZO







ESCALA HUMANA

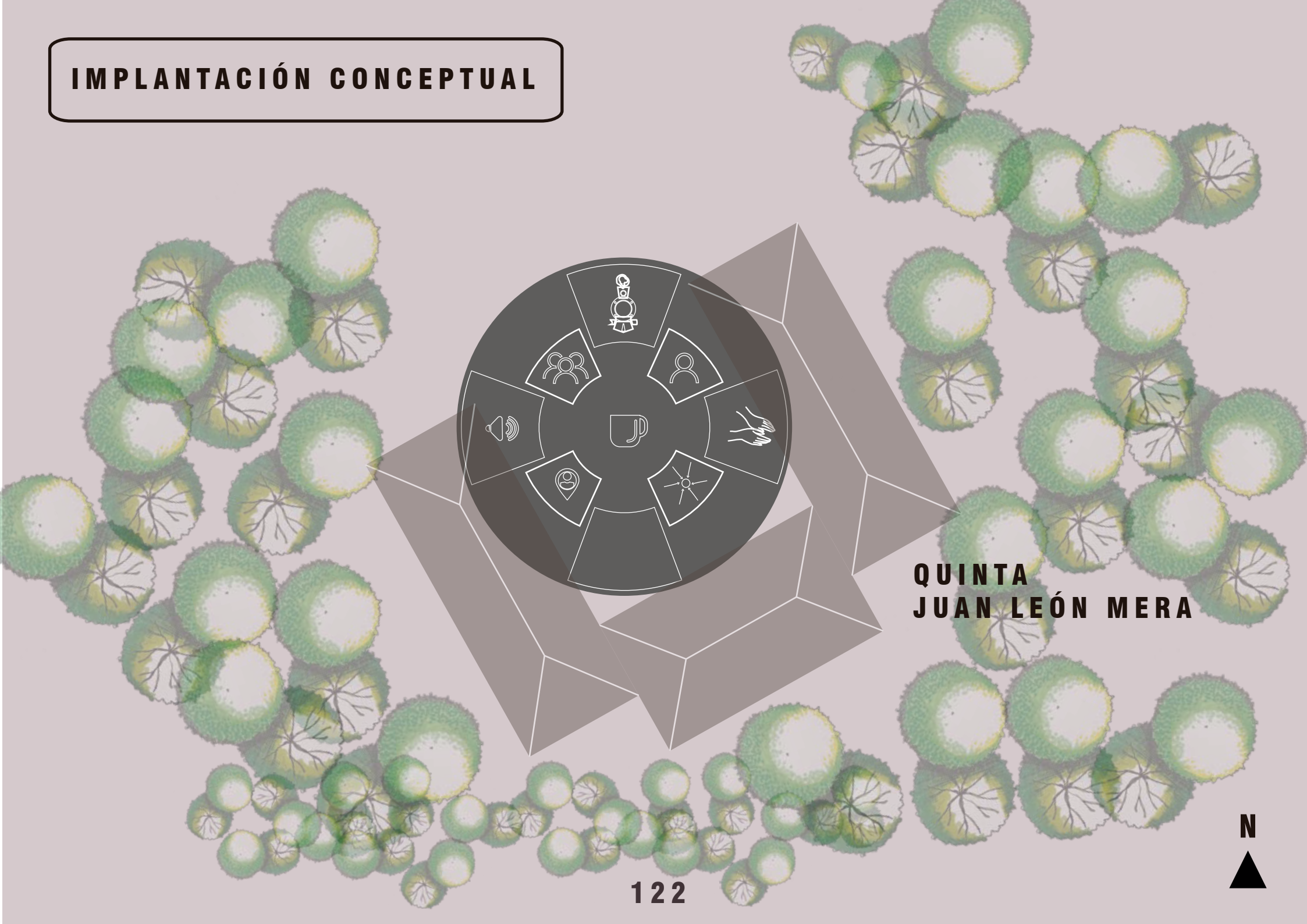


TEXTURAS

ENVOLVENTE



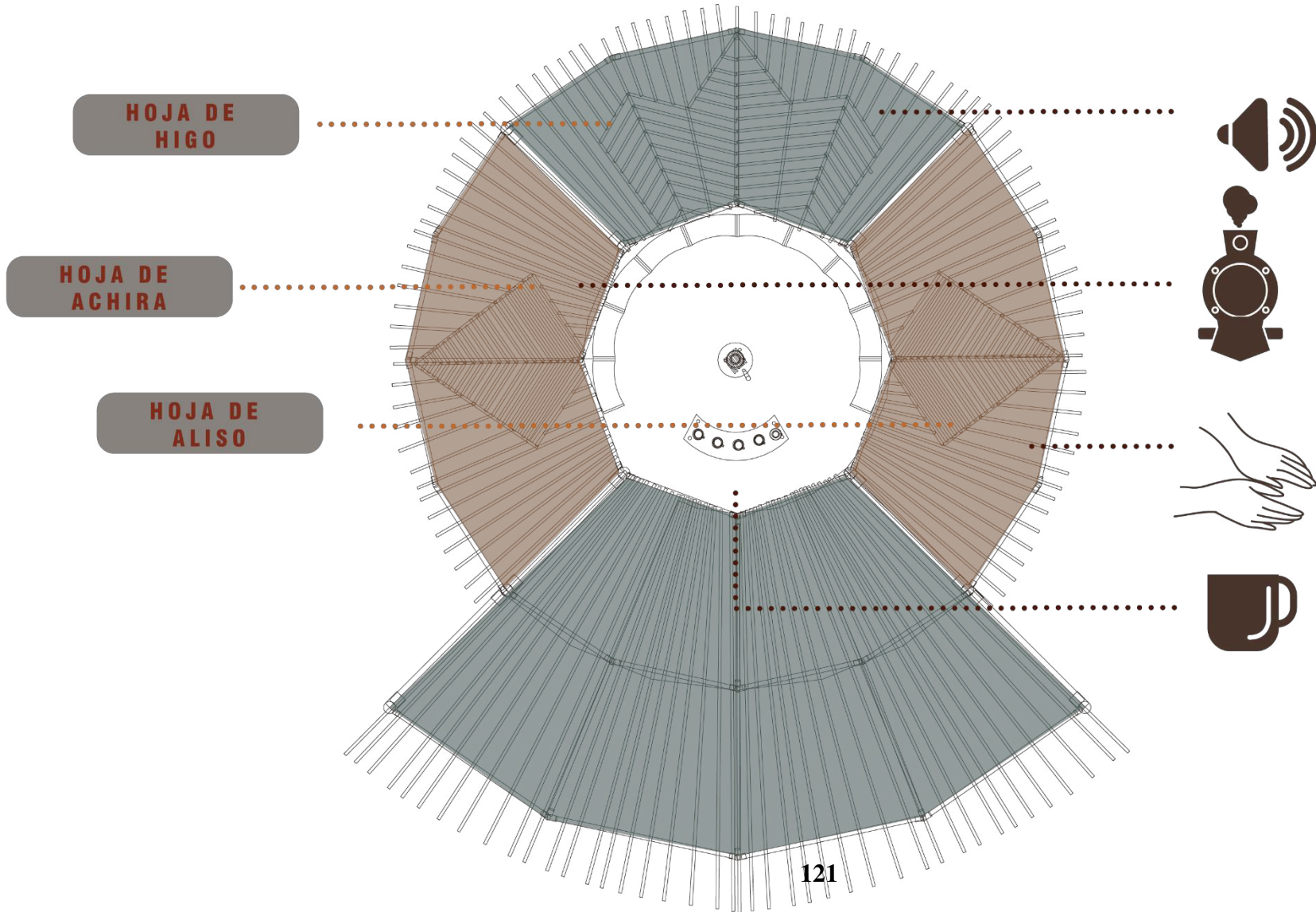
IMPLANTACIÓN CONCEPTUAL

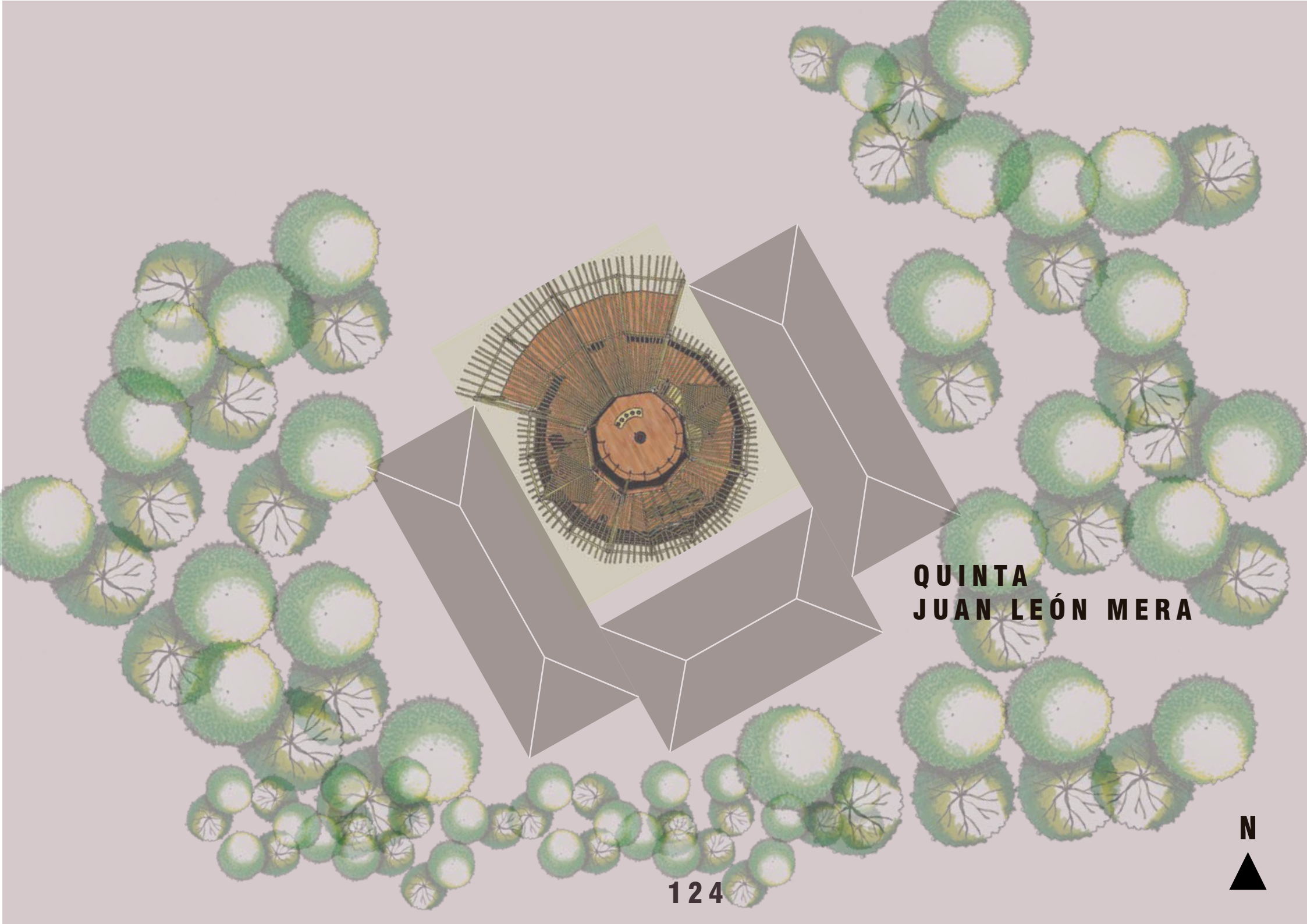


