

**ESCUELA DE DISEÑO INDUSTRIAL**

**Tema:**

**LÍNEA DE PRODUCTOS PARA TÉ DE GUAYUSA COMO DIFUSIÓN DE SU  
PREPARACIÓN ANCESTRAL**

**Proyecto de investigación previo a la obtención del título de  
Ingeniera en Diseño Industrial**

**Línea de Investigación:**

**IDENTIDADES, EDUCACIÓN, CULTURAS, COMUNICACIÓN Y VALORES**

**Autora:**

Maite Anabella Custode Velástegui

**Directora:**

Arq. Concepción del Carmen Bedón Vaca Mg.

**Ambato – Ecuador**

**Junio - 2021**

**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR  
SEDE AMBATO**

**HOJA DE APROBACIÓN**

**Tema:**

LÍNEA DE PRODUCTOS PARA TÉ DE GUAYUSA COMO DIFUSIÓN  
DE SU PREPARACIÓN ANCESTRAL

**Línea de Investigación:**

IDENTIDADES, EDUCACIÓN, CULTURAS, COMUNICACIÓN Y VALORES

**Autor:**

MAITE ANABELLA CUSTODE VELÁSTEGUI

Concepción del Carmen Bedón Vaca, Arq. Mg.  
CALIFICADOR

f. 

Michele Paulina Quispe Morales, Mg.  
CALIFICADOR

f. 

Santiago Javier Santamaría Bedón, Ing. Mg.  
CALIFICADOR

f. 

Santiago Alejandro Acurio Maldonado, Ing. Mg.  
DIRECTOR ESCUELA DE DISEÑO INDUSTRIAL

f. 

Hugo Rogelio Altamirano Villarroel, Dr. Msc.  
SECRETARIO GENERAL PUCESA

f. 

**Ambato – Ecuador**

**Junio – 2021**

## DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD

Yo, **Maite Anabella Custode Velástegui**, con **CC. 1803937257**, autor del trabajo de graduación intitulado “Línea de productos para té de guayusa como difusión de su preparación ancestral”, previa a la obtención del título profesional de Ingeniero en Diseño Industrial, en la escuela de **Diseño Industrial**.

1.- Declaro tener pleno conocimiento de obligación que tiene la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, de conformidad con el artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de graduación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.

2.- Autorizado a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador a difundir a través del sitio web de la Biblioteca de la PUCE Ambato, el referido trabajo de graduación, respetando las políticas de propiedad intelectual de la Universidad.

Ambato, Junio 2021



Maite Anabella Custode Velástegui

CC. 1803937257

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a Dios que me ha dado la fuerza de seguir adelante y el valor para conseguir mis metas. A mis padres, un pilar fundamental en mi vida, quienes me han dado su amor y me han enseñado a ser mejor cada día. Finalmente agradezco a mis profesores que me han enseñado a no sucumbir ante los problemas.

## DEDICATORIA

A Dios quien es mi guía y cuidador; y a mi adorada familia que han sido el ejemplo de vida, amor y motivación.

## RESUMEN

Frente a diversos cambios que demanda la actualidad se evidencia que las nuevas generaciones han perdido el interés por conocer la historia ancestral de sus pueblos. Es así, que este proyecto de titulación pretende fomentar la transmisión de conocimientos culturales por medio del desarrollo de una línea de productos; su objetivo principal es difundir el conocimiento ancestral de la preparación ancestral del té de guayusa. Para ello, se realizó una previa investigación donde se aplica entrevistas y encuestas con el objetivo de obtener datos concretos sobre las preferencias de los futuros usuarios y de quienes representan la cultura Kichwa de la Amazonía. De igual forma se observó el proceso del ritual, se toma en cuenta aspectos principales como es el uso del *totumo*, fruto obtenido en la Región Amazónica; el mismo que es utilizado para la creación de la línea como parte representativa de la artesanía de esta zona. Con todos los parámetros analizados se empleó el método sistemático para diseñadores, desarrollado por Bruce Archer, la cual, consta de tres fases principales: analítica, creativa y ejecutiva; mediante esta aplicación se propuso 5 líneas de productos, en el cual, se mantiene las características culturales previamente estudiadas. Se proyecta además, la marca ALLPASAMI en conjunto con el desarrollo iconográfico, por medio del cual, se describe el ritual de preparación ancestral de la guayusa como parte de su difusión. Finalmente se crea una línea de productos en base a aspectos funcionales y estéticos teniendo en consideración las características culturales y ancestrales de la comunidad Kichwa de la Amazonía.

**Palabras clave:** cultura Kichwa de la Amazonía, guayusa, *totumo*, conocimiento ancestral

## ABSTRACT

In the face of various changes demanded by the present, it can be seen that the new generations have lost interest in learning about the ancestral history of their peoples. Thus, this degree project aims to promote the transmission of cultural knowledge through the development of a product line; its main objective is to disseminate the ancestral knowledge of the ancestral preparation of guayusa tea. To this end, previous research was carried out by applying interviews and surveys in order to obtain concrete data on the preferences of future users and those who represent the Kichwa culture of the Amazon. In the same way the process of the ritual was observed, taking into account main aspects as the use of the totumo, fruit obtained in the Amazon Region; the same one that is used for the creation of the line as representative part of the crafts of this zone.

With all the parameters analyzed, the systematic method for designers, developed by Bruce Archer, was used. This method consists of three main phases: analytical, creative and executive; through this application, five product lines were proposed while maintaining the cultural characteristics previously studied. The ALLPASAMI brand is also projected in conjunction with the iconographic development, through which the ancestral preparation ritual of the guayusa is described as part of its diffusion. Finally a line of products is created based on functional and aesthetic aspects taking into consideration the cultural and ancestral characteristics of the Kichwa community of the Amazon.

**Keywords:** *Kichwa culture of the Amazon, guayusa, totumo, ancestral knowledge*

## ÍNDICE DE CONTENIDO

DECLARACIÓN DE AUTENCIDAD Y RESPONSABILIDAD .....	iii
AGRADECIMIENTO .....	iv
DEDICATORIA .....	v
RESUMEN .....	vi
ABSTRACT .....	vii
ÍNDICE DE FIGURAS .....	ix
ÍNDICE DE TABLAS .....	xi
ÍNDICE DE FICHAS .....	xii
INTRODUCCIÓN .....	1
CAPÍTULO I. ESTADO DEL ARTE Y LA PRÁCTICA.....	8
1.1 Conocimientos ancestrales de la comunidad Kichwa de la Amazonía.....	8
1.2 Rituales en la preparación de bebidas ancestrales .....	12
1.3 Línea de productos, entre lo ancestral y lo contemporáneo .....	22
CAPÍTULO II. METODOLOGÍA.....	28
2.1 Enfoque y alcance de la investigación.....	28
2.2 Grupo de estudio.....	29
2.3 Recolección y análisis de la información .....	29
2.4 Propuesta de la investigación.....	31
2.4.1 Fase Analítica .....	32
2.4.2 Fase Creativa.....	34
2.4.3 Fase Ejecutiva.....	68
CAPÍTULO III. ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS .....	81
3.1 Validación Preliminar .....	81
CONCLUSIONES .....	87
RECOMENDACIONES .....	89
BIBLIOGRAFÍA .....	90
ANEXOS.....	93

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 2. 1 Árbol del problema .....	32
Figura 2. 2 Moodboard (Colores) .....	35
Figura 2. 3 Moodboard (Formas).....	36
Figura 2. 4 Moodboard (Materiales) .....	36
Figura 2. 5 Moodboard (Simbología Iconográfica).....	37
Figura 2. 6 Boceto de la Línea de Productos .....	39
Figura 2. 7 Boceto de la Línea de Productos .....	40
Figura 2. 8 Boceto de la Línea de Productos .....	41
Figura 2. 9 Boceto de la Línea de Productos .....	42
Figura 2. 10 Boceto de la Línea de Productos.....	43
Figura 2. 11 Imagen Corporativa.....	44
Figura 2. 12 Logotipo de la Marca.....	44
Figura 2. 13 Colores de la Marca .....	45
Figura 2. 14 Tipografía de la Marca .....	45
Figura 2. 15 Iconografía Representativa .....	46
Figura 2. 16 Propuesta Pilche .....	72
Figura 2. 17 Propuesta Envase .....	74
Figura 2. 18 Propuesta Jarra.....	76
Figura 2. 19 Línea de Productos .....	78
Figura 2. 20 Uso de la Línea de Productos .....	79
Figura 2. 21 Análisis de evaluación, indicador n°1 .....	81
Figura 2. 22 Análisis de evaluación, indicador n°2 .....	81
Figura 2. 23 Análisis de evaluación, indicador n°3 .....	82
Figura 2. 24 Análisis de evaluación, indicador n° 4 .....	82

Figura 2. 25 Análisis de evaluación, indicador n° 5 .....	82
Figura 2. 26 Análisis de evaluación, indicador n° 6 .....	83
Figura 2. 27 Análisis de evaluación, indicadores n° 7 .....	83
Figura 2. 28 Análisis de evaluación a consumidores, indicador 1.....	84
Figura 2. 29 Análisis de evaluación a consumidores, indicador 2.....	84
Figura 2. 30 Análisis de evaluación a consumidores, indicador 3.....	84
Figura 2. 31 Análisis de evaluación a consumidores, indicador 4.....	85
Figura 2. 32 Análisis de evaluación a consumidores, indicador 5.....	85
Figura 2. 33 Análisis de evaluación a consumidores, indicador 6.....	85
Figura 2. 34 Análisis de evaluación a consumidores, indicador 7.....	86

**ÍNDICE DE TABLAS**

Tabla 1. 1 Elementos naturales como uso medicina .....	11
Tabla 1. 2 Bebidas ancestrales del Ecuador .....	17
Tabla 2. 1 Especificaciones del producto .....	33
Tabla 2. 2 Especificaciones del producto .....	34
Tabla 2. 3 Especificaciones del producto .....	34
Tabla 2. 4 Especificaciones de materiales .....	37
Tabla 2. 5 Especificaciones iconográficas.....	37
Tabla 2. 6 Diferentes formas de Totumo .....	102

**ÍNDICE DE FICHAS**

Ficha 2. 1 Ficha Conceptual Línea 1 .....	47
Ficha 2. 2 Ficha Conceptual Línea 2 .....	48
Ficha 2. 3 Ficha Conceptual Línea 3 .....	49
Ficha 2. 4 Ficha Conceptual Línea 4 .....	50
Ficha 2. 5 Ficha Conceptual Línea 5 .....	51
Ficha 2. 6 Pilche Ficha Técnica Línea 1 .....	52
Ficha 2. 7 Envase Ficha Técnica Línea 1 .....	53
Ficha 2. 8 Jarra Ficha Técnica Línea 1 .....	54
Ficha 2. 9 Base Ficha Técnica Línea 1 .....	55
Ficha 2. 10 Pilche Ficha Técnica Línea 2 .....	56
Ficha 2. 11 Envase Ficha Técnica Línea 2 .....	57
Ficha 2. 12 Jarra Ficha Técnica Línea 2 .....	58
Ficha 2. 13 Pilche Ficha Técnica Línea 3 .....	59
Ficha 2. 14 Envase Ficha Técnica Línea 3 .....	60
Ficha 2. 15 Jarra Ficha Técnica Línea 3 .....	61
Ficha 2. 16 Pilche Ficha Técnica Línea 4 .....	62
Ficha 2. 17 Envase Ficha Técnica Línea 4 .....	63
Ficha 2. 18 Jarra Ficha Técnica Línea 4 .....	64
Ficha 2. 19 Pilche Ficha Técnica Línea 5 .....	65
Ficha 2. 20 Envase Ficha Técnica Línea 5 .....	66
Ficha 2. 21 Jarra Ficha Técnica Línea 5 .....	67
Ficha 2. 22 Proceso Artesanal (Pilche) .....	69
Ficha 2. 23 Proceso Artesanal (Envase) .....	70
Ficha 2. 24 Proceso Artesanal (Jarra) .....	71

Ficha 2. 25 Ficha de Costos por Pilche .....	73
Ficha 2. 26 Ficha de Costos por Envase.....	75
Ficha 2. 27 Ficha de Costos por Jarra .....	77
Ficha 2. 28 Ficha de Costos por Línea.....	80

## INTRODUCCIÓN

El patrimonio contribuye a la revalorización continua de culturas e identidades, es un importante vehículo para la transmisión de conocimientos, habilidades y experiencias entre generaciones, a su vez proporciona inspiración para la creatividad contemporánea y promueve el acceso a la diversidad cultural (UNESCO, 2015). Es importante mencionar que los saberes tradicionales y ancestrales forman parte del patrimonio cultural inmaterial de un país cuyo valor no se circunscribe únicamente a las comunidades indígenas, sino que constituyen un importante recurso para toda la humanidad que enriquece el conocimiento y que define la identidad individual y colectiva de los pueblos. Por su parte, el conocimiento ancestral se encuentra integrado en la memoria histórica de los pueblos, este se concibe mediante la experiencia y la sabiduría desarrollada a través del tiempo, comprometiéndose a ser transmitida a las futuras generaciones.

En opinión de Lara (2016), menciona que:

Los conocimientos tradicionales o ancestrales de los pueblos indígenas forman parte fundamental de su integridad y cultura, así como también, de su derecho a la autodeterminación, esto significa que no hace referencia únicamente a derechos económicos y sociales sino también, de un derecho humano fundamental. Es decir, que es parte de la identidad de los pueblos indígenas mismo que se ve reflejado en la gran biodiversidad del Ecuador. (p. 12)

Los rituales ancestrales, por su parte, son la manifestación misma del conocimiento ancestral y su ejecución constituye al carácter representativo de la identidad. Desde el punto de vista de Redfield (s.f.), el ritual es una expresión del conocimiento tradicional, la puesta en práctica del saber mágico y religioso. Además, es fundamental en el análisis general para determinar el tránsito de culturas folk<sup>1</sup> a las urbanas puesto que, en estas últimas, no había una

---

<sup>1</sup> Folk: Disciplina antropológica que estudia los hechos folklóricos

influencia decisiva del ritual en la vida diaria, lo que sí sucedía en las primeras (como se cita en Oseguera, 2018). Igualmente, el ritual hace afán a la acción socio-simbólica que da paso a una reconstrucción identitaria mediante prácticas ligadas a ciclos reproductivos de la naturaleza y que genera aspectos vinculados a la conciencia y producción de identidad (Rementeria, 2014).

A pesar del establecimiento de leyes y reglamentos que reconocen la importancia de la preservación del conocimiento ancestral, dentro de la discusión socio-cultural actual se instala la pérdida de rituales y conocimientos ancestrales como un hecho latente, que se presenta como efecto de la globalización. Según Sosa (2010), la globalización es un proceso histórico-social que produce, entre otros factores, nuevas realidades entorno al contexto internacional y transforma las relaciones socioculturales mundiales.

Entre estos cambios resaltan tanto la amenaza a las identidades culturales en las relaciones internacionales, como las diversas crisis globales que han trastocado y alterado la política, la economía, la sociedad y particularmente la cultura junto con sus procesos pluriculturales e interculturales globales. Desde el punto de vista de la industrialización y de la comercialización masiva de productos, la creciente dependencia entre mercados ha provocado una transformación social que impacta directamente al desarrollo y preservación de los conocimientos ancestrales.

La evidencia muestra que la globalización, junto con el ingreso de nuevas tecnologías y culturas, interfiere en las costumbres y tradiciones de los pueblos indígenas, provoca la pérdida patrimonial y crea un desenfoco hacia la integración socio-cultural, que por ende demuestra la escasa ambición de transmitir los conocimientos y tradiciones ancestrales. Durante la última década, se ha podido evidenciar en el Ecuador una transformación cultural de los pueblos indígenas, este aspecto ha influenciado específicamente en el contorno de la identidad propia de estos pueblos, que sin duda poco a poco pierde espacio en el contexto social, para dar paso a la libre determinación (Solís, 2016).

Para dar lugar a un conocimiento más profundo sobre el problema de la pérdida de identidad se toma como ejemplo el diseño elaborado por Rungtai Lin, donde combina las características tradicionales de la cultura aborígen Tao-Taiwanesa en un diseño de productos modernos, esto mediante la aplicación de enfoques y de procesos de diseño práctico. Para el diseño del producto cultural se sigue cuatro pasos esenciales; la investigación, la interacción, el desarrollo y la implementación.

El proyecto Linnak es un modelo de diseño donde se aplica características culturales y conserva un valor cultural significativo. El documento muestra características formativas que se encuentran en tres niveles culturales y cómo éstas son ligeramente transformadas y distinguidas en un nuevo diseño de producto cultural que alcance a encajar en el mercado contemporáneo. Es así, que productos culturales permiten extender el patrimonio y los valores tradicionales de la cultura aborígen de Taiwán al consumidor y aumentar el sentido de la esencia espiritual en la vida humana (Lin, 2007).

Igualmente, se toma como referencia nacional el levantamiento “Allpa Mama”, donde se refleja el descontento por parte de las mujeres pertenecientes a la nacionalidad kichwa-amazónica y se han levantado para abogar la preservación de sus tierras. Lo hacen mediante el desarrollo de artesanías, en especial de tejidos de cerámica. Mediante el modelado de barro se expresa las relaciones tanto políticas como económicas, además, simboliza sus prácticas artísticas, sus tradiciones, su naturaleza y la cultura propia de la comunidad (Valdivieso & Premanuer, 2018).

Se identifica a su vez, la preparación ancestral del té de guayusa como uno de los rituales que necesitan mayor atención para garantizar su conservación. Es evidente que en la Amazonía existe una pausa en la transmisión de tradiciones culturales, Fernando Grefa declaró que esto se verifica porque el 50% de la generación actual no conoce el origen e historia de nuestros antepasados. (F. Grefa, promotor Guayusa Amazónica, 27 de septiembre de 2019).

Es importante mencionar que, a pesar de la gran variedad de conocimientos y rituales ancestrales que se logra encontrar en la Amazonía ecuatoriana, como es la preparación del té de guayusa; existe aún la escasa importancia por parte de las autoridades para sociabilizar dichos conocimientos ancestrales, lo que provoca que las culturas amazónicas en este caso la nacionalidad kichwa, sea vea afectada no solo a nivel identitario, sino también, económico y turístico. Así mismo es necesario recalcar el desinterés generacional de la comunidad kichwa, que induce a la falta de representación y al poco empoderamiento de rescatar las tradiciones aborígenes, es así, que se pausa la difusión y la preservación de la cultura.

Otras de las causas que se distingue, es la introducción masiva de productos bebibles y procesados, por medio del cual el reconocimiento ancestral en el mercado global disminuye, lo que produce el desplazamiento de elementos tradicionales en la nacionalidad kichwa de la Amazonía, adicionalmente, deja de lado las costumbres ancestrales y antepone productos industriales fuera del contexto cultural. Para finalizar con lo antepuesto, se plantea como problema de investigación la limitada difusión de la preparación ancestral de la guayusa de la comunidad kichwa de la Amazonía.

Por lo tanto, el proyecto tiene como idea a defender, que la línea de productos para té de guayusa difundirá el conocimiento ancestral de su preparación. Este proyecto tiene como objetivo general diseñar una línea de productos para té de guayusa, basada en su ritual de preparación, para la difusión de los conocimientos ancestrales amazónicos; además, se persiguen objetivos específicos que se presentan a continuación:

1. Identificar los conocimientos ancestrales del ritual de preparación del té de guayusa en comunidades amazónicas para su difusión.
2. Determinar las características formales, funcionales y simbólicas de productos de té de guayusa para el establecimiento de las dimensiones conceptuales de la propuesta.

3. Construir una línea de productos para té de guayusa basados en el ritual de preparación amazónica para la difusión de los conocimientos ancestrales.

El siguiente estudio posee un enfoque cualitativo, debido a que se identifica las características y significados del ritual ancestral de preparación de té de guayusa dentro de la cultura Kichwa de la Amazonía. Por medio de un diseño etnográfico se realiza una observación participativa del proceso del ritual para comprender e interpretar el significado cultural, la simbología y los escenarios en los que se utiliza y desarrolla dicho ritual.

Hay que tomar en cuenta que se recogerá la documentación de las variables de manera independiente, ahí se podrá mostrar los diversos ángulos del fenómeno en estudio, se aplica un alcance descriptivo, donde se especifican las propiedades y características en las dimensiones; funcional, estético y simbólico, las mismas que serán comunicadas a través de una línea de productos. Además, se plantean los requerimientos del producto; el diseño conceptual, diseño de detalle y la validación a través de la construcción de un prototipo. Da como resultado la creación de una línea de productos para té de guayusa basados en su ritual de preparación, esto con el propósito de traspasar los conocimientos ancestrales de forma auténtica a las próximas generaciones, se espera así mejorar los valores de diseño e incrementar el reconocimiento ancestral en el mercado global.

Para el desarrollo del proyecto de investigación se seleccionó la nacionalidad kichwa-amazónica de la provincia de Pastaza, la que, a pesar de que aún mantiene intactas sus tradiciones, la modernidad, la globalización y la explotación constante de recursos han puesto en riesgo el territorio de los pueblos indígenas y en consecuencia la continuidad de sus conocimientos y tradiciones. Se toma como base la iniciativa del Plan Nacional de Desarrollo Toda una Vida (2017), donde se revaloriza las identidades diversas, a su vez, afirma la interculturalidad y plurinacionalidad (p.60), de igual forma desarrolla como política “promover el rescate, reconocimiento y protección del patrimonio

cultural tangible e intangible, saberes ancestrales, cosmovisiones y dinámicas culturales”.

Hay que tener en cuenta que el Estado garantiza el desarrollo y conservación de las diferentes nacionalidades indígenas así como de sus saberes ancestrales, se pudo destacar la importancia de mejorar los vínculos socio-patrimoniales, mediante la creación de una línea de productos que especifican las propiedades y características en las dimensiones; funcional, estético y simbólico, las mismas que serán comunicadas a través de dichos productos. Por lo tanto, la implementación del proyecto con éstas características de diseño no solo permitirá la difusión de conocimientos ancestrales, sino también, el rescate y la preservación, para que así, sea trascendida a generaciones posteriores y se mantenga en el tiempo.

Es importante mencionar que gracias al presente proyecto, se verán beneficiadas no solo las comunidades Kichwa de la Amazonía sino también, comunidades que quieran preservar el patrimonio y que deseen dar a conocer sus creencias, costumbres y tradiciones. Permite crear de esta manera una interacción cultural con aquellas personas que tengan interés por contraer conocimientos ancestrales mediante la adquisición de productos favorecedores que transmitan la auténtica simbología de los pueblos.

Este proyecto es factible porque se encuentra con la apertura de autoridades de la comunidad kichwa, cuenta igualmente, con la población adecuada que conoce el ritual ancestral de preparación del té de guayusa. Además, cuenta con el interés por parte de los docentes de la Universidad Estatal Amazónica quienes ofrecieron la información teórica pertinente en cuanto a la historia de la guayusa y su forma de preservación.

Asimismo, se considera viable, debido a que el perfil de diseño que se maneja, transformará ideas intangibles en productos tangibles, capaces de ser comercializados y con el potencial suficiente para competir en mercados industriales mediante la aplicación de materiales y tecnología. Es vital destacar la originalidad del proyecto, puesto que, transmitir la esencia cultural en un

producto es limitado, debido a que los diseños comerciales actuales son creados en masa, por ende son muy básicos y utilitarios, por ello se pierde la estética y aún más importante la carga simbólica.

## **CAPÍTULO I. ESTADO DEL ARTE Y LA PRÁCTICA**

### **1.1 Conocimientos ancestrales de la comunidad Kichwa de la Amazonía**

El Ecuador es considerado como un país multicultural y mega-diverso, según el Sistema de Indicadores de las Nacionalidades y Pueblos del Ecuador (SIDENPE, 2001). Existen alrededor de 16 nacionalidades indígenas, distribuidas de la siguiente manera en las tres regiones del país; Awá, Chachi, Epera y Tsáchila en la costa; la nacionalidad Kichwa en el área andina, la que tiene en su seno a diversos pueblos como: Karanki, Natubuela, Otavalo, Kayambi, Kitukara, Panzaleo, Salasaka, Chibuleo, Puruhá, Waranka, Kañari, Saraguro, Kisapincha, entre otros; por último se encuentra las nacionalidades Shuar, Achuar, Waorani, Andwa, Sapara, Siona, Secoya, Cofan, Shiwiar, Kijus y Kichwa de la Amazonía, pertenecientes a la región amazónica.

Estas últimas son representadas por la Confederación de las Nacionalidades Indígenas de la Amazonía Ecuatoriana (CONFENIAE). Dicha organización busca el mejoramiento de la calidad de vida de los moradores mediante el fortalecimiento de las organizaciones filiales, el desarrollo comunitario, la revalorización cultural y la defensa del medio ambiente y sus recursos naturales, Coordinación de las Organizaciones Indígenas de la Cuenca Amazónica (COICA, s.f.).

Es importante señalar que el proceso histórico vivido por los pueblos y nacionalidades indígenas del Ecuador desde la conquista, es el resumen de un genocidio físico y cultural, que ha tenido una cronología y un impacto diferente en cada uno de estos pueblos aborígenes. Además, se destaca que a pesar de que las nacionalidades Shuar y Kichwa de la Amazonía son los únicos pueblos amazónicos indígenas en proceso de expansión, muestran signos alarmantes de aculturación ante una nueva forma de vida muy diferente a sus costumbres y tradiciones ancestrales (Valarezo, 2002).

