

UNIVERSIDAD DEL AZUAY
FACULTAD DE DISEÑO
ESCUELA DE DISEÑO DE OBJETOS



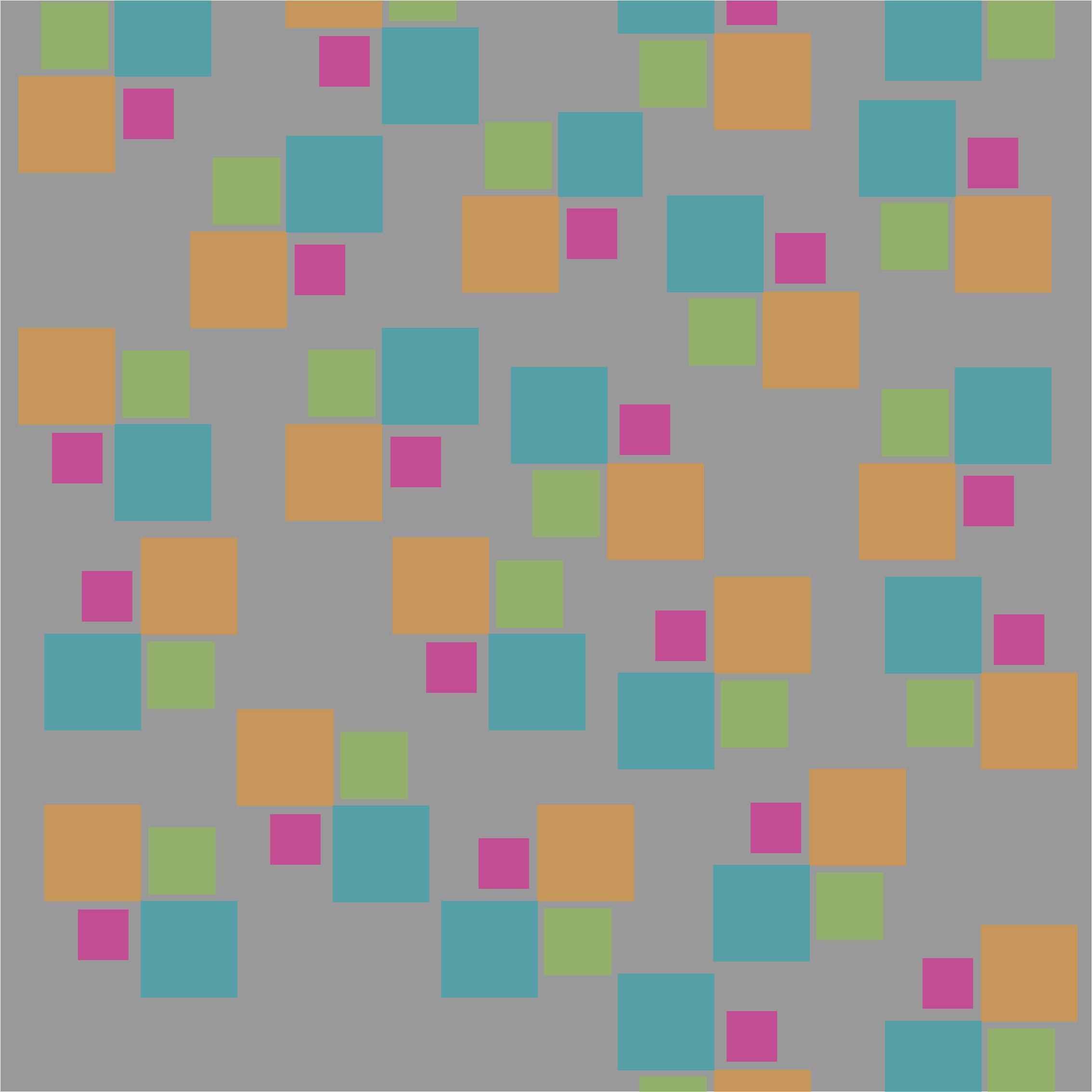
DISEÑO DE
UNA VAJILLA
CON RASGOS CULTURALES
DE LAS FIESTAS ANDINAS DEL
INTI RAYMI

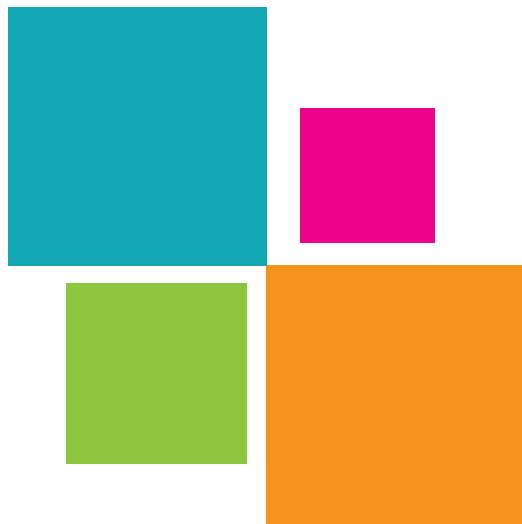
TRABAJO DE GRADUACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
DISEÑADORA DE OBJETOS

AUTORA: DANIELA CAROLINA TROYA VELEZ
TUTOR: Mst. FABIÁN FEDERICO LANDÍVAR LARA



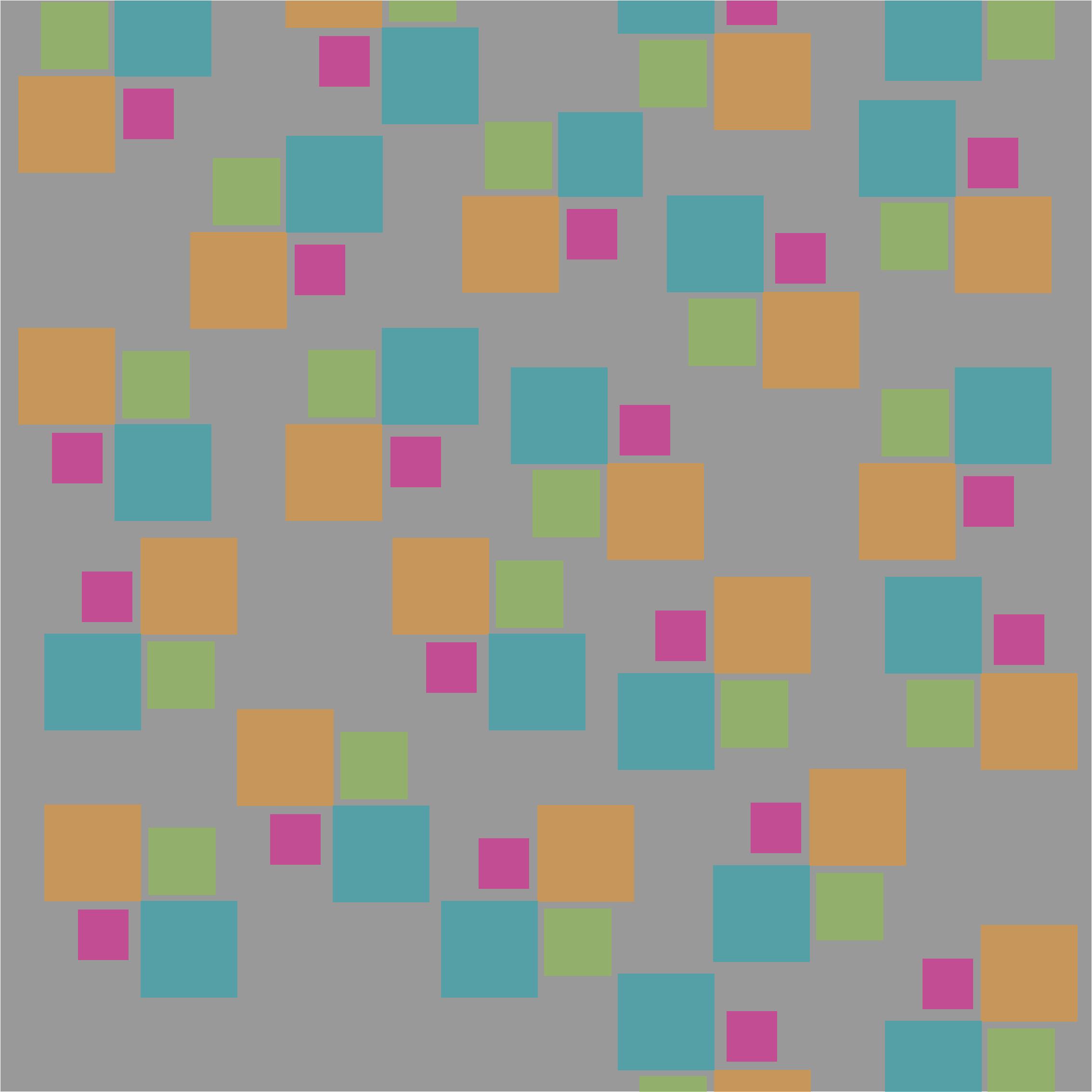
CUENCA - ECUADOR
2015

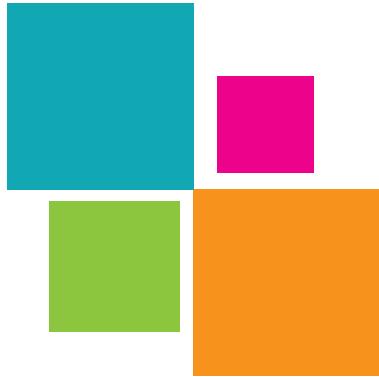




DEDICATORIA

A mi madre, por ser siempre mi ejemplo, mi apoyo y mi amiga, pero sobre todo, por ese sin número de discusiones que me hacen crecer y ser mejor.





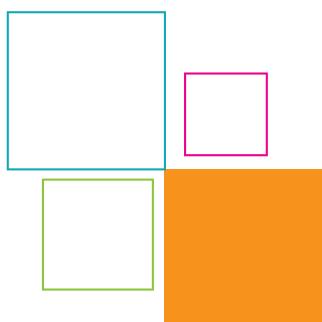
AGRADECIMIENTO

La satisfacción de haber culminado esta etapa más de mi vida, es una satisfacción compartida, compartida con todas aquellas personas que me han ayudado y que han velado por mí durante todo este tiempo de estudios.

Quiero agradecer de manera especial a mi familia, que siempre ha estado a mi lado apoyándome, aconsejándome y preocupándose por todos los aspectos en mi vida, a mi madre, que nunca ha dejado de luchar a pesar de todas las dificultades, por su perseverancia y por ser la persona con la que siempre he podido conversar sin ningún tabú. A mis hermanos, que son una parte fundamental en cada uno de mis días, ellos son mis amigos, mis confidentes, quienes me hacen reír, y me llenan de alegría esos incontables momentos de estrés, a mis abuelitos quienes con su sabio consejo y continua dedicación han sido participes de mis momentos grandes y pequeños, quienes con sus mimos y consuelos han hecho el día a día más llevadero, y a mis tíos que nunca dejaron de brindarme aventuras que contar.

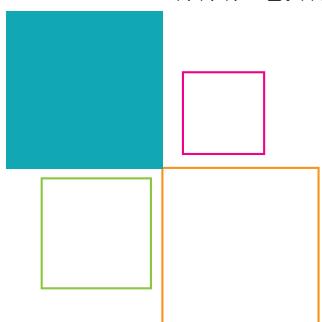
Quiero también extender mi agradecimiento a todos mis profesores, quienes han sido en estos años de estudio el pilar donde se ha cimentado mi conocimiento, ellos me han enseñado no solo la ciencia, las técnicas de estudio y el cómo deberé desarrollarme en el ámbito profesional, sino ellos también han sido mi guía en materia emocional, con sus consejos me han direccionado y enseñado como debo ser una mejor persona. A mi tutor, Fabián Landívar, quien me ha acompañado desde el quinto año del colegio y quien siempre ha sabido brindarme buenas ideas, con quien he aprendido mucho más que leer y analizar libros, quien con su crítica constructiva y el buen consejo de un amigo, me ha permitido evaluarme y corregirme.

Finalmente, sin que resulte ser el menos importante, quiero sentar mi más profundo agradecimiento al Diseñador Jonny Patiño, quien con su talento e infinita paciencia supo cómo plasmar mis ideas sobre el papel.



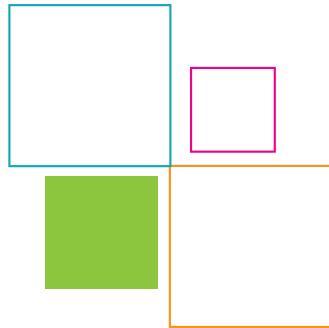
CAPITULO 1

DEDICATORIA.....	05
AGRADECIMIENTO.....	07
RESUMEN.....	10
ABSTRACT.....	11
INTRODUCCIÓN.....	13
1. Capítulo 1:	
PROBLEMÁTICA.....	17
1.1. Identidad.....	17
1.1.1. Concepto de Identidad.....	17
1.1.2. Identidad en el Ecuador.....	18
1.1.3. Identidades indígenas del Ecuador.....	20
1.1.4. Festividades indígenas del Ecuador.....	22
1.2. La Gran Fiesta Del Sol.....	24
1.1.1. ¿Qué es el Inti Raymi?.....	24
1.1.1. Historia del Inti Raymi.....	25
1.1.2. Importancia de los signos y símbolos en el Inti Raymi.....	26
1.1.3. Momentos de la fiesta del inti Raymi.....	29
1.3. Los Ritos.....	32
1.1.1. ¿Qué se entiende por rito?.....	32
1.1.2. Comer como rito en las civilizaciones indígenas.....	33
1.1.3. Comer como rito en las civilizaciones contemporáneas.....	34
1.1.4. El movimiento Slow Food una nueva forma de alimentarse.....	35



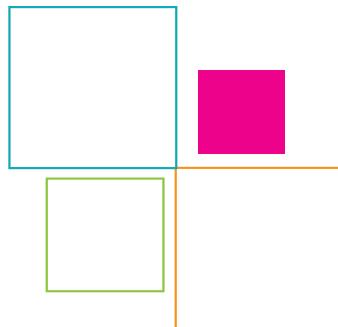
CAPITULO 2

2. Capítulo 2:	
DIAGNOSTICO.....	39
2.1. Teorías De Diseño.....	39
2.1.1. Diseño Semántico BARTEX, NESTOR SEXE	39
2.1.2. Diseño Emocional.....	42
2.1.3. Diseño de los Objetos Cotidianos.....	43
2.2. La Cerámica.....	44
2.2.1. Breve Historia de la cerámica en el Ecuador.....	44
2.2.2. Técnicas de cerámica tradicionales	46
2.2.3. Breve historia de la vajilla.....	48
2.3. trabajo de Campo.....	49
2.4. Target 44.....	49



CAPITULO 3

3. Capítulo 3:	
PARTIDO DE DISEÑO.....	
1.1. Análisis de Homólogos.....	53
1.1.1. Conceptuales.....	53
1.1.2. Formales.....	53
1.1.3. Tecnológicos.....	54
1.2. Partido conceptual.....	55
1.2.1 El diseño emocional y la psicología de los objetos cotidianos.....	56
1.3. Partido Funcional.....	56
1.4. Proceso tecnológico.....	57
1.5. Partido Formal.....	58
1.5.1 Morfología.....	58
1.5.2 Estética.....	58
1.5.3 Cromática.....	59
	60



CAPITULO 4

4. Capítulo 4:	
PROCESO DE DISEÑO.....	65
1.1. Ideación.....	65
1.2. Bocetación.....	69
1.3. Concreción.....	72
1.4. Propuesta 1.....	76
1.5. Propuesta 2.....	77
1.6. Propuesta 3.....	78
1.7. Planos técnicos.....	79
1.8. Proceso de construcción de prototipo.....	90
CONCLUSIÓN.....	95
RECOMENDACIÓN.....	99
BIBLIOGRAFÍA.....	103

RESUMEN

La lucha por la diferenciación cada vez es más fuerte, por lo que se vuelve imprescindible demostrar las riquezas de nuestro país al mundo. Ecuador, país pluricultural y lleno de manos talentosas, cada día trabaja para explotar al máximo estas cualidades. Por esto, se vio la necesidad de crear un producto que pueda representar al país con los rasgos tangibles e intangibles que identifican al ecuatoriano.

Este proyecto pretende crear una vajilla que proyecte los valores familiares y sociales que se viven en el Ecuador, como también su historia, sus formas ancestrales, sus colores dinámicos y su maravillosa diversidad, incrementando así las posibilidades de nuevos mercados y nuevas plazas de trabajo.

ABSTRACT

The fight for differentiation is getting stronger, so it is indispensable to demonstrate the richness of our country to the world. Ecuador, a multicultural country which is full of talented hands, works hard for exploring to the fullest this quality. For this reason, the need for creating a product that shows our country's tangible and intangible features that identify Ecuadorians has been established.