**QUINTA
JUAN LEÓN MERA**



IMPLANTACIÓN CONCEPTUAL





**QUINTA
JUAN LEÓN MERA**



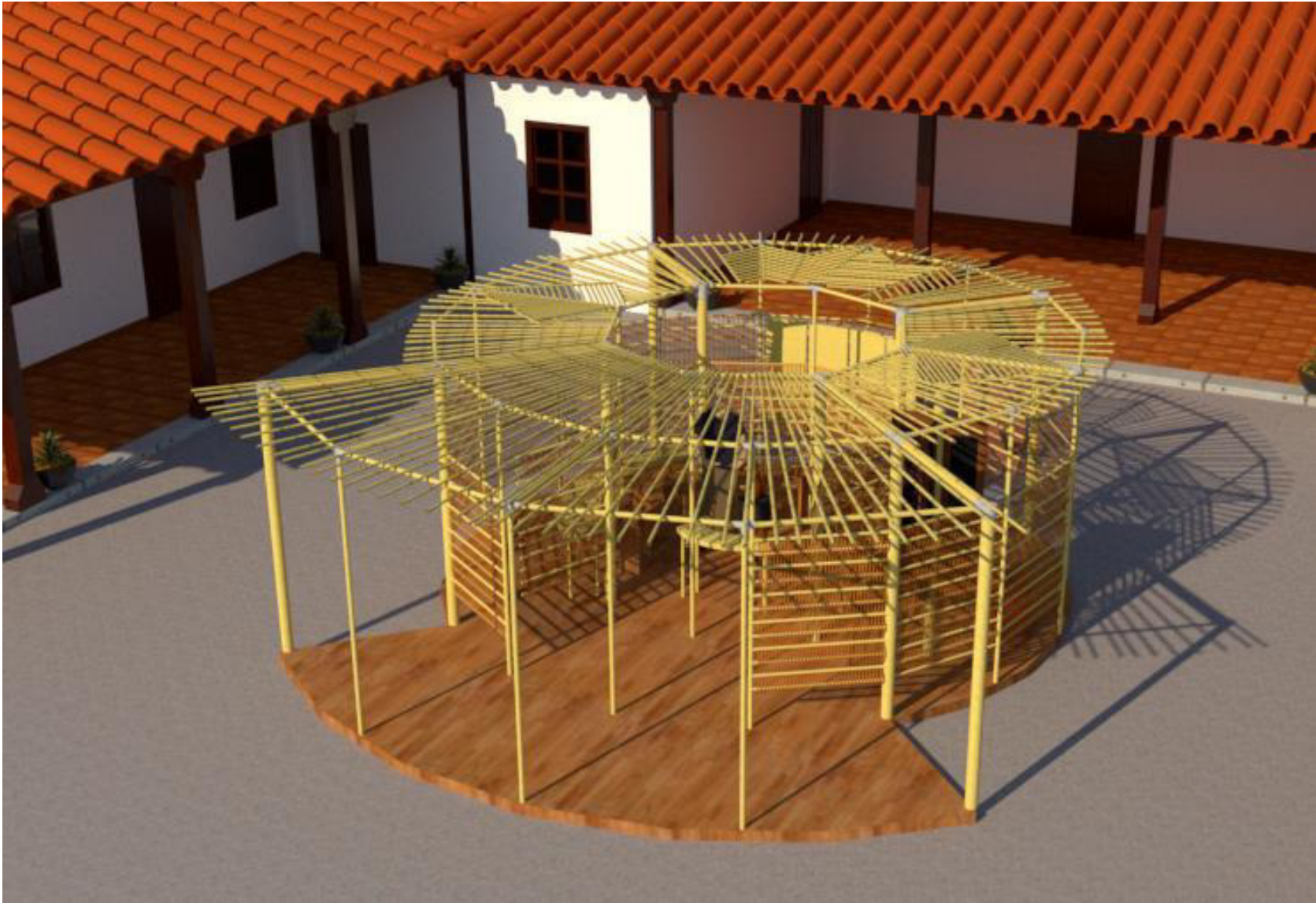
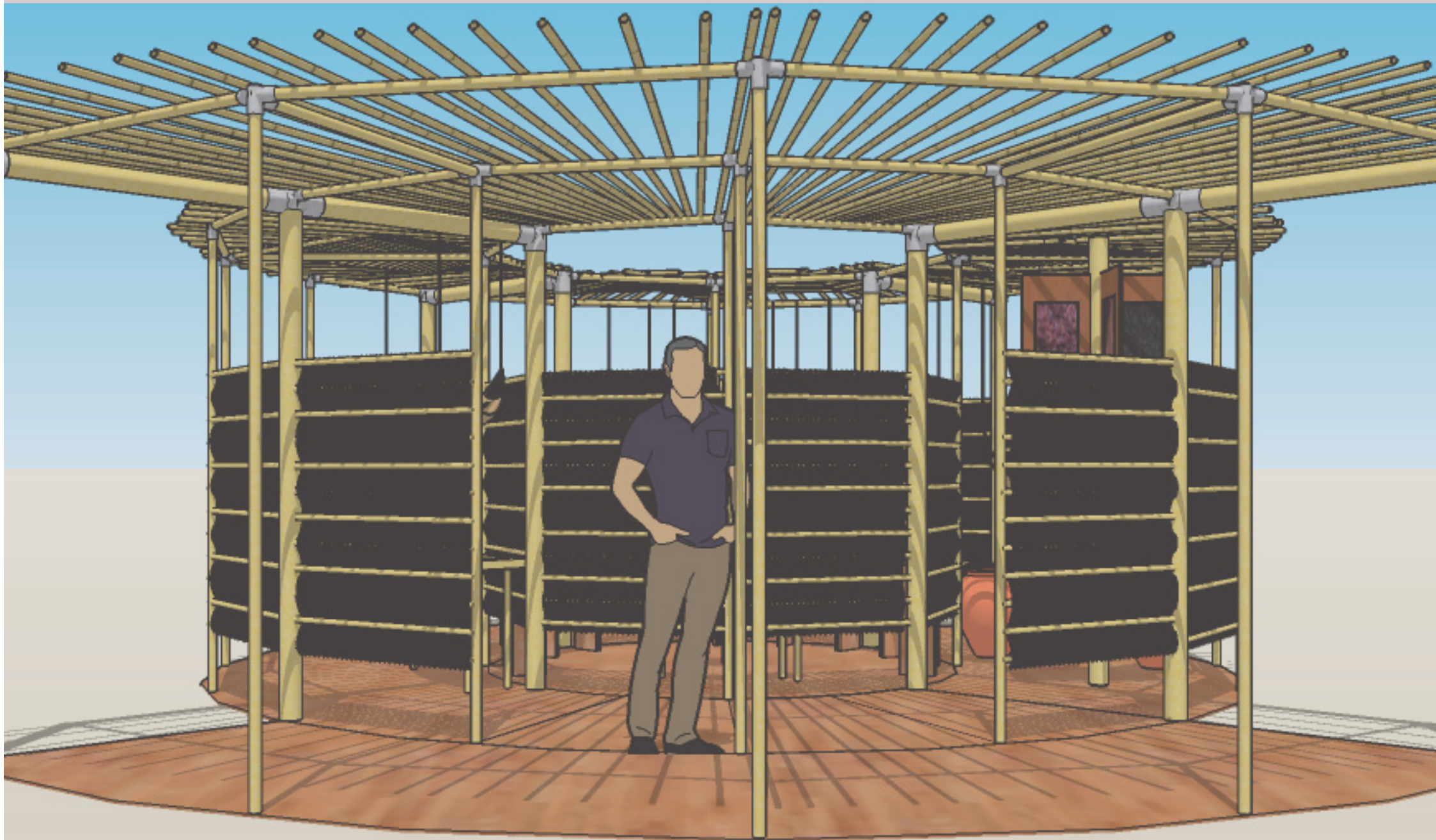