Las nuevas generaciones pertenecientes a estas comunidades indígenas han perdido el interés por su lenguaje, sus mitos, sus rituales, sus leyendas, su

ciencia, sus costumbres, en sí su historia; esto se provoca en gran parte a una carente o limitada introducción (Molano, 2007). Los jóvenes no han valorado los conocimientos de su propia cultura y en muchos de los casos no tienen quien los oriente hacia el reconocimiento y empoderamiento de un pasado glorioso, donde consigan comprender que las tradiciones de los pueblos indígenas constituyen una parte esencial de la riqueza cultural, en el que la superstición y la leyenda nos revela no solo la forma de vida de los aborígenes amazónicos sino también, su manera muy particular y propia de entender la realidad y conectarse con la naturaleza.

La nacionalidad Kichwa de la Amazonía, está localizada en la parte noroccidental de la región amazónica ecuatoriana, se encuentra asentada en las provincias de Pastaza, Napo y Sucumbíos. Sus pobladores fueron formados por la fusión de diferentes pueblos antiguos (Omaguas, Záparos, Huitotos y Encabellados). La presencia de ésta nacionalidad se registra desde la segunda guerra mundial del siglo XIX y está ligada a las haciendas de explotación de caucho existentes en los alrededores del río Napo (Muratorio, 1990).

En base a Villaverde et al. (2005), “los kichwa-amazónicos se agrupan en comunas con tierras comunitarias; organización adoptada hacia los años setenta como un mecanismo de defensa de sus territorios y cultura”. Hablan una variante del quechua, idioma recibido como un legado del Imperio Incaico, debido a que los Incas nunca lograron establecerse en la Amazonía, treinta años después de la fundación de Quito en 1564, los misioneros y conquistadores españoles llevaron este idioma a la región y lo utilizaron para ayudarse como instrumento de dominio, control económico y evangelización (Valarezo, 2002).

De acuerdo con la Confederación de Nacionalidades Indígenas del Ecuador (CONAIE, 2014), “es una de las nacionalidades que tiene como eje de producción la actividad agrícola. Producción que es completada con la caza, que la realiza mediante lanzas, trampas entre otros instrumentos (...)” (párr. 3). Una de las principales características de la nacionalidad kichwa es su vestimenta; originalmente se elaboraba con materiales de la zona, como cueros

de animales y fibras obtenidas de los árboles. En el caso de las mujeres se cubrían con una falda elaborada de fibra de *lanchama* (árbol nativo de la Amazonía); los hombres por su parte vestían un pantalón largo con basta ancha hasta el tobillo, fabricado de cuero de venado, además, no utilizaban zapatos.

Es importante aclarar que actualmente tan solo el 10 % de la población mantiene aún su vestimenta original, mientras que el 90% restante ha adoptado nuevas formas de vestirse (CONAIE, 2014). Se expresa que, dentro de éste pequeño porcentaje se encuentra la comunidad de Añangu, localizada a orillas del río Napo, esta colectividad aunque, ha acordado usar la ropa típica de la nacionalidad Kichwa de la Amazonía ha realizado también pequeñas transformaciones.

La nueva vestimenta tiene como objetivo preservar parte de sus costumbres; y en el caso de las mujeres, consiste en una camisa con diseños florales y con tres cintas de color verde, amarillo y azul bordadas en el cuello, de igual forma utilizan una falda decorada con las mismas cintas, las que son cosidas en los bordes (Comunidad Kichwa Añangu, 2018). En contraste, el alto porcentaje de personas pertenecientes a estas comunidades que han adoptado por cambiar su vestimenta, está formado sobre todo por jóvenes, quienes debido a las influencias de las urbes cercanas donde ellos acuden a estudiar han manifestado un desapego por algunas tradiciones de su pueblo y el desinterés por conservarlas, lo que se evidencia inicialmente en su forma de vestir.

La nacionalidad Kichwa es conocida por sus costumbres únicas y muy poco convencionales; según la CONAIE (2014), una de ellas es poner ají en los ojos de los recién nacidos, niños o adolescentes desobedientes, su fundamento se basa en la posibilidad de enseñar la valentía y el respeto hacia la comunidad, es por este motivo que su aplicación es llevada por el más anciano y sabio de sus integrantes.

Otra de sus costumbres es la comunicación, denominada el *soplo del caracol*. Es un mecanismo colectivo con representación simbólica en la cotidianidad del

pueblo, se lo utiliza con diferentes variedades tonales, en un caso el tono representa la muerte de un integrante de la comunidad, otro tono representa el llamado a minga, asambleas y actos ceremoniales. *El grito*, por su parte, se lo realiza si un dirigente regresa de una comisión o cuando los cazadores llegan al caserío con abundante carne.

Como expone igualmente la CONAIE (2014),

Existen tradiciones donde la mujer para sembrar yuca se pintaba la cara con achiote en la frente en forma de cruz, en la mano llevaba las hojas de monte para dar la bendición a las estacas de yuca, el día escogido para este ritual era el miércoles. Luego de la siembra ella no debería bañarse, peinarse, ni coger la escoba, tampoco lavar la ropa con jabón; porque si lo hacía, la yuca se dañaba cuando ésta madurara. (párr.6)

Dentro de las comunidades Kichwa de la Amazonía existen diferentes prácticas medicinales las que poco a poco han sido traspasadas (Napó Wild Life Center, 2019), expone algunas de las prácticas realizadas por los kichwa-amazónicos, nombradas a continuación:

**Tabla 1. 1 Elementos naturales como uso medicina**

<b>Elemento</b>	<b>Uso</b>
<b>Corteza de Pitón</b>	Para purificar la sangre en el posparto; la pepa de pitón sirve para limpiar el estómago, se lo toma si una mujer ha dado a luz y para el paludismo.
<b>El Tabaco</b>	Es usado por los <i>yachay runas</i> , curanderos y comadronas; para curar gripes o golpes.
<b>Manteca de Boa</b>	Se lo usa en caso de torceduras o fracturas.
<b>Chuchuwashu</b>	Es una planta que se hace en infusión y se toma si se tiene diarrea. Sirve también, para los cólicos menstruales o dolores por traumatismo.
<b>Sangre de Drago</b>	Sirve para aliviar dolores de estómago, ayuda a parar la diarrea y detener el cólico menstrual, además, es cicatrizante, ya que ayuda a cerrar los cortes externos y ayuda cuando las encías están lastimadas.

<b>Hoja de Paparahua</b>	Sirve para bajar de peso, se toma durante 15 días seguidos.
<b>Wito</b>	Es una fruta parecida al durazno, se lo utiliza como tinte natural.
<b>Guayusa</b>	Esta planta es parte de la ritualidad de la comunidad, posee las mismas propiedades que el café, además, sirve para que ayuntar a las culebras y así evitar su picadura.
<b>Virgen sisa</b>	<i>Sisa</i> , significa flor en kichwa; dicha flor ayuda a las mujeres a dar a luz si se les hace difícil.
<b>Chumbillullo</b>	Ayuda a cicatrizar heridas superficiales.
<b>Corazón de Vaca:</b>	Es una hoja idéntica al corazón de vaca, se encuentra a orillas de los ríos de la Amazonía; esta hoja ayuda a las mujeres si es que sufren de hemorragia o se les pasa la fecha de su menstruación.

Fuente: Modificado a partir de Napo Cultural Center (2018)

En referente a la Tabla 1.1, los elementos naturales se encuentran integrados dentro de los rituales cotidianos de la nacionalidad Kichwa de la Amazonía; además, forman parte del valor ancestral que representan las comunidades; por ello es importante conocer sobre el aporte de la naturaleza en la vida diaria de los pobladores y como ésta tiene que ser preservada en el tiempo, debido a diferentes factores mundiales estas prácticas medicinales han sido remplazadas por el comercialismo y consumismo, es así, que las descontextualiza de la práctica ancestral.

## 1.2 Rituales en la preparación de bebidas ancestrales

Los rituales ancestrales son convenciones grupales socialmente estipuladas (Legare & Souza, 2012). Como menciona Humphrey y Laidlaw (1994), los rituales se usan ampliamente en todas las culturas para una variedad de funciones, se dice que no existe un mecanismo físico claro por el cual se espera que tenga efectos, esto quiere decir que, cuando se realiza un ritual, el enfoque del comportamiento está en el proceso o procedimiento, más que el producto obtenido. Bell (1992), indica que existen muchas teorías donde se explica dos aspectos del ritual, la creencia y la acción; las creencias religiosas son parte de muchos rituales grupales, pero la acción de ritual es el

fundamento del que surgen las concepciones religiosas (como se cita en Rappaport, 1999).

Velasco (1987), señala como ejemplo a los indígenas de la sierra de Tarahumara - México, quienes tomaron la religión católica como propia, lo hicieron por la necesidad de definirse con una propia identidad cultural, debido a la amenaza de los invasores conquistadores. Las festividades fueron su medio de reelaborar su comprensión de la religiosidad ante el mundo, así como de conservar, expresar y transmitir los valores fundamentales de los pueblos Tarahumaras.

En sentido social, las ritualidades se estructuran y reproducen en base a la construcción de un tiempo y un espacio, las particularidades tanto culturales como sociales se remiten al aspecto de identidad. A su vez, los rituales llevados a cabo en comunidades, pueblos o ciudades, permiten la cohesión, la pertenencia y fortalecen la organización comunitaria, en adición, recrean y construyen la identidad de un pueblo o de un grupo (Portal, 1997). Las estipulaciones sociales inhiben a la innovación a nivel individual y hacen que los rituales sean ideales para ser transmitidos culturalmente a lo largo del tiempo (Legare y Nielsen, 2015).

Por otro lado, el consumo comunitario de comidas como parte de un ritual especial, ha sido documentado en muchos contextos tanto arqueológicos como etnográficos, pertenecientes a los Andes Centrales. La evidencia más temprana de fiestas comunales se sitúa en Ecuador, donde se encontraron vestigios de tres pozos que contenían fragmentos de grandes ollas y otras formas cerámicas decoradas. El contenido de los pozos sugiere la existencia de eventos no cotidianos que incluyó el consumo de carne de llama, tal vez cocida en las ollas; al mismo tiempo se encontraron jarros y copas de la época. En opinión de algunos investigadores, el líquido o bebida probablemente servida y distribuida en dichos jarros era la chicha (cerveza de maíz indígena o cerveza de yuca) o *masato*, bebida de uso cotidiano en la Amazonía como parte de sus celebraciones y sus ritos (Guinea, 2004).

En opinión de Valle (1978), la bebida ancestral es parte de la ritualidad, tradición y soberanía de los pueblos ecuatorianos, es considerada como un elemento imprescindible del diario vivir; de igual manera se la representa como evidencia de hechos sociales, políticos y religiosos de las comunidades indígenas; además, están presentes en todos los ámbitos familiares y comunitarios como forma del fortalecimiento de las relaciones socio-culturales de los pueblos indígenas (como se cita en Chavarrea, 2011).

Las bebidas tradicionales pertenecen a la cultura y al folklore de cada pueblo y cada religión, donde el respeto al producto, el uso de ingredientes, la preparación y la sostenibilidad, son el carácter más importante de las bebidas. En Ecuador se realizan diversas festividades y cada una de estas tiene por lo menos de una a dos bebidas tradicionales, las que acompañan a la gastronomía de la zona y por ende al proceso de elaboración (Baldeón, 2017). Según algunos autores se han identificado varias bebidas pertenecientes a diferentes zonas del Ecuador, un gran ejemplo es la bebida ancestral renombrada como “chicha”.

Antiguamente era conocida como *asua* o *upi*, pero con la llegada de los colonizadores españoles fue apodada como chicha desde 1532. Para su preparación primero se humedecía el maíz, se lo coloca en hojas de *achira* en un lugar abrigado de la casa para que así se fermente, una vez que germinaba se lo retiraba y se lo secaba para obtener así la *Jora*, una parte se la limpiaba y la otra se masticaba para que por efecto de la diastasa de la saliva se fermentara, luego se la cocinaba en agua por varias horas, para después ser colocada en *urpos* o *tinajas* en lugares abrigados (Montaguano, 2012).

La chicha era consumida en grandes cantidades en ceremonias, ritos, fiestas, mingas, entre otros. Debido a que su consumo era excesivo dentro del imperio Inca, había mujeres destinadas exclusivamente a la preparación de esta bebida, unas masticaban el grano y otras lo hacían hervir, cuidaban siempre su maceración y su distribución. En la actualidad esta bebida es elaborada de diferentes maneras y con diferentes ingredientes según el pueblo. De acuerdo

a Montaguano (2012), está clasificada en: chicha del yamor, chicha de jora, chicha de chonta, chicha huevona y chicha de yuca.

**Chicha de Yamor:** Dentro de la mitología indígena, se cree que la chicha de Yamor fue entregada por los dioses; es originaria de la ciudad de Otavalo, al norte de Ecuador. Esta bebida es sobresaliente entre las distintas comunidades, se la consume en agradecimiento a la Pachamama como un elemento ritual durante la época de la cosecha; es considerada también, como un componente indispensable en las festividades religiosas de la comunidad (Castilla, Burbano, & Salazar, 2020).

**Chicha de Jora:** Esta bebida es preparada para la celebración de la Jora en el cantón Cotacachi en la provincia de Imbabura (Montaguano, 2012).

**Chicha de Chonta:** Esta bebida ancestral es proveniente de los pueblos indígenas de Archidona, provincia del Napo; es preparada a base de chonta, palmera silvestre amazónica; de ahí su denominación (Montaguano, 2012) .

**Chicha Huevona:** Es originaria de la ciudad de Guano, provincia de Chimborazo, es conocida también como “chicha mestiza” debida a que proviene de la mezcla de varios productos tradicionales de la zona; esta bebida es consumida como parte de la cotidianidad, aunque al ser preparada para las festividades del sector como la fiesta de San Pedro o la del Señor del Suceso, esta es preparada con una gran concentración de licor (Mulky, 2014).

**Chicha de Yuca:** Su consumo y elaboración se lo realiza como bebida energizante y colada, aunque en ocasiones especiales se la hace fermentar y se la distribuye como bebida alcohólica. Las mujeres o cabezas de familia de las comunidades pertenecientes a la provincia de Napo son quienes se encargan de la producción de este néctar ancestral (Mulky, 2014).

**Champús:** El origen de esta bebida tradicional es incierto, se remota a la época de la colonia, presente en el mundo andino, en las festividades de los pueblos indígenas como es la del Corpus Cristi, la celebración de la Virgen de

las Mercedes y en la fiesta de la Mama Negra en la ciudad de Latacunga, en esta última los llamados “champuseros” son encargados de llevar la bebida en baldes y brindar a los turistas y personajes del desfile (Montaguano, 2012).

**Rosero:** Es una bebida tradicionalmente quiteña, la cual se remota a la época colonial, donde los indígenas bebían el Champús por la celebración del Corpus Cristi, la cual estaba destinada a la clase social baja, es por esto que las monjas de los claustros preparaban una variación de esta bebida para la clase social alta, posteriormente esta bebida llegó a ser la preferida por el “chulla quiteño” (Montaguano, 2012).


**Yaguana:** Proveniente de la provincia del Azuay, específicamente del cantón Paute, esta bebida se encontraba presente en las grandes haciendas en donde se la preparaba para acompañar las celebraciones de Carnaval (Montaguano, 2012).








**Guarapo:** Es proveniente de las Islas Canarias, introducido en el Ecuador desde hace 500 años en la época de la colonia y su comercialización se la hacía clandestinamente. Esta bebida es preparada artesanalmente con el trapiche, deja a su elección ser tomada como sustancia refrescante o alcohólica. Además, posee propiedades como: zinc, sodio, magnesio, fósforo y hierro. Contribuye también, al mejoramiento de la salud en personas diabéticas, ya que logra regular el azúcar en el cuerpo debido al endulzante natural que posee la caña (Gallegos & Santana, 2018).

**Canelazo y Naranjillazo:** Antiguamente era conocida como “agua gloriada” o “agüita de azúcar”, es originaria de los Andes, usada para combatir el frío y las largas noches de velación. Según el historiador Javier Gomezjurado debido a su fácil preparación, esta bebida pudo ser elaborada por los estratos socioeconómicos bajos y medios. Entre los años 60 y 70, el canelazo empezó a visibilizarse no solamente con el pretexto de mantenerse en calor si no que se lo consumía también como bebida alcohólica como parte de las festividades (Gallegos & Santana, 2018).

En representación a lo anteriormente expuesto, la Asociación de Chefs del Ecuador (ACE, 2019), registra que el país cuenta con diversos elementos culturales como las etnias, flora, fauna, paisajes, gastronomía y las bebidas ancestrales que se preparan. Hoy en día existen alrededor de once bebidas tradicionales, la mayoría tiene un profundo significado cultural e histórico, las cuales se detallan en la Tabla 1.2.

**Tabla 1. 2 Bebidas ancestrales del Ecuador**

Nombre	Descripción	Fotografía
<b>Chicha</b>	<p>Chicha de Jora; es preparada con maíz fermentado, piña, clavo de olor y pimienta dulce. Chicha de Yamor; es muy popular en la cultura otavaleña, ésta bebida es preparada en agradecimiento a la Pachamama.</p> <p>Chicha de Yuca; su ritual es considerado como una tradición sagrada, es elaborada en comunidades originarias de la Amazonía, consiste en masticar la yuca y depositar en vasijas de barro con agua hasta que la yuca se fermente para que ésta finalmente sea consumida.</p>	<p>Chicha de Jora</p>  <p>Chicha de Yamor</p>  <p>Chicha de Yuca</p> 
<b>Canelazo</b>	<p>Antigua bebida surgida en la época colonial, ésta bebida es elaborada a base de agua con canela, hervida con limón panela y naranja, además, se le añade agua ardiente y se la sirve caliente.</p>	
<b>Jucho</b>	<p>Originaria de la provincia de Tungurahua, forma parte del ritual Pawkar Raymi en celebración a la Fiesta del Florecimiento. El jucho se prepara a base de varias frutas como el membrillo, el capulí, la manzana y el durazno, mezcladas con canela y clavo de olor.</p>	
<b>Morocho</b>	<p>Bebida popular, consumida mayormente en la ciudad de Quito, se preparación tiene como base el maíz blanco, a éste se le adiciona azúcar, leche, y canela. Mantiene una consistencia espesa.</p>	

<b>Rosero</b>	Antiguamente era conocida como la bebida de corpus, servida en las casas señoriales de la élite quiteña. Elaborada con maíz blanco, piña, chihualcán, naranjilla, agua de rosas y azahares, además, se añadía especias como canela y clavo de olor.	
<b>Horchata</b>	Bebida tradicional, especialmente en el sur en la ciudad de Loja. Ésta bebida se obtiene de la infusión de 28 hierbas medicinales y aromáticas, entre éstas están la manzanilla, llantén, cedrón, toronjil, etc.	
<b>Colada Morada</b>	Bebida ancestral relacionada con la festividad del día de los difuntos, la cual se celebra el 2 de noviembre, generalmente se acompaña de las tradicionales guaguas de pan. Se consume principalmente en la sierra ecuatoriana. Elaborada con harina de maíz morado, maíz negro, frutas, especias y hierbas.	
<b>Guarapo</b>	Bebida consumida frecuente mente en la costa y en el oriente ecuatoriano. Está hecho del extracto de la caña de azúcar fermentada. Se lo consume con o sin licor.	
<b>Champús</b>	Bebida ancestral proveniente de la época incaica, originalmente su preparación inició como una mezcla cocinada con chaguarmishqui y algunas plantas nativas como la naranjilla, babaco y chamburo. Sin embargo, en la actualidad los principales ingredientes son la harina de maíz, mote pelado, raspadura, naranjilla, babaco, ishpingo canela y hoja de naranjo.	
<b>Mistela</b>	Esta bebida se consume como un bajativo después de las comidas, tradicionalmente es elaborada con cáscara de naranja, café, canela y clavo de olor; hoy en día se la realiza también con durazno, mandarinas y menta.	
<b>Guayusa</b>	La bebida de guayusa es nativa de la Amazonía ecuatoriana, es representada como fuente de salud por los pueblos originarios amazónicos, también es conocida por sus propiedades energizantes y antioxidantes.	

Fuente: Modificado a partir de Asociación de Chefs del Ecuador (ACE, 2019)

Al relacionar los registros anteriores, se evidencia que, las bebidas ancestrales consisten en una parte perteneciente a las costumbres y tradiciones de los pueblos. En opinión de Arévalo (2004), las tradiciones son la herencia colectiva y el legado del pasado así como lo es la renovación del presente; esto quiere decir que aunque estos líquidos ancestrales han sido transmitidos de generación en generación y muchos de ellos aún se los prepara, con el tiempo han sufrido ciertas modificaciones.

En relación a la tabla 2 presentada anteriormente en la que se muestra algunas bebidas tradicionales del Ecuador, se toma como referente la guayusa; considerada como una bebida milenaria; posee un color marrón oscuro, su olor es ligeramente aromático; su planta, con la misma denominación es nativa de la Amazonía, pertenece a la tradición agro-silvícola del pueblo Kichwa amazónico del Ecuador; ésta planta ha sido cultivada por los pobladores de la comunidad desde tiempos inmemorables. Crespo (2013), plantea que la guayusa a pesar de ser una planta silvestre domesticada por las poblaciones amazónicas hace cientos de años, es también una de las menos estudiadas. Existe también una especie de planta similar a la guayusa denominada científicamente como *Ilex Paraguariensis* o mayormente conocida como “yerba mate, té de Paraguay, té de San Bartolomé o té de los Jesuitas”.

En la antigüedad, la forma de consumo de esta planta era mascar directamente las hojas verdes o sorber la bebida de ésta hoja en mates, se utilizaba como bombilla una especie de *junco* (planta silvestre de muchos tallos rectos, largos, flexibles y cilíndricos). Con la llegada de los Jesuitas a principios del siglo XVII esta bebida fue considerada como un vicio diabólico perturbador de la conducta. No obstante, con el pasar de los años esa medida fue anulada, debido a que sin el mate, los pobladores indígenas se emborrachaban con otra bebida denominada “chicha” (Dellacassa, et al., 2007).

Por este motivo el consumo de la yerba mate fue considerado entonces como un vicio menor y su utilización permitió aumentar el trabajo de los indios y disminuir la ingesta de alcohol (Assunçao, 1967). Es así que los Jesuitas finalmente decidieron promover y apoyar el cultivo de esta planta. Para

preparar la bebida mate es necesario primero agregar las hojas desecadas y molidas en un recipiente denominado con el mismo nombre “mate”, a continuación se agrega agua tibia, por último se introduce la bombilla en el área humedecida y se disfruta de la infusión (Dellacassa et al., 2007).

Es preciso aclarar que *Ilex Guayusa* e *Ilex Paraguariensis*, debido a tener la misma raíz científica poseen las mismas propiedades curativas y energizantes; sin embargo, se toma en consideración a la guayusa por el gran valor ancestral implantado por las comunidades amazónicas y sus antepasados “Los Jíbaros”. Se tomó en cuenta registros anteriores y se identifica que, en una excursión realizada por Juan Lucero en 1682, los Jíbaros eran personas de buena apariencia física, donde, para mantenerse en su mejor momento, estaban acostumbrados a beber una decocción de una hierba llamada guayusa, similar al laurel, varias veces al día, así ellos podrían permanecer despiertos sin perder el conocimiento durante muchas noches, cuando temían una invasión de sus enemigos (como se cita en Patiño, 1968).

La bebida de guayusa es practicada tradicionalmente en la región amazónica debido a sus beneficios y propiedades curativas, esto ha llamado la atención de la comunidad científica internacional; como menciona Pardau, Pereira, Apostolides, Serem y Bester (2017), el té de guayusa es un energizante natural para el cuerpo, es fuente de compuestos fenológicos, además, sus estudios han demostrado que protege y fortifica el esmalte de los dientes; por otra parte posee propiedades antioxidantes, estimulantes y antiinflamatorias.

Ávila (2017), afirma que, la ceremonia de preparación de guayusa comienza temprano en la madrugada; todos los integrantes de la comunidad Kichwa se reúnen en torno a grandes ollas de barro, donde se pone a hervir las hojas de la planta; éste ritual a más de ser considerado como símbolo de unión, es a su vez, de comunicación y socialización. Durante esta instancia se lleva a cabo otro ritual de gran valor ancestral; la ceremonia de interpretación de sueños, cada persona comparte lo que ha soñado por la noche y el shamán o sabio de la comunidad brindaba explicaciones al simbolismo del relato. Cuando este

pequeño acto termina, proceden a beber la guayusa como primer aperitivo del día.

Es importante destacar que este proceso lo remarca el Gobierno Autónomo Descentralizado (GAD), Municipio Intercultural y Pluricultural del Cantón Arajuno (2019), a través de una investigación en la cual se menciona nuevamente el ritual de preparación de la guayusa bajo las mismas características, con lo cual, se conserva que la tradición está centrada en el manejo de los sueños con la selección del proceso por medio de la planta de guayusa.

La nacionalidad Kichwa de la Amazonía solía realizar dicha ceremonia periódicamente en los hogares de las comunidades indígenas, hoy en día es implementada en las actividades turísticas como forma de difusión y preservación de la historia; esta forma de traspaso de conocimiento también ayuda a mantener vivas las tradiciones de la cultura dentro de la comunidad ecuatoriana (Napó Wild Life Center, 2019). Aunque hay que destacar que a pesar de que en la actualidad esta bebida tradicional aún se la prepara, su significado cultural y espiritual, así como su forma de elaboración ancestral poco a poco se ha deteriorado.