This project's aim is to create a type of silverware which shows the family and social values of Ecuador, as well as its history, ancestral shapes, dynamic colors, and wonderful diversity, so as to increase the possibilities of reaching new markets and workplaces.

KEY WORDS:

1. Inti Raymi
2. pampamesa
3. identity
4. appropriation
5. slow food
6. share
7. emotional design

Carolina Troya Vélez

Author

Fabián Landívar, Mgst.

Tutor



Translated by,
Patricia Argüello V.

INTRODUCCIÓN

Hoy en día con todo el tema de la globalización y la abundancia de información, es muy importante rescatar quienes somos y de dónde venimos. Por esta razón en el proyecto de graduación se plantea transmitir una identidad mediante productos realizados comúnmente por artesanos, como son en este caso los objetos cerámicos. A partir de esta línea se decidió diseñar una vajilla, debido a que este utensilio nos permite trasladar también los valores culturales presentes en la gastronomía y los ritos realizados en el momento de la comida.

Fusionando nuestro pasado con el presente, se logra extraer la experiencia y sabiduría de los antepasados, así como la tecnología moderna que permite plantear conceptos nuevos con el fin de comunicar al resto del mundo lo que significa ser ecuatoriano. Mientras se genera a su vez una concientización sobre la importancia de rescatar los valores culturales de antaño y la necesidad de estar en contacto directo con la naturaleza y los alimentos que produce la tierra.

Dentro del objetivo general se pretende investigar y estudiar los rasgos culturales indígenas de las fiestas andinas del Inti Raymi para encontrar una morfología que permita diseñar una vajilla. De igual manera en los objetivos generales se busca: 1) conocer las semejanzas y la diversidad del Inti Raymi en las diferentes etnias andinas: Cañar, Cayambe, Otavalo y el Cuzco, 2) analizar los símbolos y signos tangibles e intangibles que transmiten los valores culturales de los pueblos andinos y finalmente 3) realizar un proceso morfológico de los símbolos encontrados en la Fiesta del Inti Rymi para el diseño de una vajilla.

Para el cumplimiento de los objetivos la metodología a utilizar será la investigación y recopilación bibliográfica encontrada en libros, revistas, registros fotográficos, videos; se ejecutará también una investigación de campo que incluya: visitas a museos del país, ferias artesanales, fiestas típicas, registro fotográfico y videos. Además se realizará una investigación experi-

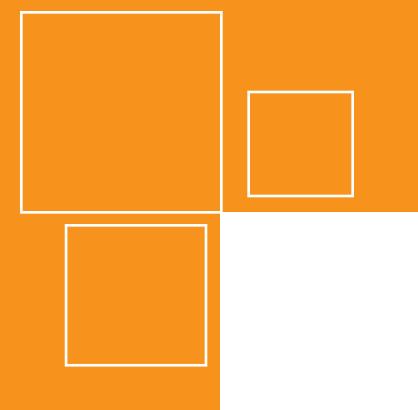
mental del traslado cultural al objeto, entrevistas y observaciones.

El resultado esperado a partir de esta investigación es llegar a la obtención de una vajilla que logre comunicar la riqueza en los rasgos culturales tangibles e intangibles del Ecuador. Los alcances obtenidos serán la realización de una tesis escrita y digital acompañado de un prototipo de la vajilla compuesta por cuatro piezas que puedan funcionar tanto de forma individual como colectiva. En el documento se podrán encontrar las pruebas de experimentación formal del traslado obtenidos desde la cultura hacia un objeto tangible.



1

CAPITULO



I.I. IDENTIDAD

I.I.I. CONCEPTO DE IDENTIDAD

La identidad ha sido un tema abordado por varios filósofos, psicólogos y antropólogos, cada uno con una percepción personal, pero con una idea general en común, la idea de que para comprender al ser humano como tal, es importante conocer su cultura, pensamientos y costumbres. Se podría entender a la identidad como una forma de pertenencia y de trascendencia, una manera de transmitir nuestros conocimientos y creencias de una generación a otra.

La identidad, es importante en cuanto nos permite diferenciamos unos de otros, crea una construcción social que abarca tanto semejantes como diferentes. Se podría decir entonces que “la identidad subjetiva, es aplicable únicamente a los seres humanos, hace referencia al reconocimiento de ser idéntico, el identificarse con similares, reconociéndose a sí mismos diferentes de otros”. (Yépez, 2006). Por lo tanto, la identidad es algo que permite guiarnos hacia lo que somos.

Entender a la cultura, conocerla e identificarla nos proporcionara un juicio de lo que nos rodea. El filósofo argentino José Pablo Freimann, (2011) muestra una de las teorías de Kant en la que se expone que hay un mundo porque el sujeto lo conoce, y el mundo que el sujeto conoce es el mundo que el sujeto construye. Solo cuando conocemos realmente lo que somos y lo que nuestros antepasados han hecho, podremos innovar dentro de nuestra propia cultura. Con esto no nos referimos a que debemos arraigarnos a tiempos de antaño, pero sí conocerlos, respetarlos y valorarlos.

Hoy en día con la globalización se están perdiendo varias tradiciones, ideas y costumbres. Si bien muchas pueden haber necesitado un cambio o ser eliminadas, es necesario que primero las conozcamos, podamos juzgarlas, es necesario distinguirlas, para que con ayuda de un criterio formado sepamos elegir que funciona o que no funciona. Es de esta forma que podremos salvar el patrimonio cultural que “está íntimamente liga-

do al pasado como herencia, pero es, por medio de la memoria, reactualizado en el presente y un referente indiscutible para el futuro.” (Eljuri, 2008)

Juan Voldano, en su libro *Identidad y Formas de lo Ecuatoriano*, hace una crítica hacia la pérdida de la identidad en el Ecuador afirmando que todo lo que nos rodea forma parte de nosotros, y nos llama a tomar una conciencia hacia el colectivo, que muchas veces pasa desapercibido o al cual no se le da la importancia debida. Sin embargo el colectivo es el que nos permite tener un crecimiento personal y social por medio del intercambio de ideas e ideologías.

“[...] todos son corresponsables de la difusión y aparente consolidación de una mentalidad individualista, antipatriótica e insolidaria con el país. El Ecuador como >>patria de todos<<, o como la Casa Grande a la que pertenecemos y a la que siempre volvemos es cada vez menos tangible para el ecuatoriano común cuya identidad se diluye en estereotipos que han ido perdiendo significado. Nos sentimos ecuatorianos pero estamos descontentos con el país.”

La intención de este proyecto de graduación es rescatar esta identidad y poder estar seguros de lo que somos y de lo que proyectamos a los demás. Yépez, (2006) afirma que existe tanto una identidad reconocida por otro y la identidad reconocida por uno mismo. El momento en que un individuo pueda reconocer su propia identidad y pueda transmitirla sin ningún conflicto, y de esta forma ser reconocido y diferenciado como tal es cuando permitiremos que la ecuatorianidad trascienda en fronteras. Reconocer nuestra identidad nos ayuda a ser parte de una mayoría sin pensar igual que una mayoría.

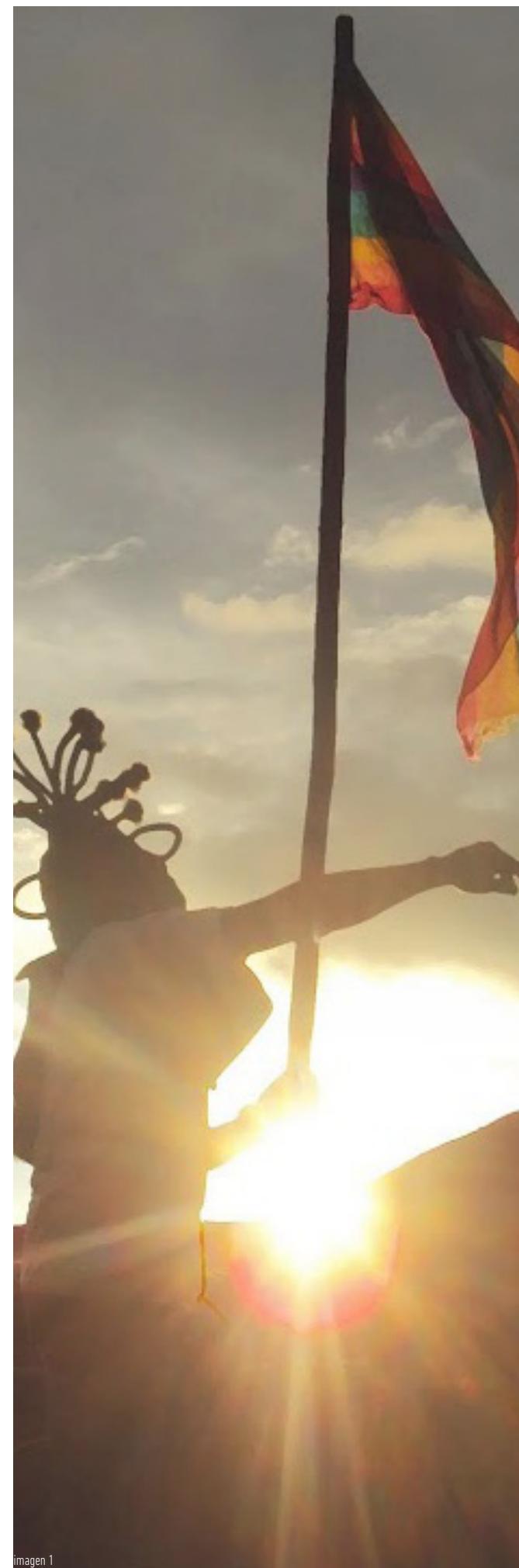


imagen 1



I.1.2. IDENTIDAD EN EL ECUADOR

“En el país hay pueblos indígenas que conservan su cultura, su lengua, su organización y son una parte fundamental de nuestra población.” (Ayala Mora, 2002)

Como indica Enrique Ayala Mora (2002), el Ecuador es un país que desde sus inicios ha sido muy biodiverso, tanto en flora y fauna como en cultura y tradiciones. Al Ecuador estar ubicado en un punto estratégico en Sur América, permitió que se situasen varias comunidades antes de la llegada de los Incas, lo que incitó a que se produzca una hibridación de varias culturas dentro de un territorio tan pequeño.

Rosa Elena Yépez (2006), afirma también que “en el Ecuador existen varias culturas con su propia historia, modo de vida y pensamiento, hasta su propio lenguaje, por lo que se dificulta hablar de una identidad nacional generalizada.”

Asimismo es importante enfatizar que en el Ecuador conviven no solo descendientes de los habitantes prehispánicos, sino también una gran parte son el resultado del mestizaje entre indígenas y españoles; lo que complica aún más referirse a una identidad ecuatoriana única. Por esta razón, el Ecuador es considerado un país rico en costumbres, y hay que saber valorarlas, ya que estas características son lo que nos hace únicos en esta gran red global.

“El mestizaje no es un hecho racial como muchos creen, es ante todo una realidad cultural. Aunque sin duda se ven rasgos indígenas junto a blancos o europeos y negros o afroamericanos, en nuestra población mestiza, su carácter fundamental está dado porque sus ideas, sus costumbres, su religiosidad, su lengua incluso, reflejan una compleja identidad cultural.” (Ayala Mora, 2002)

Podemos concluir entonces, que es imposible obtener una sola identidad que englobe a todo el Ecuador, ya que nuestro país está lleno de una variedad enorme de todo tipo de culturas. Y a pesar de que existan puntos en común como por ejemplo, la conquista, la imposición cultural y la globalización, es necesario rescatar las diferencias de cada una de ellas. No unificándolas ni tratándolas como uno solo, sino destacando los fuertes de cada una de ellas como distintos elementos de un todo, para destacar así la riqueza propia de nuestro país.

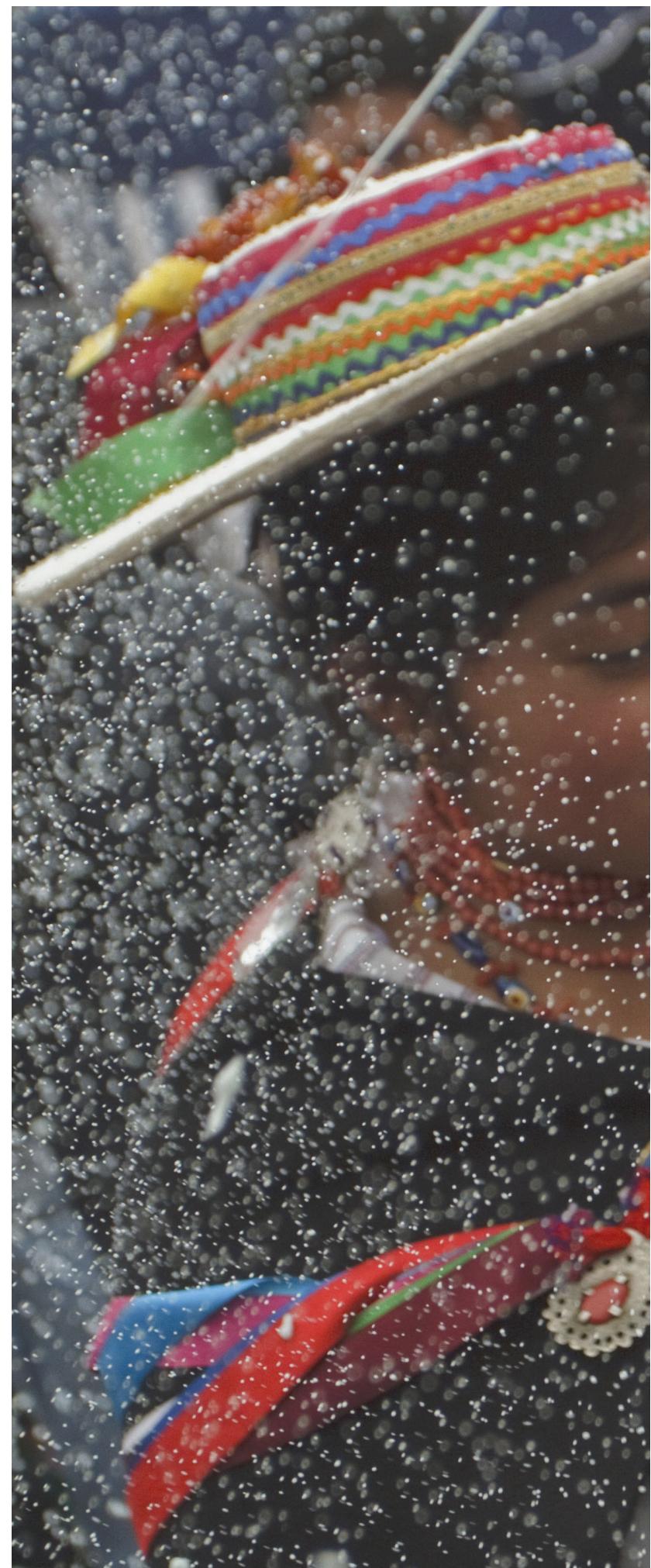




imagen 2



1.1.3. IDENTIDADES INDÍGENAS DEL ECUADOR

Actualmente en el Ecuador se mantienen algunas comunidades indígenas, las cuales continúan conservando las tradiciones, vestimenta, ideologías y lenguaje de sus ancestros. Estas comunidades están repartidas a lo largo del Ecuador en diferentes provincias. En el siguiente cuadro se puede observar la distribución de cada una de estas culturas.