Imagen N° 7: Vista dentro de la Quinta Juan León Mera



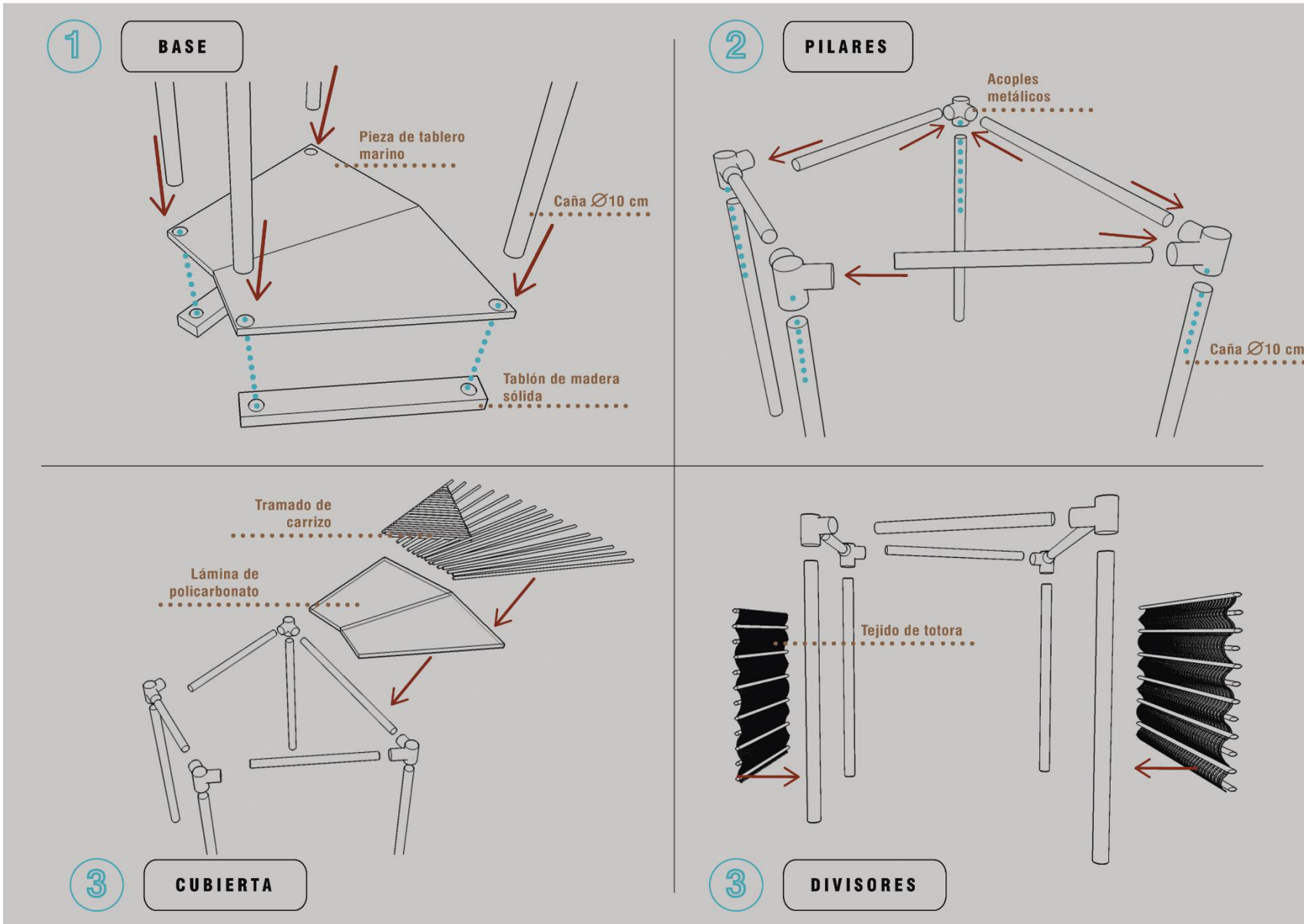
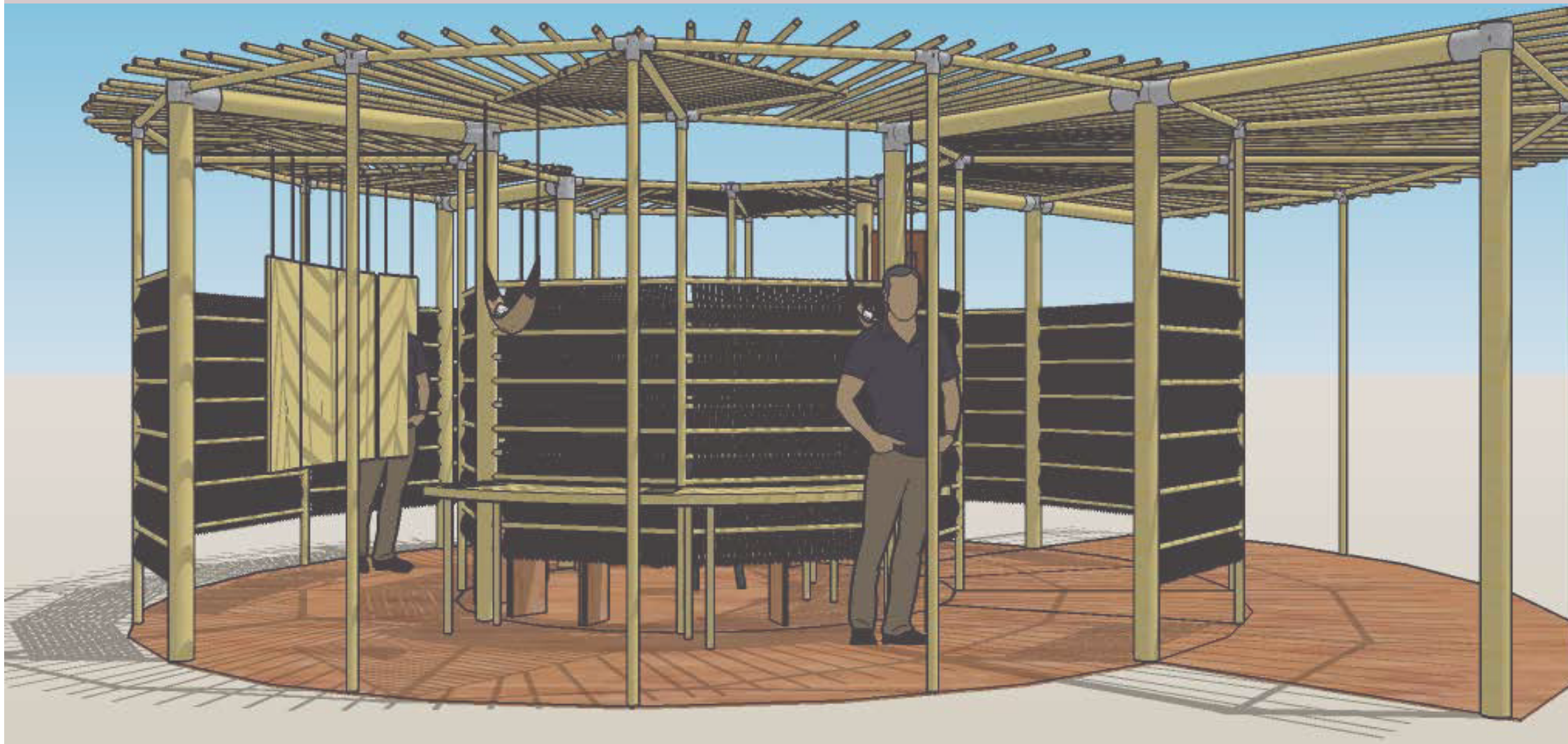
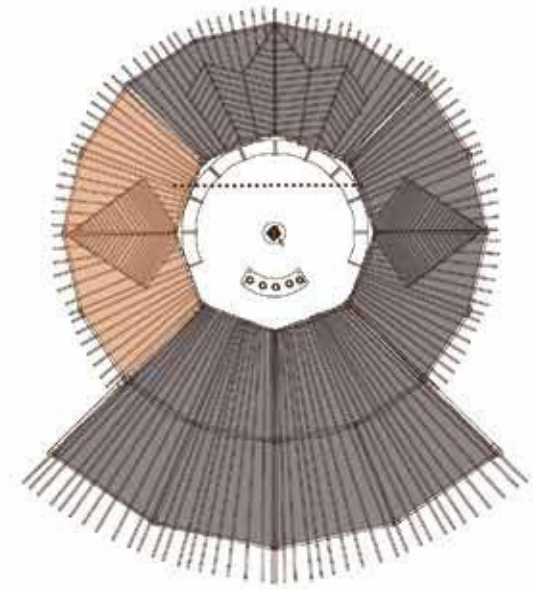
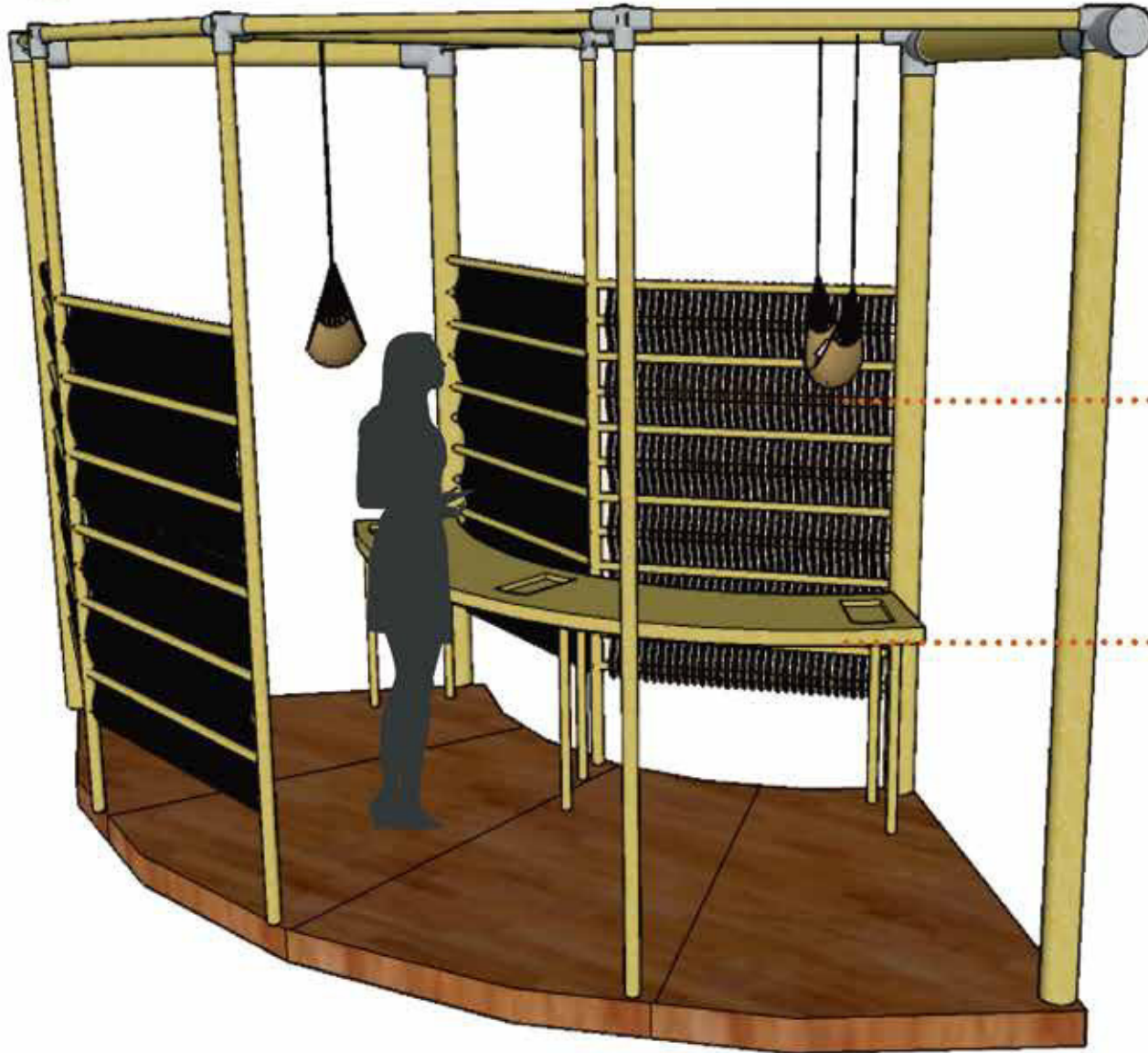