Como menciona Wise (2018), el consumo interno de guayusa en Ecuador es mucho más difícil de evaluar, debido a que sus productos son adquiridos en las cadenas de supermercados más grandes, sin embargo, una cantidad desconocida pero mucho mayor, se vende informalmente en los mercados de productos frescos, para su consumo doméstico. Actualmente existe una intensa actividad comercial para expandir el consumo de guayusa como una bebida energética saludable en Europa, donde está clasificada por ley como un alimento novedoso.

Es importante añadir que esta bebida ancestral ha traspasado fronteras, es distribuida en países extranjeros, de acuerdo con Wise y Santander (2018), "en la actualidad, existe una intensa actividad comercial para expandir el consumo de guayusa como una bebida energética saludable en Europa, donde está

clasificada por ley como un alimento novedoso” (p.1). Si bien es cierto que la guayusa poco a poco se abre camino en mercados extranjeros, existe una falta de transmisión y empoderamiento simbólico, visto que al ser manejada de forma industrial, lo único que se comercializa son las propiedades taxonómicas de la misma, es así que se deja de lado el proceso de ritualidad ancestral, lo que conlleva a una pausa patrimonial así como también un quiebre cultural.

Por ello se considera esencial relevar la importancia de generar proyectos que contengan diversos componentes culturales que ayuden a proyectar la difusión de los saberes ancestrales y la comercialización de la planta de guayusa, y de otras plantas medicinales bajo el concepto de ceremonias o rituales propios de las nacionalidades amazónicas, además, es necesario remarcar el simbolismo identitario, para así poder reimplantar bases culturales que permitan traspasar los valores tradicionales y simbólicos por medio del desarrollo de nuevos productos contemporáneos

### **1.3 Línea de productos, entre lo ancestral y lo contemporáneo**

Para dar a conocer el ritual ancestral de preparación de la guayusa, es importante considerar primero, aquellos productos utilizados para la difusión de la misma. Es pertinente el análisis previo de la generación de productos desde un enfoque artesanal como industrial, y así especificar aquél que se valora como el más óptimo para transmitir dichos conocimientos ancestrales como parte del patrimonio inmaterial.

Por lo que se refiere a los productos industriales, Löbach (1981), los denomina como “objetos encaminados a cubrir una determinada necesidad y que una vez proyectados, se fabrican idénticos para un gran número de personas” (p. 38). En otro sentido, los productos industriales garantizarán la satisfacción completa del usuario; es así que su relación dentro de éste contexto industrial se enfoca en las funciones de los productos, como es: la práctica, la cual, mantienen siempre la salud física del usuario a través del proceso de uso; la estética, aplica aspectos psicológicos de la percepción sensorial durante el uso del

objeto y la simbólica, determinada por los aspectos psíquicos, espirituales y sociales del uso.

Como plantea Löbach (1981), los productos industriales son categorizados según la relación entre el producto y el usuario; dentro de esta clasificación se encuentran:

- Productos de consume; son productos que tras el proceso de consumo o uso estos dejan de existir.
- Productos de uso I; son productos para uso individual, su ciclo de vida es mayor que los productos de consumo, es por ello que se establece una relación personal del usuario con el producto hasta que este se extinga.
- Productos de uso II; son productos para uso por determinados grupos, la relación de usuario y producto no es tan estrecha como la anterior debido a que es utilizado por algunos usuarios.
- Productos de uso III; son productos con los que el público apenas tiene relación, es decir productos pertenecientes a nuestro complejo entorno, estos productos están determinados por un fin práctico y su desarrollo no ofrece ninguna atención especial.

El diseñador, dentro del desarrollo de productos industriales, establece diferentes funcionalidades, las mismas que están clasificadas en dependencia a la relación entre el usuario y el producto. En cuanto a su clasificación, se obtienen tres tipos de función atañidas a: la práctica, la estética y la simbología. Las funciones prácticas hacen referencia a toda relación directa entre el usuario y el producto, basadas en las acciones fisiológicas del hombre. La función estética se encuentra vinculada a los aspectos psicológicos, es decir, a las percepciones sensoriales que el producto brinda al momento de ser usado. Por último se establece la función simbólica donde el usuario, al momento de adquirir un producto, se encuentra influenciado por los aspectos psicológicos, espirituales y sociales (Löbach, 1981).

En base a este último criterio, Guerrero (2002), menciona que: “la cultura de masas es el resultado de un proceso similar al de la producción industrial masiva y seriada, que produce una cultura para el consumo masivo” (p.69). No hay que negar que la creación de productos industriales ha mejorado los procesos productivos y la gestión de recursos, pero en la actualidad, aún se evidencia un gran decline de los valores simbólicos y culturales; es por eso, que la artesanía se ha introducido como parte de los mejoramientos de producción, al crear enlaces entre lo contemporáneo y lo ancestral a través de productos artesanales.

Con respecto a las artesanías; estas fueron creadas para satisfacer las necesidades particulares de cada cultura, se vinculan netamente con el área de utilidad y función; pero al mismo tiempo tienen una carga estética y simbólica que cada etnia posee. Desde el punto de vista de Malo (2008), las personas relacionan a las artesanías como aquellos objetos hechos a mano, asociados a la producción ancestral, a procesos preindustriales derivados de la antigüedad y a la denominación del subdesarrollo rural propio de las sociedades pobres. Pero esta ideología no es precisamente la correcta, puesto que en la creación de artesanías intervienen también procesos de innovación.

Por otro lado se la denomina como una actividad predominante humana que ha sido desarrollada desde la cotidianidad, dentro de un soporte simbólico de costumbres, creencias y rituales, en sí es caracterizada como una forma de vida que será transmitida de generación en generación; los materiales para elaborar las artesanías son generalmente los recursos naturales que se encuentran en las cercanías de la vivienda del artesano, aunque con el paso del tiempo y el avance de los medios de transporte, en la actualidad estos materiales proviene a su vez de otros lugares (Lee, 2009).

La artesanía como parte de la industria cultural, se ha convertido en un factor importante a considerar en la economía moderna; puesto a que no solo contribuyen con el crecimiento económico de un país, sino que también ayuda a transmitir y mantener las raíces culturales e identidad de las naciones y sus pueblos. En este sentido, la expresión artística ha usado la creatividad como

arranque hacia una sociedad moderna, donde es posible adquirir objetos identitarios, cuyo valor simbólico descansa en las tradiciones de una comunidad. Sin embargo, para muchos diseños industriales resulta mucho más efectivo adoptar formas que se encuentren fuera de contextos propios de una cultura.

Es así que Trelles & Burneo (2017), presentan el proyecto denominado “turismo comunitario desde los saberes ancestrales, la artesanía con componente de innovación” donde se manifiesta que el turismo es una oportunidad de aprendizaje y transmisión de saberes. Dicho proyecto incorpora expresiones iconográficas de Tambococha como forma de representación en productos contemporáneos, la metodología aplicada inició con la identificación de la iconografía de los pueblos originarios, mediante el análisis y creación de patrones gráficos preponderantes, para posteriormente llegar a la producción de productos turísticos que promuevan la revalorización de las comunidades ancestrales. Es así que patrones propuestos fueron transformados en suvenires formativos, se logró de esta forma, transmitir la herencia cultural de los pueblos ancestrales (Trelles & Burneo, 2017).

Como afirma Trelles & Burneo (2017),

La transmisión de la memoria histórica de las culturas identitarias se fortalece a través de la generación de productos innovadores con un alto valor estético, funcional y cultural que buscan la apropiación del patrimonio cultural, y generan un relacionamiento biunívoco con artesanos, microempresarios y diseñadores que permitan crear productos con un valor agregado de innovación y saber ancestral. (p.71)

En consideración a las especificaciones artesanales, el Ministerio de Industrias y Productividad (MIPRO) conjuntamente con el Instituto Iberoamericano del Patrimonio Natural y Cultural (IPANC), clasifica a las artesanías en:

- Artesanías Indígenas, corresponde a la manifestación tangible de la cultura de las comunidades étnicas que han logrado mantenerse al margen de la globalización
- Artesanía tradicional o popular, se la realiza por una determinada comunidad, los conocimientos que se aplica para desarrollar este tipo de artesanía son herencia de sus antepasados
- Artesanía contemporánea o neo-artesanía, se encuentra influenciada por la globalización, las comunidades urbanas y la tecnología; se basa en principios estéticos, universales y académicos dirigidos por el diseño y la calidad (MIPRO & IPANC, 2011).

Hoy en día se han desarrollado proyectos donde se incorporan simbolismos ancestrales para el reconocimiento de una cultura, de igual forma plantean estrategias para preservar las artesanías tradicionales, donde estas logran ser vinculadas dentro del campo de diseño, mediante el empleo de técnicas ancestrales así como de simbología étnica y el uso de materiales. Dentro de este aspecto resalta la neo-artesanía como parte del desarrollo de objetos útiles y estéticos; cuyos procesos sincretizan elementos formales, sistemas productivos mejorados y nuevas tecnologías, procedentes de otros contextos socioculturales y otros niveles tecno-económicos.

Por otra parte se plantea la investigación al diseño de nuevos productos turísticos culturales a partir del patrimonio inmaterial para así dar a conocer la historia cultural; este proceso se lo realiza mediante el análisis metodológico por sección y por autor, el cual presenta resultados inmersos en la valoración del patrimonio cultural por medio de un diagnóstico participativo creado sobre características técnicas, procedimientos y estrategias para la innovación del producto. El proyecto hace relación a la autenticidad como ventaja competitiva, a la sostenibilidad y en especial al plan de salvaguardia, el cual, es un mecanismo de difusión y puesta en valor del patrimonio inmaterial (Villacís, Torres, & Pons, 2016).

En definitiva, es importante añadir que la mayoría de productos forman parte del consumismo mundial; desde el punto de vista de Baudrillard (1990), la industrialización ha sido encaminada a la producción de una serie de productos de altos volúmenes de venta, de bajo costo y de consumismo masivo. Como expresa Zecchetto (2002), las culturas masivas se caracterizan por el poder de las clases dominantes, en donde ejerce un doble dominio: el ideológico, que induce a la sociedad sobre el modelo social correcto; y el poder a través del cual los medios masivos son incitados desde la concepción industrial hacia el consumismo.

En razonamiento a este último aspecto, se concreta que los productos que se pretenden desarrollar, se relacionarán estrechamente a atribuciones culturales y simbólicas para poder ser comunicados y difundidos. Frente a esto, Fernández, Llorente, & Fadruga (s.f.), establecen que la connotación de un producto es la evocación de un plano más personal y subjetivo esto depende de los distintos filtros culturales que generan un mismo sistema de signos y que a su vez reciben significados disímiles.

Según Solomón (1983), el simbolismo de un producto se genera a nivel social, en otros términos, los productos de consumo juegan un papel significativo en el comportamiento ritualista de la sociedad, son usados por su capacidad simbólica para poner en funcionamiento un ritual, tradición o una cosmovisión cultural. En la actualidad, la creación de una línea de productos busca dar respuestas efectivas para potenciar el mercado cultural en relación a los conocimientos ancestrales, es por ello que la implementación de productos tendrá lineamientos innovadores.

Después de haber analizado los temas anteriores, se llega a la conclusión que, al generar esta nueva forma de productos basados en el conocimiento ancestral, se abren dos posibilidades: el contemplamiento desde la parte ancestral o el planteamiento desde la parte industrial, cualquiera de las dos permite satisfacer las necesidades económicas y culturales de los pueblos ancestrales; además, valora la recuperación y mantenimiento tanto de su historia como del patrimonio cultural.

## **CAPÍTULO II. METODOLOGÍA**

### **2.1 Enfoque y alcance de la investigación**

El presente estudio posee un enfoque cualitativo, debido a que se identifica los fenómenos humanos y se acerca a los diferentes sujetos que se pretende estudiar; esto quiere decir que se comparte con ellos dentro de su cotidianidad, y permite en algunos casos indagar sobre las emociones, expectativas e ideas de él o los individuos. Además, este enfoque se aplica en base a un proceso inductivo, puesto que no se inicia a partir de principios generales, sino que recoge datos específicos mediante la observación, clasificación y estudio de los hechos, para así generar diferentes panoramas.

En este caso en particular, es necesario tener en cuenta que estas no son adaptables a cualquier sociedad que se pretenda estudiar, sino a las sociedades pertenecientes a la comunidad Kichwa de la Amazonía que adquieran determinadas características. La investigación pretende también, ser holística, es decir, que para comprender cada suceso se estudia a las personas en el contexto de su pasado, sus comportamientos o costumbres y las situaciones en las que se halla; es importante considerar las experiencias del sujeto en su totalidad.

De igual forma se caracteriza por ser interactiva, se interrelaciona de forma natural con los informantes de la comunidad kichwa-amazónica, trata al mismo tiempo de no interferir en la estructura planteada; se realizan entrevistas semi-estructuradas, se sigue el modelo de una comunicación normal. Por otra parte procura ser abierta, debido a que no busca una comprensión detallada de las diferentes perspectivas obtenidas por varias personas.

La investigación cualitativa es valorada como humanista, es decir, permite conocer al investigador, no solo la vida interior de la comunidad kichwa de la Amazonía, sino los aspectos personales, las creencias, la lucha moral, rituales, tradiciones, perspectivas, entre otras. Se dice de igual forma que es rigurosa, porque se controlan datos para que estos posteriormente sean registrados, no

obstante, al pretender producir estudios válidos del mundo real no es posible lograr una confiabilidad perfecta.

Por otra parte, se emplea un alcance descriptivo, debido a que mediante este proyecto, se pretende conocer las situaciones, costumbres, y actitudes predominantes de la nacionalidad Kichwa de la Amazonía a través de una descripción exacta de las personas pertenecientes a dicha comunidad, además procura delinear a detalle las de actividades y el proceso desarrollado en el ritual ancestral de la preparación de la guayusa. Es necesario tomar en cuenta que, aunque aspira proporcionar una gran cantidad de información, poseen un limitado grado de precisión, esto quiere decir que se emplea términos cuyo significado varía para las diferentes personas, épocas y contextos.

## **2.2 Grupo de estudio**

La comuna Shiwa Kucha perteneciente a la Provincia de Pastaza, será utilizada como objeto de estudio para la investigación propuesta, se analizan los elementos y características especificadas por el investigador, como es la práctica del ritual ancestral de preparación del té de guayusa.

Las unidades de observación son: el Centro turístico comunitario Waylla Sacha perteneciente a la comuna de Shiwa Kucha, conjuntamente con Gregorio Calapucha guía y representante legal de la misma. Se finaliza con Mateo Radice, investigador de la planta de guayusa y profesor de la Universidad Estatal Amazónica localizada en la provincia de Pastaza.

## **2.3 Recolección y análisis de la información**

La investigación aplica diferentes instrumentos que facilitan el amplio entendimiento de la información recopilada acerca del ritual ancestral de preparación del té de guayusa. En primer lugar se ejecuta dos entrevistas semi-estructuradas; la primera se la realiza a Matteo Radice (investigador de Ilex guayusa y profesor de la Universidad Estatal Amazónica), quien imparte una serie de conocimientos potenciales para el presente proyecto, donde expone la

historia de la guayusa y cómo esta planta es compuesta en su forma fitoquímica; de igual forma se pudo obtener información acerca de algunos escritos compartidos por el investigador Graham Wise, quien presenta documentación histórica de los ancestros amazónicos y el uso de la guayusa como bebida energizante.

La segunda entrevista está dirigida a Gregorio Calapucha, representante de la comuna Shiwa Kucha y guía turístico del Centro Comunitario Waylla Sacha, él expresa que el té de guayusa es una bebida simbólica dentro de la cultura amazónica, su ritual de preparación es representado como parte de la fortaleza de la comunidad, así como de la determinación, unión y valor de su pueblo. En opinión de Gregorio, la preparación del té de guayusa ha sido considerada por años como un ritual sagrado, el cual se difundirá para ser preservado.

Enuncia igualmente que, debido a la globalización social y a la introducción de nuevas tecnologías, esta bebida ha perdido paulatinamente la importancia de ser impartida y traspasada a las nuevas generaciones como parte de la historia y del patrimonio cultural inmaterial. Es por eso que considera óptimo la introducción de productos que permitan que los rituales y los saberes ancestrales lleguen a conocerse de forma comunal, nacional e internacionalmente. Las preguntas realizadas en las entrevistas se encuentran en el anexo 1.

Asimismo, en el anexo 2, se visualizan las fichas de observación realizadas; esto con el objetivo de observar el ritual de preparación del té de guayusa e identificar mediante dichas fichas aquellos elementos ancestrales que se utilizan para la ceremonia de preparación; esto permite determinar las diferentes características morfológicas e iconográficas, las mismas que son tomadas en cuenta para la elaboración de la línea de productos.

Por último, se desarrolla una encuesta a consumidores potenciales, personas de clase media-alta y alta que han visitado la Amazonía ecuatoriana y que poseen características específicas: amantes del té, la naturaleza, la historia, el arte y la cultura; esto con el objetivo de analizar los diferentes criterios y

establecer aquellos aspectos principales considerados al momento de adquirir un producto simbólico que transmita el conocimiento ancestral. Las preguntas de la encuesta se encuentran en el Anexo 3, de la cual se obtuvieron los siguientes resultados.

En cuanto a la iconografía, el 88,2% de los encuestados prefirió un diseño innovador de la representación del ritual ancestral del té de guayusa; además, indicaron que la imagen más significativa es la de un niño, quien vierte el té en un cuenco o pilche, esta imagen hace referencia a la transmisión de conocimientos entre generaciones. En relación a la simbología el 64,7% consideró que el diseño en zig-zag es el más apropiado concorde a la cultura Kichwa de la Amazonía. De igual manera se identificaron ciertos objetos cotidianos de mayor relevancia, los cuales son tomados en cuenta para la elaboración de la línea de productos, se concluye que el 88,2% prefiere cuencos hechos a manos, lo que da mayor valor al trabajo manual, existe además, un 47,1% que optó por la elaboración de una jarra artesanal considerado a este objeto esencial dentro de la línea. Para la elaboración de la marca se pidió seleccionar colores característicos de la Amazonía, donde el 82,4 % de los encuestados eligió una gama de colores verde. Finalmente se solicitó indicar aquellos aspectos importantes que consideran trascendentales para el desarrollo de los productos, es así que el 58,8% consideró primordial la transmisión de conocimientos ancestrales así como la valoración del diseño neo-artesanal.

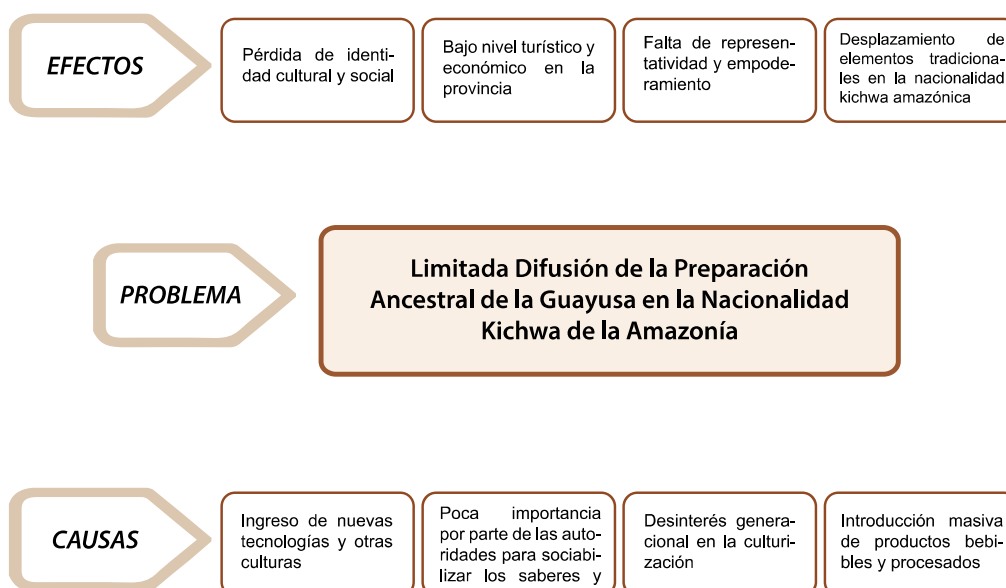
#### **2.4 Propuesta de la investigación**

En esta investigación se utiliza el método sistemático para diseñadores, desarrollado por Bruce Archer, el cual propone analizar y seleccionar la información, conjuntamente con la elección de los materiales adecuados; esto con el objetivo de satisfacer las necesidades de función y estética, dentro de las limitaciones de los medios de producción disponibles; esta metodología se simplifica en tres fases importantes: fase analítica, fase creativa y fase ejecutiva.

### 2.4.1 Fase Analítica

#### Problema

La evidencia muestra que la globalización junto con el ingreso de nuevas tecnologías y culturas interfiere en las costumbres y tradiciones de los pueblos indígenas, lo que provoca una pérdida patrimonial y crea un desenfoco hacia la integración socio-cultural, que por ende demuestra la escasa ambición de transmitir los conocimientos y tradiciones ancestrales.



**Figura 2. 1 Árbol del problema**

Fuente: Elaboración propia

#### Programa detallado

Para poder diseñar y crear una línea de productos capaz de transmitir el ritual ancestral del té de guayusa, se considera importante conservar aquellos elementos de uso cotidiano representativos de la bebida. Es así que se escogen tres objetos primordiales para la preparación del té, estos son:

- Jarra para té; donde el té se mantiene caliente.
- Pilche/ cuenco; donde la bebida es servida.
- Envase; sirve para guardar las hojas de guayusa en su estado deshidratado.

Al tener en cuenta estos tres objetos se realiza un análisis previo de los procesos de creación de la línea de productos. Dentro de esta etapa se integra la comunidad San Francisco de Cotundo perteneciente a la Región Amazónica, en donde se realiza un acercamiento profundo, con el objetivo de obtener información acerca del procesamiento de artesanías desarrolladas mediante la utilización de recursos naturales como es el fruto de totumo o *kuya* (anexo 4) Dicha integración esta visionada a crear una interrelación entre comunidades para así incrementar el turismo y que a su vez logren explotar los conocimientos ancestrales para que estos sean impartidos y difundidos.

Se realizan especificaciones de cada producto a desarrollarse, es necesario considerar el valor artesanal y cultural, esto con el objeto de generar impacto al público específico al que está dirigido.

### Especificaciones de la línea de productos

**Tabla 2. 1 Especificaciones del producto**

<b>(Jarra para té de Guayusa)</b>	
<b>Necesidades</b>	<b>Requerimientos</b>
1. Elemento para servir la bebida de guayusa	1. Desarrollo de una jarra a base de totumo que permita mantener líquidos calientes
2. Fácil manipulación al momento de servir té de guayusa	2. Aplicación de parámetros antropométricos en base a la biomecánica de la mano
3. Producto con materiales termoaislantes	3. Uso de totumo como material termoaislante. Permite contener internamente el calor, además, su conductividad térmica es soportable para la mano
4. Utilización de colores representativos de la Amazonía Ecuatoriana	4. Uso de tintes naturales propios de la Amazonía Ecuatoriana como <i>wituk</i> (fruto amazónico)
5. Textura	5. Texturas lisas y grabados hechos a mano
6. Transmitir el conocimiento ancestral del té de guayusa	6. Uso iconográfico en base al procedimiento de preparación del té de guayusa

Fuente: Elaboración propia

**Tabla 2. 2 Especificaciones del producto**

<b>(Pilche para beber el té de Guayusa)</b>	
<b>Necesidades</b>	<b>Requerimientos</b>
1. Almacenamiento de té de guayusa en su forma líquida.	1. Elaboración de pilche o cuenco, que permita mantener líquidos
2. Uso de materiales representativos del té de guayusa.	2. Utilización del totumo como parte de la historia ancestral.
3. Soporte para el cuenco/pilche de guayusa	3. Desarrollo de un elemento resistente que brinde estabilidad al producto
4. Fácil manipulación al momento de beber el té de guayusa	4. Aplicación de parámetros antropométricos en base a la biomecánica de la mano
5. Transmitir el conocimiento ancestral del té de guayusa	5. Uso iconográfico en base al procedimiento de preparación del té de guayusa
6. Texturas	6. Tallados a mano sobre cada pilche/cuenco

Fuente: Elaboración propia

**Tabla 2. 3 Especificaciones del producto**

<b>(Envase para hojas de Guayusa)</b>	
<b>Necesidades</b>	<b>Requerimientos</b>
1. Almacenamiento de té de guayusa en su forma seca	1. Desarrollo de un frasco/envase en el que se almacena las hojas de guayusa deshidratada
2. Facilidad manipulación	2. Aplicación de parámetros antropométricos en base a la biomecánica de la mano
3. Material ligero para ser portable	3. Envase hecho con fruto de totumo; fácilmente portable
4. Resistencia	4. Posibilidad de resistir a caídas de bajo impacto
5. Representación simbólica de la cultura	5. Utilización de iconografía cultural representativa a la nacionalidad Kichwa de la Amazonía
6. Colores armónicos	6. Aplicación de colores sobrios y naturales que estén relacionados con la Amazonía
7. Transmitir el conocimiento ancestral del té de guayusa	7. Uso iconográfico en base al procedimiento de preparación del té de guayusa

Fuente: Elaboración propia

## 2.4.2 Fase Creativa

### Diseño de concepto

Durante esta etapa de diseño se analiza y detallan todas las especificaciones previas de la información obtenida, esto permite el desarrollo de la línea de productos; se realiza un análisis en base a los tipos de totumo encontrados en

la comunidad de San Francisco de Cotundo, se analizan de igual manera, los elementos utilizados en la preparación del té de guayusa, los mismos que se detallaron en las fichas de observación (anexo 2); estos elementos forman parte de la representación cultural así como de sus conocimientos ancestrales. Igualmente, se exponen moodboards con la finalidad de conocer características específicas, centradas en los siguientes aspectos: colores, forma, materiales, ergonomía y simbología ancestral.