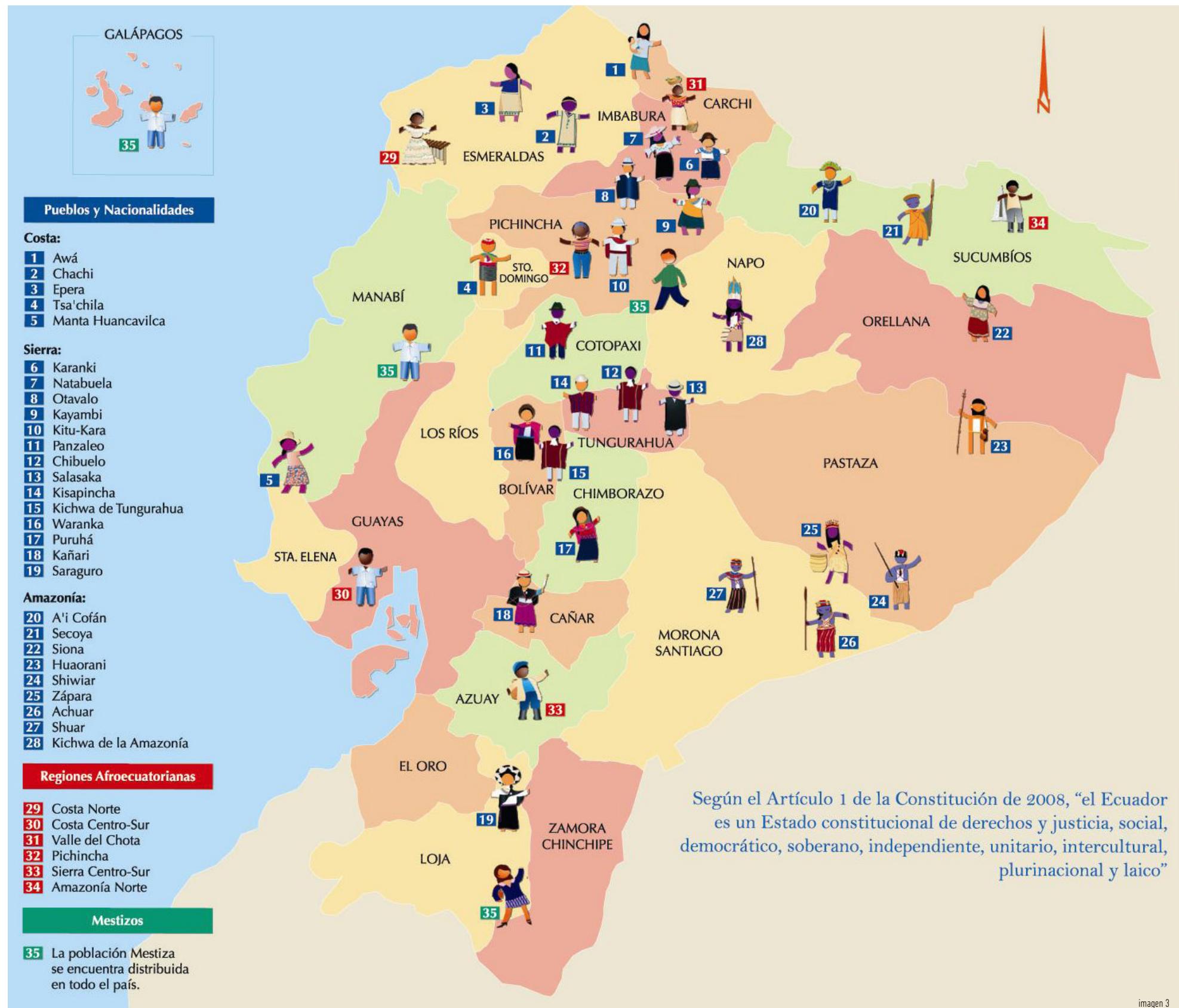


imagen 3



"[...] esto implica que el pasado no está realmente en el pasado, sino que infiere, penetra e influye en lo que pasa aquí y ahora. A través del rito y la ceremonia se re-presenta lo pasado. Para el runa andino todo está presente en cierto sentido, lo pasado y lo futuro".(Argudo Gutiérrez, 2012)

Los indígenas, son quienes se han encargado de transmitir sus conocimientos y costumbres de generación en generación, es gracias a ellos que podemos conocer todas las vestimentas, danzas y hábitos alimenticios que se solían hacer antes de la colonia. Aunque muchos han migrado y otros han dejado de interesarse por el verdadero significado de sus ritos y sus creencias, existen aún personas a las cuales les interesa realmente mantener la cultura de sus

antepasados y continuar proyectándola a pesar de la globalización y la gran mezcla de ideas que se han ido dando con el tiempo.

A los bienes culturales se los conoce también como Patrimonio Cultural Inmaterial, el cual se encarga de estudiar todos los elementos intangibles que forman parte de la cultura. El Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), ha tratado en los últimos años de salvar estas características inmateriales que hacen del Ecuador un país rico en cultura y costumbres.

"Como signatario de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Inmaterial (2003) de la UNESCO, el Ecuador ha considerado como parte de la metodología de identificación, registro e in-

ventario del patrimonio inmaterial, las cinco categorías generales propuestas por la Convención, denominadas ámbitos del Patrimonio Inmaterial: 1) Tradiciones y expresiones orales, 2) Artes del espectáculo, 3) Usos sociales, rituales y actos festivos, 4) Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo, 5) Técnicas artesanales tradicionales." (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, 2015)

En la página web del INPC podemos encontrar algunas fichas sobre la mayoría de estos patrimonios intangibles:
En la página web del INPC podemos encontrar algunas fichas sobre la mayoría de estos patrimonios intangibles:

DESCRIPCIÓN	PROVINCIA	CANTÓN
MUSICA SACRA	CAÑAR	AZOGUES
CONSTRUCCIÓN DEL VIOLÍN	AZUAY	CUENCA
EL PASODOBLE	AZUAY	CUENCA
TONOS DE VIOLIN EN EL AZUAY	AZUAY	SIGSIG
USO MEDICINAL DE LA GUAVIDUCA	CHIMBORAZO	CUMANDA
HISTORIA SOBRE LA FUNDACIÓN DEL RECINTO SAN PEDRO DE SUNCAMAL	CHIMBORAZO	CUMANDA
CAMINOS DE HERRADURA	CHIMBORAZO	CUMANDA
USO DE LAS PLANTAS COMO MEDICINA EN EL CANTÓN CUMANDÁ.	CHIMBORAZO	CUMANDA
FUNERALES-COTAPAMBA	AZUAY	CUENCA
FIESTA DEL CORPUS CHRISTI-EL VALLE, AZUAY	AZUAY	CUENCA
FIESTA DE LOS TOROS EN HONOR AL SEÑOR DE GIRÓN-PAMPADEL	AZUAY	GIRÓN
PAN DE ALMIDÓN-GIRÓN	AZUAY	GIRÓN
MOROCHO-GUALACEO	AZUAY	GUALACEO
ROSERO-GUALACEO,	AZUAY	GUALACEO
CHANCHO HORNADO-GUALACEO, AZUAY	AZUAY	GUALACEO
FIESTAS RELIGIOSAS-COJITAMBO, CAÑAR	CAÑAR	AZOGUES
LEYENDAS DE GUAPÁN-GUAPÁN CENTRO, CAÑAR	CAÑAR	AZOGUES
CURACIÓN DEL MAL AIRE-YACULOMA, CAÑAR	CAÑAR	CAÑAR
MUSICA SACRARITUAL DE AGRADECIMIENTO A PACHAMAMA Y PACHAKAMA	CAÑAR	EL TAMBO
FIESTA DE LA VIRGEN DEL CISNE	LOJA	LOJA

tabla 1



1.1.4. FESTIVIDADES INDÍGENAS DEL ECUADOR

A lo largo año, dentro del territorio ecuatoriano se celebran diferentes fiestas tradicionales, muchas de ellas han sido sincronizaciones de las festividades indígenas originales. En el siguiente cuadro podemos observar algunas de ellas con las fechas en las que se celebraban y el motivo por el cual lo hacían.

FESTIVIDAD	ESTACIÓN	FECHA	DEDICADO EN HONOR A
Coya Raymi	Equinoccio de Otoño	22 de septiembre	La luna, madre tierra
Capac Raymi	Solsticio de Invierno	22 de diciembre	Fecundida de la madre tierra
Pawkar Raymi	Equinoccio de Primavera	21 de marzo	Madre tierra, florecencia de la naturaleza
Inti Raymi	Solsticio de Verano	21 de julio	Sol, cosechas, madre tierra

tabla 2



El Coya Raymi, es una celebración que se festeja paralelamente a la actual fiesta del Yamor, desarrollada actualmente en Otavalo, agradecen a la madre tierra por todas las bondades proveídas. Adicionalmente en el mes de septiembre se celebra el día de la mujer según el calendario indígena, por lo que se elige en esta celebración también una Cuya Ñusta, acompañada de otros factores como lo son las danzas, desfiles y comida.



El Capac Raymi que se celebra en el solsticio de invierno, puede tener una sincronización con la navidad católica y el nacimiento del niño Jesús. En esta celebración se tiene a Cristo en un pesebre andino, se lo sitúa en la mitad de todos los elementos que les brinda la madre tierra. Habla sobre la fecundidad de la Pacha Mama y el nacimiento de Cristo así como de un nuevo sol.



El Pawkar Raymi que es en el equinoccio de primavera se lo puede reconocer como el Taita carnaval, que es justo en la época de febrero – marzo, donde se hace una celebración con una gran cantidad de dulces que provienen de las frutas que se cosechan en esta época. Existen diferentes colores provenientes de la naturaleza que adornan esta gran fiesta primaveral.



El Inti Raymi no es una celebración aislada de las otras, más bien es el clímax del ritual con el que se rinde homenaje a la vida de la Pacha Mama expresado en el ciclo agrícola indígena. A pesar de la imposición del catolicismo, se dio una sincronización entre los pensamientos religiosos católicos y los pensamientos religiosos andinos, por esta razón las fechas de las fiestas indígenas coinciden con muchas de las celebraciones católicas.



I.2. LA GRAN FIESTA DEL SOL

I.1.1. ¿QUÉ ES EL INTI RAYMI?

El Inti Raymi era festejado por los incas en el mes de junio, al término del solsticio de verano, era celebrado por los incas como una forma de agradecimiento al dios sol por todas las bondades brindadas para la cosecha de ese año, según el calendario solar esta fecha representaba el final del ciclo de cosecha por lo que para los incas entonces también se celebraba el fin de un ciclo y el comienzo de uno nuevo.

“Como en casi todos los pueblos antiguos, el Sol fue motivo de adoración entre los pueblos de los Andes, desde tiempos inmemoriales. El dios incaico, Inti y su imagen, el PUNCHAO, no fueron sino la postrera adoración heliaca de sucesivas culturas cordilleranas costeñas y selváticas. La imagen era, generalmente, un círculo de oro con la interpretación de sus imaginados rasgos, entre fieros y humanos, según los casos”. (Vega & Guzmán, 2005)

Según nos cuenta Diego Suárez, profesor de antropología de la universidad del Azuay, el Inti Raymi se celebra con el fin de agradecer las bondades del sol hacia la Pacha Mama para las cosechas de ese ciclo solar. Por lo general en esta época la mayoría de las cosechas eran de granos, los cuales constituían parte muy importante en la alimentación prehispánica. De esta manera se realizaban danzas y rituales de agradecimiento que proyectaban todo el respeto que esta deidad merecía.

Es importante mencionar también que esta celebración en el Ecuador ha sufrido una sincretización con el paso del tiempo, esto se debió a las diferentes culturas que habían habitado antes en el país, por lo que nuestros indígenas actuales han ido incrementando danzas y rituales de otras regiones del Ecuador con el fin de incrementar el turismo y la colaboración de más integrantes en esta fiesta celebrada por nuestros antepasados, de esta manera se puede continuar transmitiendo su esencia a las siguientes generaciones.



I.I.I. HISTORIA DEL INTI RAYMI

El Inti Raymi tuvo sus inicios en el cuzco, donde se encontraba el templo más grande del imperio Inca. En este lugar se homenajeaba desde los principios al dios sol con una ceremonia en la que los reyes y los altos mandos del imperio invertían muchísimo. En este lugar las danzas, los tesoros y los alimentos vestían las fiestas con sus colores y su abundancia, y aunque a esta celebración en el templo solamente asistía la supremacía, el Inti Raymi también se llevaba a cabo en los diferentes pueblos más pequeños del imperio inca.

"El Inti Raymi (fiesta del Sol) se celebraba llegado el mes de junio en todo el Tahuantisuyo, y constituía la festividad más grande del mundo andino. "Cuzqui Quilla; este mes, hacía la moderada fiesta del Inti Raymi; y se gastaba mucho en ello". (Morocho González, 2009)

Tras la llegada de los incas por el sur del Ecuador, estos fueron poco a poco introduciendo sus costumbres, especialmente en la zona de Cañar y Azuay donde se llevaban a cabo sus fiestas



ceremoniales. De esta forma se fueron reproduciendo y esparciendo por el país. Es por este motivo que el Inti Raymi Ecuatoriano se diferencia mucho al del cuzco, pues es una mezcla de varias culturas.

Segundo Flores, (2015) guía turístico del Complejo Arqueológico de Ingapirca, nos cuenta que el templo que se encuentra ahí erguido, pertenecía primero a los cañaris y era dedicado a la luna, pero con la llegada de los incas el templo fue reconstruido y dedicado al sol, y aunque se celebraba el Inti Raymi en honor del mismo, también se agradecía a la Pacha Mama que era la Madre Tierra y representante de la fertilidad.

"El Inti Raymi es la ceremonia mayor y trascendental del Pueblo Cañari, llamada también Haway, esta es una celebración en honor al Pally Pacha, Cosecha, lo que significa la recolección de granos y productos de la madre tierra, y un agradecimiento al Taita Inti o Padre Sol." (Morocho González, 2009)

El templo de Ingapirca fue construido de forma simétrica para poder observar por un lado la salida del sol y por el otro como este se ocul-

taba. Desde ahí ellos podían observar todos los cambios que el sol realizaba durante el año. Tenían urnas donde los rayos del sol se proyectaban, y dentro de estas urnas tenían cada una un dios que se iluminaba cuando el ciclo de la cosecha cambiaba.

Al apuntar el sol a la imagen del dios Inti, los incas sabían que era momento de finalizar el ciclo de cosecha y empezar a celebrar la fiesta del Inti Raymi para poder agradecer toda la energía que era enviada a la tierra en forma de luz, permitiendo que toda la vida se desarrollara y cumpliera sus ciclos correctamente. Nacer, crecer, reproducirse, morir, y según los incas y los cañaris, volver a nacer.

Actualmente en el Ecuador, la fiesta del Inti Raymi es una de las celebraciones más importantes para las comunidades indígenas de los andes, ya que para muchos de ellos la agricultura, las cosechas y la ganadería, son parte fundamental de su vida cotidiana. Es importante recalcar también que para ellos la imagen del dios Inti ha quedado impregnada en la mente de las generaciones actuales como la deidad principal de la cosmovisión andina.



I.1.2. IMPORTANCIA DE LOS SIGNOS Y SÍMBOLOS EN EL INTI RAYMI

Los símbolos empleados en el Inti Raymi de Ingapirca son una recopilación de símbolos que han sido importantes para las diferentes culturas que habitaron la zona de Cañar y Azuay. En la tesis de Diego Geovanny Tenecota Nieves, (2013) sobre el Estudio de los Signos y Símbolos de la Cultura Cañari, podemos encontrar un breve listado con las culturas que habitaron la zona y sus respectivas fechas. Por esta razón la gran mayoría de los significados han sufrido varias adaptaciones con el paso del tiempo.

- Narrío temprano: 2340 A.C. a 250 A.C.
- Narrío tardío: 250 A.C. a 500 D.C
- Cultura cañari propiamente dicha: 500 años D.C. hasta el 1460 D.C.
- Dominación incásica: 1460 a 1532 D.C
- Dominación española: 1532-1820 Época actual: 1820-.....

Para la cultura prehispánica, los signos se consideraban importantes ya que eran una manera de comunicar sus creencias y costumbres, al tener una gran variedad de dioses los cuales mencionaremos más adelante, estas muchas veces requerían ser representadas de tal forma que se les pudiera proporcionar personalidades tales como; apasionados, femeninos, fieros, audaces.

Gran parte de los símbolos prehispánicos se representaban en rocas, cerámica y tejidos tanto para la vida cotidiana como para celebraciones y fiestas religiosas, así el pueblo podía reconocerlos. Como en cualquier otra cultura los símbolos les permitían enviar mensajes sin necesidad de decirlos mediante palabras. Muchos de estos símbolos también les permitían distinguir las funciones y jerarquías. Por ejemplo: entre más ornamentos llevara una persona, se podía reconocer que era de mayor jerarquía.

CLASES SOCIALES EN EL IMPERIO INCAICO	
CLASES SOCIALES	REPRESENTANTES
REALEZA	<ul style="list-style-type: none"> • Inca • La Coya: Esposa del Inca • El Auqui: Hijo del Inca y heredero
NOBLEZA	<ul style="list-style-type: none"> • Nobleza de Sangre: Restantes miembros de las Pacañas (parientes del anterior Inca) • Nobleza de Privilegio: Personas que destacaron por sus servicios, Sacerdotes, Arcilla y Altos jefes.
AYLLU	<ul style="list-style-type: none"> • Hatum Runa: El pueblo en General (campesino) • Mitimaes: Grupos trasladados para colonizar nuevas regiones enseñando a los pueblos nuevas costumbres • Yanaconas: Servidores del Inca del Imperio • Esclavos: Prisioneros de guerra dependientes del Inca que no eran escogidos como Yaconas

Tabla 3

Según Isidro Quinde Pichisaca, (2011) en su artículo Historia del pueblo Cañari, la organización social de los cañaris estaba relacionada a los Ayllus, y a pesar de que no se encuentran registros de una pirámide jerárquica, la arqueología nos cuenta que los cañaris conformaban un señorío bastante estratificado. Se menciona también que para los cañaris era fundamental el trabajo en equipo dentro de las comunidades, por lo que hasta el día de hoy se realiza mingas, trabajos colectivos y fiestas donde colaboran toda la comunidad.