Ilustración 30:
Despiece





HISTORIA



**CAMA DE
YUTE**

Contiene las piezas
para armar
rompecabezas

**MESA
ROMPECABEZAS**

Contiene la historia
que se relaciona con
la producción de
Chocolate Ambateño

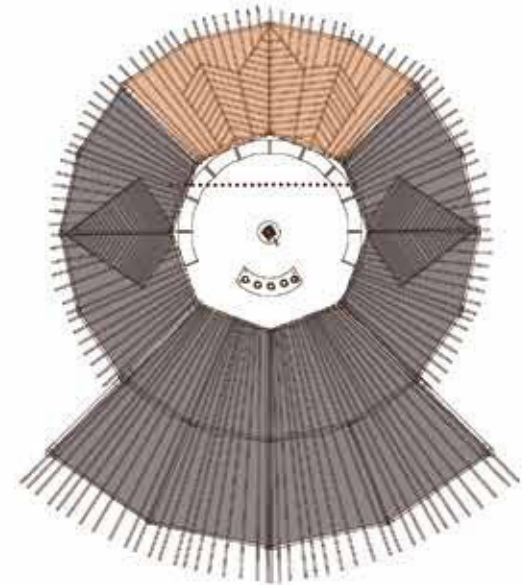


**COMPONENTE
EXPERIENCIAL**





PRODUCTORES



MÓDULOS INFORMATIVOS

Contiene información de las familias
que continúan produciendo chocolate

Se pueden escuchar relatos de la
historia de cada familia

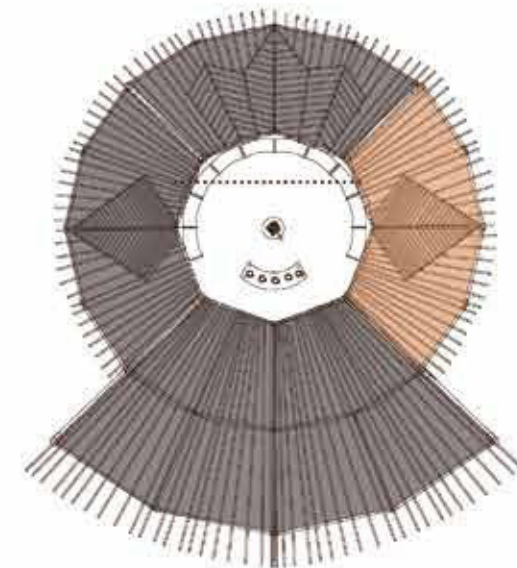
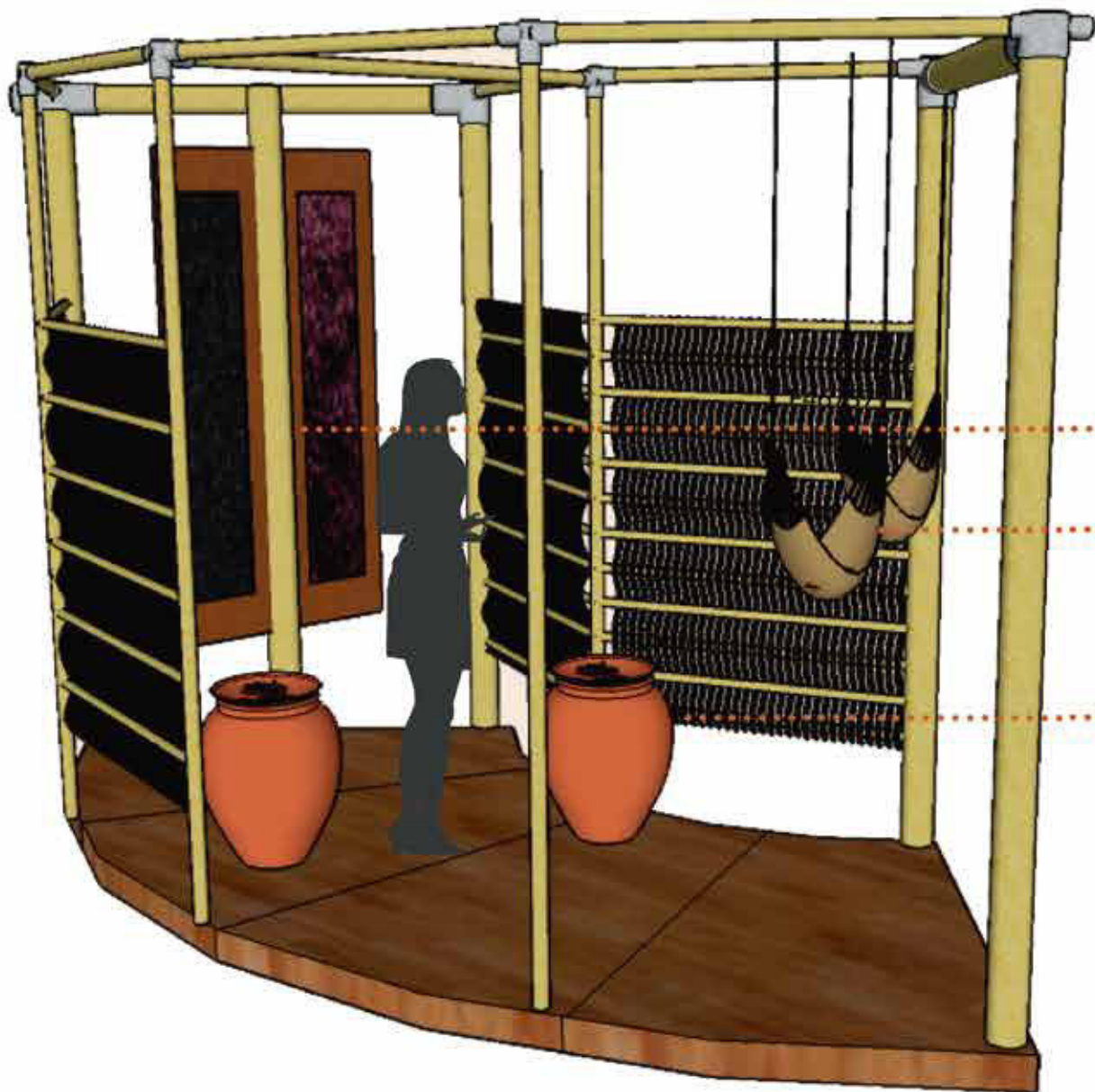