**Figura 2. 2 Moodboard (Colores)**

Fuente: Elaboración propia



**Figura 2. 3 Moodboard (Formas)**

Fuente: Elaboración propia



**Figura 2. 4 Moodboard (Materiales)**

Fuente: Elaboración propia



**Figura 2. 5 Moodboard (Simbología Iconográfica)**

Fuente: Elaboración propia

**Tabla 2. 4 Especificaciones de materiales**

ESPECIFICACIONES DE MATERIALES		
<b>Material 1: Totumo</b>	<b>Cromática &amp; Textura</b>	<b>Características</b>
	 Verde  Café claro	Aislante térmico Biodegradable Resistente Ligero
<b>Material 2: Tinte de Wituk</b>	<b>Cromática &amp; Textura</b>	<b>Características</b>
	 Negro	Ligero Permanente Impermeable
<b>Material 3: Corcho</b>	<b>Cromática &amp; Textura</b>	<b>Características</b>
	 Ocre	Resistente Ligero Impermeable a líquidos Ignífugo Hipoalergénico.

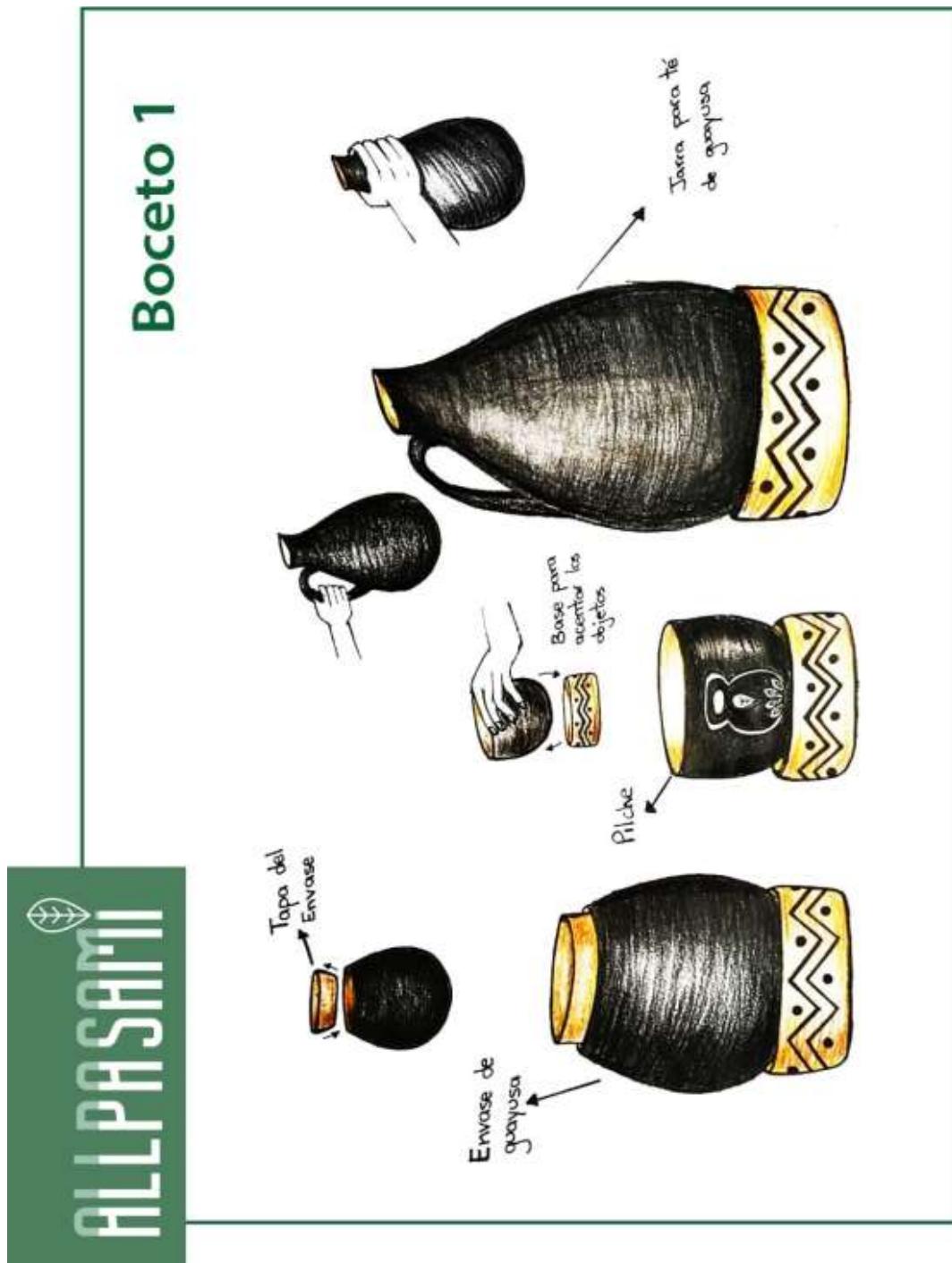
Fuente: Elaboración propia

**Tabla 2. 5 Especificaciones iconográficas**

ESPECIFICACIONES DE ICONOGRAFÍAS		
Iconografía 1	Geometrización	Significado
		<p>La línea en zig-zag: Interpreta el recorrido de la vida, los altos y bajos que esta representa en cada persona Kichwa.</p> <p>El punto: Son acontecimientos importantes en la vida de la persona Kichwa.</p>
<b>Iconografía 2</b>		<p>Replica de la hoja de guayusa, simboliza la salud y la fortaleza de los pobladores.</p>
		
<b>Iconografía 3</b>		<p>La línea quebrada: Representa la energía y el fortalecimiento de la naturaleza.</p>
		

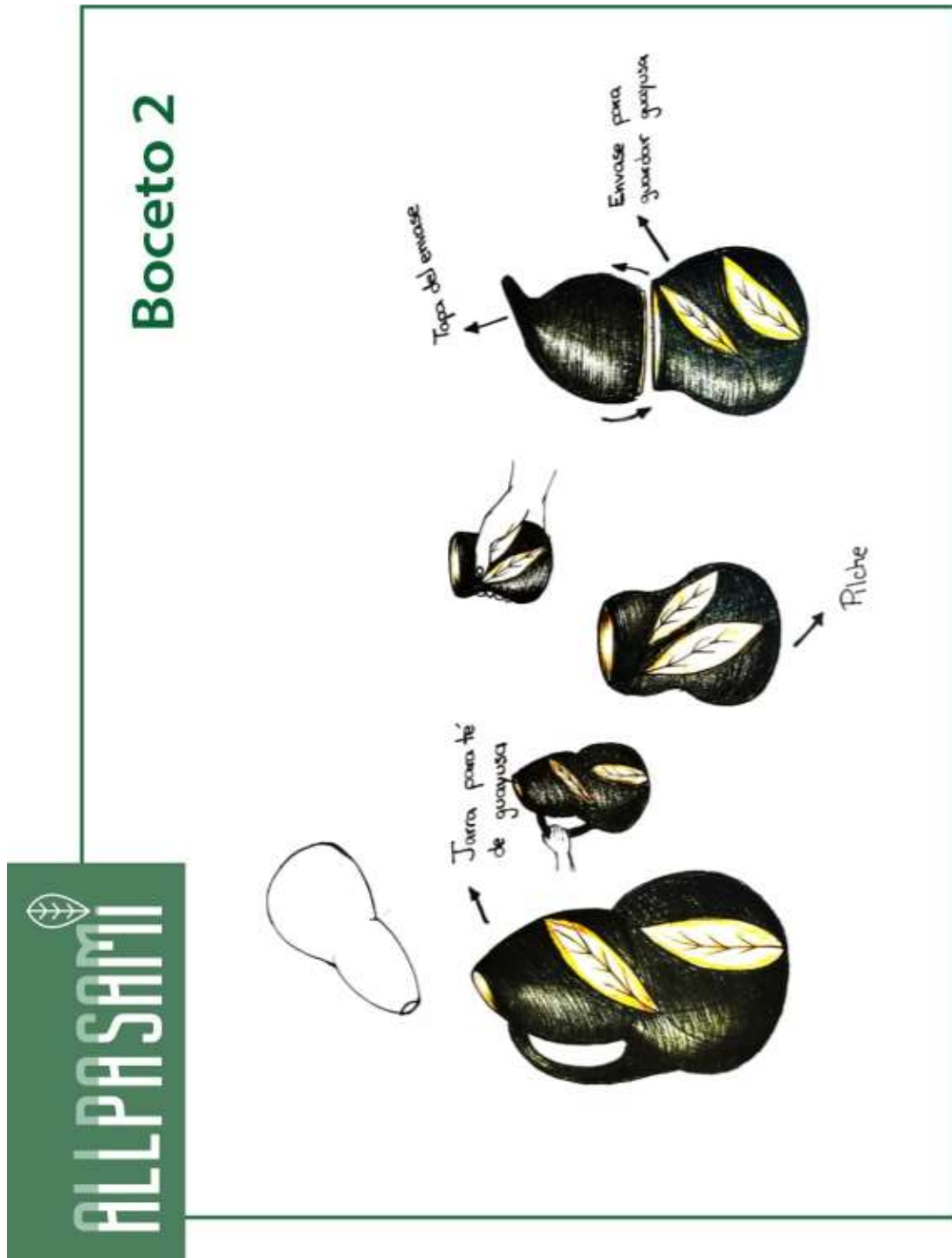
Fuente: Elaboración propia

En este apartado se realizan 5 bocetos de la línea de productos, donde se identifica los rasgos iconográficos así como los elementos utilizados en el ritual ancestral del té, donde se resalta de igual manera la cultura Kichwa de la Amazonía.



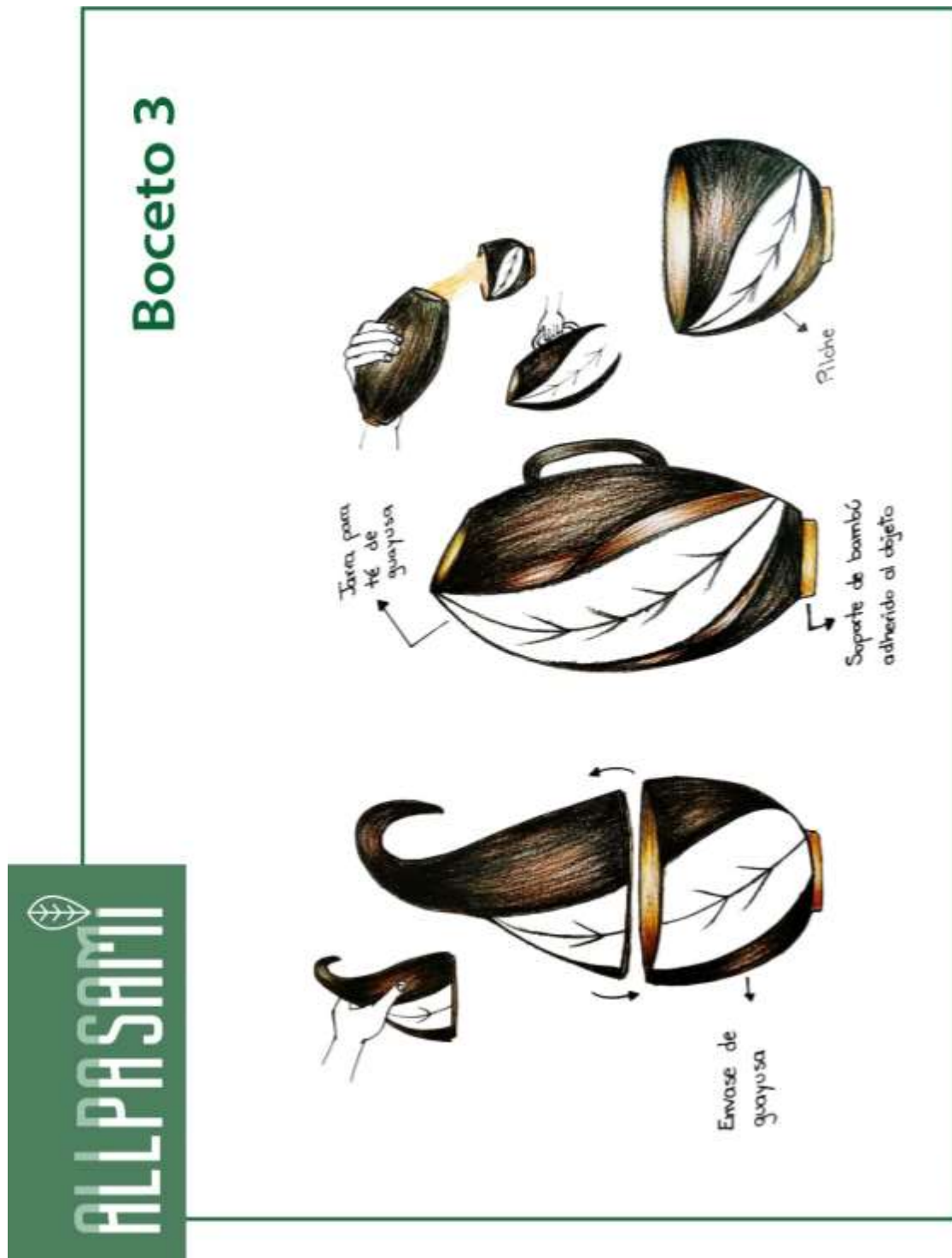
**Figura 2. 6 Boceto de la Línea de Productos**

Fuente: Elaboración propia (2020)



**Figura 2. 7 Boceto de la Línea de Productos**

Fuente: Elaboración propia (2020)



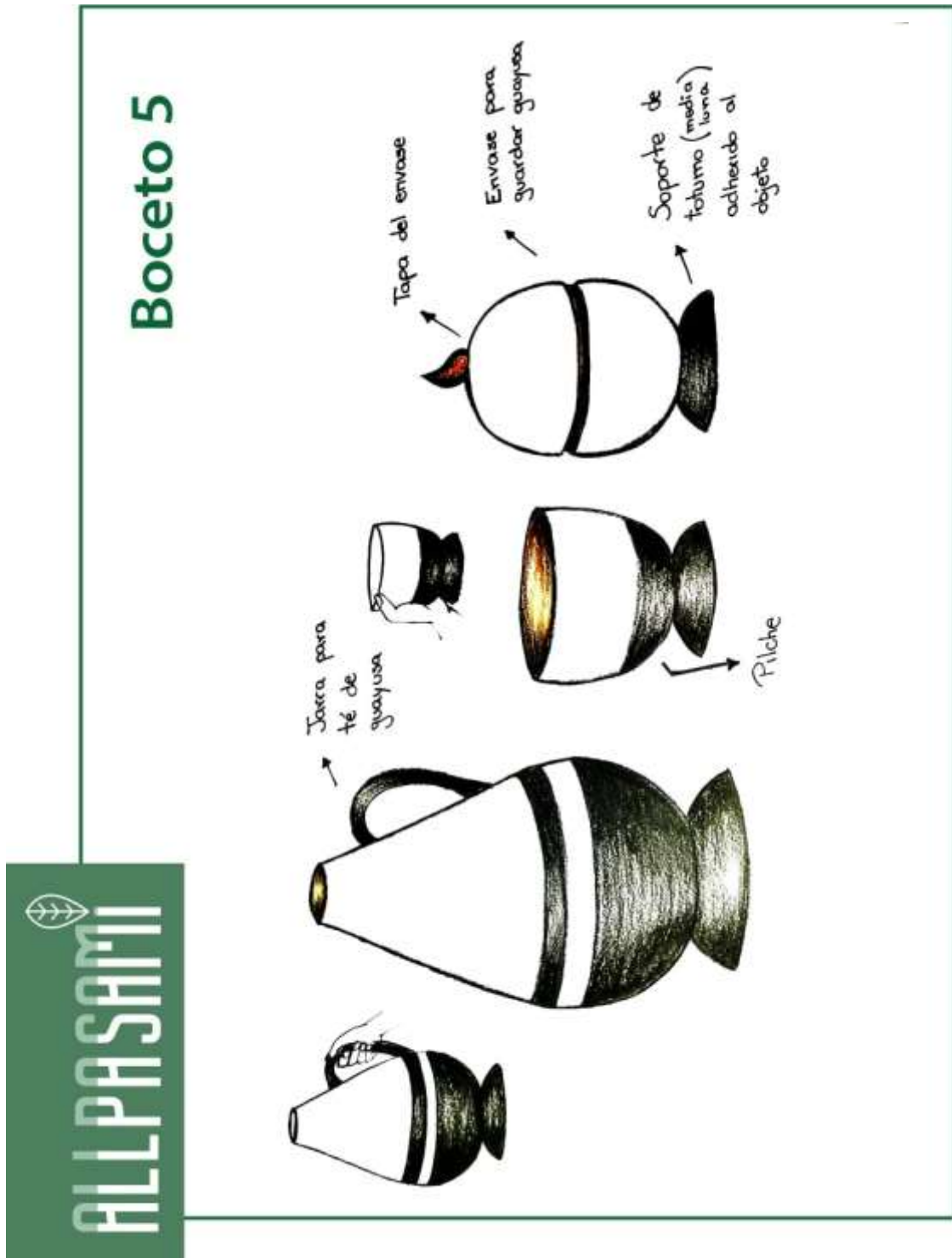
**Figura 2. 8 Boceto de la Línea de Productos**

Fuente: Elaboración propia (2020)



**Figura 2. 9 Boceto de la Línea de Productos**

Fuente: Elaboración propia (2020)



**Figura 2. 10 Boceto de la Línea de Productos**

Fuente: Elaboración propia (2020)

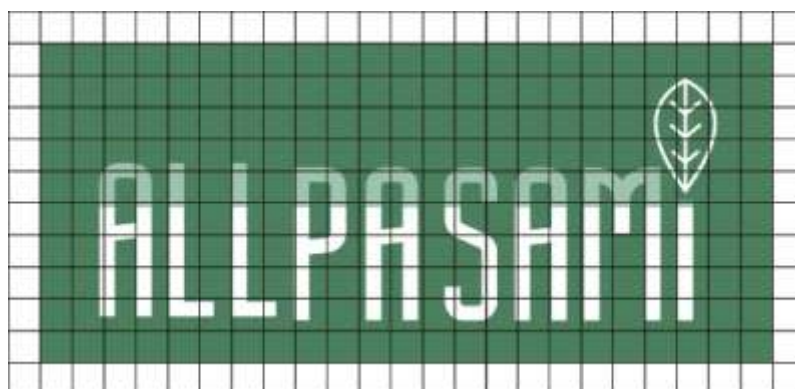
Una vez desarrolladas las líneas se establece una marca representativa, la misma que se denomina *ALLPASAMI* en la lengua kichwa, su significado hace referencia a la tierra (*allpa*) y al alma (*sami*). La tierra en específico hace alusión a las plantas y a la forma de dar una vida más pura, adicionalmente se cree que la energía que emana la tierra unifica la energía cósmica, por lo tanto, ayuda a que los seres de la naturaleza, incluyendo los humanos, trasciendan en conciencia espiritual y energética. El alma representa la lucidez espiritual y las diferentes formas de ver la vida lo que permite crear una mejor introspección de cada individuo.



**Figura 2. 11 Imagen Corporativa**

Fuente: Elaboración propia (2020)




- **Logotipo**



**Figura 2. 12 Logotipo de la Marca**

Fuente: Elaboración propia (2020)

- **Colores Corporativos**

Cromática	Pantone
	<b>#4B7F5D</b>
	<b>#A0C3AF</b>
	<b>#FFFFFF</b>

**Figura 2. 13 Colores de la Marca**

Fuente: Elaboración propia (2020)




- **Tipografía**

Tipografía	1. Corporativa 2. Complementaria
<sup>1</sup> <b>ALLPASAMI</b>	<b>Nordin Free Regular</b>
<sup>2</sup> Artesanía	<b>Bell MT</b>

**Figura 2. 14 Tipografía de la Marca**

Fuente: Elaboración propia (2020)

- Descripción Iconográfica

REPRESENTACIÓN ICONOGRÁFICA DE LA PREPARACIÓN DE GUAYUSA	
ICONOGRAFÍA	REPRESENTACIÓN
	<p>La guayusa antiguamente era cocinada en vasijas de barro permitiendo mantener el calor y el sabor de la bebida. En la actualidad el té de guayusa es elaborado en ollas de aluminio.</p>
	<p>Representa la unión de las comunidades indígenas, estas se juntan para disfrutar de la bebida ancestral, mientras esperan a que el té esté listo, los más ancianos cuentan relatos e historias.</p>
	<p>El té de guayusa es una bebida ancestral, representa la sabiduría de la cultura, se la toma en <i>pilches</i>, un recipiente hecho de totumo, fruto proveniente de la Amazonia.</p>

**Figura 2. 15 Iconografía Representativa**

Fuente: Elaboración propia (2020)

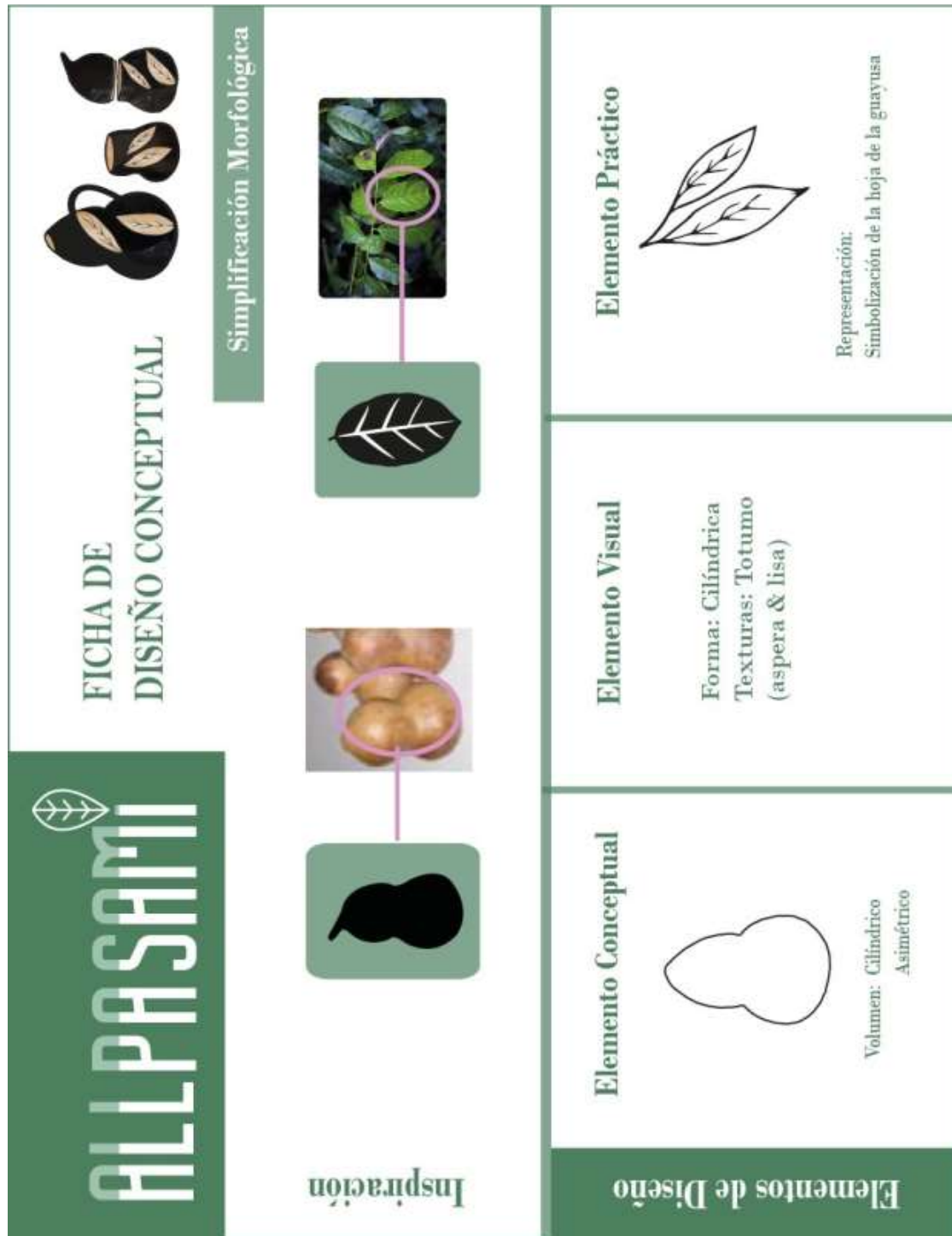
El desarrollo de diseño de los empaques tanto de forma individual como de toda la línea de productos se lo aprecia en el Anexo 6.