"Según Turner, los símbolos son parte necesaria del proceso social, debido a que el ejercicio de las motivaciones se ven conducidas siempre por la identificación de determinados símbolos. El símbolo se asocia con intereses, objetivos, metas y modos humanos de vida, ya sea que en estos se encuentren explícitamente formulados o deban deducirse de la conducta observada." (Palma, 1986)

Diego Geovanny Tenecota Nieves, (2013) en su tesis sobre el Estudio de los Signos y Símbolos de la Cultura Cañari, expone que antes de la llegada de los Incas, los cañaris alababan a

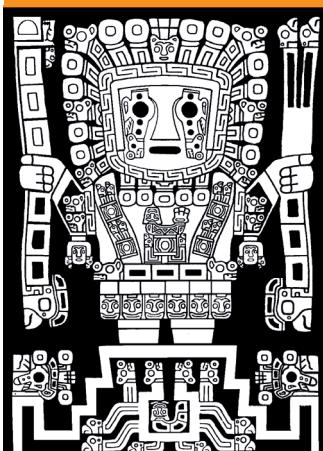
un gran número de dioses, principalmente a la Luna que era su deidad mayor, seguido de los grandes árboles, piedras extrañas, cuevas, lagunas, montañas, al sol, pumas, osos, serpiente, monos, ranas, guacamayo. En resumen veneraban a todo lo que ellos creían que les había dado su origen. La leyenda de la serpiente y la leyenda de la guacamaya son historias que relatan sus orígenes en la tierra.

"Se cree que la preferencia cañari por la luna se debió a observaciones astronómicas, pues veían que la luna y el sol mutuamente se podían ocultar en los eclipses, pero además, la luna tiene el

privilegio de invadir los dominios del sol, mientras que el astro rey no lo puede hacer de noche." (Tenecota Nieves, 2013)

Los Incas por el contrario veneraban a otros dioses que trataron de incorporar a la cultura cañari una vez que los hubieron dominado; entre los que podemos nombrar a algunos en el siguiente cuadro:

DIOSES INCAS



WIRACOCHA

Era el Maestro del Mundo y era considerado el creador, un reflejo de lo abstracto y lo intelectual. Era destinado solo a la nobleza.



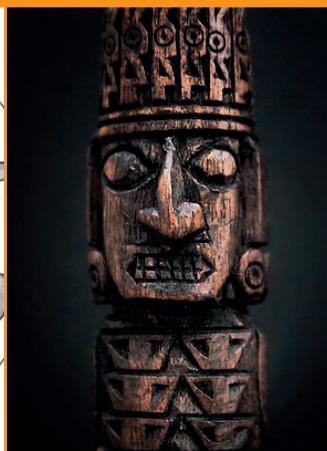
MAMA
QUILLA

Era hermana, madre y esposa del Inti. Era considerada la madre del firmamento y era la Luna..



PACHAMAMA

Era la fuente femenina de la fertilidad, el sustento de toda la naturaleza y de toda realidad.



PACHACAMAC

Era conocido como el Dios de los Temblores, era venerado en la zona de la Costa Central del Imperio Inca.



MAMA SARA

Madre del maíz y de todo alimento.



MAMA
COCHA

Madre de todo lo femenino, se le veneraba para calmar las aguas y la buena pesca.



El dios Inti era considerado como su principal deidad, ya que creían que el Inca provenía de una dependencia directa del sol y se hacían llamar los Hijos del Sol. Por esta razón Juan J. Vega y Luis Guzman P., (2005) nos cuentan que el Inti Raymi por su fiesta mayor, era acompañado de un gran número de rituales que se realizaban antes y durante la ceremonia, como lo eran el ayuno, las oraciones, los sacrificios, los brindis, las hogueras, las danzas.

El ayuno, por ejemplo, era un acto fundamental que se hacía tres días antes de empezar la fiesta, este ayuno consistía en una dieta a base de maíz cocinado y agua. Además tenían prohibido encender fuego alguno y tener relaciones sexuales con sus mujeres. Mientras los hombres hacían esto, las mujeres se dedicaban a preparar el pan y la chicha que se consumían únicamente dos veces al año.

Juan J. Vega y Luis Guzman P., (2005) relatan de una manera muy explícita como se llevaba la fiesta desde sus inicios. Basándose en citas de grandes cronistas nos narran como el Inka se levanta en la madrugada acompañado de los orejones y curacas y se ponen en cuclillas a la espera del Sol. Una vez que este empieza a surgir se entonan cánticos que van haciéndose más fuertes conforme el Sol va saliendo. Al mediodía, cuando el sol hubo llegado a su nivel

más alto, el inca se pone de pie levanta los brazos con una copa en cada mano, ofreciendo la copa de la derecha al Inti y bebiendo el un trago de la izquierda, para luego verter el líquido de la derecha en un canal que lo llevaría al templo (simulando que el Sol lo bebe) y compartiendo la bebida de la izquierda con los de sus misma sangre, para probar que ellos tienen parentesco con el Sol.

Cuando hubo terminado el saludo prosiguen a los sacrificios que eran organizados por los sacerdotes, quienes salían a buscar días antes los animales que irían a sacrificar. Varios cronistas hablan acerca de los sacrificios pero no todos lo relatan de igual manera, sin embargo muchos coinciden con Garcilaso al decir que eran 100 carneros los que eran sacrificados y lanzados al fuego en honor al Sol.

Se dice también que, "el Inka echaba al pueblo muchas presas de ella para que la gente común que por allí estaba se las disputase, en medio de gran pugna y júbilo." (Vega & Guzmán, 2005)

Las fogatas que se encendían para los sacrificios debían ser encendidas con la ayuda del Dios Inti, y para esto, el Sumo Sacerdote tomaba un gran brazalete cóncavo de oro bien bruñido y lo usaba como chispana con el fin de capturar los rayos del sol dirigirlos hacia una paja seca o

algodón y esperaban a que este poco a poco se encendiera. Con este fuego se daba paso a los sacrificios y se quemaban las carnes de todo el día. Mientras esto se realizaba se llevaban a cabo oraciones al Sol para que siguiera bendiciéndolos con su luz, permitiéndoles vivir y alimentarse.

"Cuando el Sol había llegado al mediodía, las voces hacían gran estruendo, e iba enseguida bajando a medida que el Sol descendía. Era, pues, perfecta la correspondencia entre el canto y el camino que seguía el Sol [...] Al atardecer, el canto hacía se lento y triste, con voces cada vez más débiles, hasta que cesaban con el último resplandor solar, lo cual coincidía con las expresiones de humildad y acatamiento que eran las continuas reverencias que todos le hacían." (Vega & Guzmán, 2005)

Durante el Inti Raymi llevado a cabo en la actualidad, se toma en cuenta tanto la simbología cañari como inca, esto permite que esta festividad Ecuatoriana se llene de una variedad de costumbres que presentan los diferentes pueblos indígenas, pero sobre todo se puede apreciar la diversidad propia del país. Es común observar en estas fiestas danzas propias de la parte norte y sur del país, cada una con vestimentas incomparables y colores únicos de cada región.



1.1.3. MOMENTOS DE LA FIESTA DEL INTI RAYMI

El Inti Raymi como se lo celebra hoy en día lleva a cabo rituales distintos a los que relatan los cronistas de la época Inca. Esto probablemente sea por la influencia que tuvieron los cañaris a lo largo de la historia, ya que ellos tomaron algunas cosas de la cultura Inca pero mantuvieron también sus propias costumbres. Por ejemplo esto se puede apreciar en las vestimentas que se usa actualmente, ya que los colores son mucho más vivos y variados que en el Cuzco.

Sin embargo, y aunque los ritos no sean iguales, el fin de agradecer al Dios Sol sigue siendo el mismo y de igual manera se le ejecutan cánticos y reverencias agradeciendo por los alimentos adquiridos en ese año y las bendicio-

nes que se han dado en el ciclo de vida agrícola. Todo esto se realiza con el acompañamiento de un Shamán que al ser sensible se encarga de conectarse con los seres superiores.

Pasados varios años después de la conquista española, se tomó la iniciativa de rescatar todas estas tradiciones con el fin de que la cultura no se perdiera sino que se fuera fortaleciendo desde las raíces. Reviviendo nuevamente de una manera lo más similar posible las creencias y costumbres de nuestros antepasados, comprendiendo e interesándose por su historia.

“Desde el año 2011 el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), las Instituciones Estatales vinculadas al patrimonio, cultura y turismo, en

coordinación con el Gobierno Descentralizado Autónomo de Ingapirca trabajan en conjunto con el fin de valorizar la fiesta en su contenido cultural, donde la presencia de las comunidades indígenas y campesinas de la localidad es de gran importancia puesto que toman protagonismo a partir de sus prácticas culturales.” (Argudo Gutiérrez, 2012)

A continuación encontramos el itinerario de la festividad del Inti Raymi en el Complejo Arqueológico de Ingapirca en el año 2012 con una duración de tres días, empezando el 21 de junio y terminando el 24 de junio.

JUEVES 21 DE JUNIO DEL 2012:	VIERNES 22 DE JUNIO DEL 2012:	SÁBADO 23 DE JUNIO DEL 2012:	DOMINGO 24 DE JUNIO DEL 2012:
<ul style="list-style-type: none"> • Ritual de Inicio, desarrollado en la Laguna seca, del Complejo Arqueológico de Ingapirca. • Conferencias: Etnomusicología una mirada distinta del patrimonio inmaterial: Etnias, sonidos precolumbinos, Rodrigo Covacevich. • Patrimonio SHUAR Sonoro, Juan Carlos Franco. • Lanzamiento del DVD, Patrimonio Shuar Sonoro. • Pampa Mesa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación de los grupos culturales de música y danza: <ul style="list-style-type: none"> • Sisa Pacari Colegio Nacional Ingapirca • Centro parroquial Nina Ñan, escuela Huayna Capac. • Centro parroquial Llactahuaycu de mi vida. <ul style="list-style-type: none"> • Escuela Filemon Ormaza Briones. • Escuela Carlos Rigoberto Vintimilla. • Unidad Educativa Bilingüe Intercultural Comunidad Sisid – Sisid Centro. • Elección de la Ñusta de Ingapirca. 	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación de los grupos culturales de música y danza: Marimba de Esmeraldas, Nuncuy (Gualaquiza), Muyacan, Dolorosa de Llactahuayco, Pucará, Turchi, Silante Alto, Kuri Ñan. • Presentación especial Ballet Folclórico Nacional del Ecuador Jacchigua: 65 bailarines en escena presentaron coreografías de la Fiesta del Inti Raymi: Danzantes de Licto, Sanjuanadas de Pulucate, Danzantes de Salasaca, Sanjuanadas de Pasa, Sanjuanadas de Saraguro, Danzantes de San Andrés, Sanjuanadas del Cotopaxi, Danzantes de Maca, Danzantes de Zámiza. • Concierto de Música Andina. 	<ul style="list-style-type: none"> • Etnias: Concierto Ceremonial. • Despedida del Inti Raymi 2012.

tabla 4





imagen 12





Los signos que podemos observar en esta festividad están presentes en las danzas, en la música, en los colores, en la vestimenta y en el comportamiento mismo de la gente. La comida que se encuentra presente en este evento, también es una parte fundamental de la cultura y su diversidad. En cada uno de los actos realizados se puede percibir una diferencia de creencias y hábitos entre las culturas ancestrales y las contemporáneas.

1.3. LOS RITOS

1.1.1. ¿QUÉ SE ENTIENDE POR RITO?

Según el Diccionario de la lengua española, la palabra "RITO" se define de la siguiente manera: rito1. (Del lat. ritus).

nombre masculino

1. Conjunto de prácticas establecidas que regulan en cada religión el culto y las ceremonias religiosas.

Ej. "rito católico; rito ortodoxo; rito judío; rito benedictino"

2. Costumbre o acto que se repite siempre de forma invariable.

Según Palma, (1986) en su libro Cosmovisión Andina, el rito es un símbolo de acción, donde se confortan ideas y conceptos de la naturaleza, la sociedad, el bien y el mal, entre otros. Es la relación del hombre con el medio que lo rodea, en otras palabras los ritos simbolizan acontecimientos, actividades, o hechos importantes para los hombres y su vida.

"La creencia y el ritual, se enfrentan y reafirman mutuamente. Estas instancias se funden en el ethos (carácter y calidad de vida, actitud básica hacia sí mismo y hacia el mundo que refleja la vida). El ethos, al ser razonado por el intelecto transformara lo ideal, reflejado en la creencia y el ritual, en un modelo de un modo de vida implicado por el estado de las cosas actuales, descrito por la visión del mundo" (Palma, 1986)

Se podría decir entonces que los ritos son parte de todas sociedades y culturas, y que a partir de ellos se puede ir forjando lazos entre las personas y lo que nos rodea. Es un interactuar con la vida misma. Los ritos pueden ser, como no ser religiosos pero siempre están ligados con una forma de pensar que genere ciertas creencias y ciertos comportamientos.

Los seres humanos estamos acostumbrados a un sin número de ritos, ceremonias y normas que debemos cumplir dentro de una sociedad. Existen rituales tan cotidianos como al momento de levantarnos, desayunar y lavarnos los dientes, o lavarnos las manos antes de comer, normas de etiqueta en la mesa, como también existen rituales que van acompañados de una religión; como el bautizo, la primera comunión, el matrimonio, solo por nombrar algunos ejemplos.



I.1.2. COMER COMO RITO EN LAS CIVILIZACIONES INDÍGENAS

La comida es una forma de expresión de varias culturas, no solo los platos típicos sino también los ritos que se realizan antes y durante la comida, ya que esto está ligado directamente con la cultura y la religión de cada región. Los hábitos que figuramos en esos momentos son transmitidos de padres a hijos de generación en generación, por esta razón en la mesa se pueden observar varios comportamientos que dicen mucho de un individuo.

"A través de los procesos en los que la comida ritual se ve involucrada, se puede ver cómo se construyen identidades individuales, colectivas, relaciones sociales y jerarquías. Pero no sólo entre humanos. La comida ritual se intercambia también, y quizás como una de sus principales características, entre humanos y seres sobrenaturales, lo cual forma parte de articuladores religiosos centrales para la vida social y los momentos rituales". (Gutiérrez & Medina, 2014)

Gutiérrez y Medina (2004), hablan de una conexión en la hora de la comida entre humanos y seres sobrenaturales (dioses), debido a que al tratarse de seres racionales somos conscientes de que los productos que llevamos a nuestro cuerpo pasaron por un proceso largo antes de llegar a nuestros platos, y muchas culturas acostumbran a agradecer a un ser superior por haber permitido que esa alimentación sea posible.

Además de ser la comida un momento de conexión con los dioses, Gutiérrez y Medina (2004), también exponen que al servir los alimentos se origina un acto de compartir entre varios individuos, se crean y comunican identidades propias o colectivas que les permite sentirse identificados dentro de un mismo ambiente. El poseer hábitos alimenticios similares crea una sensación de comodidad y seguridad entre semejantes.

Por ejemplo, en el día de los difuntos muchos indígenas continúan con la tradición de llevar comida a los cementerios y compartirla con sus fallecidos. Este gesto nos ayuda a comprender mejor la relación que existe entre el compartir y

la comida, de tal forma que para estas personas se torna sumamente importante sentarse frente a sus seres queridos y disfrutar de un vaso de colada morada y guaguas de pan, mientras recuerdan y comparten anécdotas de cuándo sus difuntos aún se encontraban junto a ellos.

"El Día de los Difuntos en el Ecuador se rememora con una amalgama de tradiciones de las culturas aborígenes y ritos católicos que varían en cada una de las provincias. Personajes, vigiliyas, oraciones y una diversidad de platos forman parte de esta celebración." (El Universo, 2008)

En el diario la Hora, (2011) en un artículo sobre la celebración del día de los difuntos, también recalcan la importancia de compartir los alimentos con la familia junto a las tumbas de sus seres fallecidos. De tal forma que se genera de igual manera una especie de ritual que empieza desde que los familiares del difunto se levantan a las cuatro de la mañana para empezar con baños y limpiezas energizantes, a las 8h00 van al cementerio con sus seres queridos a limpiar las tumbas, velarlas y recordar momentos agradables. A la hora del almuerzo arman una pampa mesa junto a la tumba llena de la comida favorita del difunto y comparten ese momento familiar. Hasta que finalmente a las 15h00 se celebra la misa campal que dura dos horas, con lo que finaliza la ceremonia.