COMPONENTE EXPERIENCIAL





PRODUCCIÓN



**PANELES
GIRATORIOS**

Contiene las texturas
del cacao en la producción
de la tableta de chocolate

**CAMA DE
YUTE**

Contiene las semillas de
cacao crudas

**VASIJAS DE
BARRO**

Contiene las semillas de
cacao tostadas



MATERIALIDAD

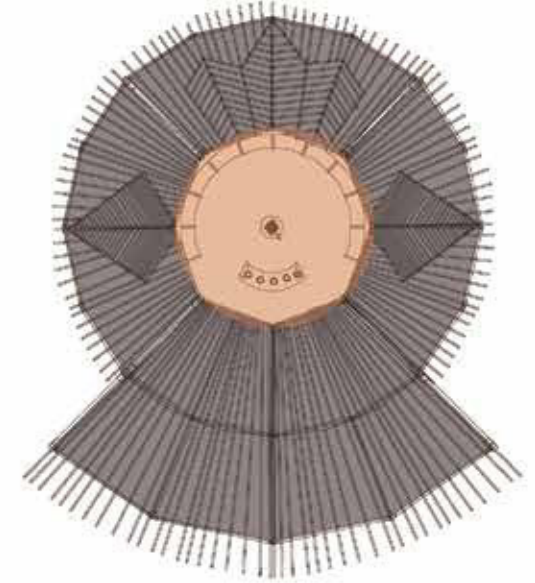


**REINTERPRETACIÓN
PRODUCCIÓN DE CHOCOLATE
AMBATEÑO**





EXPERIENCIA CULINARIA



**BANCAS Y
MESAS**

Para degustar y apoyar la
taza de Chocolate
Ambateño