A continuación, se evalúan las 5 líneas de productos realizados a manera de bocetos y se procede al desarrollo de fichas conceptuales y técnicas. Se toma en cuenta los criterios relacionados con la difusión del ritual ancestral del té de guayusa.



**Ficha 2. 1 Ficha Conceptual Línea 1**

Fuente: Elaboración propia (2020)



Ficha 2. 2 Ficha Conceptual Línea 2

Fuente: Elaboración propia (2020)



Ficha 2. 3 Ficha Conceptual Línea 3

Fuente: Elaboración propia (2020)



**FICHA DE  
DISEÑO CONCEPTUAL**



**Simplificación Morfológica**







**Inspiración**

Elementos de Diseño		
<p><b>Elemento Conceptual</b></p>  <p>Volumen: Elíptico Semiéptico</p>	<p><b>Elemento Visual</b></p> <p>Forma: Cilíndrica Texturas: Totumo (aspera &amp; lisa)</p>	<p><b>Elemento Práctico</b></p>  <p>Representación: Simbología ancestral</p>

**Ficha 2. 4 Ficha Conceptual Línea 4**

Fuente: Elaboración propia (2020)

<p><b>ALPASAMI</b></p> 	<p><b>FICHA DE DISEÑO CONCEPTUAL</b></p> 	<p><b>Simplificación Morfológica</b></p> 	<p><b>Inspiración</b></p> 
<p><b>Elementos de Diseño</b></p>			
<p><b>Elemento Conceptual</b></p>  <p>Volumen: Semi-elíptico Asimétrico</p>	<p><b>Elemento Visual</b></p> <p>Forma: Cilíndrica Texturas: Totumo (aspera &amp; lisa)</p>	<p><b>Elemento Práctico</b></p>  <p>Representación: Elementos encontrados en la naturaleza</p>	





Ficha 2. 5 Ficha Conceptual Línea 5

Fuente: Elaboración propia (2020)

		<p style="text-align: center;"><b>FICHA TÉCNICA DE PILCHE/CUENCO</b></p>	
<p>Diseñador: Maite Custode</p>	<p>Cromática:</p> 		
<p>Material 1: Totumo</p>			
<p>Material 2: Tinte de wituk</p>	<p><b>FRONTAL</b></p>  <p>8.5 cm</p>		
<p><b>Descripción</b></p> <p>Pilche ancestral, su forma es cilíndrica, contenedor de té de guayusa</p> <p>Tallado iconográfico representando a la vasija de guayusa</p>	<p><b>SUPERIOR</b></p>  <p>∅ 7.5cm</p>		




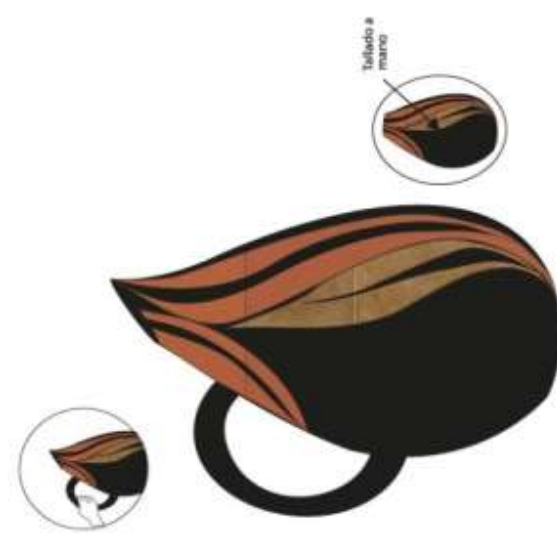
**Ficha 2. 6 Pilche Ficha Técnica Línea 1**

Fuente: Elaboración propia (2020)

		<p style="text-align: center;"><b>FICHA TÉCNICA DE ENVASE DE GUAYUSA</b></p>	
<p>Diseñador: Maite Custode</p>	<p>Cromática:</p> 		
<p>Material 1: Totumo</p>			
<p>Material 2: Tinte de wituk</p>	<p style="text-align: center;"><b>FRONTAL</b></p> 		
<p>Material 3: Corcho</p>	<p style="text-align: center;"><b>SUPERIOR</b></p> 		
<p><b>Descripción</b></p> <p>Envase para guardar las hojas de guayusa en su forma deshidratada</p> <p>Tapa de corcho a presión</p>			





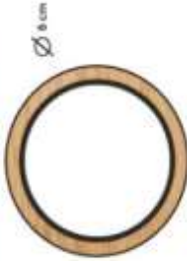
**Ficha 2. 7 Envase Ficha Técnica Línea 1**

Fuente: Elaboración propia (2020)

		<p style="text-align: center;"><b>FICHA TÉCNICA DE JARRA DE GUAYUSA</b></p>	
<p>Diseñador: Maite Custode</p>		<p>Cromática:</p> 	
<p>Material 1: Totumo</p>		<p><b>FRONTAL</b></p> 	
<p>Material 2: Tinte de wituk</p>		<p><b>SUPERIOR</b></p> 	
<p><b>Descripción</b></p> <p>Jarra para té de guayusa, mantiene caliente la bebida ancestral</p> <p>Tallado iconográfico a mano</p>			

**Ficha 2. 8 Jarra Ficha Técnica Línea 1**

Fuente: Elaboración propia (2020)

		<b>FICHA TÉCNICA DE BASE/SOPORTE</b>	
		<p><b>Cromática:</b> </p>	
<p><b>Diseñador:</b> Maite Custode</p>			
<p><b>Material 1:</b> Bambú</p>	<p><b>FRONTAL</b>  <b>2.3 cm</b></p>		
<p><b>Material 2:</b> Barniz Tinte de wituk</p>	<p><b>SUPERIOR</b>  <b>∅ 8 cm</b></p>		
<p><b>Descripción</b></p> <p>Soprote cilíndrico, cóncavo</p> <p>Incorpora un tallado en base a la iconografía ancestral de la cultura Kichwa de la Amazonía</p>			

**Ficha 2. 9 Base Ficha Técnica Línea 1**

Fuente: Elaboración propia (2020)

		FICHA TÉCNICA DE PILCHE/CUENCO	
Diseñador: Maite Custode	Cromática: 		
Material 1: Totumo			
Material 2: Tinte de wituk			
Descripción	Pilche ancestral semi-cilíndrico, con forma de pera, sirve para contener té de guayusa Tallado a mano de la hoja de guayusa		


Ficha 2. 10 Pilche Ficha Técnica Línea 2

Fuente: Elaboración propia (2020)

		<p style="text-align: center;"><b>FICHA TÉCNICA DE ENVASE DE GUAYUSA</b></p>	
<p>Diseñador: Maite Custode</p>		<p>Cromática:</p> 	
<p>Material 1: Totumo</p>			
<p>Material 2: Tinte de wituk</p>		<p><b>FRONTAL</b></p> 	
<p><b>Descripción</b></p> <p>Envase para hojas de guayusa en su estado deshidratado</p> <p>Tallado a mano representando la hoja de guayusa</p>		<p><b>SUPERIOR</b></p> 	

**Ficha 2. 11 Envase Ficha Técnica Línea 2**

Fuente: Elaboración propia (2020)

		<p style="text-align: center;"><b>FICHA TÉCNICA DE JARRA DE GUAYUSA</b></p>	
<p>Diseñador: Maite Custode</p>		<p>Cromática:</p> 	
<p>Material 1: Totumo</p>			
<p>Material 2: Tinte de wituk</p>		<p><b>FRONTAL</b></p> 	
<p><b>Descripción</b></p> <p>Jarra en forma de pera para té de guayusa.</p> <p>Tallado iconográfico representa la hoja de guayusa</p>		<p><b>SUPERIOR</b></p> 	

**Ficha 2. 12 Jarra Ficha Técnica Línea 2**

Fuente: Elaboración propia (2020)

		<p style="text-align: center;"><b>FICHA TÉCNICA DE PILCHE/CUENCO</b></p>	
<p>Diseñador: Maite Custode</p>	<p>Cromática:</p> 		
<p>Material 1: Totumo</p>	<p style="text-align: center;"><b>FRONTAL</b></p> 		
<p>Material 2: Tinte de wituk</p>	<p style="text-align: center;"><b>SUPERIOR</b></p> 		
<p><b>Descripción</b></p> <p>Pilche ancestral con forma cilíndrica, sirve para contener té de guayusa</p> <p>Tallado iconográfico de la hoja de guayusa</p>			




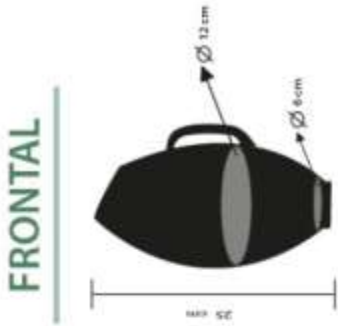

**Ficha 2. 13 Pilche Ficha Técnica Línea 3**

Fuente: Elaboración propia (2020)

		<p style="text-align: center;"><b>FICHA TÉCNICA DE PILCHE/CUENCO</b></p>	
<p><b>Diseñador:</b> Maite Custode</p>		<p><b>Cromática:</b> </p>	
<p><b>Material 1:</b> Totumo</p>			
<p><b>Material 2:</b> Tinte de kituy</p>		<p><b>FRONTAL</b></p> 	
<p><b>Descripción</b></p> <p>Enjvase para guardar hojas de guayusa en su estado deshidratado</p> <p>Tallado iconográfico representada a la hoja de guayusa, su forma es orgánica</p>		<p><b>SUPERIOR</b></p> 	

**Ficha 2. 14 Envase Ficha Técnica Línea 3**

Fuente: Elaboración propia (2020)

		<p style="text-align: center;"><b>FICHA TÉCNICA DE PILCHE/CUENCO</b></p>	
<p><b>Diseñador:</b> Maite Custode</p>	<p><b>Cromática:</b> </p>		
<p><b>Material 1:</b> Totumo</p>			
<p><b>Material 2:</b> Tinte de kituy</p>			
<p><b>Descripción</b></p> <p>Jarra cilíndrica para té de guayusa, posee una asa de forma alargada</p> <p>Tallado iconográfico de la hoja de guayusa</p>			



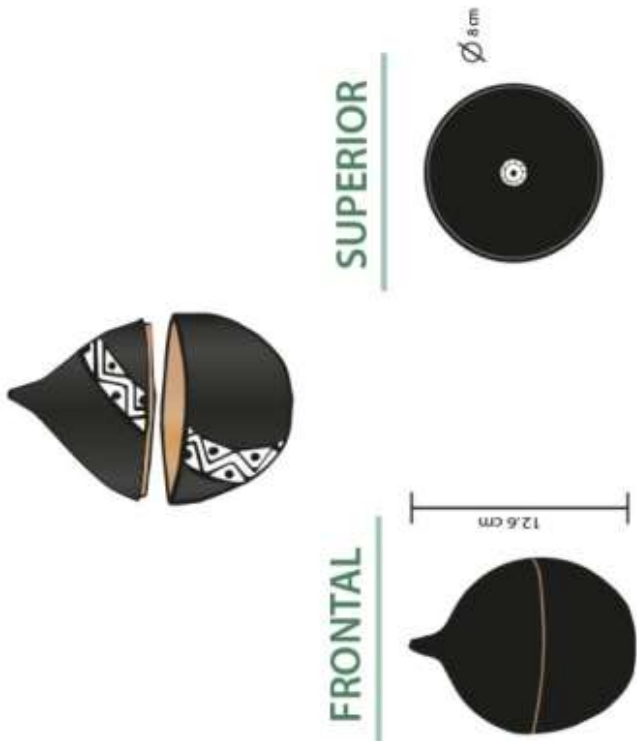
**Ficha 2. 15 Jarra Ficha Técnica Línea 3**

Fuente: Elaboración propia (2020)

		<p style="text-align: center;"><b>FICHA TÉCNICA DE PILCHE/CUENCO</b></p>	
<p>Diseñador: Maite Custode</p>	<p>Cromática:</p> 		
<p>Material 1: Totumo</p>	<p style="text-align: center;"><b>FRONTAL</b></p> 		
<p>Material 2: Tinte de wituk</p>	<p style="text-align: center;"><b>SUPERIOR</b></p> 		
<p><b>Descripción</b></p> <p>Pilche ancestral con forma cilíndrica, sirve para contener té de guayusa</p> <p>Replica de tallado iconográfico representativo de la comunidad Kichwa de la Amazonía</p>			

**Ficha 2. 16 Pilche Ficha Técnica Línea 4**

Fuente: Elaboración propia (2020)

		FICHA TÉCNICA DE PILCHE/CUENCO	
Diseñador: Maite Custode	Cromática: 		
Material 1: Totumo			
Material 2: Tinte de kituy			
Descripción	Envase para té de guayusa en su forma deshidratada Réplica del tallado iconográfico perteneciente a la cultura Kichwa de la Amazonía		




Ficha 2. 17 Envase Ficha Técnica Línea 4

Fuente: Elaboración propia (2020)

		FICHA TÉCNICA DE PILCHE/CUENCO	
Diseñador: Maite Custode	Cromática: 		
Material 1: Totumo			
Material 2: Tinte de wituk			
Descripción	<p>Jarra para té de guayusa, mantiene caliente la bebida ancestral</p> <p>Tallado iconográfico, hecho a mano</p>		





Ficha 2. 18 Jarra Ficha Técnica Línea 4

Fuente: Elaboración propia (2020)

		FICHA TÉCNICA DE PILCHE/CUENCO	
Diseñador: Maite Custode	Cromática: 		
Material 1: Totumo			
Material 2: Tinte de wituk			
Descripción	<p>Pilche ancestral, sirve para contener té de guayusa</p> <p>Base hecha de totumo, adosada al pilche para brindar mayor soporte.</p>		



Ficha 2. 19 Pilche Ficha Técnica Línea 5

Fuente: Elaboración propia (2020)

		<p style="text-align: center;"><b>FICHA TÉCNICA DE PILCHE/CUENCO</b></p>	
<p>Diseñador: Maite Custode</p>		<p>Cromática: </p>	
<p>Material 1: Totumo</p>			
<p>Material 2: Tinte de wituk</p>			
<p>Descripción</p> <p>Envase para guardar hojas de guayusa, posee una tapa a presión, complementado con un elemento representativo de la hoja de guayusa en la parte superior</p>			

**Ficha 2. 20 Envase Ficha Técnica Línea 5**

Fuente: Elaboración propia (2020)

		<p style="text-align: center;"><b>FICHA TÉCNICA DE PILCHE/CUENCO</b></p>	
<p>Diseñador: Maite Custode</p>		<p>Cromática: </p>	
<p>Material 1: Totumo</p>			
<p>Material 2: Tinte de wituk</p>		<p><b>FRONTAL</b></p> 	
<p>Descripción</p> <p>Jarra alargada, sirve para contener el té de guayusa caliente, mantiene colores sobrios</p>		<p><b>SUPERIOR</b></p> 	

**Ficha 2. 21 Jarra Ficha Técnica Línea 5**

Fuente: Elaboración propia (2020)

### **2.4.3 Fase Ejecutiva**

#### **Producción**

Para la creación de la línea de productos se realiza primero un análisis de las formas de totumo según el diseño escogido, una vez realizada las observaciones de diseño, forma y estética se procede a la obtención de los frutos para comenzar con el desarrollo de la línea como tal. La descripción del proceso productivo se encuentra en el Anexo 5.

A pesar de que el proceso de producción de cada objeto es bastante similar, se tomará en cuenta las herramientas que serán utilizadas en cada uno de los ellos, esto con el objetivo de obtener mejores acabados al momento de presentar el producto final.



- 1: Recolección del fruto de totumo
- 2: Limpieza del fruto
- 3: El fruto es limado con una cuchilla
- 4: Corte del fruto para retirar las semillas
- 5: Tinturado y secado
- 6: Tallado



FICHA DE PROCESOS

**Ficha 2. 22 Proceso Artesanal (Pilche)**

Fuente: Elaboración propia (2020)

**ALLPASAMI**

- 1: Obtención del fruto de totumo
- 2: Se lava y limpia el fruto
- 3: Pulir el fruto de totumo
- 4: El fruto es cortado con un saca bocado, se limpia todo en su interior
- 5: Se procese a ser tinturado:

**FICHA DE PROCESOS**

***Ficha 2. 23 Proceso Artesanal (Envase)***

Fuente: Elaboración propia (2020)

**ALLPASAMI**

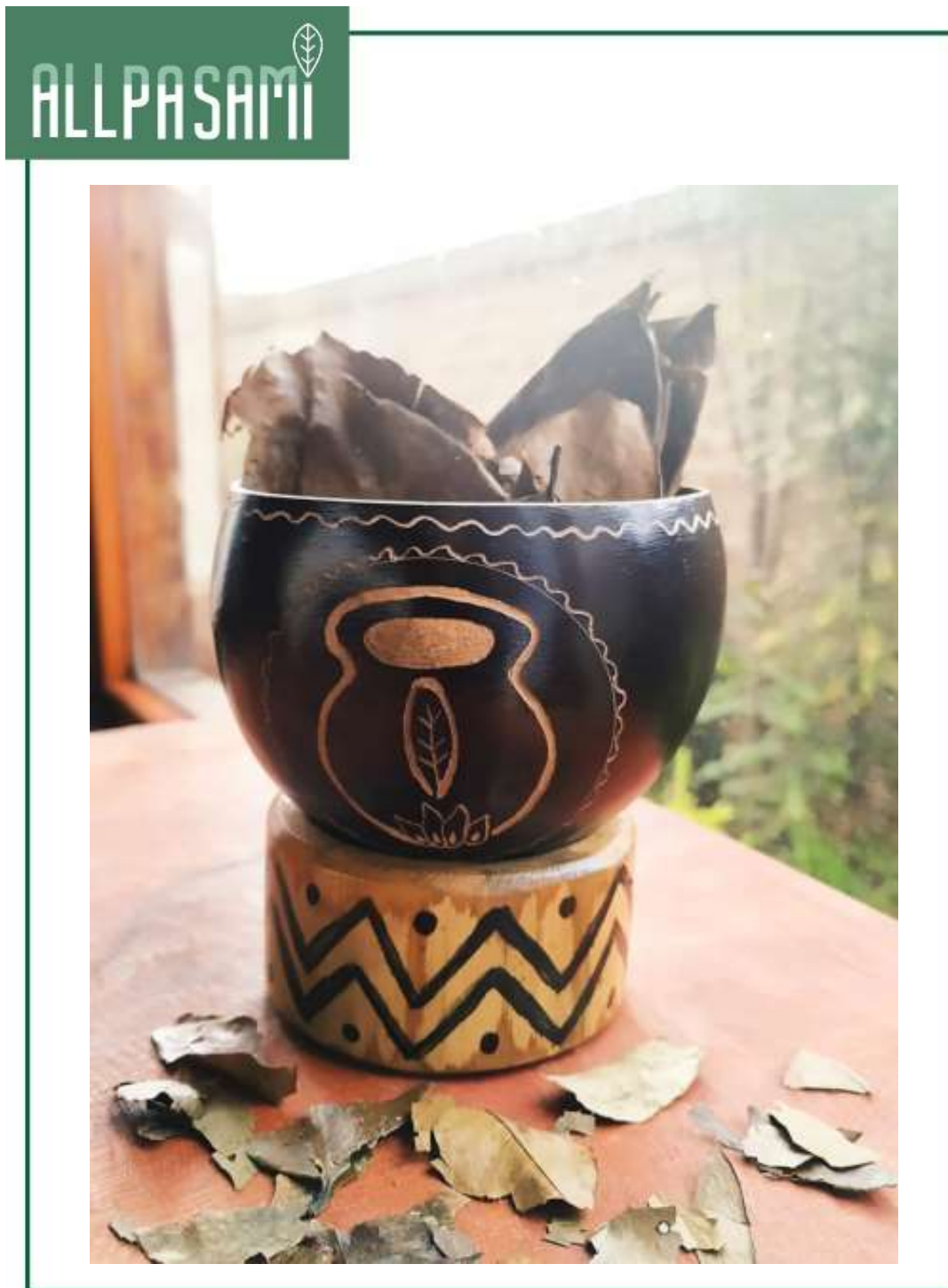
- 1: Cosecha del fruto de totumo
- 2: El fruto es lavado para retirar la suciedad
- 3: Se lija el fruto
- 4: Con una cierra el fruto es cortado para ser limpiado por dentro
- 5: Una vez limpio, se procede a dar color

**FICHA DE PROCESOS**

**Ficha 2. 24 Proceso Artesanal (Jarra)**

Fuente: Elaboración propia (2020)

## Representación Visual



**Figura 2. 16 Propuesta Pilche**

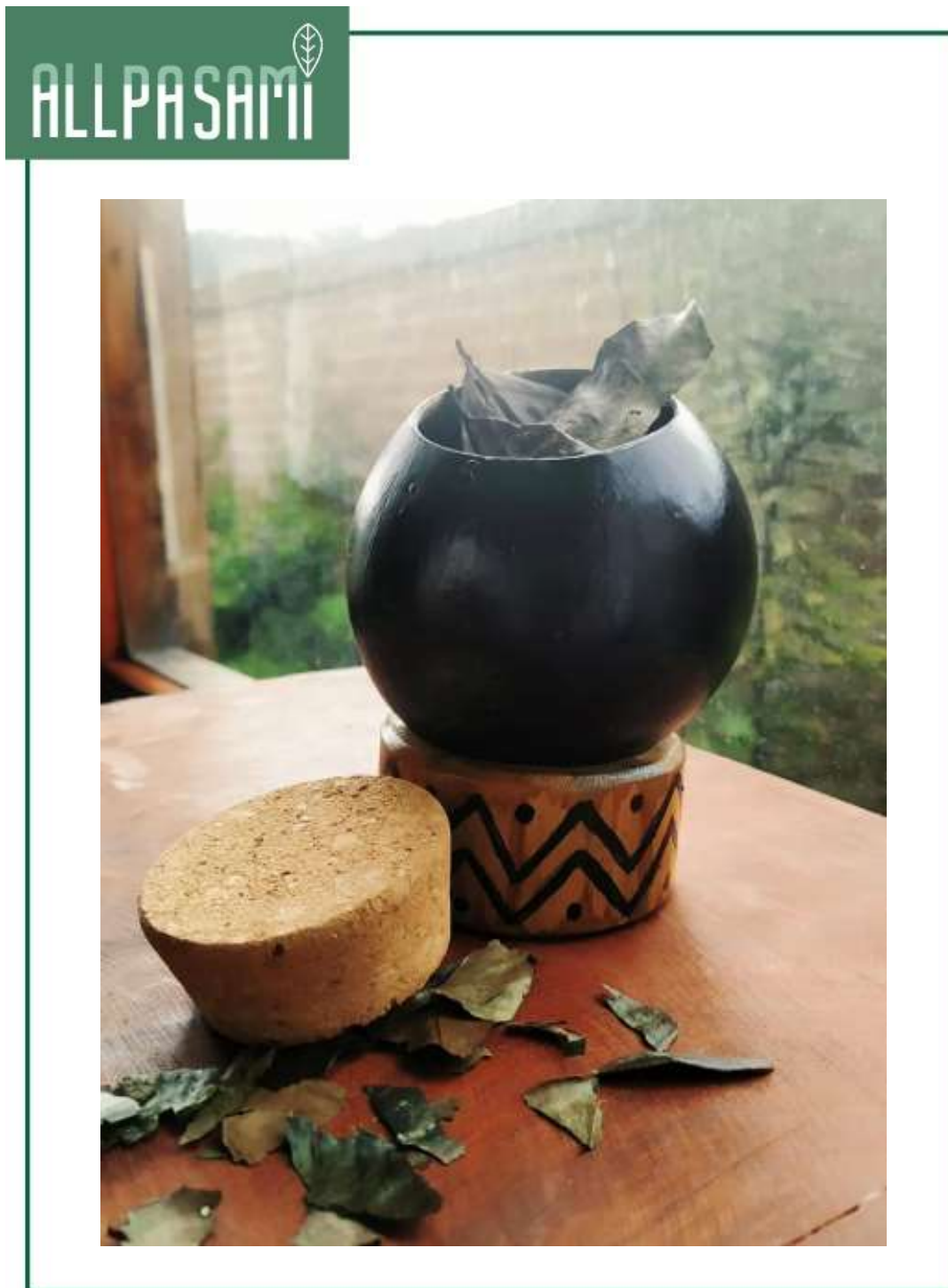
Fuente: Elaboración propia (2020)

## Costos

ALLPASAMI		Pilche	PVP (Pilche)
<b>INGRESOS</b>		<b>1</b>	<b>\$ 37.55</b>
MATERIA PRIMA			5.55
	Totumo	2 artículos	2.50
	Pintura	25ml	0.15
	Empaque	por producto	2.50
	Etiqueta	por producto	0.40
MANO DE OBRA		Por Línea	9.00
	Artesao		5.00
	Diseño		4.00
<b>GASTOS INDIRECTOS</b>			<b>1.13</b>
Suministros			
	Transporte		0.10
	Herramientas y mantenimiento		0.18
	Suministros oficina		0.05
Servicios Públicos			
	Agua		0.25
	Electricidad		0.55
<b>TOTAL DE COSTOS</b>			<b>15.68</b>
<b>UTILIDAD NETA ANTES DE IMPUESTO</b>			<b>21.87</b>
	(-) impuesto a la renta		0
	(+) Depreciación y amortización		0
	(-) Pago a principal		0
<b>FLUJO DE EFECTIVO</b>			<b>21.87</b>
<b>COSTO DE PRODUCCIÓN</b>			<b>15.68</b>
<b>Margen de utilidad en producción = 42%</b>			<b>11.35</b>
<b>Margen de ventas = 28%</b>			<b>10.51</b>
<b>PVP (POR 2 PILCHES)</b>			<b>\$ 37.55</b>