La pampa mesa o gran mesa, es una tradición que se practica en varias comunidades indígenas del Ecuador, y generalmente se la realiza en celebraciones importantes y significativas. Esta costumbre consiste en extender un largo mantel blanco sobre el piso para proceder a colocar diferentes alimentos típicos formando un camino. Elementos como el mote y las papas no son colocados en recipientes sino directamente sobre el mantel. Una vez que se hubieron distribuidos los alimentos, los participantes comen directamente con las manos creando una mayor conexión con lo que llevan a su organismo, de manera que cada uno toma lo que desea y se sirve.



imagen 15



1.1.3.COMER COMO RITO EN LAS CIVILIZACIONES CONTEMPORÁNEAS

Hoy en día un gran número de personas sufren desórdenes alimenticios, muchos de los cuales se dan por consumir alimentos a deshoras y por lo general comida rápida o precocinada. Esto en mucho de los casos se produce porque las personas ya no disponen de espacios adecuados y no dan la importancia suficiente a la manera de alimentarse. Se han ido con el tiempo perdiendo la mayoría de los ritos que acostumbraban a tener las culturas tradicionales.

Con la industrialización y la producción en masa, las personas han optado por consumir lo que el mercado le venda y dedicar numerosas horas de trabajo para adquirir el dinero que les permita consumir. Esto cambió radicalmente el estilo de vida de las personas; los valores, pensamientos, costumbres, religiones fueron cambiando y fueron remplazadas por nuevas formas de pensar y de vivir. Esto ha afectado de una manera indirecta a la manera de alimentarse de la gente.

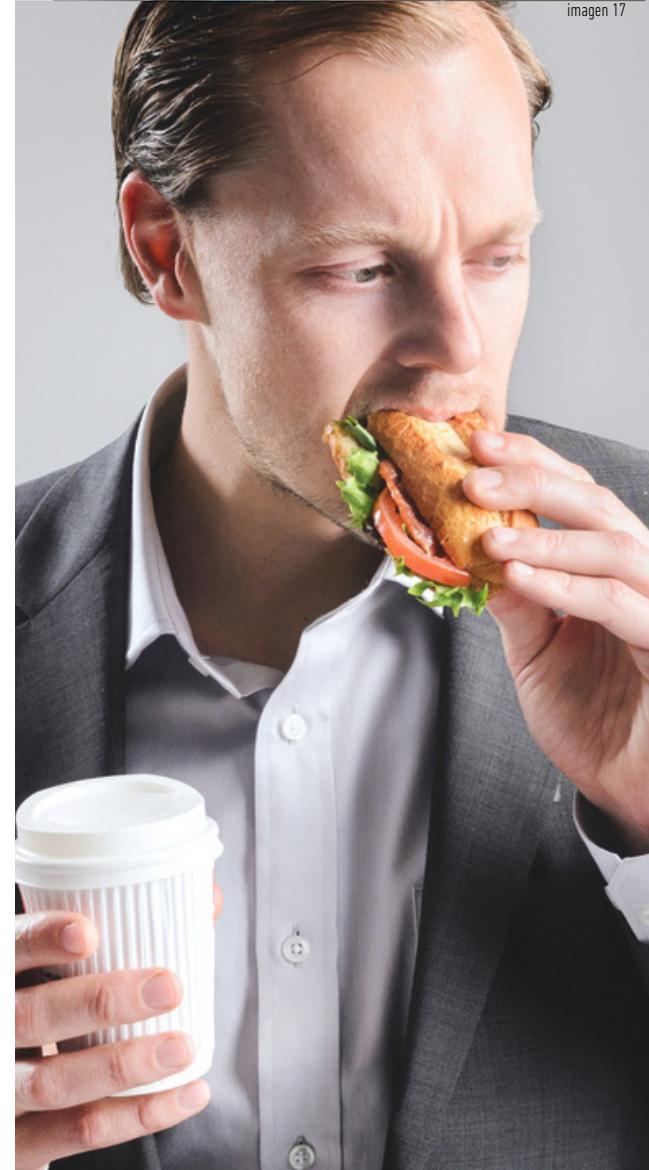
“Todo lo que rodea el acto de alimentarnos, desde la elección de la comida hasta la forma de masticar, son factores que nos llevarán a tener una mejor salud física y a alcanzar un mayor desarrollo espiritual. Comer es una actividad importantísima porque es uno de los momentos en que el universo nos nutre física y espiritualmente, pues recibimos alimento de Dios en forma de energía.” (Rocha, 2011)

Como dice Rocha, (2011) en Sabiduría del Corazón, para tener una buena salud es importante saber nutrirse, no únicamente seleccionando los mejores comestibles sino también respetando los demás factores que influyen. La compañía por ejemplo es muy importante al momento de comer, ya que proporciona mayores niveles de satisfacción a nuestro organismo, lo que también nos nutre.

Actualmente se pueden nombrar algunas ocasiones en las que realizamos rituales de comida significativos como lo son; el día de acción de gracias en américa del norte, noche buena, fin de año, cumpleaños con la tradición de soplar la vela en el pastel, carnaval con el típico mote pata y una variedad de dulces hechos en casa, que se dan en la mayoría de regiones de américa del sur y central. Sin embargo, es importante tener en consideración que la comida no debe mantener un ritual solo en estas fechas, sino el ritual debe ser siempre, es necesario también mencionar que muchas familias tampoco celebran ya estas tradiciones por falta de tiempo o porque los núcleos familiares se reducen y ya no le dan importancia a estos rituales.

Si ingerimos alimentos pensando en nuestras preocupaciones del trabajo o personales, el alimentarse se vuelve una acción mecánica y nuestro cerebro no asimila los placeres que nos proporcionan el comer. Asimismo Fischles, (2010) en Gazeta de la Antropología menciona que el tiempo que la gente dispone para preparar las comidas se ha reducido, lo que muchas veces ocasiona que se supla el hambre con lo primero que aparezca en la cocina, esto por lo general lleva a un desbalance alimenticio con grandes cantidades de azúcares, carbohidratos y grasas.

A partir de todos los daños provocados últimamente por la mala alimentación, nacen varios movimientos y campañas para la buena alimentación, y con ellas también se van creando y retomando varias filosofías de vida. Entre algunos de estos podemos encontrar todos los tipos de vegetarianismo, el auto cultivo, los alimentos orgánicos, las filosofías orientales como el zen y el hinduismo, como también otras más recientes como las fitness trends y el Slow Food. Todo esto con el fin de mejorar el estilo de vida.



1.1.4. EL MOVIMIENTO SLOW FOOD UNA NUEVA FORMA DE ALIMENTARSE

Este movimiento fue creado en el año de 1989 por Carlo Petrini, con el fin de prevenir la desaparición de las tradiciones en cuanto a comidas locales y combatir el ritmo de vida rápido que impedía a las personas pensar en el tipo de alimentos que comen, de donde vienen y como nuestras elecciones en comida afectan al mundo que habitamos. Desde ese momento han estado trabajando para crear un acceso hacia una comida buena, limpia y justa para todas aquellas personas que deseen.

“La filosofía de la «slow food» está en las antípodas de la «fast food» (comida rápida), donde cualquier cosa vale con tal de llenar la barriga, cuando lo que en realidad se trata, es de sentir el placer de la comida, de deleitarse en su degustación y de disfrutarla en el sitio adecuado, en ese



lugar donde tradicionalmente siempre estuvo, a pesar de que a menudo parece que los modos y las modas quieran acabar con el más largo de los placeres: la comida y la bebida. Y en esta defensa de combinar placer y cultura entran el medioambiente y el paisaje de los lugares donde nacen los alimentos, la protección de las especies cultivadas de los productos silvestres”. (Fischles, 2010)

Con esta filosofía se puede entender la gran conexión que tiene la comida con la vida, no solo por ser un elemento vital de nuestra supervivencia, sino que en realidad engloba toda una interacción con el contexto en el que nos desarrollamos. El Slow Food pretende transmitir ese respeto por la naturaleza, y concientizar la importancia por salud de la tierra que nos brinda la oportunidad de tener una gran variedad de diferentes productos para disfrutar. Mantener la cultura de un territorio consumiendo lo que está cerca de nosotros.

Al igual que en las civilizaciones ancestrales, el Slow Food procura generar una reflexión del mundo que nos rodea, para así, respetarlo por todo lo que nos ofrece. Realizar rituales de agradecimiento por los alimentos y analizar los procesos por los cuales han pasado los productos que llegaran a nutrir nuestro organismo, es un acto que contribuirá a hacernos sentir mejor. Trabajar la tierra correctamente y cuidar a los animales de una manera adecuada nos proporcionará una seguridad de que los alimentos que ingerimos no pasaron por ningún tipo de contaminación o procesos químicos.

En un reportaje de La Televisión en el año 2009, se discute sobre la visita de Carlo Patrini a Ecuador y la importancia que tiene el dar el espacio adecuado a la comida, rescatando sus olores y sus encuentros para generar vínculos y unión entre la familia y amigos, de tal manera que todos los miembros puedan disfrutar conjuntamente los placeres de la comida, construyendo en la mesa un ambiente de respeto y comunicación. La intención de Carlo es rescatar la identidad de los pueblos a través de cocina y en esta visita a nuestro país se compartieron las costumbres alimenticias junto con la comunidad indígena de Cotacachi, donde se realizó la tradicional pampa mesa y los rituales de agradecimiento a la Pacha Mama.

He ahí el contenido simbólico de la pampa mesa para nuestros indígenas y su relación con el Slow Food, principalmente por todos los actos que conllevan servir una pampa mesa. Primeramente muchos de los alimentos que se preparan son sembrados y cosechados por los miembros de la comunidad, luego son preparados por un grupo de mujeres que colaboran colectivamente y finalmente estos alimentos son ingeridos mientras se comparten momentos de diálogo y alegría con el resto de los integrantes. Es un ejemplo de colaboración en grupo, donde todos aportan de alguna manera para que todo se pueda llevar a cabo de la mejor manera.

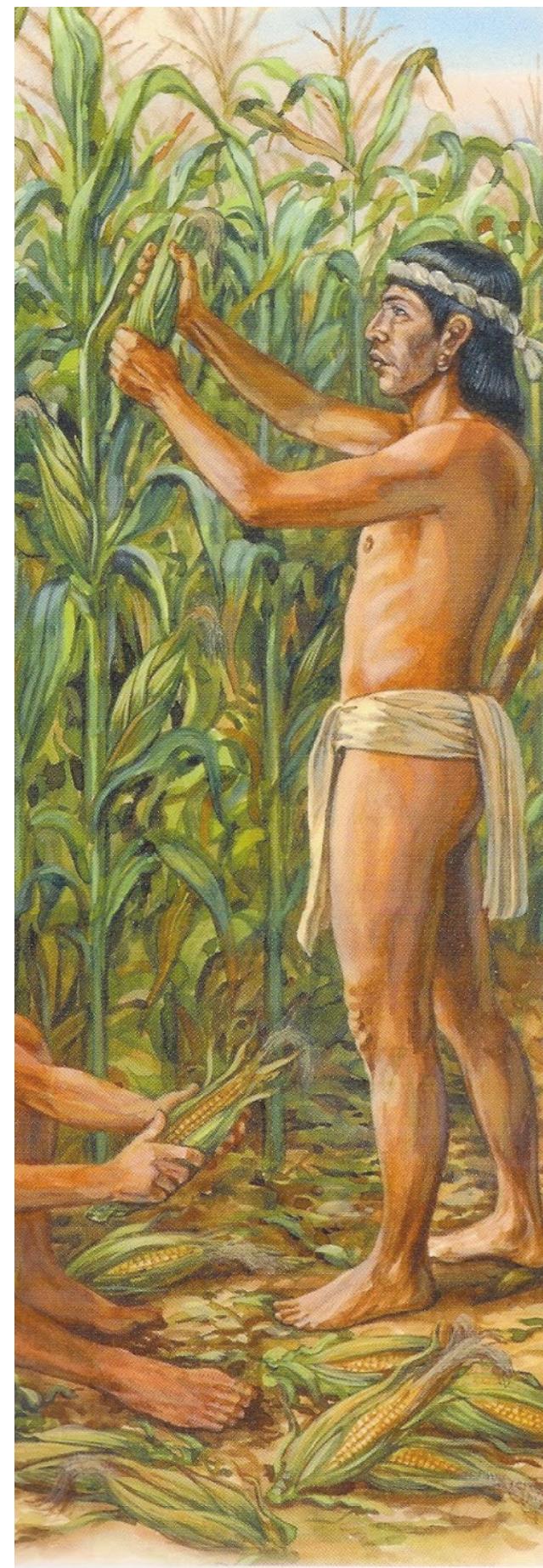
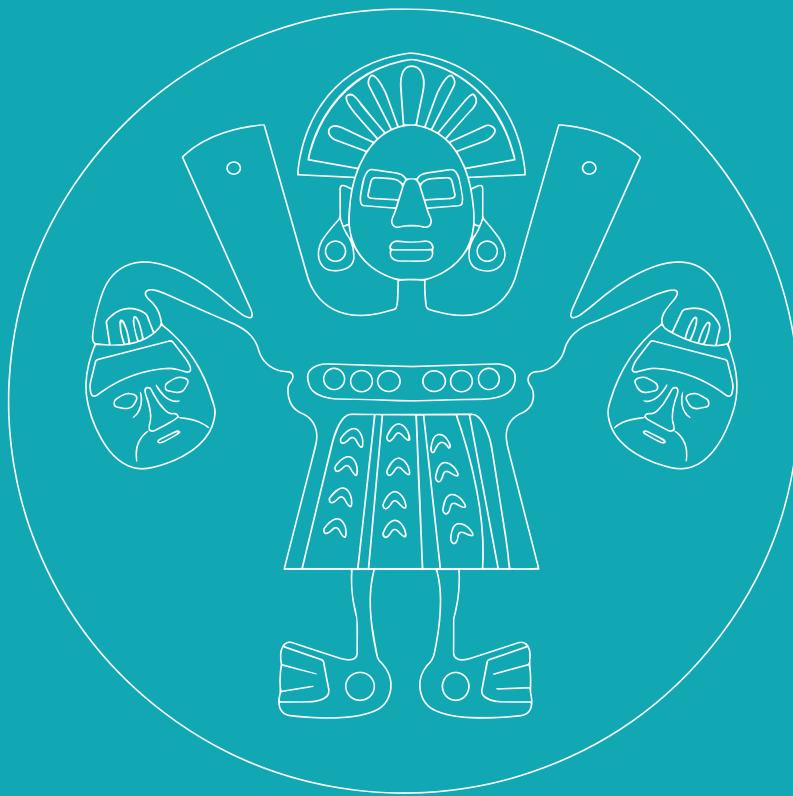


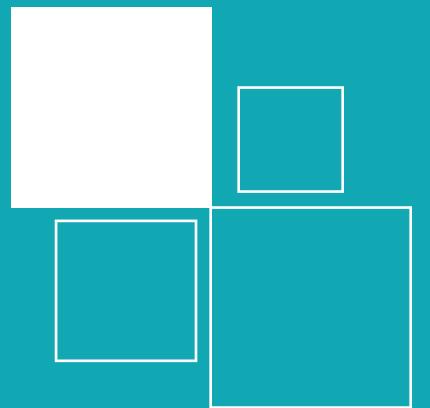
imagen 20





2

CAPITULO



2.1. TEORÍAS DE DISEÑO

2.1.1. DISEÑO SEMÁNTICO

Humberto Eco, (1973) en su libro *Segno*, sostiene que encontramos signos en todo lo que nos rodea, porque de esta forma podemos desarrollarnos y comunicarnos con el medio en el que vivimos. Sea en la ciudad o en la naturaleza, estamos rodeados de señales que nos permiten formar parte de una comunidad, por ejemplo, en el caso de la naturaleza, esta cambia de colores sus hojas según cada estación, las nubes se oscurecen cuando va a llover, los animales venenosos por lo general son de colores llamativos, etc.

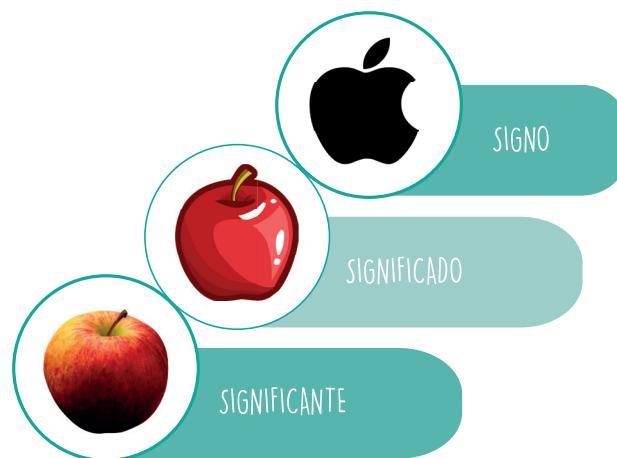
Sin embargo Eco también afirma que es necesario definir al signo como algo concreto y no como un todo, es decir, definirlo en un estado específico. De esta manera lo que se hace es dividir al signo en una parte teórica, la cual es estudiada con mayor profundidad en el lenguaje, y la filosófica que se dedican en mayor detalle a la praxis y a las formas de comunicación extensas que se utilizan en la sociedad para lograr proyectar alguna idea o discurso.