FOGÓN

Para preparar la bebida

**MESA DE
APOYO**

Contiene los ingredientes
para la preparación del
Chocolate Ambateño



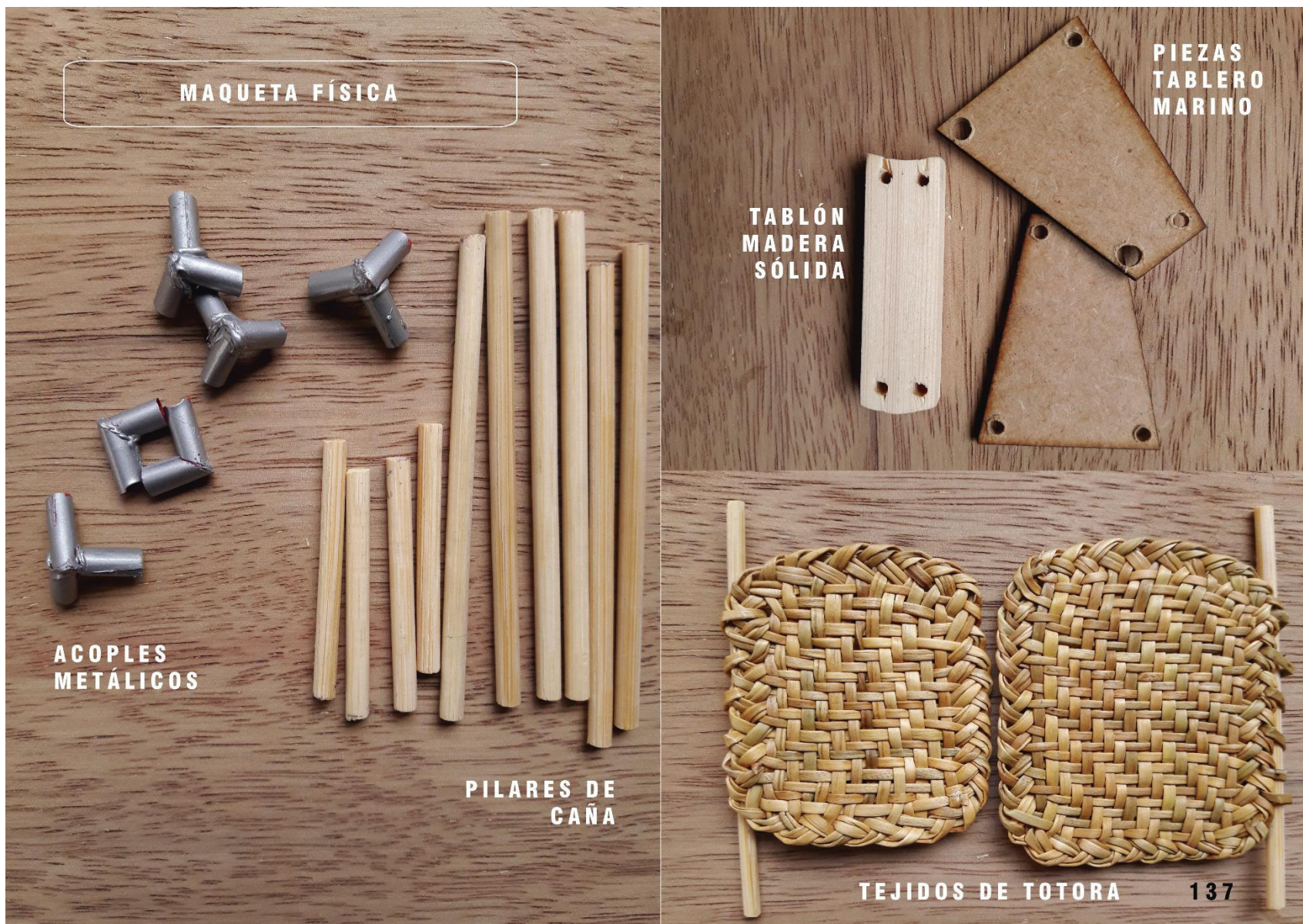
**COMPONENTE
EXPERIENCIAL**



Imagen N° 13: Espacio Efímero dentro de la Quinta Juan León Mera



Imagen N° 14: Espacio Efímero dentro de la Quinta Juan León Mera



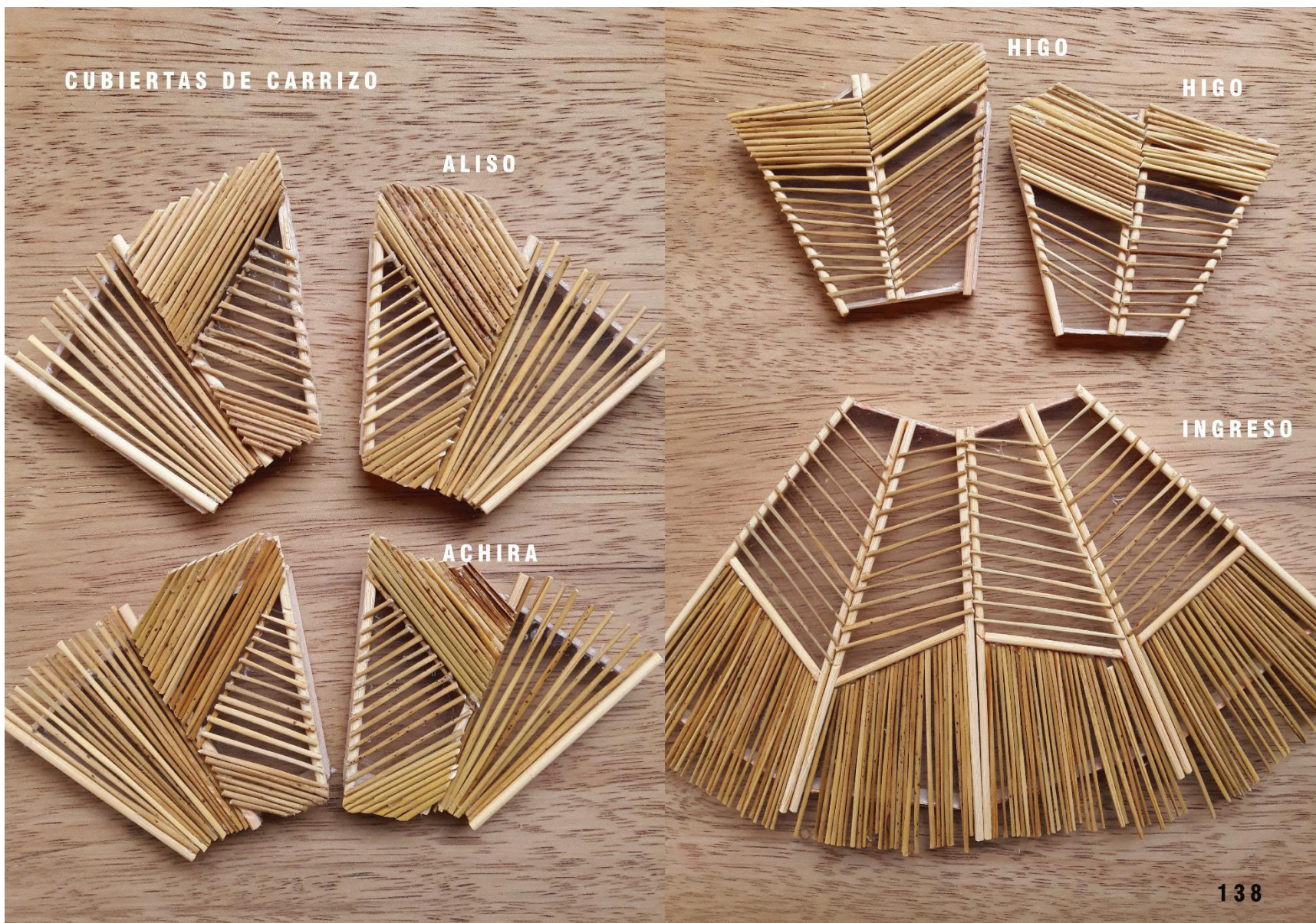


Imagen N° 16: Maqueta física

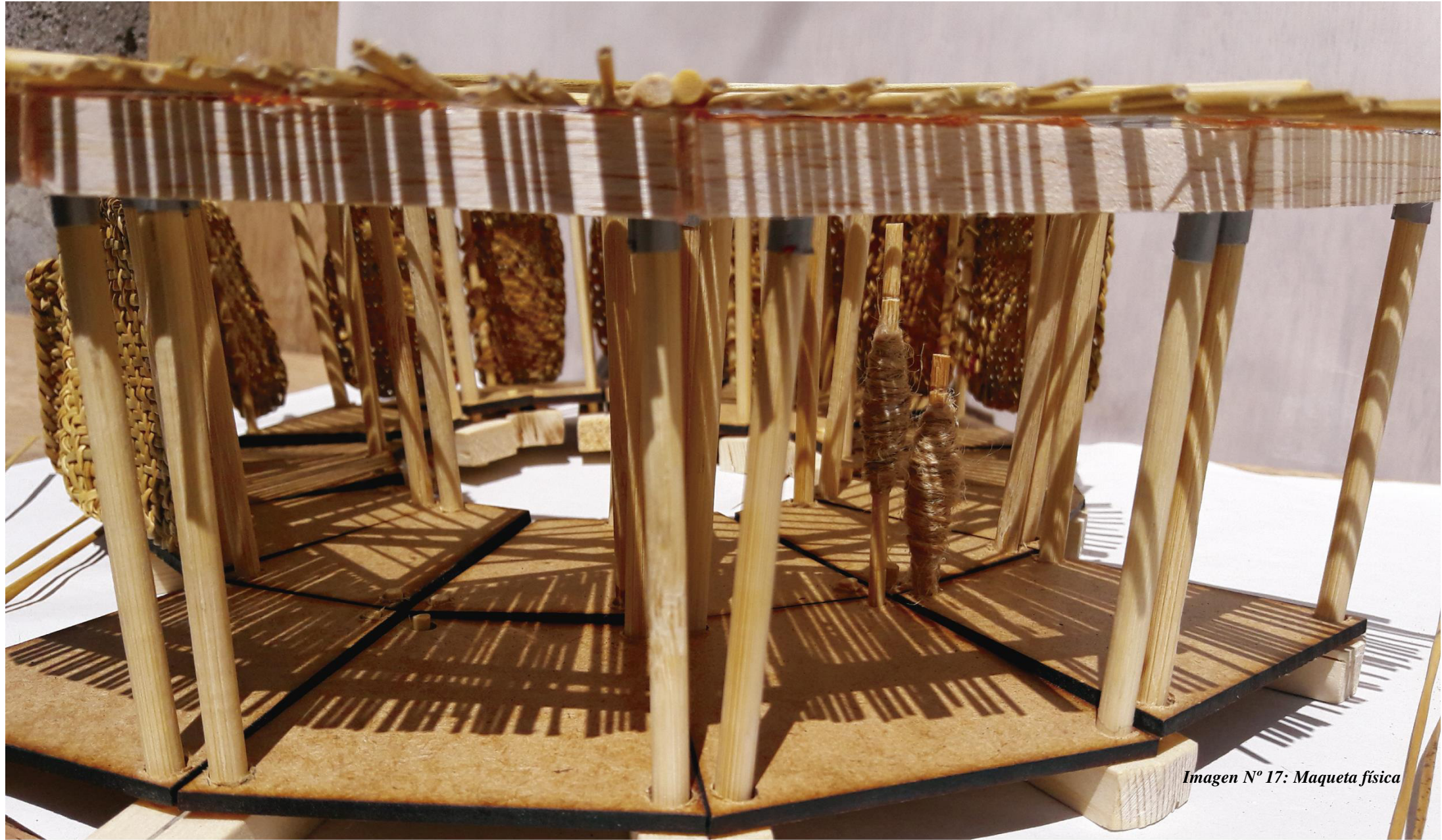
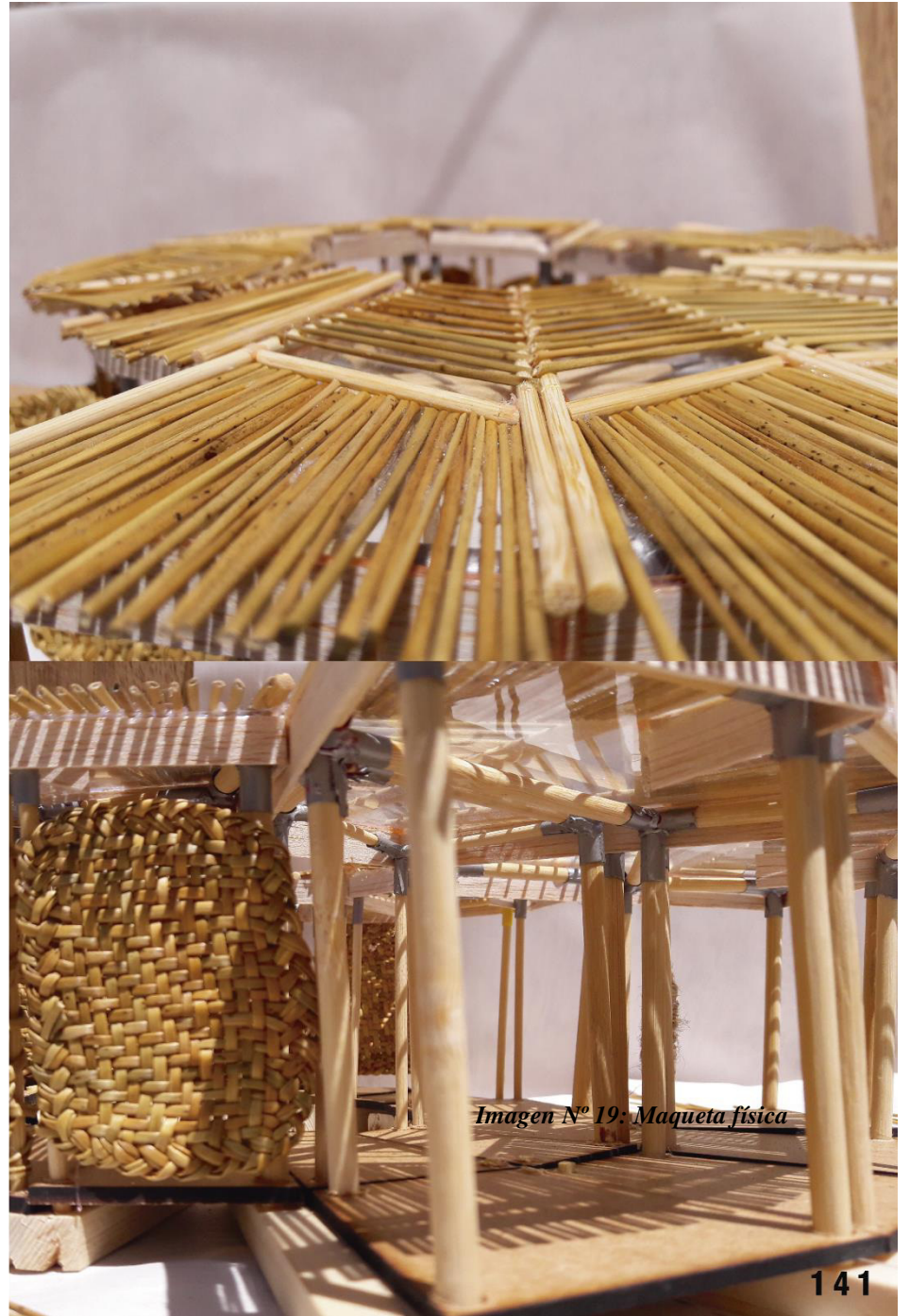