Ficha 2. 25 Ficha de Costos por Pilche

Fuente: Elaboración propia (2020)

**Representación Visual**

***Figura 2. 17 Propuesta Envase***

Fuente: Elaboración propia (2020)

## Costos

ALLPASAMI		Envase	PVP (Envase)
<b>INGRESOS</b>		<b>1</b>	<b>\$ 31.08</b>
MATERIA PRIMA			2.85
	Totumo	1 artículo	1.25
	Pintura	25ml	0.15
	Empaque	por producto	1.25
	Etiqueta	por producto	0.20
MANO DE OBRA		Por Línea	9.00
	Artesao		5.00
	Diseño		4.00
<b>GASTOS INDIRECTOS</b>			<b>1.13</b>
Suministros			
	Transporte		0.10
	Herramientas y mantenimiento		0.18
	Suministros oficina		0.05
Servicios Públicos			
	Agua		0.25
	Eletricidad		0.55
<b>TOTAL DE COSTOS</b>			<b>12.98</b>
<b>UTILIDAD NETA ANTES DE IMPUESTO</b>			<b>18.10</b>
	(-) impuesto a la renta		0
	(+) Depreciación y amortización		0
	(-) Pago a principal		0
<b>FLUJO DE EFECTIVO</b>			<b>18.10</b>
<b>COSTO DE PRODUCCIÓN</b>			<b>12.98</b>
<b>Margen de utilidad en producción = 42%</b>			<b>9.40</b>
<b>Margen de ventas = 28%</b>			<b>8.70</b>
<b>PVP (POR ENVASE)</b>			<b>\$ 31.08</b>

Ficha 2. 26 Ficha de Costos por Envase

Fuente: Elaboración propia (2020)

## Representación Visual



**Figura 2. 18 Propuesta Jarra**

Fuente: Elaboración propia (2020)

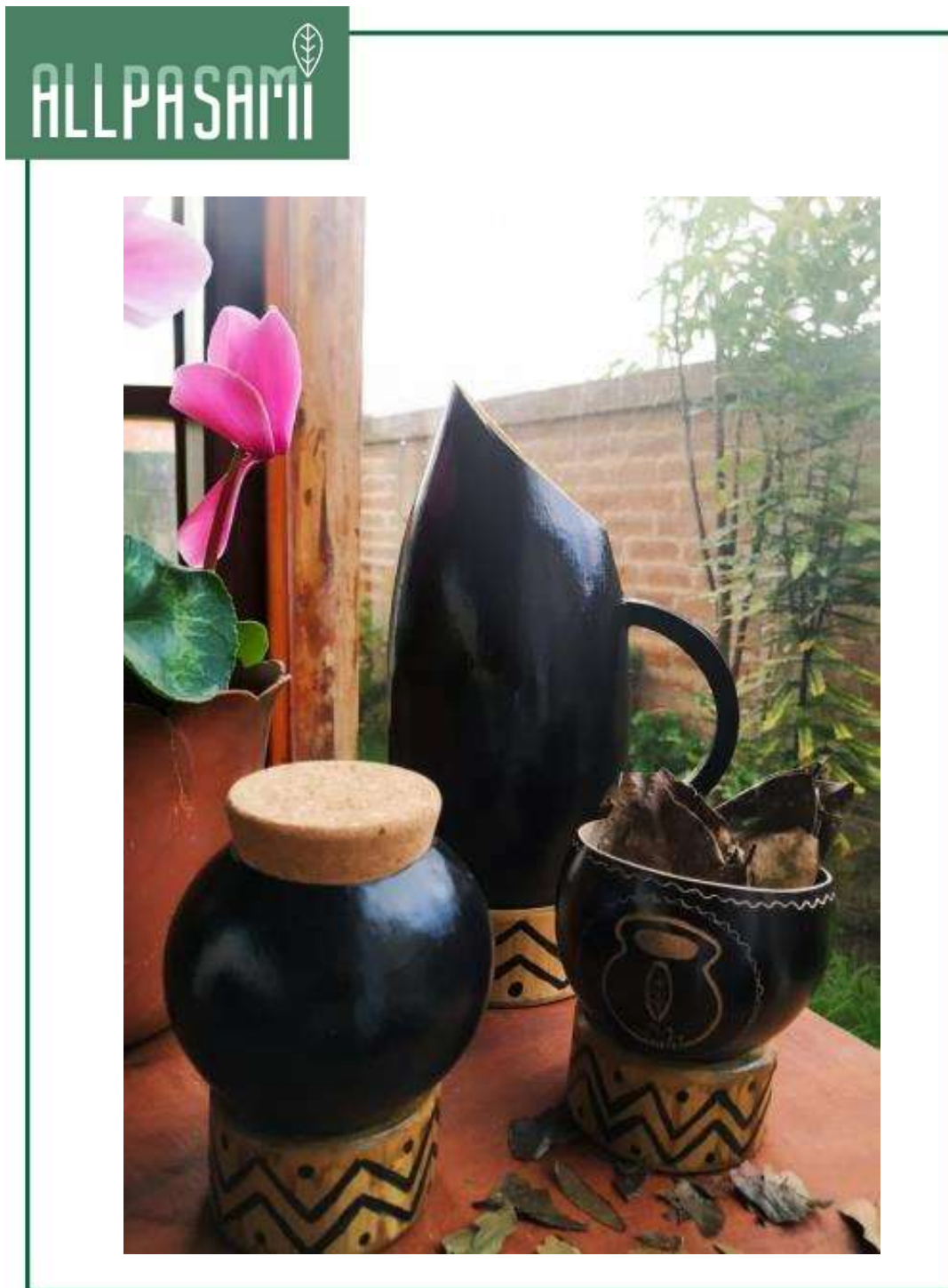
## Costos

ALLPASAMI		Jarra	PVP (Jarra)
<b>INGRESOS</b>		<b>1</b>	<b>\$ 34.08</b>
<b>MATERIA PRIMA</b>			<b>4.10</b>
	Totumo	1 artículo	1.25
	Pintura	30ml	0.15
	Empaque	por producto	2.50
	Etiqueta	por producto	0.20
<b>MANO DE OBRA</b>		Por Línea	<b>9.00</b>
	Artesao		5.00
	Diseño		4.00
<b>GASTOS INDIRECTOS</b>			<b>1.13</b>
Suministros			
	Transporte		0.10
	Herramientas y mantenimiento		0.18
	Suministros oficina		0.05
Servicios Públicos			
	Agua		0.25
	Electricidad		0.55
<b>TOTAL DE COSTOS</b>			<b>14.23</b>
<b>UTILIDAD NETA ANTES DE IMPUESTO</b>			<b>19.85</b>
	(-) impuesto a la renta		0
	(+) Depreciación y amortización		0
	(-) Pago a principal		0
<b>FLUJO DE EFECTIVO</b>			<b>19.85</b>
<b>COSTO DE PRODUCCIÓN</b>			<b>14.23</b>
<b>Margen de utilidad en producción = 42%</b>			<b>10.30</b>
<b>Margen de ventas = 28%</b>			<b>9.54</b>
<b>PVP (POR JARRA)</b>			<b>\$ 34.08</b>

Ficha 2. 27 Ficha de Costos por Jarra

Fuente: Elaboración propia (2020)

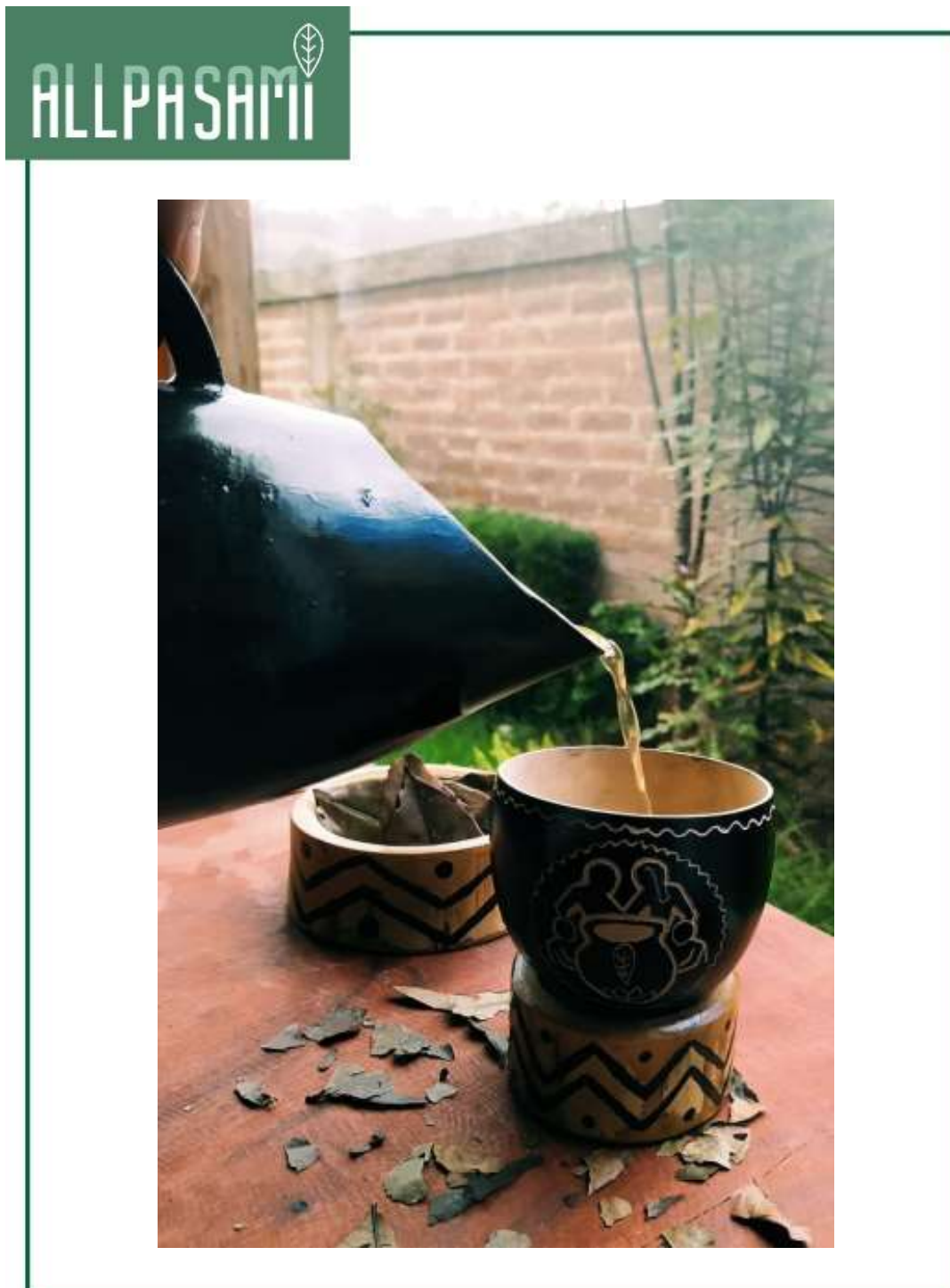
## Representación Visual



**Figura 2. 19 Línea de Productos**

Fuente: Elaboración propia (2020)

## Representación Visual



***Figura 2. 20 Uso de la Línea de Productos***

Fuente: Elaboración propia (2020)

## Costos

ALLPASAMI		Envase	PVP (Por línea)
<b>INGRESOS</b>		<b>1</b>	<b>\$ 80.53</b>
<b>MATERIA PRIMA</b>			<b>10.50</b>
	Totumo	4 artículos	5.00
	Pintura	30ml	0.15
	Empaque	por producto	4.50
	Etiqueta	por producto	0.85
<b>MANO DE OBRA</b>		Por Línea	<b>22.00</b>
	Artesao		8.00
	Diseño		14.00
<b>GASTOS INDIRECTOS</b>			<b>1.13</b>
Suministros			
	Transporte		0.10
	Herramientas y mantenimiento		0.18
	Suministros oficina		0.05
Servicios Públicos			
	Agua		0.25
	Eletricidad		0.55
<b>TOTAL DE COSTOS</b>			<b>33.63</b>
<b>UTILIDAD NETA ANTES DE IMPUESTO</b>			<b>46.90</b>
	(-) impuesto a la renta		0
	(+) Depreciación y amortización		0
	(-) Pago a principal		0
<b>FLUJO DE EFECTIVO</b>			<b>46.90</b>
<b>COSTO DE PRODUCCIÓN</b>			<b>33.63</b>
<b>Margen de utilidad en producción = 42%</b>			<b>24.35</b>
<b>Margen de ventas = 28%</b>			<b>22.55</b>
<b>PVC (POR LÍNEA)</b>			<b>\$ 80.53</b>

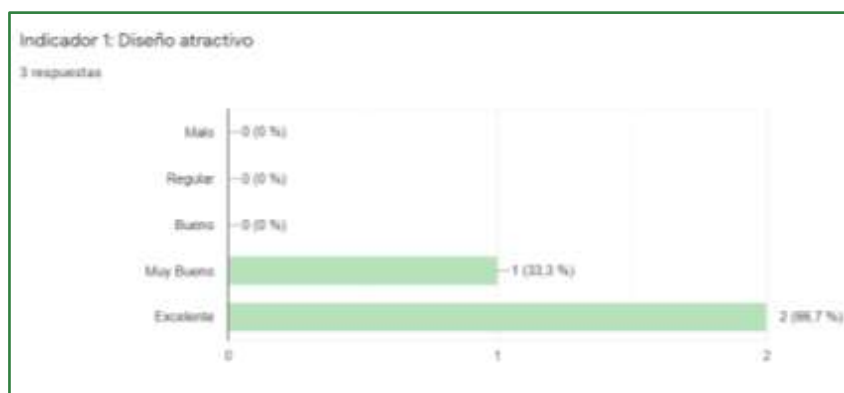
*Ficha 2. 28 Ficha de Costos por Línea*

Fuente: Elaboración propia (2020)

## CAPÍTULO III. ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

### 3.1 Validación Preliminar

La línea de productos fue expuesta ante el Sr. Antonio Vargas, presidente de PAKKIRU y representante de la nacionalidad Kichwa de la Amazonía, Ney Andy, experto en artesanía de la comunidad San Francisco de Cotundo y a Gregorio Calapucha, representante del Centro Turístico Comunitario “Waylla Sacha”. Cada uno de ellos evaluó el producto mediante una lista de cotejo presentada en el Anexo 8, la cual consta de siete indicadores: diseño, funcionalidad, innovación, transmisión ancestral, ergonomía, representación cultural y costo. La evaluación realizada generó como resultado los siguientes datos.



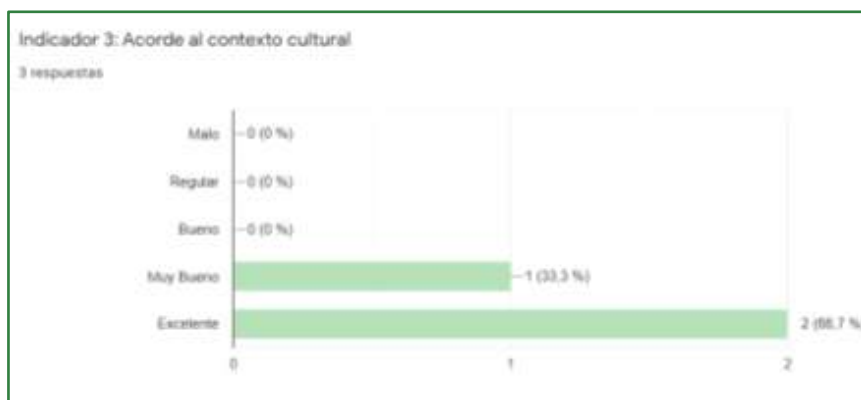
**Figura 2. 21 Análisis de evaluación, indicador n°1**

Fuente: Elaboración propia (2020)



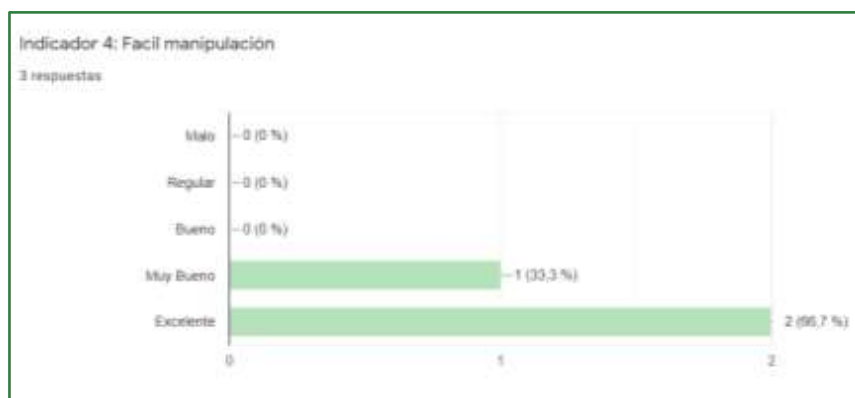
**Figura 2. 22 Análisis de evaluación, indicador n°2**

Fuente: Elaboración propia (2020)



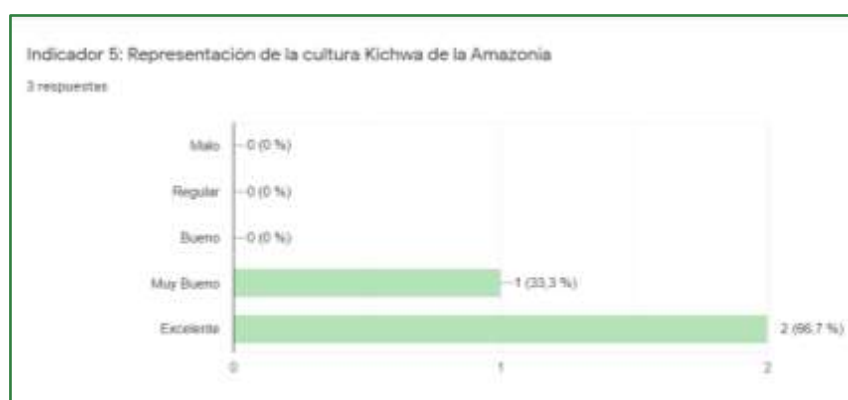
**Figura 2. 23 Análisis de evaluación, indicador n°3**

Fuente: Elaboración propia (2020)



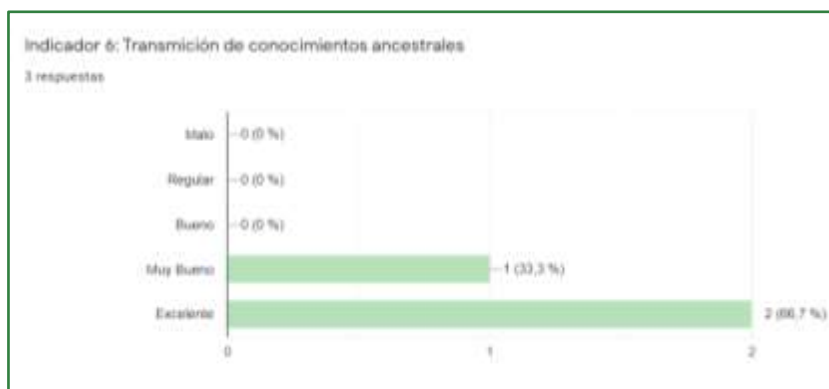
**Figura 2. 24 Análisis de evaluación, indicador n° 4**

Fuente: Elaboración propia (2020)



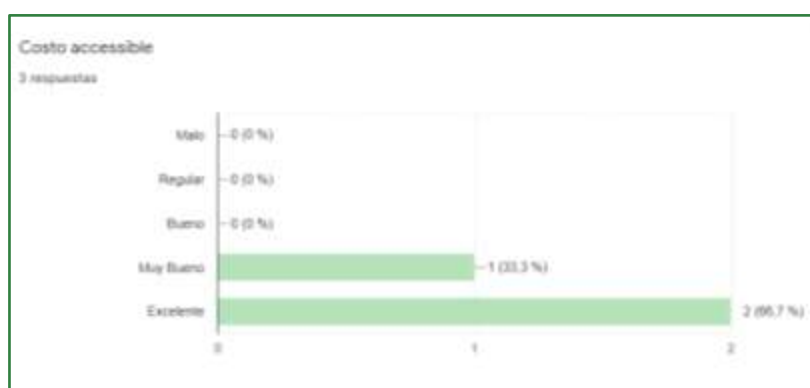
**Figura 2. 25 Análisis de evaluación, indicador n° 5**

Fuente: Elaboración propia (2020)



**Figura 2. 26 Análisis de evaluación, indicador n° 6**

Fuente: Elaboración propia (2020)



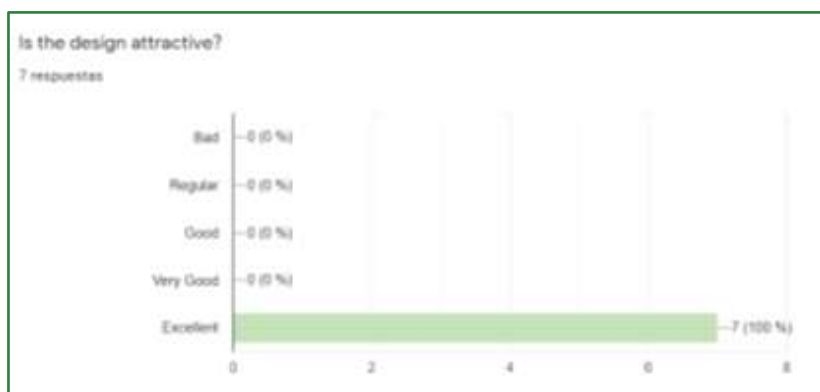
**Figura 2. 27 Análisis de evaluación, indicadores n° 7**

Fuente: Elaboración propia (2020)

De esta evaluación se obtuvieron las siguientes conclusiones:

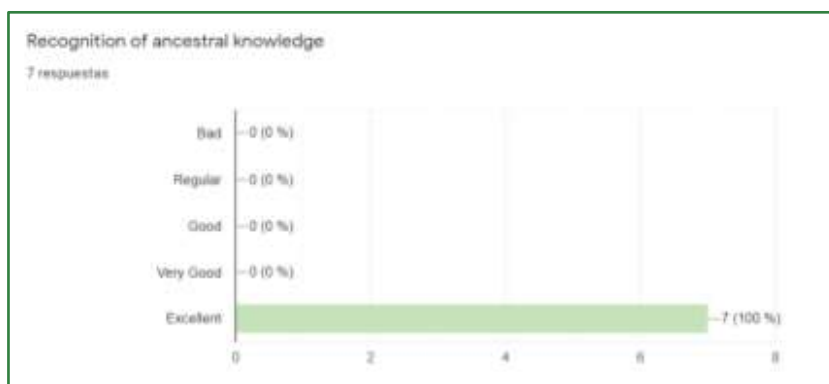
- El producto cumple con los requisitos funcionales y estéticos representativos de la cultura Kichwa de la Amazonía.
- La iconografía presentada en la etiqueta expresa y comunica correctamente la preparación ancestral del té de guayusa.
- La línea de productos, encaja dentro del contexto cultural, debido a que se utiliza el totumo como material principal.
- El precio es asequible para consumidores que están interesados en adquirir productos con gran valor cultural, especialmente aquellos que desean obtener conocimientos ancestrales.

Al mismo tiempo se realizó una evaluación a consumidores potenciales, donde se aplica los mismos indicadores, así se consiguió los siguientes resultados.