"En fin, más allá del signo definido teóricamente, existe el ciclo de la semiosis, la vida de la comunicación, y el uso y la interpretación que se hace de los signos; está la sociedad que utiliza los signos, para comunicar, para informar, para mentir, engañar, dominar y liberar. Todos estos problemas rebasan la medida física de este pequeño manual [...] porque la semiótica no es solamente una teoría, ha de ser también una forma de la praxis." (Eco, 1973)



En el diseño los símbolos no se utilizan únicamente de manera visual, sino también de modo que se puedan comunicar ciertos fenómenos sociales, dependiendo del contexto en el que se desarrollen. Puede tratarse, por ejemplo, de hábitos culturales, creencias, supersticiones, parámetros sociales, es decir, rasgos intangibles que se encuentran desapercibidos en la cotidianidad del hombre.

Yves Behar, diseñador Suizo fundador de la firma Fuseproject, en una entrevista (TED, 2008), afirma que como diseñadores debemos pensar en cómo crear diferentes relaciones entre nuestro trabajo y el mundo, porque es nuestro deber proporcionar valor a las cosas y este valor se puede conseguir mediante los mensajes que transmitimos a la sociedad por medio de nuestros productos.



En la página web de Fuseproject se encuentra una frase que dice: "La vida aporta historias al diseño, las historias dan al diseño vida y el diseño da vida a las historias". Con esto se entiende que el diseño está relacionado estrechamente con los seres humanos, su entorno y su manera de desarrollarse en sociedad, es como un intercambio constante de mensajes tangibles e intangibles que forman parte de la historia de nuestras vidas.

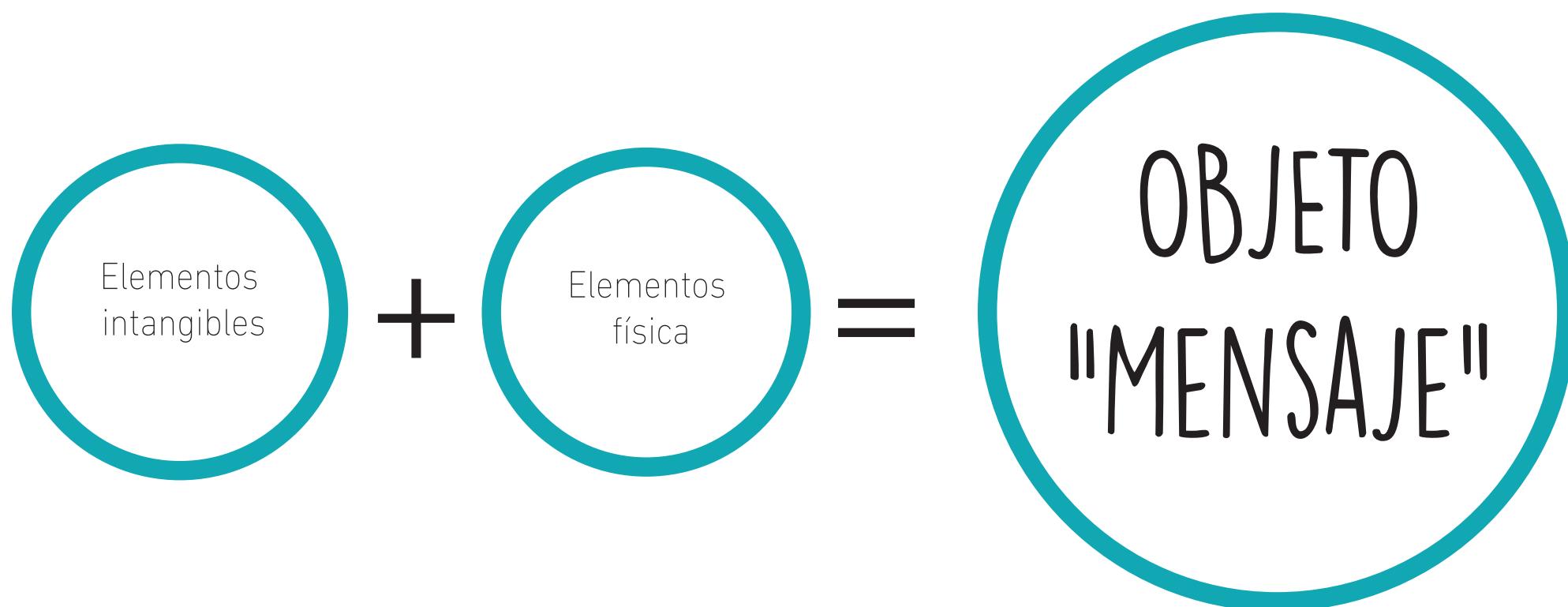
Walde Momeno, 1990 en Aproximación a la Semiótica de Charles S. Peirce, expresa que el signo representa a su objeto, no desde todos los aspectos, sino que se encuentra en lugar de él como referencia a una suerte de idea. Es decir que el signo es una representación de lo que nosotros concebimos en nuestra mente y queremos proyectarlo de alguna manera para poder comunicar.



"[...] un objeto es el portador de un mensaje, donde este último es una organización sistemática compleja y conceptual del signos, que utilizan como vehículo la forma (morfológica) misma del objeto para transmitir una información, para representar un concepto, para expresar e interpretar una realidad sensible y cultural." (Sánchez Valencia, 2009)

Se puede decir entonces que el signo, en el diseño tiene una dimensión semántica en cuanto el producto esté en relación directa con el sujeto (contexto). Boudrillard propone cuatro valores del objeto; valor de uso, valor de cambio, valor de símbolo y valor de signo. Estos dos últimos hablan sobre como los objetos se vuelven símbolos que identifican y diferencian a un

individuo de otro, es decir, al momento de que algo se convierta en un signo para alguien el valor de intercambio se vuelve algo simbólico que no está regido por un valor monetario.



En el caso del diseño de la vajilla se pretende tomar en cuenta los aspectos simbólicos tanto tangibles como intangibles de la fiesta del Inti Raymi. Con rasgos tangibles se hace referencia a la vestimenta, a los colores, las texturas, los materiales, las formas y los iconos presentes en los diversos elementos que se utilizan en la celebración, mientras que los rasgos intangibles hacen referencia a las costumbres, hábitos y tradiciones de las culturas indígenas.

De esta manera se pretende transmitir los diferentes mensajes sociales y culturales mediante la acción de comer y sus utensilios necesarios. Como por ejemplo la pampa mesa y la importancia de compartir los alimentos junto con la familia y amigos, además de utilizar aspectos formales tomando en cuenta los colores de la vestimenta y la iconografía realizada por los cañaris y el imperio inca.



2.1.2. DISEÑO EMOCIONAL

En el diseño emocional, Donald Norman es uno de los pioneros de esta filosofía. Norman, (2004) afirma que el diseño emocional es una forma de entender la conducta de la gente y su respuesta emocional al uso de un producto o servicio. Son las sensaciones que cada individuo siente al adquirir o usar cierto producto, dado a que este va a estar en relación directa con su usuario y puede generar tanto satisfacción como insatisfacción, dependiendo.

“Un producto al ser más atractivo, llamativo o emotivo resulta ser más eficaz y eficiente, pues al tener estas características se crea un lazo emocional entre el comprador y el producto, ya que al primer momento de encontrarnos con el producto, no solo nos importa su funcionamiento sino que también nos despierta sentimientos, sean de alegría, rabia, asombro, o nos trae recuerdos y nostalgia, lo que también lo hace más interesante para las personas [...]” (García & Tobón, 2010)

Los objetos pueden llegar a formar una parte muy importante en la vida de una persona, y el diseño emocional pretende hacer que estas relaciones sean lo más placenteras posibles, en la cual se encuentre un equilibrio entre la forma y la función; sin caer en el error de crear objetos bellos que no sean funcionales, ni objetos funcionales que no sean gustosos a la vista.

Don Norman, (2004) establece tres reacciones emocionales que las personas pueden percibir al estar en contacto con cualquier producto:

1. Visceral: que es el estado pre – consciente o anterior al pensamiento, es donde predominan las formas exteriores y las primeras impresiones que nos da cierto objeto.
2. Conductual: en este nivel se habla de una interacción usuario – objeto, es decir, se refiere al uso, la funcionalidad, el rendimiento y la durabilidad de un producto. Pero sobretodo sentir que se tiene el control sobre estos obje-

tos, sentir que son capaces de hacer lo que se quiere que hagan.

3. Reflexivo: este nivel, a diferencia de los anteriores, es atemporal. Es a través de la reflexión que perpetuamos el pasado y visualizamos el futuro. Se refiere a la imagen de uno mismo, satisfacción personal, recuerdos, memorias, anhelos, sueños. Es el nivel más alto, en donde se encuentran las emociones.

Es imposible aislar al hombre de sus emociones, y este es un tema que se ha tratado mucho en los últimos tiempos. En el diseño se pretende crear lasos entre los objetos y el usuario que permitan al usuario sentirse a gusto con el uso de su producto y sienta que la adquisición de dicho objeto valió la pena y cumplió los parámetros que esperaba satisfaciendo así su necesidad.

“Las emociones están ligadas a la actuación, es sentirse seguros en el mundo. La cognición es nuestro entendimiento del mundo, mientras que la emoción es la interpretación de él”. (Norman, TED, 2003)



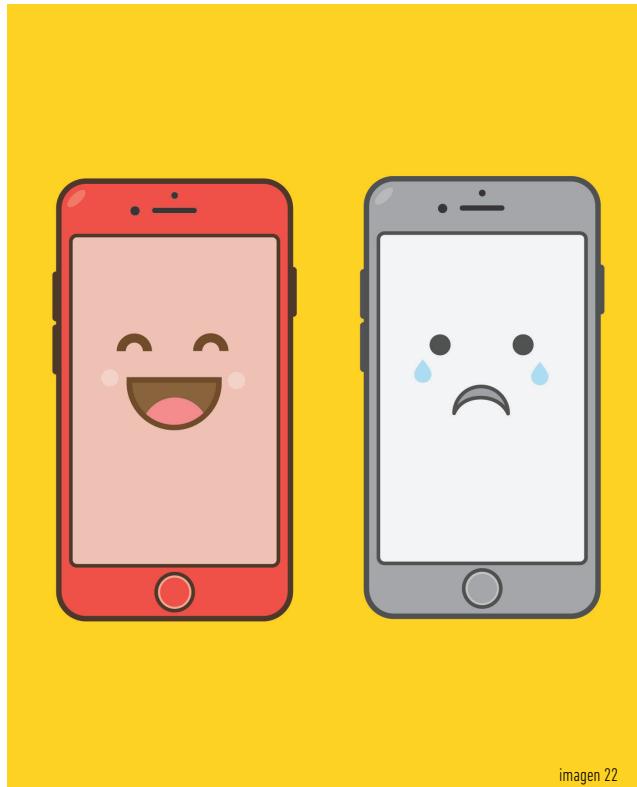
Proyecto de tesis de grado: Padres, hijos y la conexión emocional del juego

Exploración de como los productos pueden conectar de una mejor manera a los niños con sus padres a partir del juego, mientras ayudan en el desenvolvimiento social y emocional de los pequeños



2.1.3. DISEÑO DE LOS OBJETOS COTIDIANOS

En el diseño de objetos cotidianos muchas de las veces cometemos más errores que en cualquier otro objeto. En la mayoría de las veces la razón puede ser, que los objetos cotidianos están presentes en nuestra vida diaria todo el tiempo por lo cual deben ser lo suficientemente complejos para satisfacer nuestras necesidades como también lo suficientemente simples para no cansarnos.



La vida está compuesta de detalles y pequeños momentos, que a la larga se van sumando y forman nuestras horas, nuestros días, nuestros años. Los objetos lo que pretenden es facilitar estas acciones diarias dándonos pequeños instantes de felicidad, de satisfacción. Desde que nos levantamos estamos rodeados de objetos cotidianos como la cama, las colchas, los veladores, despertadores, zapatos, cafeteras, etc.

¿Qué pasaría si uno de estos productos que forman parte de nuestro día, de pronto deja de funcionar o se descompone? Digamos que el colchón no fuera tan cómodo y nos levantáramos con dolor de espalda, el despertador nuevo que adquirimos no es fácil de apagar y sigue sonando mientras tratamos de alistarnos para

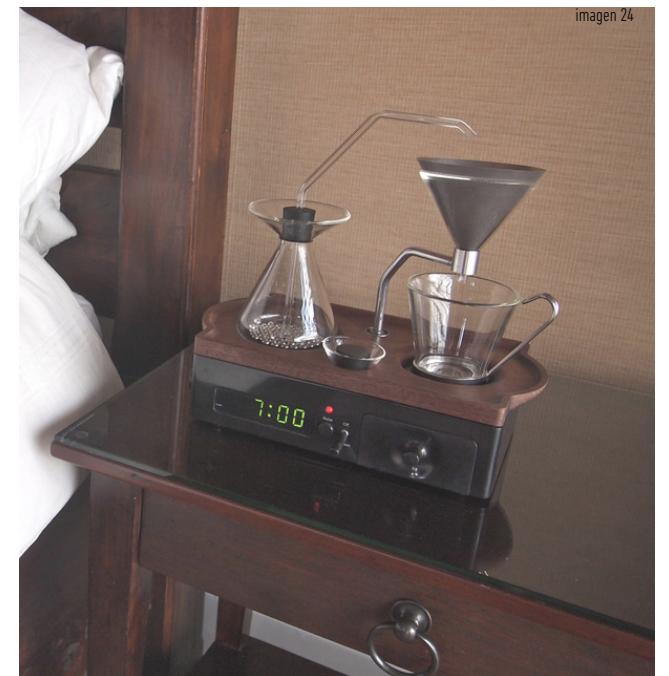
ir al trabajo, la cafetera no funciona y ha provocado que nuestro café sepa a oxidado, y como si esto fuera poco, cuando salimos de la casa a uno de los zapatos que llevamos se le sale la suela. Apuesto que llegaríamos a la oficina sin ánimos de nada y frustrados.



Donald Norman, (1990) en su libro Psicología de los Objetos Cotidianos, manifiesta que muchas de las veces los objetos cotidianos son más complicados de lo que deberían ser, que no todos entienden lo que se pretende comunicar en cuanto a su funcionalidad, razón por la cual se vuelve difícil manipularlos. Muchas veces lo sencillo no es sinónimo de simple, sino que nos podría facilitar muchas acciones del día a día. Por esta razón existen muchos clásicos que se mantienen con el tiempo.

"Los objetos bien diseñados son fáciles de interpretar y comprender. Contienen pistas visibles acerca de su funcionamiento. Los objetos mal diseñados pueden resultar difíciles de utilizar y frustrantes. No aportan pistas, o a veces aportan falsas pistas." (Norman D., 1990)

Podríamos decir que los objetos de uso cotidiano deberían ser pensados muy bien por sus diseñadores, se necesita saber equilibrar todos los aspectos que son importantes para nosotros en nuestra vida diaria. Deben ser objetos que nos atraigan a la vista y nos "gusten", pero que también cumplan correctamente sus funciones, y sobretodo que sean accesibles para el mercado para el cual lo hemos diseñado. Por lo tanto los diseñadores deben conocer y tener en cuenta varias disciplinas y trabajar en conjunto con ellas.



"Si el diseño de los objetos cotidianos estuviera regido por la estética, la vida podría ser más agradable a la vista, pero menos cómoda; si estuviera regido por la utilidad, podría ser más cómoda, pero se verían más feos. Si predominasen el costo o la facilidad de fabricación, es posible que los productos no fueran atractivos, funcionales ni duraderos." (Norman, 1990)



2.2. LA CERÁMICA

2.2.1. BREVE HISTORIA DE LA CERÁMICA EN EL ECUADOR

En el Ecuador se asentaron varias culturas a lo largo del territorio, muchas de ellas con rasgos distintos, las variaciones de unas con respecto de las otras se debe a las diferentes regiones que tiene el país. Por esta razón la historia de la cerámica en el Ecuador va a variar dependiendo del sector del cual se hable, aunque también entre ellas se presentan algunas semejanzas, especialmente en la función que los pueblos precolombinos le daban a los utensilios.