Imagen N° 17: Maqueta física



Imagen N° 18: Maqueta física



PRESUPUESTO

**PROYECTO DE ESPACIO EFÍMERO COMO ESCENARIO DE COMUNICACIÓN Y PROMOCIÓN TURÍSTICA
DE LA TRADICIÓN CHOCOLATE AMBATEÑO**

N°	RUBRO	UNIDAD	CANTIDAD	P. UNITARIO	P. TOTAL
1	Caña guadúa en estructura	U	1	238.47	238.47
2	Módulos tejidos de totora	U	22	16.75	368.50
3	Uniones de acero para estructura de caña guadúa	U	1	73.38	73.38
4	Cubierta de carrizo	U	1	157.32	157.32
5	Base de todo el conjunto	U	1	111.70	111.70
6	Mesa rompecabezas	U	1	108.34	108.34
7	Mesa de apoyo en preparación de Chocolate Ambateño	U	1	108.34	108.34
9	Módulos de madera con sonido	U	1	149.49	149.49
10	Paneles giratorios con textura	U	1	160.70	160.70
11	Camas de yute, Vasijas de barro, Fogón	U	1	86.87	86.87
12	Bancas y apoyos para degustación de Chocolate Ambateño	Par	5	10	50
				TOTAL	\$1845.40

BIBLIOGRAFÍA

- Arévalo, J. (2004). La tradición, el patrimonio y la identidad. *Revista de Estudios Extremeños*, 925-956.
- Ávila, M., Aguayo, F., Lama, J., & Córdoba, A. (2011). *Neurodiseño y Neurousabilidad un nuevo enfoque del diseño desde la perspectiva de la neurociencia*. Obtenido de <http://hdl.handle.net/11441/38336>
- Bedoya, D. (2014). *El conocimiento del usuario desde la perspectiva multisensorial*. México: Designio.
- Burbano Montalvo, M. E. (2011). *Ecuador de exportador de mejor cacao del mundo a exportador del mejor chocolate del mundo*. Facultad latinoamericana de ciencias sociales Sede Ecuador, Quito.
- Camacho Gómez, M. (2016). *Chocolate, museos del chocolate en América Latina: Marketing y Turismo*. Tabasco, México: EFAN.
- Correa, R. (2004). La gastronomía típica de la Isla de Santa Catarina (Brasil). *Estudios y perspectivas en turismo*, 89-108.
- Crespo, J. P. (15 de diciembre de 2016). *Viva el cacao nuestra ruta es Venezuela*. Obtenido de Viva el cacao nuestra ruta es Venezuela: <http://vivaelcacao.com/es/el-chocolate-tiene-su-altar-en-europa/>
- Dominguez, L. Á. (21 de 12 de 2004). *Arquitectura y naturaleza a finales del siglo XX 1980-2000. Una aproximación dialógica para el diseño sostenible en arquitectura*. Obtenido de UPCcommons. Portal de acceso abierto al conocimiento de la UPC: <http://hdl.handle.net/2117/94109>
- Frascara, J. (2012). *El Diseño de Comunicación*. Buenos Aires: Infinito.
- Fusté-Forné, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Scielo Uruguay*.
- Gómez, P. A. (2001). *Scielo*. Obtenido de Scielo: http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1668-81042001000200012&script=sci_arttext&tlng=pt
- Guerreo Arias, P. (2004). *Usurpación simbólica, identidad y poder*. Quito: Abyayala.

- Hernández, J. (2015). El turismo como objeto de estudio. *Pasos Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 305-332.
- Hernández, J., Di-Clemente, E., & López, T. (2015). El turismo gastronómico como experiencia cultural. El caso práctico de la ciudad de Cáceres. *Boletín de la Asociación de Geógrafos españoles*, 407-427.
- Herrera, M. (enero de 2012). *Researchgate*. Obtenido de Researchgate: <https://www.researchgate.net/publication/51986335>
- León, T. (Dirección). (2014). *El Gran Cacao Cap. 0* [Película].
- López, T., & Sánchez, S. (2012). La gastronomía como motivación para viajar. Un estudio sobre el turismo culinario en Córdoba. *Pasos Revista de turismo y Patrimonio cultural* , 576-584.
- Martin de la Rosa , B. (2003). Nuevos turistas en busca de un nuevo producto: El patrimonio cultural. *Pasos Revista de Turismo y Patrimonio cultural*, 156-160.
- Nogués Pedregal, A. M. (15 de julio de 2008). *Poder político local y urbanismo en entornos turísticos. La mediación del espacio turístico en la producción de significados*. Obtenido de Gazeta de antropología: <http://www.gazeta-antropologia.es/?p=2107>
- Nogués Pedregal, A. M. (2009). Genealogía de la difícil relación entre antropología social y turismo. *Pasos Revista de Turismo y Patrimonio cultural*, 43-56.
- Nogués Pedregal, A. M. (2011). El Cronotopo del turismo: Espacios y ritmos. *Revista de Antropología Social*, 147-171.
- Rincón , P. (2 de agosto de 2007). Organización del espacio. San Cristobal.
- Robles Cuéllar, L., & Esparza Díaz de León, M. (2015). Experiencia Perceptiva en el diseño de los Espacios Interiores. *Revista Interiorgráfico de la División de Arquitectura Arte y Diseño* , 1-9.
- Rotta, A. F. (2013). Diseño de Experiencias. *Revista de Arquitectura*.
- Silva, A. (2006). *Imaginario urbanos*. Bogotá-Colombia: Arango.
- Tosseli, C. (2006). Algunas reflexiones sobre el turismo cultural. *Pasos Revista de turismo y patrimonio cultural*, 176-182.

Troya, X. (2009). *La producción con identidad territorial (caso de los productores de chocolate de Ambato)*. Ambato-Ecuador: Repositorio Digital FLACSO.

Unigarro, C. (2010). *Patrimonio cultural alimentario*. Quito: Fondo.

Urquijo, M., & Margaret, B. (2009). Turismo gastronómico y representación de la cultura vasca: sidra y chocolate. *Ankulegi*, 55-65.

Wong, W. (2014). *Fundamentos del diseño*. Gustavo Gil.