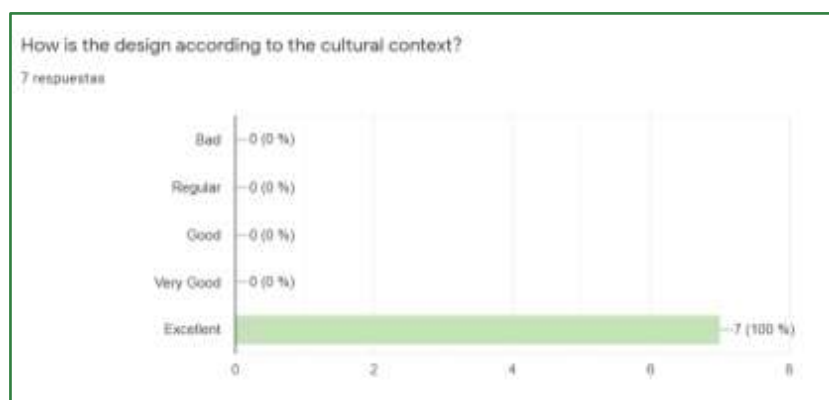
**Figura 2. 28 Análisis de evaluación a consumidores, indicador 1**

Fuente: Elaboración propia (2020)



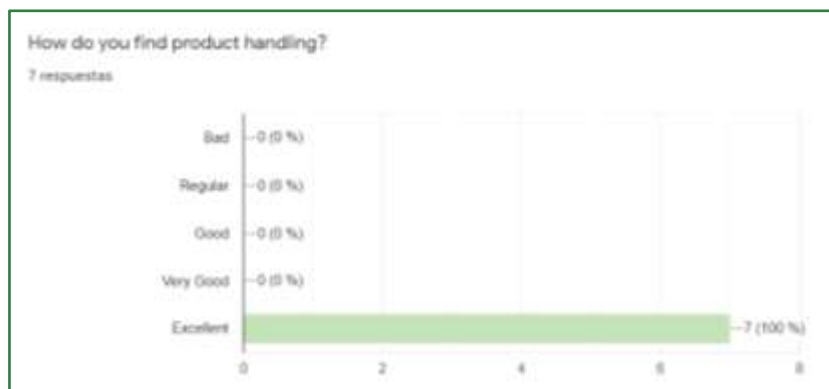
**Figura 2. 29 Análisis de evaluación a consumidores, indicador 2**

Fuente: Elaboración propia (2020)



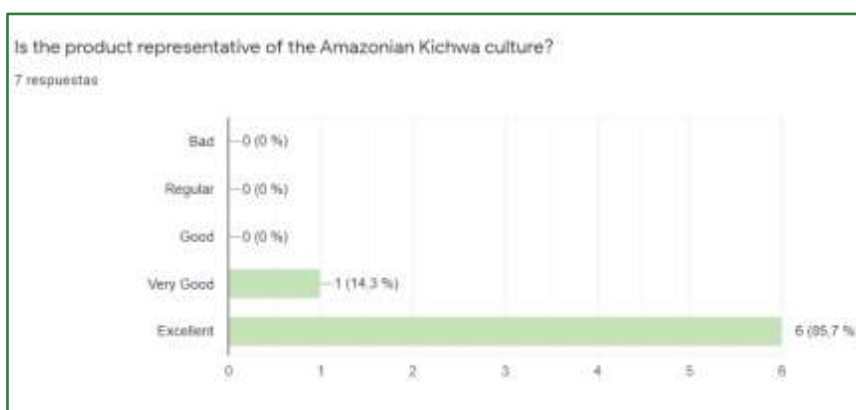
**Figura 2. 30 Análisis de evaluación a consumidores, indicador 3**

Fuente: Elaboración propia (2020)



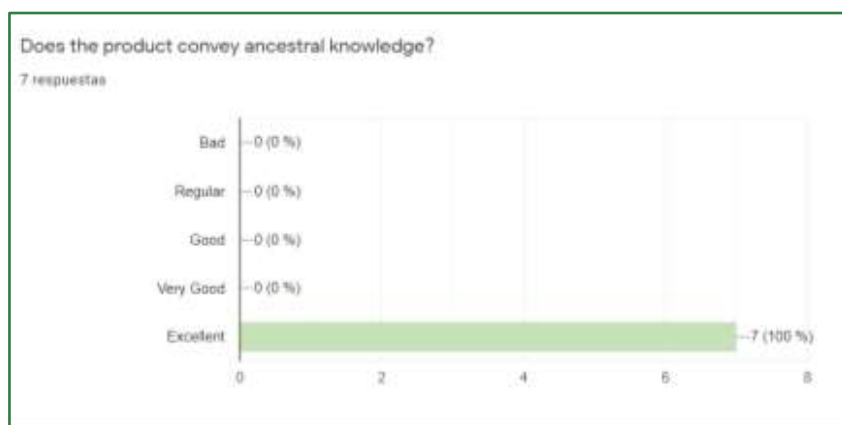
**Figura 2. 31 Análisis de evaluación a consumidores, indicador 4**

Fuente: Elaboración propia (2020)



**Figura 2. 32 Análisis de evaluación a consumidores, indicador 5**

Fuente: Elaboración propia (2020)



**Figura 2. 33 Análisis de evaluación a consumidores, indicador 6**

Fuente: Elaboración propia (2020)



**Figura 2. 34 Análisis de evaluación a consumidores, indicador 7**

Fuente: Elaboración propia (2020)

Los datos referentes a la aceptación de la línea de productos son 100% positivos, estos evidencian que el diseño en base a las tradiciones ancestrales de la cultura Kichwa de la Amazonía representa y da a conocer el ritual de la guayusa como parte de la historia de dicha nacionalidad. Además, los resultados de la evaluación dan a conocer el interés de los futuros consumidores por adquirir productos neo-artesanales donde el valor cultural y ancestral sobresalga.

## CONCLUSIONES

- El interés por parte de la comunidad Kichwa de la Amazonía en dar a conocer uno de sus rituales ha sido fuente de inspiración para el desarrollo del proyecto, debido a que se evidencia que las nuevas generaciones se han adaptado a nuevos contextos donde la globalización y el desarrollo tecnológico toman partido para dejar de lado los valores propios de la cultura.
- La belleza de la cultura y de su artesanía son esenciales para generar diseño de productos con un profundo valor cultural, capaces de competir dentro de un mercado altamente consumista. Es así que se realizó primero un análisis identificativo de los conocimientos ancestrales del ritual de preparación del té de guayusa, para después seleccionar aquellos aspectos principales necesarios para transmitir los saberes ancestrales de este ritual. Se generó diferentes diseños en consideración a las características formales, funcionales y simbólicas que resaltan los rasgos de la nacionalidad, además, se creó una línea iconográfica, la misma que detalla la preparación ancestral de la bebida.
- En el campo del conocimiento ancestral fue indispensable la experiencia de los pobladores de la nacionalidad Kichwa de la Amazonía quienes a su vez, son grandes conocedores y practicantes del ritual del té de guayusa, en base a dichos conocimientos se pudo construir una línea de productos, que demuestre las características culturales y que transforme ampliamente el diseño artesanal, que extienda además, la herencia y los valores propios culturales a futuras generaciones.
- Por medio del desarrollo de la línea de productos para té de guayusa surge la influencia neo-artesanal, donde la industria y la artesanía crean un lazo de valor, es así que se mantiene la herencia cultural dentro de una época vanguardista. El desarrollo de estos productos busca mediante el diseño contar historias que traspasen fronteras, explotar el regionalismo y crear conciencia en las nuevas generaciones.

- Mediante la validación se llega a la conclusión de que la creación de una línea de productos para té de guayusa, cumple con los requerimientos planteados y promueve así la cultura mediante su uso cotidiano. Es posible decir también, que este diseño evoluciona y se proyecta dentro de nuevos planteamientos, en consideración a ciertos parámetros culturales y tradicionales.

## RECOMENDACIONES

- Se recomienda que las bases de este proyecto sirva como modelo de investigación para futuros diseñadores que estén interesados en aspectos culturales, sobre todo aquellos que tengan como objetivo transmitir conocimientos ancestrales por medio del desarrollo de productos, donde sobresalga la cultura, la esencia espiritual y el valor artesanal.
- Se sugiere que para posteriores investigaciones referentes a la cultura Kichwa de la Amazonía se realice una investigación más detallada en relación a la iconografía y a los diferentes rituales que se desarrollan dentro de la comunidad, a fin de comprender con precisión al arte de los aborígenes y evitar así falsas interpretaciones al momento de diseñar y crear un producto.
- Finalmente se recomienda el diseño de un catálogo virtual, lo que permitirá al consumidor tener una mejor perspectiva del producto, crea a su vez, una mejor experiencia e interactividad con los clientes.

## BIBLIOGRAFÍA

- Arévalo, J. M. (2004). *La tradición, el patrimonio y la identidad. Revista de estudios extremeños*, 925-956.
- Ávila, A. (2017). *Guayusa: El energizante de la selva. RepublicaSur*.
- Baldeón, S. A. (2017). *Creación de línea de bebidas tradicionales ecuatorianas para ser comercializadas en la ciudad de Quito*. Quito.
- Castilla, F., Burbano, C., & Salazar, D. (2020). *La chicha, producto gastronómico y ritual: caso Chooro de Quevedo (Colombia) y otavalo (Ecuador)*. 205 - 224.
- Comunidad Kichwa Añangu. (2018). Obtenido de <https://www.comunidadanangu.org/vestimenta/>
- CONAIE. (19 de Junio de 2014). *Confederación de Nacionalidades Indígenas del Ecuador*. Obtenido de <https://conaie.org/2014/07/19/kichwa-amazonico/>
- Dellacassa, E., Vazquez, A., Suole, S., Ferreira, F., Cesio, V., & Echeverry, S. (2007). *Yerba mate. Historia, uso y propiedades. Rev. Asoc. Quím. Farm.*, 16-20.
- Gallegos, K. A., & Santana, G. M. (2018). *Fotoreportaje de las Bebidas del Patrimonio Alimentario Ecuatoriano de la Ciudad de Quito*. Quito.
- Guerrero, P. (2002). *La Cultura; Estrategias conceptuales para entender la identidad, la diversidad, la alteridad y la diferencia*. Quito: Abya-Yala.
- Guinea, M. (2004). *Simbolismo y ritual en los Andes septentrionales*. Quito: Editorial Complutense.
- Humphrey, C., & Laidlaw, J. (1994). *The Archetypal Actions of Ritual*. Oxford: Clarendon Press .
- Lara, K. (2016). *Protección a los conocimientos tradicionales en los colectivos ancestrales del Ecuador en los últimos siete años*.
- Lee, D. (2009). *Construcción de vínculos comerciales entre el contexto productivo artesanal local y el contexto de mercado asiático a través de una codificación de comunicación cultural*. Cuenca: Universidad del Azuay.
- Legare, C., & Souza, A. (2012). *Evaluating ritual efficacy: Evidence from the supernatural* .

- Lin, R. (2007). *Transforming Taiwan Aboriginal Cultural Features Into Modern Product Design – A Case Study of Cross Cultural Product Design Model*. Department of Crafts and Design National Taiwan University of Arts , 17.
- Löbach, B. (1981). *Diseño industrial, bases para la configuración de los productos industriales*. Gustavo Gili, S. A.
- Malo, C. (2008). *Artesanías, lo útil y lo bello*. Cuenca: Centro Interamericano de Artesanías y Artes Populares, CIDAP.
- MIPRO, M. d., & IPANC, I. I. (2011). *Estudio propuesta para el posicionamiento de la artesanía patrimonial del Ecuador Informe final*. Quito.
- Molano, O. L. (2007). *Identidad Cultural un Concepto que Evolucionan*. Revista Opera, 17.
- Montaguano, M. G. (2012). *Investigación de Bebidas Tradicionales Ecuatorianas*. Quito.
- Mulky, J. (2014). *LIBRO FOTOGRÁFICO "LAS CHICHAS Y SU SIMBOLOGÍA"*. Quito.
- Napo Wild Life Center. (2019). Obtenido de <https://www.napowildlifecenter.com/es/te-de-guayusa-y-el-ritual-ancestral-de-la-guayusada/>
- Pardau Madelein, P. A. (2017). *Antioxidant and anti-inflammatory properties of Ilex guayusa tea preparations: a comparison to Camellia sinensis teas*. Royal Society of Chemistry, 10.
- Patricio, C. C. (2013). *La Guayusa Trayectoria y Sentido*. Programa Manejo Forestal Sostenible (MFS) , 20.
- Portal, M. A. (1997). *Ciudadanos desde el pueblo : identidad urbana y religiosidad popular en San Andrés Totoltepec, Tlalpan, México, D.F.* Mexico: Universidad Autónoma Metropolitana-Unidad Iztapalapa, Dirección General de Culturas Populares : Dirección General de Publicaciones del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- SIDENPE, S. d. (2001). *SIDENPE*. Obtenido de [http://www.siise.gob.ec/siiseweb/PageWebs/SIDENPE/ficsdp\\_G49.htm](http://www.siise.gob.ec/siiseweb/PageWebs/SIDENPE/ficsdp_G49.htm)
- Solís, A. (s.f) *ACULTURIZACIÓN DE SABERES ANCESTRALES Y LA VULNERABILIDAD DE LA DINÁMICA FAMILIAR EN LA ETNIA*

- INDÍGENA SALASAC. (Tesis de Grado). Universidad Técnica de Ambato, Ambato.
- Trelles, D. A., & Burneo, J. (2017). *Turismo comunitario desde los saberes ancestrales, la artesanía con componente de innovación. Congreso Internacional de Turismo, Gastronomía y Nuevas Tecnologías, Turgatec.*
- UNESCO. (2015). *INDICADORES UNESCO DE CULTURA PARA EL DESARROLLO.*
- Valarezo, S. (2002). *La selva, los pueblos, su historia; Mitos, leyendas, tradiciones y fauna de la Amazonía ecuatoriana.* 219.
- Valdivieso, N., & Premanuer, A. (2018). *Allpa Mama: Relaciones sociedad-naturaleza, procesos sociales y agencialidad.* Revista Latinoamericana de Estudios Socioambientales.
- Velasco, P. (1987). *Danzar o morir: religión y resistencia a la dominación en la cultura tarahumar.* México: Centro de Reflexiones Teológicas.
- Villacís, M. C., Torres, P., & Pons, R. (2016). *Diseño de productos turísticos culturales a partir del patrimonio inmaterial.* 16.
- Wise, G., & Santander, D. (2018). *Assessing the History of Safe Use of Guayusa . Journal of Food and Nutrition Research,* 6.
- Zecchetto, V. (2002). *La danza de los signos: Nociones de semiótica general.* Quito: Abya-Yala.

## ANEXOS

### Anexo 1: Entrevistas

Entrevista N° 1	
Entrevistado: Matteo Radice (Investigador de Ilex Guayusa – Profesor en UEA)	
Entrevistador: Maite Custode V.	
Pregunta	Respuesta
<b>¿Cómo llegó a conocer la planta de guayusa?</b>	Conocí la guayusa a través de escritos realizados por investigadores internacionales, donde se manifiesta que a pesar de que se conoce poco sobre el origen de la planta de guayusa es una planta milenaria cosechada por los antiguos jíbaros amazónicos, pero el interés llegó cuando visité la Amazonía, aquí fue donde me hicieron probar la guayusa, dicen que quien prueba el té de guayusa no se quiere ir. Empecé a realizar algunos estudios químicos de diferentes plantas propias de la Amazonía y una de esas es la guayusa.
<b>¿Qué sabe en relación a la historia de la guayusa?</b>	Existe información donde se habla de cómo los religiosos entraron en contacto con las poblaciones locales amazónicas, después llegaron a la capital del Ecuador donde se comercializó la planta de guayusa, promoviéndola como un producto natural que ayuda a la fertilización de la mujer pero con la particularidad de que ésta planta sólo ayudaba a las mujeres casadas.
<b>¿Sabe de alguien que haya igualmente estudiado la planta de guayusa?</b>	Graham Wise es uno de los pioneros en estudiar la planta de guayusa y ha escrito algunos artículos que se han llegado a conocer internacionalmente. Dentro de estos artículos se habla de los beneficios de la guayusa y no solo eso, sino su historia y su valor cultural. Ahora conjuntamente con diferentes empresas productoras de la planta, se ha podido poco a poco dar a conocer un poco más sobre lo que es la guayusa como bebida pero no conocen su historia.
<b>¿Cuáles son los beneficios del té de guayusa y cuál es su composición?</b>	Lo que se refiere a temas relacionados con la determinación fitoquímica, la guayusa es una planta con un alto porcentaje de cafeína, antioxidantes, metilxantina y teobromina. Se necesita de un estudio y conocimiento exhaustivo para profundizar acerca de las propiedades químicas y fitoquímicas de la planta de guayusa lo que sí, esta planta podría brindar una gran perspectiva en el campo de la medicina.
<b>¿Ha participado en el ritual de preparación del té de guayusa?</b>	He tenido la oportunidad de participar en algún ritual que se elabora con las comunidades Kichwa de la Amazonía. Personalmente considero que es muy importante tener un amplio conocimiento de lo que es la guayusa, no solo de su composición fitoquímica sino también, llegar a conocer su historia. Para quienes estudiamos la planta es necesario entenderla en todo su ámbito desde cómo es su plantación y cultivo, hasta cómo se lo prepara en forma de infusión.
<b>¿Considera Importante</b>	Es importante que el conocimiento ancestral sea explotado, las

<b>dar a conocer los rituales amazónicos como es el de la bebida de guayusa?</b>	nuevas generaciones necesitan identificarse culturalmente y que mejor si lo hacen por la creación de nuevos productos donde estén anclados a la innovación.
<b>¿Cuál sería la mayor contribución que usted considera al dar a conocer la historia y preparación de la guayusa?</b>	Yo considero que el gran impacto socio-cultural, porque incrementaría la interculturalidad, además, contribuye con las comunidades y con la preservación del patrimonio inmaterial de los pueblos amazónicos y no se diga el desarrollo económico.

Fuente: Elaboración propia


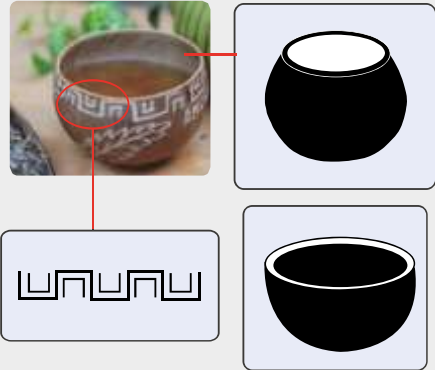
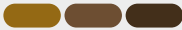
Escritos compartidos por el investigador Graham Wise, quien presenta documentación histórica de los ancestros amazónicos y el uso de la guayusa como bebida energizante.

<b>Entrevista N° 2</b>	
<b>Entrevistado: Gregorio Calapucha (Representante del Centro Turístico Comunitario Waylla Sacha)</b>	
<b>Entrevistador: Maite Custode V.</b>	
<b>Pregunta</b>	<b>Respuesta</b>
<b>¿Cuál es el origen de la guayusa?</b>	La guayusa es una planta emblemática de la cultura Kichwa, nuestros ancestros eran sabios conocedores de la ciencia de las plantas naturales y una de ellas es la guayusa. Se la considera como planta silvestre, el té de esta planta se lo ha realizado desde tiempos inmemorables por nuestros indígenas amazónicos.
<b>¿Cuál es el simbolismo del té de guayusa?</b>	Dentro de la comunidad Shiwa Kucha prevalece siempre la cultura ancestral, y dentro de esta está la toma del té de guayusa que a más de ser una bebida energética es símbolo de fortaleza y sabiduría.
<b>¿Qué pasos se sigue para preparar el té de guayusa?</b>	Los mayores ancestralmente preparaban la guayusa en ollas de barro, hoy sin embargo, se lo hace en ollas de aluminio, por la facilidad y porque son más duraderas. Para prepara la guayusa se escoge primero el tipo de hoja. Existen dos especies el macho, que posee hojas lanceoladas y la hembra con hojas ovaladas. Se escoge las lanceoladas, que son las más efectivas, a estas hojas se las hace secar para después ponerlas a hervir en agua y obtener así el tinto de la guayusa, para finalmente ser servidos en jícaras o pilches.
<b>¿Quién dirige el ritual de la guayusa?</b>	Antiguamente el más anciano de la comunidad lo dirigía, pero hoy en día debido a que los jóvenes se han olvidado de este ritual, la como comunidad Shiwa Kucha ha dispuesto que cada familia la primera semana del mes desarrolle la preparación de la bebida de guayusa y a su vez escoja un tema para poder compartir conocimientos.


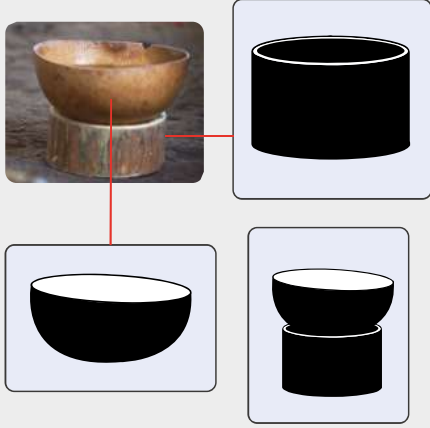

<b>¿A qué hora se realiza el ritual de la guayusa?</b>	La guayusa se la realiza entre las 3am a 6am, debido a que los integrantes de la comunidad tienen que organizar las actividades del día, de igual forma preparan los instrumentos ya sea de caza, pesca o para realizar artesanías.
<b>¿Por qué se lo realiza en la madrugada?</b>	Porque los mayores siempre acostumbraban a preparar los materiales o instrumentos de trabajo o de pesca, así es factible aprovechar el día. Mientras se toma la guayusa se cuenta e interpretan los sueños que se tiene en la noche, además se planifican muchas actividades de lo que se va a realizar en el día. Entonces depende de los sueños también se aplica esa actividad, qué tipo de sueños se tiene, si son maléficos o benéficos, entonces en ese sentido siempre se prepara o se organiza el día, esto depende de los sueños, igualmente se comparte las historias, vivencias o sobrevivencias; mientras se prepara la guayusa se conversa de cómo aplicar las plantas medicinales de acuerdo a las enfermedades que una persona puede tener.
<b>¿Quién participa en el ritual?</b>	Participan todas las familias de la comunidad desde el más chiquito hasta el más anciano. En el ritual se puede también practicar justicia indígena no solo para quien no desea participar del ritual de la guayusa, sino también para aquella persona que ha sido irrespetuosa con la comunidad. Uno de los castigos es poner ají en los ojos para así inculcar respeto.
<b>¿Qué se considera para la difusión del ritual de preparación del té de guayusa?</b>	En los últimos años, la guayusa ha sido industrializada como té, pero el efecto no es el mismo que se obtiene dentro de las comunidades, además la historia y el simbolismo ancestral se pierde al ser comercializada simplemente como té.
<b>¿Considera que se han perdido valores culturales y conocimientos ancestrales amazónicos?</b>	Si se han perdido los valores culturales, ya que los jóvenes se han olvidado de este ritual de la guayusa, por lo tanto, como comunidad, para rescatar este conocimiento ancestral hemos dispuesto que cada familia la primera semana del mes desarrolle la preparación de la bebida de guayusa; se escoge un tema para poder compartir, por ejemplo pueden escoger un tema de cómo preparar medicina natural, entonces la familia investiga (pregunta a los sabios a los mayores) y junto al mayor mientras se toma la guayusa se empieza a detallar sobre el tema escogido entonces esta actividades son un compartir de conocimientos.
<b>¿Existe alguna otra forma de difusión fuera de las comunidades?</b>	Si, desde este año se ha visto necesario mantener las tradiciones y los conocimientos ancestrales dentro y fuera del cantón, es por eso que se ha implementado en las escuelas de forma pedagógica el aprendizaje de la guayusa, ésta siempre ha existido es parte de nuestra tradición y nuestra historia y se considera importante que desde niños se aprenda sobre las tradiciones ancestrales de nuestro pueblo.

Fuente: Elaboración propia



## Anexo 2: Fichas de Observación

Ficha de Observación		Ficha N° 1
<b>Tema:</b> Pilche para Guayusa		<div style="text-align: center;"> <h3>SIMPLIFICACIÓN MORFOLÓGICA</h3>  </div> <p>Observaciones Generales:</p> <p>El pilche es un recipiente donde se sirve el té de guayusa, es conocido también con el nombre de jícara, proveniente de la planta de totumo, además permite mantener el té de guayusa caliente.</p>
<b>Fuente:</b> Warmi Guayusa		
<b>Link:</b> <a href="https://www.instagram.com/p/B4LUVDFBC2e/">https://www.instagram.com/p/B4LUVDFBC2e/</a>		
<b>Localidad:</b> Pastaza Ecuador		
<b>Nacionalidad:</b> Kichwa de la Amazonia		
<b>Análisis</b>	<b>Características del Elemento</b>	
Forma	Semiesférica sin asas. La base es plana	
Material	Totumo	
Dimensión	Capacidad para 300 ml	
Resistencia térmica	Termoaislante	
Nivel de resistencia a caídas	Medio-Alto	
Tipo de corte	Corte con	
Color		
Acabado de superficie	Liso con tallados superficiales	
Simbología	Representa la fortaleza de la bebida ancestral	
Período histórico	Desarrollo regional	

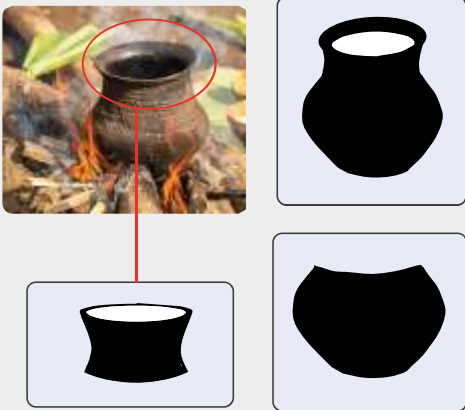
Fuente: Elaboración propia

Ficha de Observación		Ficha N° 2
<b>Tema:</b> Soporte para pilche de guayusa		<div style="text-align: center;"> <h3>SIMPLIFICACIÓN MORFOLÓGICA</h3>  </div> <p>Observaciones Generales:</p> <p>La base es de forma cilíndrica, sirve como soporte para que el pilche pueda mantenerse estable, evitando así que la bebida se riegue.</p>
<b>Fuente:</b> Warmi Guayusa		
<b>Link:</b> <a href="https://www.instagram.com/p/B4LUVDFBC2e/">https://www.instagram.com/p/B4LUVDFBC2e/</a>		
<b>Localidad:</b> Pastaza Ecuador		
<b>Nacionalidad:</b> Kichwa de la Amazonia		
<b>Análisis</b>	<b>Características del Elemento</b>	
Forma	Cilíndrica	
Material	Bambú	
Dimensión	Diámetro interno: 9 a 10 cm    Grosor: 5 a 6 mm	
Resistencia térmica	Totumo	
Nivel de resistencia a caídas	Alto	
Tipo de corte	El bambú es cortado cuando éste se encuentra fresco	
Color		
Acabado de superficie	Superficie lisa e irregular	
Simbología	Soporte de la bebida ancestral	
Período histórico	Desarrollo regional	

Fuente: Elaboración propia

Ficha de Observación		Ficha N° 3
<b>Tema:</b> Vasija para hervir el té de guayusa		
<b>Fuente:</b> Nam Magazine		
<b>Link:</b> <a href="https://www.nammagazine.com/es/el-paladar-de-nuestros-antepasados/">https://www.nammagazine.com/es/el-paladar-de-nuestros-antepasados/</a>		
<b>Localidad:</b> Pastaza Ecuador		
<b>Nacionalidad:</b> Kichwa de la Amazonía		
Análisis	Características del Elemento	
Forma	Semiesférica sin asas. La base es plana	
Material	Cerámica - Barro	
Dimensión	Capáz de contener 1.5 lt	
Resistencia Térmica	Termoaislante	
Nivel de resistencia a caídas	Bajo	
Técnica de elaboración	Totumo	
Color		
Acabado de superficie	Rugoso e irregular	
Simbología	Cada alimento cocinado en la vasija simboliza la sabiduría de la cultura	
Período histórico	Desarrollo regional	



### SIMPLIFICACIÓN MORFOLÓGICA



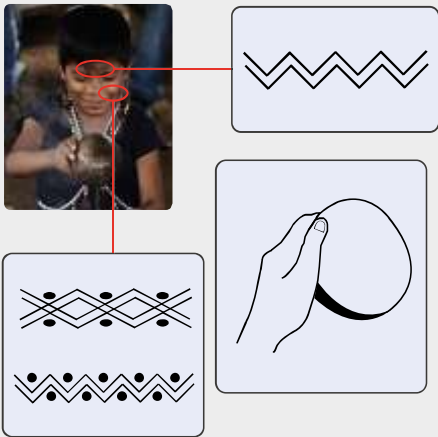
Observaciones Generales:

La jvasija de barro era utilizada ancestralmente para hervir las hojas de guayusa, se las podía conseguir de diferentes tamaños.