“La arcilla le sirvió para fabricar artefactos que facilitaron al Hombre la vida cotidiana, pero también fue ella el medio de expresión que perennizó la estética de lo bello y la manifestación de lo sagrado.” (Fundación Cultural Paúl Rivet, 1992)

Una de las culturas más antiguas del Ecuador con una gran cantidad de objetos arqueológicos encontrados, es la cultura Valdivia, que se asentaba en la costa. Los elementos de cerámica de esta cultura mostraban una gran evolución en el trabajo manual de la cerámica, y las esculturas eran portadoras de una gran expresión formal, lo que les hace ser muy conocidas a nivel nacional, como por ejemplo; la Venus de Valdivia.

En la zona del austro del Ecuador existieron algunas culturas como los Cashaloma, Tacalzapa, Monjas, Huayco, Narrio Tardío, Cañarís. En el periodo Formativo Medio (2259 – 1320 a. C.) y Tardío (1300 – 550 a. C.), estas se asentaron en las zonas altas del río Paute, razón por la cual se pueden encontrar algunas piezas en las

actuales provincias de Cañar y Azuay. Sin embargo algunas también se desplazaron a Loja y a la costa ecuatorial.

Durante estos periodos la cerámica tenía una versatilidad en colores, pero por lo general el que mayor predominaba era el color rojo y blanco. Dependiendo de la zona en la que se encontrase tenía mayor o menor predominio del blanco. En Catamayo y Cerro Narrío se han encontrado pozuelos abiertos denominados “bols”, con un tratamiento muy laborado en sus superficies, también es muy común encontrar globulares, ollas y vasijas con formas zoomorfas o antropomorfas.

“La alfarería temprana copió el estilo de los recipientes tradicionales de piedra, calabaza, madera, o cestería elaborada con fibras vegetales [...] Las primeras tradiciones cerámicas están por una alta variabilidad cromática de los recipientes y por formas relacionadas con horizontes estilísticos que se expandieron tanto al sur del Ecuador, como en el Perú septentrional.” (Fundación Cultural Paúl Rivet, 1992)

En el periodo de Integración (550 – 1530 d.C.), se presentan algunas dificultades para los arqueólogos ya que debido al desplazamiento de las culturas a lo largo del territorio ecuatoriano se encuentran varias similitudes en la cerámica de distintas zonas debido a la influencia de una y otra cultura. En la provincia del Azuay y Cañar por ejemplo se puede encontrar influencia de la costa como del oriente, debido a que son fron-

terizas y coexistían estilos diferentes en este espacio territorial pequeño.

En este periodo también se da la llegada de los incas al Ecuador, principalmente en tres zonas: Azuay, el área norte próxima a Quito y la zona más boreal de la Sierra ecuatoriana. Esto influye muchísimo en las técnicas de cerámica, sus colores y formas, especialmente en la provincia del Azuay y Cañar. Los incas proyectaron muchas de sus creencias en la cerámica ceremonial, la cual era mucho más elaborada y era únicamente para uso imperial.

Antonio Fresco, (1992) en Historia de la cerámica en el Ecuador, nos relata que este tipo de cerámica era elaborada específicamente para la nobleza incaica por los “mitmajcuna” en Jatun – Pampa, provincia del Cañar. También expone que este estilo de cerámica era imitada por las etnias provinciales como copia de las formas imperiales pero solo como referentes, mas no totalmente con una estética incaica, sino como una mezcla de las dos culturas, como en el caso de Casholoma o Puruhá.

Por esta razón a partir de la invasión Inca se puede encontrar en la cerámica del Ecuador una influencia incaica pero no una réplica exacta de la cerámica del Cuzco. Esta influencia se puede percibir especialmente en los trazos de la decoración cerámica, que en el caso de los incas es mucho más simple y recta, siguiendo los diseños textiles, y en cuanto a la cromática su paleta se extendía a más de 18 colores.



Figura en miniatura, hecha a mano.



Figurilla Antropomorfa²⁵ embarazada.



Venus de Valdivia, Hecho en Cerámica.

imagen 25



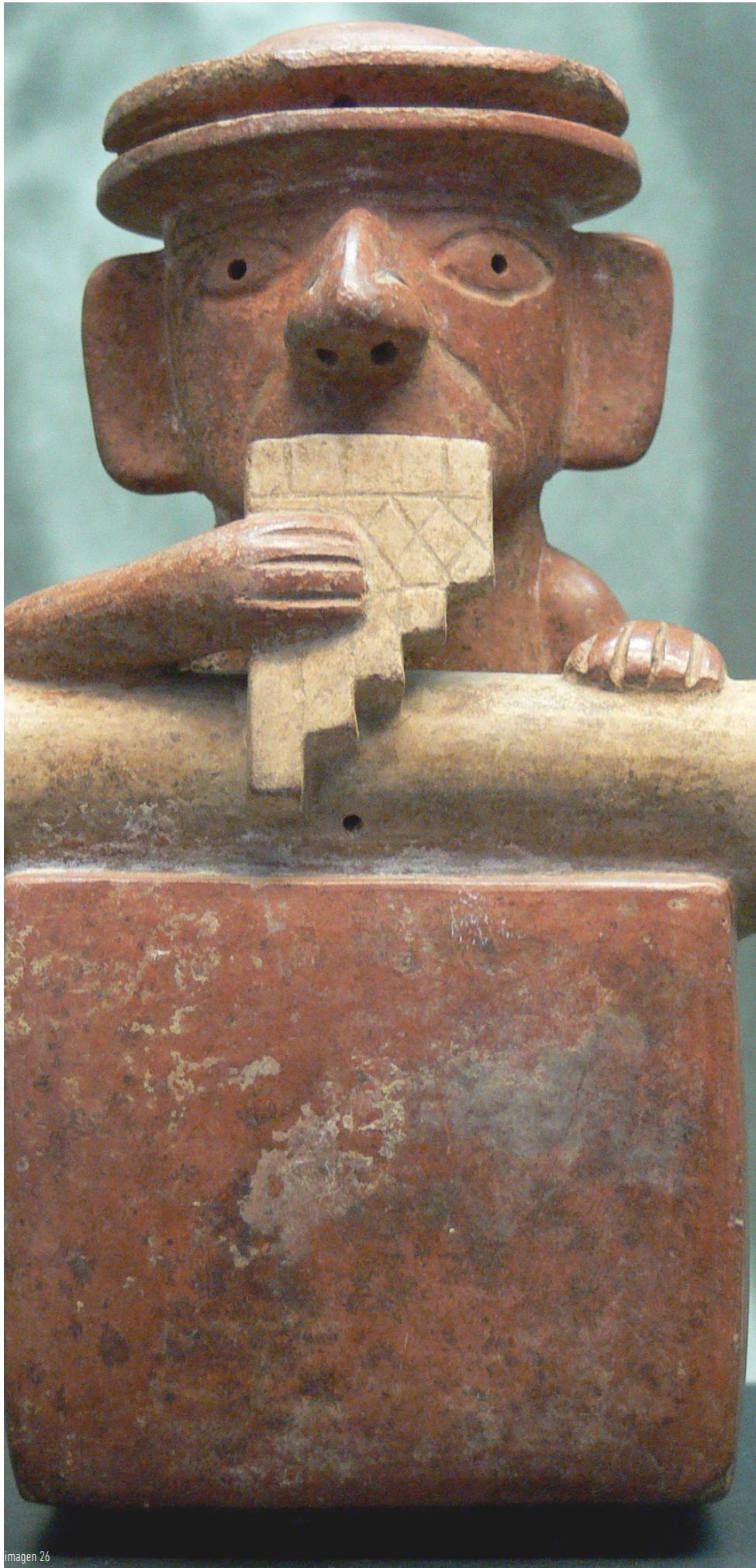


Imagen 26



Imagen 27



2.2.2. TÉCNICAS DE CERÁMICA TRADICIONALES

“El término cerámica tiene su origen en la palabra griega keramos (arcilla). Es la denominación más amplia con la que se designan los objetos fabricados con arcilla que han sufrido una transformación fisicoquímica irreversible a través de la acción del fuego” (Casanovas, 2012)

Elsbeth S. Woody, (1981) en su libro Cerámica a Mano, explica que “la arcilla es uno de los minerales más abundantes que se formó a partir de las rocas ígneas a través de un proceso de envejecimiento geológico que tuvo lugar hace milenios.” Por esta razón es uno de los materiales que más se ha utilizado a lo largo de la historia para realizar un gran número de objetos tanto utilitarios como decorativos.

Debido a la formación química de la arcilla se pueden encontrar algunas variedades de la misma, su composición puede variar debido a las variaciones químicas de la roca madre o cuando es transportada desde su lugar de origen y contrae diferentes elementos como el viento, agua, glaciares. A esto se le denomina como el contraer impurezas.

“El tamaño de las partículas puede variar por muchas razones; el procedimiento de envejecimiento puede haber progresado de forma diferente, el transporte de arcilla puede haber dado lugar a la sedimentación de diferentes tamaños de partículas en diferentes lugares o el transporte puede haber molido algunas de las arcillas en partículas finas.” (Woody, 1981)

En las Técnicas Tradicionales se puede encontrar, el modelado que es cuando se utilizan únicamente las manos y algunas herramientas que nos permiten dar forma a la cerámica; el torno nos ayuda a la obtención de piezas huecas perfectamente simétricas, por medio de una rueda que hace girar la arcilla mientras se le da la forma; finalmente la técnica con moldes nos permiten obtener formas perfectas e idénticas vaciando la arcilla en estado líquido a moldes tanto de yeso como silicona.

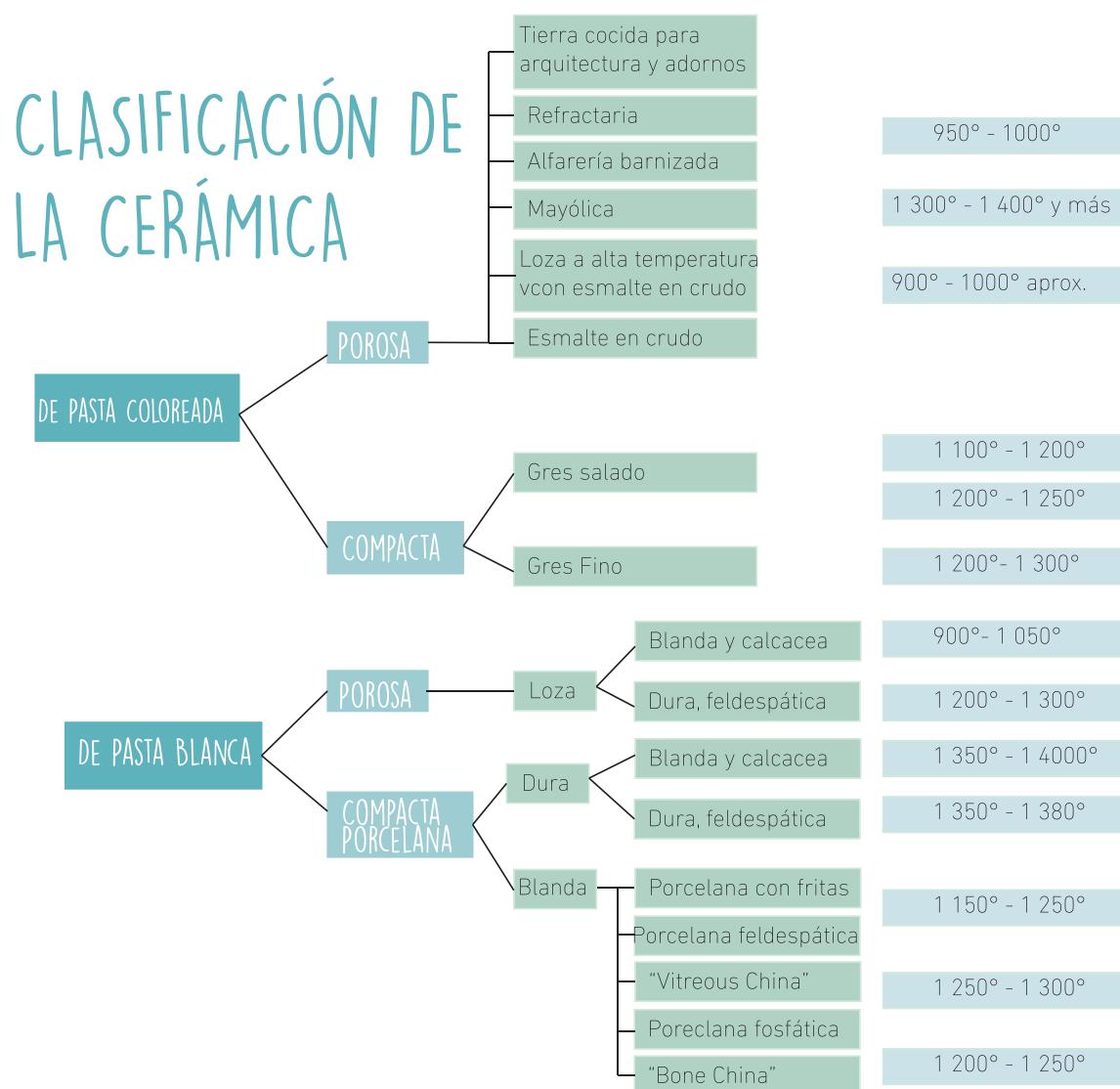


tabla 6



MODELADO

- Pellizco
- Churros
- Planchas



A TORNO

- De mano
- De pie
- Eléctrico



CON MOLDES

- De yeso
- Silicona



tabla 7

A estas técnicas también se le pueden adjuntar, añadir ciertos procesos que pueden ayudar a generar diferentes formas y motivos en la cerámica:

CON UN OBJETO PUNZANTE	Incisiones, esgrafiado, incrustaciones
CON UN OBJETO CORTANTE	Calados
CON MOLDES DE MADERA	Estampillados y técnica de cuenca o arista. Técnica originaria de Próximo Oriente (s. VI)
CON ENGOBE	Arcilla diluida (barbotina) de color blanco o coloreada, aplicada con un pincel sobre la superficie de arcilla o incrustada en ella.
CON RELIEVE	Aplicaciones de formas diversas que se adhieren mediante arcilla diluida.

tabla 8



2.2.3. BREVE HISTORIA DE LA VAJILLA

La vajilla empezó su historia a raíz de cuando el hombre dejó de ser nómada para volverse sedentario. Esto provocó grandes cambios en el estilo de vida de los hombres, en esta etapa también cambió muchísimo su forma de alimentarse, ya que no solo se dedicaron a la caza sino también a la agricultura y ganadería. Además de esta forma empezaron a desarrollarse nuevas y diversas funciones dentro del nicho familiar y de las comunidades.

“La cerámica fue una de las conquistas más grandes del neolítico y, como la agricultura y la ganadería, apareció de forma independiente en diferentes regiones del planeta. Su origen se relaciona con el cambio de dieta que provocó el desarrollo de la agricultura con la búsqueda de nuevos sistemas de almacenar y conservar la comida. La historia de la cerámica va unida a la historia de casi todos los pueblos del mundo. Abarca sus mismas evoluciones y fechas, y su estudio está unido a las relaciones de los hombres que han permitido el progreso de este arte.” (Rolandelli, 2011)

La gran parte de los oficios cerámicos, textiles entre otros eran desempeñados por las mujeres de las colonias, ya que los hombres se dedicaban a la caza o a la busca de nuevos territorios a los que podrían expandirse. Por esta razón las mujeres se quedaban cuidando a los niños y trabajando en la agricultura y conociendo las diferentes cualidades de la naturaleza.

Con el paso del tiempo se fue dando la necesidad de crear contenedores de diversos tipos; de rocas, de fibras y de cerámica. Estos contenedores servirían tanto para recolección como para el almacenamiento de agua o alimentos. Así en la historia podemos encontrar una gran evolución en todos los artículos y herramientas que los hombres fueron creando. Mientras las colonias llevaran más tiempo siendo sedentarias, la cultura de las mismas se iría enriqueciendo mediante el compartir.



imagen 28



imagen 29



2.3. TRABAJO DE CAMPO

SEGUNDO FLORES



Guía turístico del Complejo Arqueológico de Ingapirca, habla acerca de cómo el Inti Raymi fue introducido por los Incas en el imperio cañari, que antes se asentaba en Ingapirca. Explica que antes de la llegada de los Incas, en donde actualmente es el templo del Sol, en la época de los cañaris era el templo de la Luna, ya que para ellos eran más significativas la Pacha Mama y la Luna. Es desde la llegada de los Incas que se empieza la veneración al sol, pero como la conquista no fue a partir de violencia sino a causa de unión matrimonial, las tradiciones de los Incas se mezclaron con la de los cañaris y por esta razón se continuaba venerando tanto a la Luna como a la Pacha Mama. Por esta razón en el Inti Raymi celebrado en Cañar se toman en cuenta también los agradecimientos a la Pacha Mama.