*Imagen N° 20: Cafetería "Los Chocolates de la Sucre" (Quito) Propietario Fabián Bonilla
Fuente: La autora*



Imagen N° 21: Cacao crudo en saco de yute Fuente: La autora



Imagen N° 22: Cacao tostado Fuente: La autora



Imagen N° 23: Cacao tostado Fuente: La autora



Imágen N° 24: Cacao molido en canasta de totora Fuente: La autora



Imagen N° 25: Cacao tostado Fuente: La autora



Imagen N° 26: Cáscara del cacao Fuente: La autora



Imagen N° 27: Cacao molido reposando en saco de yute Fuente: La autora



Imagen N° 28: Cacao tostado en canastas de totora Fuente: La autora



Imágen N° 29: Cacao molido ingresando al molino Fuente: La autora



Imagen N° 30: Cacao derretido en el molino Fuente: La autora



Imagen N° 31: Aspas del molino con chocolate Fuente: La autora



Imagen N° 32: Chocolate refinado Fuente: La autora

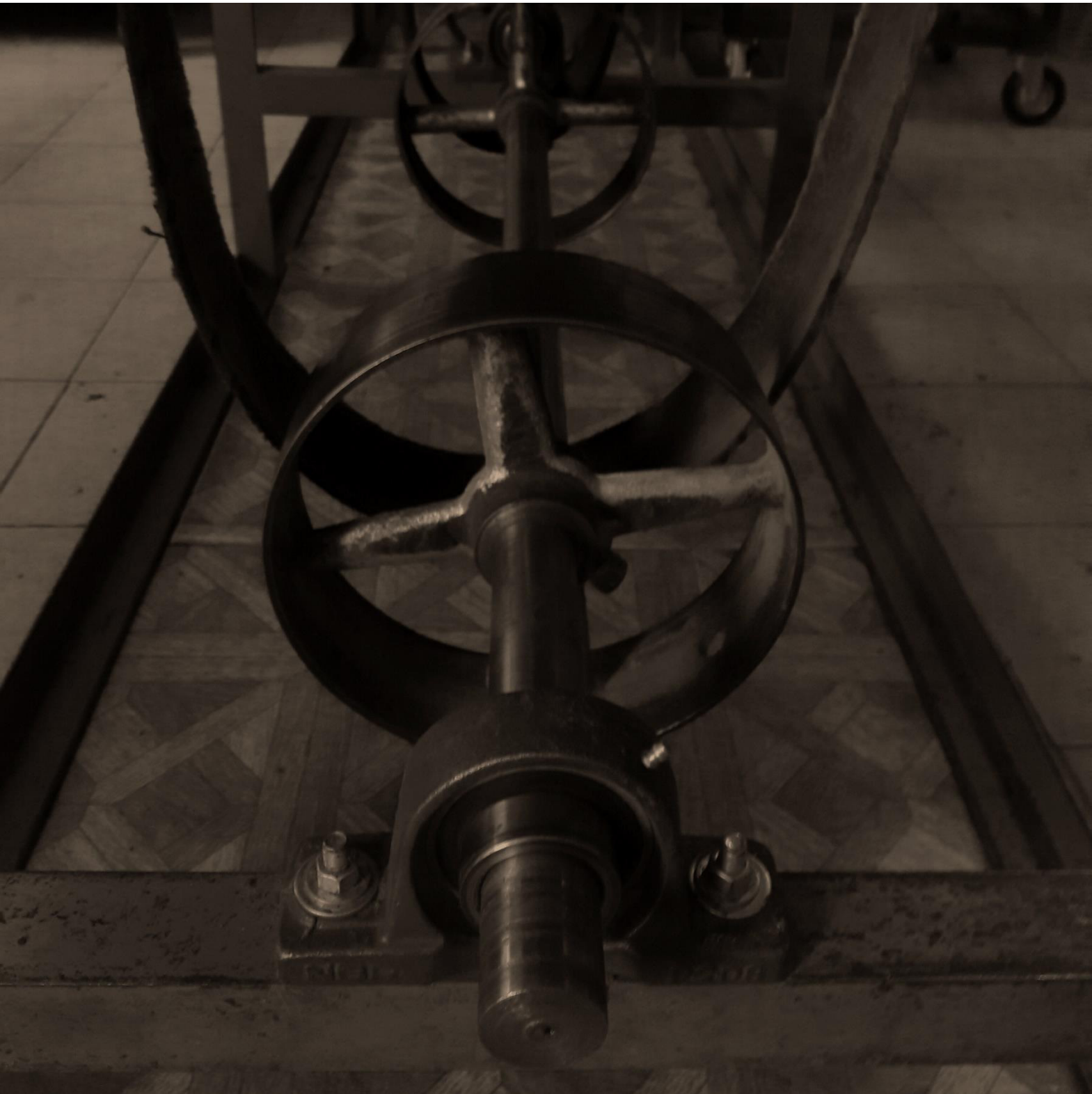


Imagen N° 33: Rodelas de los molinos Fuente: La autora



Imagen N° 34: Molino eléctrico en desuso Fuente: La autora



Imagen N° 35: Filtro para cacao molido Fuente: La autora



Imagen N° 36: Chocolate en molino antes del tableado Fuente: La autora

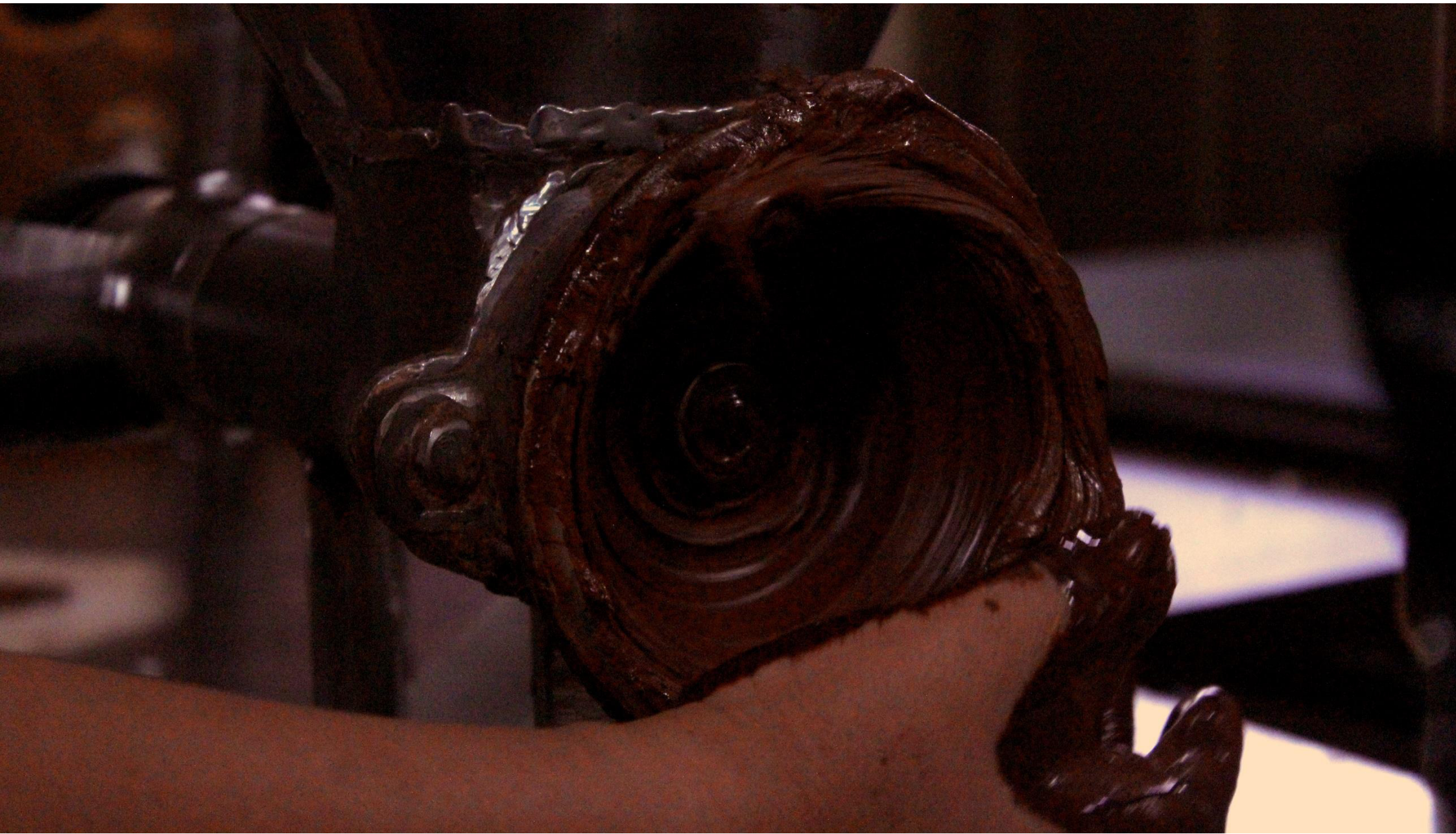


Imagen N° 37: Recolección de pasta de chocolate para el tableado Fuente: La autora



Imágen N° 38: Tableado Fuente: La autora



Imagen N° 39: Tabletas de Chocolate Ambateño Fuente: La autora



Imágen N° 40: Cacao molido antes de ingresar al molino Fuente: La autora



Imagen N° 41: Jarra de bronce para preparación de la bebida Fuente: La autora
166