Fuente: Elaboración propia

Ficha de Observación		Ficha N° 4
<b>Tema:</b> Maquillaje representativo		
<b>Fuente:</b> Runa Guayusa		
<b>Link:</b> <a href="https://www.instagram.com/p/BqfFLXUjv6h/">https://www.instagram.com/p/BqfFLXUjv6h/</a>		
<b>Localidad:</b> Pastaza Ecuador		
<b>Nacionalidad:</b> Kichwa de la Amazonía		
Análisis	Características del Elemento	
Forma	Líneas semigruesas, paralelas en zigzag	
Material	Tinta de Wituk (fruto amazónico)	
Color		
Acabado de superficie	Liso con tallados superficiales	
Simbología	Representa la energía de la madre tierra	
Período histórico	Desarrollo regional	


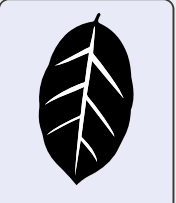
### SIMPLIFICACIÓN MORFOLÓGICA

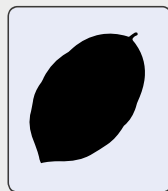
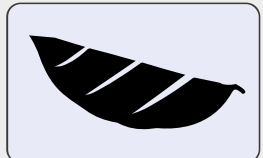


Fuente: Elaboración propia

Ficha de Observación		Ficha N° 5
<b>Tema:</b> Pilche para Guayusa		
<b>Fuente:</b> Warmi Guayusa		
<b>Link:</b> <a href="https://www.instagram.com/p/B4LUVDFBC2e/">https://www.instagram.com/p/B4LUVDFBC2e/</a>		
<b>Localidad:</b> Pastaza Ecuador		
<b>Nacionalidad:</b> Kichwa de la Amazonía		
Análisis	Características del Elemento	
Forma	Semiesférica sin asas. La base es plana	
Tipos	Hembra: Ovalada Macho: Lanceolada	
Forma de secado	Industrial: Maquinaria de deshidratación Natural: Se las hace secar al sol	
Ambiente de crecimiento	Crece en zonas húmedas, bajo sombra	
Color		
Superficie	Lisas	
Simbología	Representa la historia y fortaleza cultural	
Periodo histórico	Desarrollo regional	

### SIMPLIFICACIÓN MORFOLÓGICA

**Observaciones Generales:**  
Las hojas de guayusa son utilizadas desde tiempos ancestrales por los antiguos pobladores de la Amazonía ecuatoriana, generalmente se lo consume en forma de infusión, usado como bebida energética.

Fuente: Elaboración propia

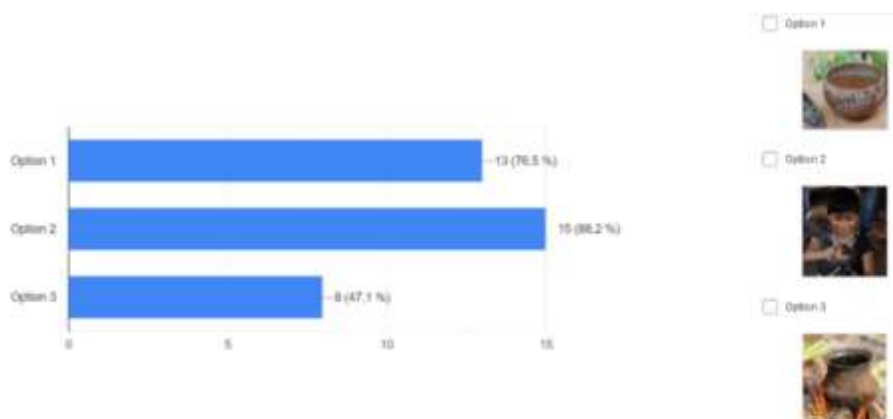
### Anexo 3: Encuesta a Consumidores potenciales

1. El té de guayusa es una bebida milenaria producida en la Región Amazónica del Ecuador. Los siguientes grupos de imágenes cuentan la historia de la preparación de dicha bebida. Escoja el grupo de imágenes por el que se siente más atraído.



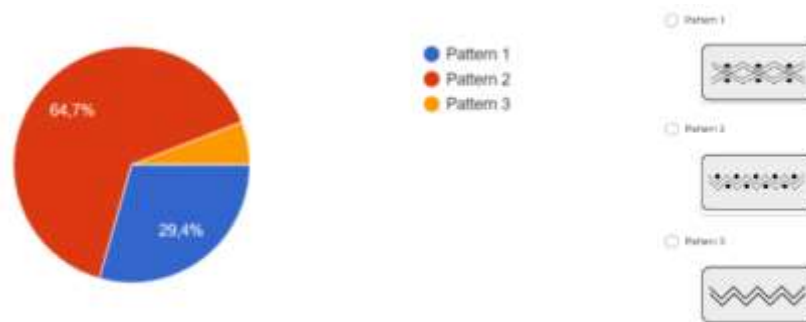
**Análisis:** El 88,2% de los encuestados respondieron que el primer grupo de imágenes describe mejor al ritual de preparación del té de guayusa, por tal motivo se seleccionará dicho grupo como imagen representativa para la línea de productos a desarrollarse, la misma que será descrita en un folleto anexo.

2. De las siguiente imágenes, ¿cuál relaciona usted a la Amazonía? (Es posible escoger más de una opción)



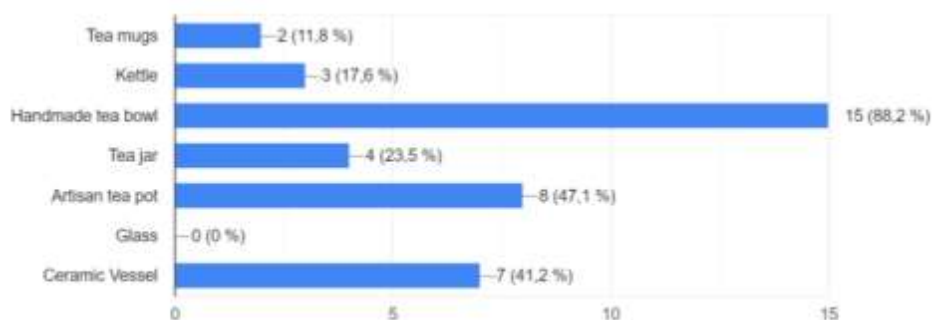
**Análisis:** El 88,2% de los encuestados opinan que la segunda imagen se relaciona más con la Amazonía, mientras que otro 76,5% consideran que la primera se encuentra igualmente relacionada, es por eso que las dos primera imágenes serán escogidas por sus diseño iconográfico, los mismos que se tomarán en cuenta para ser replicados en los objetos de la línea de productos.

3. De los siguientes patrones representativos de la Amazonía, escoja por el que más se siente atraído.



**Análisis:** El 64,7% de los encuestados se siente más atraído por la segunda opción, la cual, representa una de las simbologías iconográficas incorporadas como parte del maquillaje de los pobladores de la nacionalidad Kichwa de la Amazonía, este patrón es considerado dentro de la línea de productos como parte del tallado artesanal representativo de la cultura amazónica.

4. ¿Qué elementos utilizados en la vida diaria, cree usted que la preparación ancestral del té de guayusa se interpreta mejor? (Es posible escoger más de una opción)



**Análisis:** Se establece que el 88.2% prefiere elementos para té hechos a mano, debido a que se consideran importante el valor ancestral dentro de productos culturales. Además, el 47,1% de los encuestados interpreta mejor a la preparación del té de guayusa por medio de jarras artesanales. Estos dos resultados son tomados en cuenta para el desarrollo de los objetos dentro de la

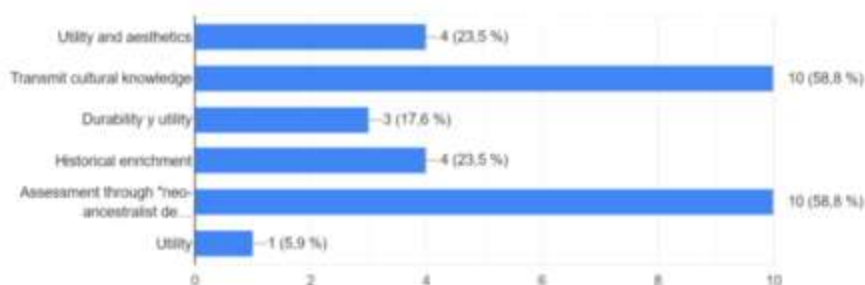
línea de productos; se incluye igualmente el “pilche” (elemento ancestral con alta representación cultural utilizado en la ceremonia del té de guayusa).

### 5. Escoja la gama de colores con las que usted identifica a la Amazonía.



**Análisis:** El 82,4% de los encuestados se siente más atraído por una gama de colores verdes, los mismos que hacen relación a contextos naturales representativos de la Amazonía Ecuatoriana. La gama de colores seleccionada será utilizada para la elaboración de la marca corporativa.

### 6. De la siguiente lista, ¿qué aspectos tomaría en cuenta al adquirir un producto de representación ancestral y cultural? (Es posible escoger más de una)



**Análisis:** El 58,8% del público encuestado tomó en cuenta dos aspectos importantes al momento de adquirir un producto de representación ancestral y cultural, estos son: la transmisión del conocimiento cultural y la valorización del diseño neoancestral, dichos aspectos se encontrarán inmersos dentro de la línea de productos a desarrollarse.

#### **Anexo 4: Totumo como material ancestral**

Para cumplir con las especificaciones de cada producto, es importante adicionar información sobre el material principal con el que se va a trabajar y cuál es el procedimiento para el desarrollo de las artesanías.

- Generalidades


El material principal es *totumo* un fruto proveniente de la planta con la misma denominación, es conocido científicamente como *Crescentia Cujete* y crece en climas tropicales de Sur América. Esta planta alcanzar aproximadamente 8m de altura con frutos de hasta 26cm de diámetro.

- Usos

De la corteza del fruto de totumo se obtiene un tipo de fibra natural para desarrollar diferentes artesanías; en Ecuador se las usa para elaborar trajes típicos de las comunidades indígenas de la Amazonía, así como, para la creación de pilches para servir o beber guayusa, chica de yuca o cualquier otra bebida preparada en ceremonias ancestrales de estas comunidades.

Para la presente propuesta de diseño se toma como base el totumo por sus beneficios en material, así como, el bagaje cultural que este conlleva dentro de la cultura Kichwa de la Amazonía. Para ello, se presenta las distintas formas del fruto de totumo, conjuntamente con la denominación que la población Kichwa de la Amazonía ha dado a cada una de ellas para poder identificarlas.

**Tabla 2. 6 Diferentes formas de Totumo**

<b>Formas de Totumo</b>	
<b>Representación</b>	<b>Imagen</b>
Forma 1: Denominación Bombillo	

Forma 2: Denominación Botella	
Forma 3: Denominación Pera	
Forma 4- Denominación Alargada	
Forma 5- Denominación Jarrón	
Forma 6- Denominación Curveada	

Fuente: Elaboración propia (2020)

### **Anexo 5: Proceso de elaboración de artesanías con Totumo**



#### **Proceso de elaboración de artesanías en Totumo**

Fuente: Elaboración propia (2020)

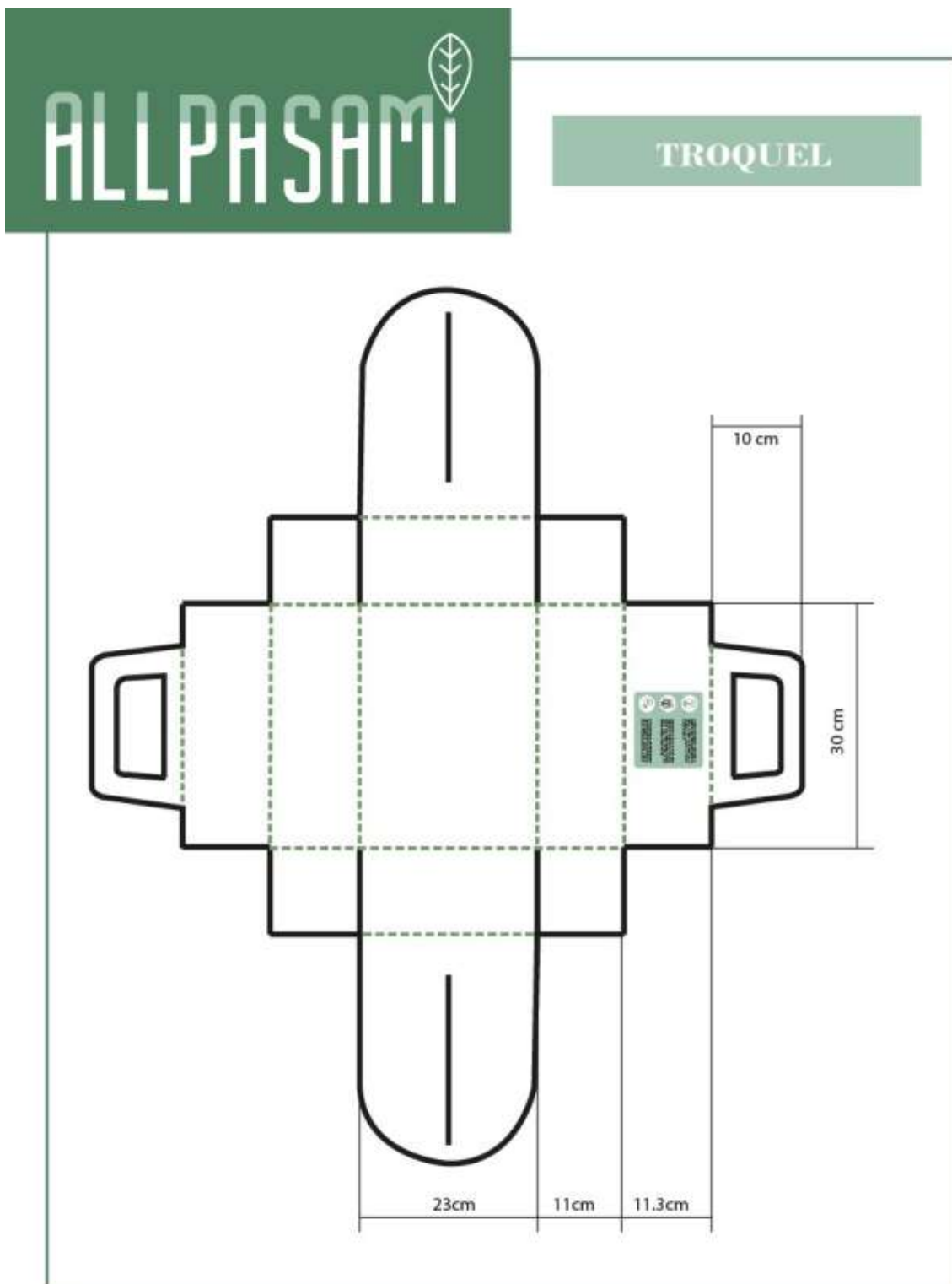
- Paso 1: Para la recolección de totumo se necesita que este se encuentre fresco y verde, para proceder a realizar un secado al sol.
- Paso 2: Pasado un par de días de secado es necesario que el fruto sea lavado y limpiado.
- Paso 3: Se lija la corteza del fruto para que la pintura sea más adherible al momento de tinturar.
- Paso 4: El corte del fruto dependerá siempre del diseño, se lo realiza con segueta o serrucho. En este paso es necesario que las semillas que se encuentran en su interior sean completamente removidas.
- Paso 5: El tinturado, se lo realiza con tintes naturales o sintéticos, por lo general se utiliza *wituk*, mediante el cual, se obtiene un tinte color negro.
- Paso 6: Finalmente se realiza el tallado, como forma de representación artística, la que permite transmitir diferentes simbologías iconográficas de la cultura.

## Anexo: 6 *Empaque y Etiqueta*

- **Empaque de Producto (forma individual)**



Fuente: Elaboración propia (2020)



Fuente: Elaboración propia (2020)

- **Empaque de Producto (caja de madera para línea de productos)**



Fuente: Elaboración propia (2020)

- Empaque (funda para caja de madera)



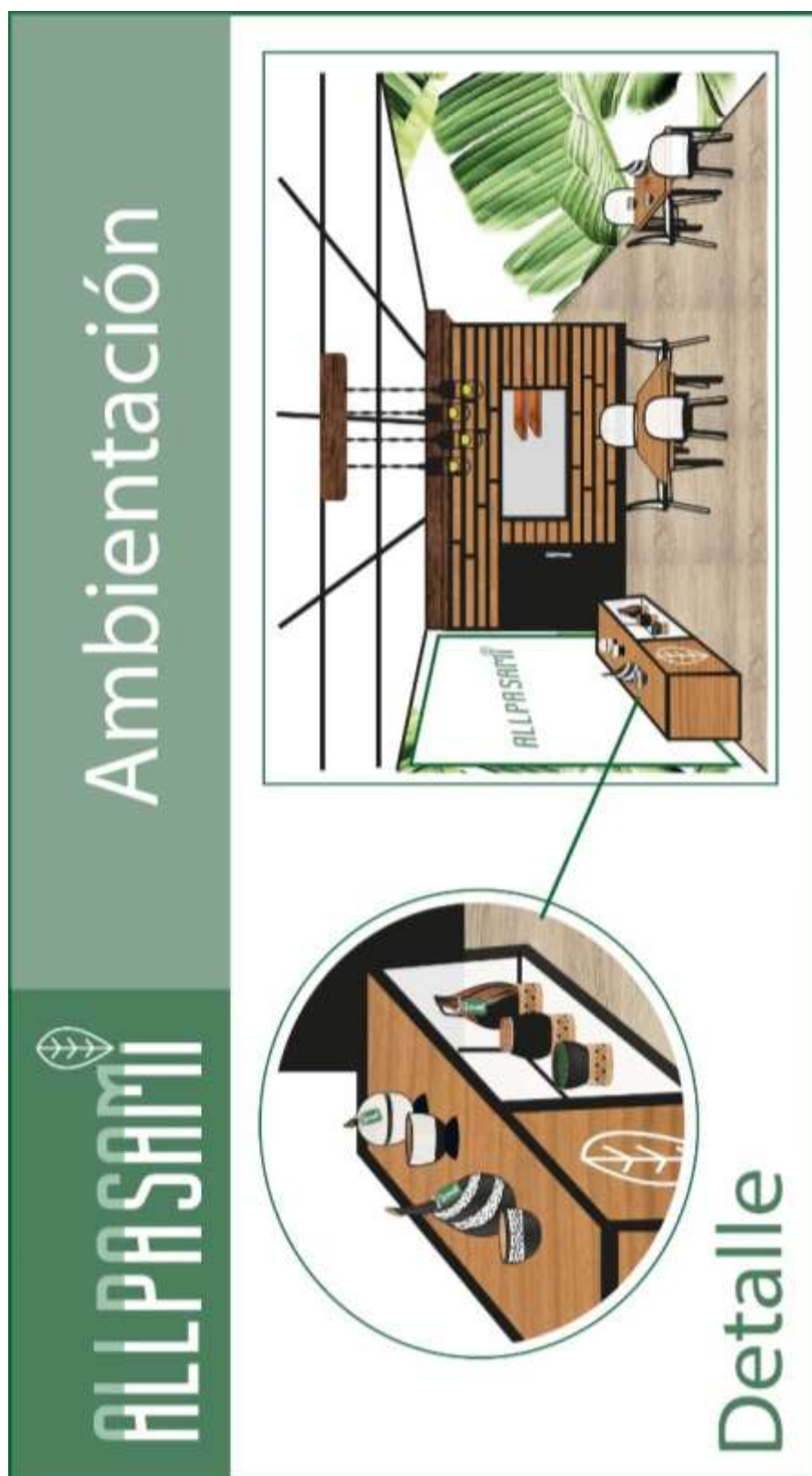
Fuente: Elaboración propia (2020)

- Etiqueta



Fuente: Elaboración propia (2020)

**Anexo 8: Ambientación de la línea de productos en cafetería turística**



Fuente: Elaboración propia (2020)

**Anexo 9: Evaluaciones Preliminares**

Validación Realizada a: Antonio Calapucha



**PUCE** Sede Ambato

Escuela de Diseño Industrial

---

**Evaluación Preliminar** N° 1

**- Objetivo:** Determinar el cumplimiento de los requerimientos para afirmar que la línea de productos para té de guayusa permite difundir la preparación ancestral de dicha bebida.

La guayusa originaria es preparada en agua y el sabor del té depende de la preparación y el tipo de guayusa utilizada en cada momento.

Representa la cultura del conocimiento ancestral, además de ser utilizada en el mundo para otros fines medicinales y de bienestar físico.

El té es preparado con azúcar agregado, se prepara en recipientes de cerámica, se sirve en un vaso con un diseño tradicional de la cultura Kichwa de la Amazonia.

Diseño de la Línea de Productos



Representación pedagógica de la Preparación ancestral del Té de Guayusa

**- Introducción:** Seleccione la opción que usted crea pertinente para evaluar el diseño previamente expuesto, por medio de la siguiente lista de cotejo como malo, regular, bueno, muy bueno y excelente, de acuerdo a su criterio

INDICADORES	Malo	Regular	Bueno	Muy Bueno	Excelente
1. Diseño atractivo				X	
2. Reconocimiento de conocimientos ancestrales				X	
3. Acorde al contexto cultural				X	
4. Fácil manipulación				X	
5. Representativo de la cultura Kichwa de la Amazonia				X	
6. Transmite los conocimientos ancestrales				X	
7. Costo accesible				X	

St. Antonio

Presidente de RAKKIRU (Nacionalidad Kichwa de la Amazonia)



Validación Realizada a: Ney Andy Tapui




Escuela de Diseño Industrial

## Evaluación Preliminar

N° 1

**- Objetivo:** Determinar el cumplimiento de los requerimientos para afirmar que la línea de productos para té de guayusa permite difundir la preparación ancestral de dicha bebida.

Diseño de la Línea de Productos



El diseño anteriormente expuesto es atractivo en relación de los parámetros relativos al color y el valor de la bebida. En la actualidad si se le propone se elabora en otros diseños.


Respecto al uso de las capacidades técnicas, como en caso de diseño de la bebida ancestral, nosotros estamos a favor de este tipo, ya que asegura su mayor calidad y funcionalidad.

El uso de guayusa en una bebida ancestral, representa la sabiduría de la cultura de la zona en general, un reconocido hecho de valor, para preservar de la historia.

Representación iconográfica de la Preparación ancestral del té de Guayusa


**- Introducción:** Seleccione la opción que usted crea pertinente para evaluar el diseño previamente expuesto, por medio de la siguiente lista de cotejo como malo, regular, bueno, muy bueno y excelente, de acuerdo a su criterio

INDICADORES	Malo	Regular	Bueno	Muy Bueno	Excelente
1. Diseño atractivo					✓
2. Reconocimiento de conocimientos ancestrales					✓
3. Acorde al contexto cultural					✓
4. Fácil manipulación					✓
5. Representativo de la cultura Kichwa de la Amazonia					✓
6. Transmite los conocimientos ancestrales					✓
7. Costo aceptable					✓



**Ney Andy Tapui**  
Artesano de la Comunidad San Francisco de Colando



Validación realizada a consumidores potenciales (diseño de la línea)

 **PUCE** | Sede Ambato

Design School

## Preliminary Assessment

Design of the Line of Products



Fuente: Elaboración propia (2020)

**Anexo 10: Aprobación PAKKIRU**