2.4. TARGET

El target está definido para un mercado tanto nacional como internacional de clase media y media alta que guste del diseño con identidad. Puede ser tanto para uso personal de individuos de sexo femenino tanto como masculino así como también puede ser usado para el servicio en restaurantes u hoteles que deseen una vajilla diferente de las convencionales o busquen transmitir la identidad Ecuatoriana al momento de servir en platos los alimentos.

DIEGO SUAREZ



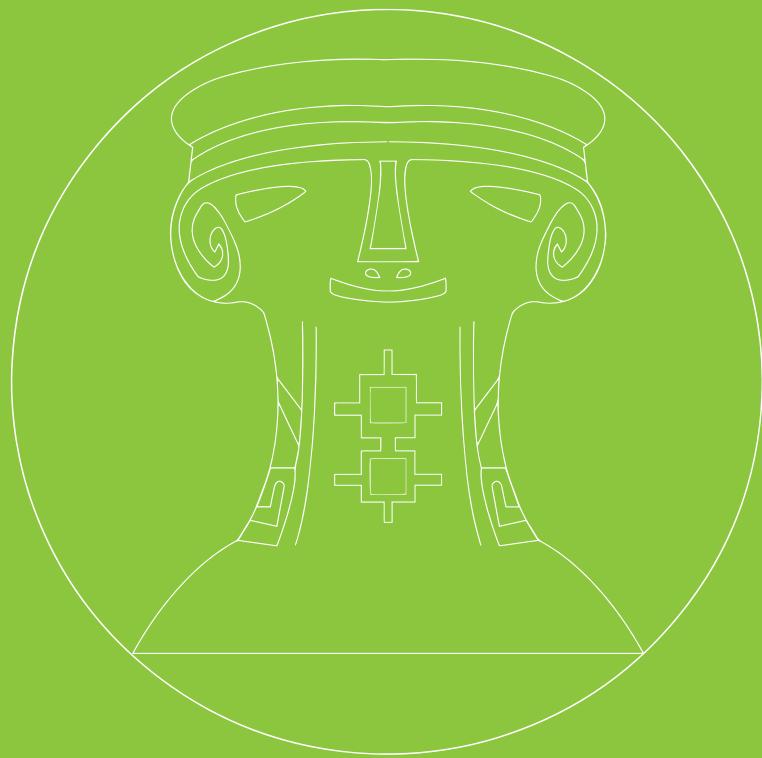
Profesor de la Facultad de Diseño en las cátedras de Antropología y Diseño de la Identidad, nos explica que el Inti Raymi es una fiesta llevada a cabo en honor al Sol por todas las bondades brindadas en el ciclo agrícola. Nos relata también que esta fiesta se desarrolla el 21 de junio, en el solsticio de verano, que es época de cosecha. Adicionalmente menciona que para los indígenas es muy importante el rito de la comida, ya que para ellos es fundamental el acto de compartir, por esta razón se realiza la pampa mesa que significa "mesa grande". En la pampa mesa se coloca todos los alimentos en el piso donde cada miembro aporta con algo de comida, hace referencia a que todos comparten lo que tienen y todos disfrutan de ello.

ISAURA LOJA



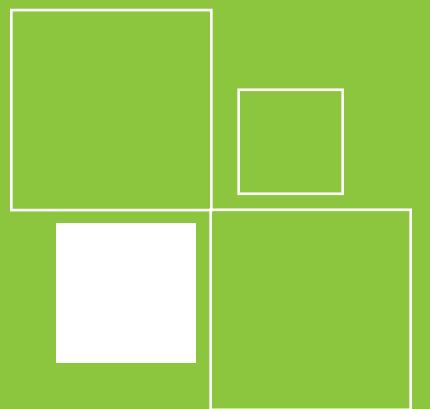
Nativa de la provincia del Cañar y trabajadora en el Complejo Arqueológico de Ingapirca, nos cuenta cómo se vive el Inti Raymi desde su perspectiva. Para ella el Inti Raymi es la fiesta que se realiza para agradecer al Dios Sol y la Pacha Mama por las bondades brindadas en la agricultura, realizando sin falta la danza de la cosecha. Sin embargo menciona también que esta ella no tiene mucho conocimiento del significado de los ritos originales de esta fiesta, sino que ella asiste y los realiza más como una tradición que fue transmitida por sus padres y sus abuelos. Menciona también que muchas de las veces la fiesta pierde su esencia cultural cuando los jóvenes y adultos se exceden en el alcohol.





3

CAPITULO



I.I. ANÁLISIS DE HOMÓLOGOS

I.I.I. CONCEPTUALES

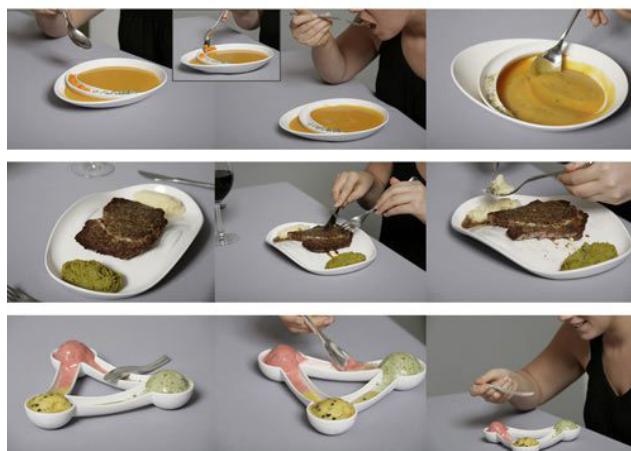
Título: Sensuous Tableware
Autor: Ilan Sinai

Esta vajilla fue creada a partir de la exploración de Ilan hacia las relaciones que tenemos al momento de comer. Los diseños fueron pensados cuidadosamente para transmitir diferentes sensaciones mientras comes. Esto te permite ser más consciente en el momento de la comida y hace que de cierta manera interactúes con ella y la disfrutes.

En este juego de vajilla se tienen 3 fases, el aperitivo el plato fuerte y el postre. En el caso del aperitivo es una sopa que tiene dos tipos de aderezo en una especie de puente en el plato y se puede ir añadiendo y mezclando estos aderezos a su gusto.

El segundo plato tiene un desnivel donde se coloca la carne en la parte superior y dos tipos de puré en los laterales, el rato que se corta la carne los fluidos se mezclan con los purés creando diferentes texturas y sabores.

Por último el postre son tres tipos de helado que se mezclan entre sí en una especie de canal entre cada uno, experimentando así nuevos gustillos.



Título: Share Food Tableware
Autor: Bilge Nur Saltik

Esta vajilla fue diseñada para compartir. Es la nueva etiqueta del siglo XXI. Tiene una base en V que permite a los usuarios inclinar el plato en diferentes direcciones en un ademán de ofrecer la comida a otros, cuando esto pasa el lado que queda levantado deja ver un brillo de color que llama la atención y genera curiosidad. La diseñadora comenta que este brillo apunta a quien debes compartir. De esta forma la mesa se vuelve dinámica y todos comparten no solo los alimentos sino también un buen momento.



Título: Pho Tableware
Autor: Omid Sdri

Esta vajilla está inspirada en las lámparas de papel vietnamitas que normalmente se ven por toda la ciudad colgando de cables y techos. Fuera de su morfología está diseñada para llevar la típica sopa vietnamita que va acompañada de algunos aderezos, y por lo general los meseros deben hacer varios viajes para llevar a la mesa todos los acompañantes de la sopa. Esta vajilla permite el ágil transporte del plato lo que le proporciona también mayor comodidad al usuario.



Título: Les Madeleines
Autor: Valentina Raffaelli

Esta vajilla fue creada bajo el concepto de unir la pasión a la comida con la alegría que se puede presenciar de una comida en el suelo y los momentos especiales que se viven con la comida. La colección consta de tres partes, cada una representa comidas que normalmente tratamos trivialmente pero que en realidad contienen una gran cantidad de sustancia emocional.

- Colazione per due: Desayuno para dos
- La Merenda: El mordisco
- Il tè con gli amici: El té con amigos



I.1.2. FORMALES



Título: Urban Nature Dinerware
Autor: Villeroy & Boch

Esta vajilla tiene un diseño simple y orgánico, con formas que se asemejan tanto a la arquitectura como a la aerodinámica. En la mayoría de las piezas se emplea una simetría y no se usa ningún tipo de textura sobre la cerámica.

Esto permite que la comida sea el mayor protagonista, de esta manera la vajilla es un complemento funcional y estético que comunica la limpieza y pulcritud con la que se prepararon los alimentos.



Título: Wasata
Autor: Shinichiro Ogata

Esta es una vajilla desechable hecha de caña de azúcar y caña de bambú, los materiales son biodegradables y amigables con el medio ambiente. Esta vajilla tiene un estilo japonés con formas tanto orgánicas como con una geometría simple. Refleja mucha elegancia y tampoco se presenta ninguna textura además de la del propio material.

Al tener formas geométricas se puede generar un mayor contraste con la comida servida en los platos. Nuevamente la vajilla es el complemento de los alimentos, siendo los últimos protagonistas en la mesa.



Título: Weird Tableware
Autor: Aldo Bakker

Esta vajilla rompe formalmente todos los paradigmas de una vajilla convencional, trabajando formas bastante orgánicas que son adaptables a la estructura de las manos. Son trabajadas tanto en cerámica blanca como en una variedad de colores llamativos.

Esta vajilla nos ayuda a comprender las variables formales que se pueden trabajar en la cerámica. Es un ejemplo de cómo se pueden crear formas tan orgánicas y llenas de curvas pero de una simplicidad única.



1.1.3. TECNOLOGICAS

Título: Texturas de Frutas y Vegetales
Autor: Viichen Design

Esta vajilla esta creada en cerámica y consta de una doble pared que permite aislar el contacto de la mano con las bebidas calientes. Se generan varios tipos en texturas las piezas son vaciadas en moldes de yeso. El acabado es en esmaltado brillante blanco para todas las piezas.

En esta propuesta podemos apreciar como en una forma convencional se puede lograr una percepción completamente distinta únicamente utilizando diferentes texturas y relieves. El esmaltado únicamente en blanco nos permite observar como se genera el equilibrio entre saturation y sobriedad.



Título: Flip Flop Slip
Autor: Fortynine Studio

Esta es una vajilla que se ha trabajado completamente a mano, mediante placas se logran las imperfecciones dadas en los bordes que hacen que se parezca a una vajilla prehistórica. Los tonos de los colores son mates y opacos, entre grises, negros, blancos.

Aquí se puede observar como las formas modeladas a mano y únicas en relación con las demás piezas de la vajilla, transmiten la naturalidad del material y una diversidad en cuanto a las formas obtenidas. Esta técnica también genera la sensación de ser una vajilla primitiva hallada por arqueólogos.



Título: Piezas Torneadas
Autor: Health Ceramics

Estas piezas de cerámica han sido dadas forma en el torno, tienen una textura suave y lisa. Su acabado es mate y utilizan una variedad de colores con dos tonos cada uno, tiene la mezcla de un tono fuerte y un tono pastel.



I.2. PARTIDO CONCEPTUAL

I.2.1. EL DISEÑO EMOCIONAL Y LA PSICOLOGIA DE LOS OBJETOS COTIDIANOS

Para llevar a cabo el partido conceptual de diseño, se está tomando en cuenta como principal generador de ideas al diseño emocional y al traslado de símbolos y signos tangibles e intangibles para la concreción de un producto.

Como se expone es el Capítulo 2: Diseño semántico, en el diseño los símbolos no se utilizan únicamente de manera visual, sino también de modo que se puedan comunicar ciertos fenómenos sociales, dependiendo del contexto en el que se desarrollen. Puede tratarse, por ejemplo, de hábitos culturales, creencias, supersticiones, parámetros sociales, es decir, rasgos intangibles que se encuentran desapercibidos en la cotidianidad del hombre.

En la cultura indígena se mantienen ciertos rituales que han viajado y se han conservado a través de los años de generación en generación. Uno de estos ritos es la forma de comer y compartir la comida. En el Inti Raymi los indígenas dan una importancia muy grande al agradecer los alimentos que su padre Inti y la Pacha Mama les han brindado durante la cosecha; el compartir e interactuar entre la comunidad se vuelve fundamental a la hora de la comida.

En la Pampa Mesa (que quiere decir Gran Mesa) cada persona aporta con un alimento y lo coloca sobre una tela en el piso en donde todos se sientan a compartir. Esto nos demuestra la sensibilidad que generan los momentos que se



comparten junto a la gente que nos rodea. Por esta razón se ha decidido rescatar todos estos aspectos en el diseño de una vajilla.

La vajilla debe generar en las personas esas ganas de compartir entre familia o amigos momentos agradables, debe representar momentos en los que se le dedique a la comida el espacio necesario, el tiempo que se merece. Recordándonos nuestras raíces y transmitiendo ello al resto del mundo.



1.3. PARTIDO FUNCIONAL

En cuanto a la funcionalidad el objeto está destinado a cumplir los siguientes puntos para así poder transmitir a las culturas contemporáneas las tradiciones de las civilizaciones de antaño.

Mediante la vajilla se pretende:

- Recuperar tradiciones mediante la comida.
- Que sea una vajilla para compartir tanto con la familia como con los amigos.
- Que sea multifuncional y permita contener diferentes alimentos.

Como parte de la funcionalidad se propone la eficacia con la que el objeto comunica la identidad del pueblo ecuatoriano, la calidez de su gente, su comportamiento en sociedad, la importancia que tiene para nuestra cultura el compartir momentos entre la familia y los amigos, la diversidad de pensamientos, como también la manifestación del colorido plasmado en la vestimenta y accesorios, la alegría de sus danzas, etc.

La ergonomía es otro aspecto fundamental al momento de hablar de la funcionalidad, ya que brindará al usuario una satisfacción al momento de usarla. Para esto se tomarán en cuenta los siguientes condicionamientos genéricos en el uso de una vajilla común:

PRACTICIDAD

- En este punto se requiere que la vajilla sea de fácil entendimiento, es decir que se pueda interpretar rápidamente el modo de usarla.
- Debe ser de fácil limpieza y almacenamiento, ya que en los hogares modernos el espacio es generalmente reducido.

SEGURIDAD

- No debe usarse ningún tipo de componente tóxico en la vajilla y los esmaltados deben ser los adecuados para la salud humana.
- En este aspecto también se debe tomar en cuenta los procedimientos para afectar al medio ambiente lo menos posible.

ADAPTABILIDAD

- Para que la vajilla sea adaptable debe poder adecuarse a las formas y medidas antropométricas de las manos.
- Debe también adaptarse a distintos alimentos; tanto líquidos como sólidos.



1.4. PROCESO TECNOLÓGICO

Los procesos tecnológicos que se llevarán a cabo en la elaboración de la vajilla son los de una cerámica tradicional. Estamos hablando de la técnica de modelado, el torneado o el vaciado en moldes de yeso. Esto dependerá de las formas que se obtengan en el diseño y de la tecnología que sea la más adecuada para dar vida a las estructuras, de tal manera se podrían también mezclar las técnicas de acuerdo con las necesidades.

También se propone el uso de la chonta como madera autóctona de la región oriente del país, esta madera es muy rica en cuanto a textura y colores de la madera, lo que produce que se proyecte una diversidad en todos los materiales empleados. Además las técnicas madereras son muy trabajadas por los artesanos azuayos, lo que ayuda a recuperar dos técnicas ancestrales importantes de rescatar.

Otra de las propiedades importantes mencionar en cuanto a la chonta, es la dureza y durabilidad de la misma. Al tratarse de una madera resistente, es más confiable para darle un uso dentro del área de alimentos, ya que posee una mínima absorción de agua, manteniendo así a la madera libre de bacterias y de una mala vejez.

1.5. PARTIDO FORMAL

En este punto se trata el aspecto morfológico del diseño, la estética, los procesos que se van a seguir para ir generando la forma y la cromática que se empleará, lo que nos ayudara a justificar el porqué de cada representación.

Citando el Capítulo 2: Diseño de los Objetos Cotidianos, los objetos cotidianos están presentes en nuestra vida diaria todo el tiempo por lo cual deben ser lo suficientemente complejos para satisfacer nuestras necesidades como también lo suficientemente simples para no cansarnos. Por esto razón, en el aspecto formal de la vajilla se pretende buscar este equilibrio entre complejo y simple, generando formas llenas de color e iconografía como formas limpias y sobrias.

1.5.1. MORFOLOGÍA

La morfología es el estudio de la forma, y en el caso de la vajilla tomaremos uno de los puntos descritos por Mauricio Sánchez Valencia, (2009) en su libro La Morfogénesis del Objeto en Uso que denomina; La Cultura como Origen de la Forma. "En donde el objeto es una estructura de estímulos (perceptivo) que condiciona protocolos de uso (operativo) siendo la representación de un concepto o discurso social (cognitivo)." (Sánchez, 2009)

Se tendrán en cuenta los signos iconográficos realizados por la cultura cañari e incaica, encontrada por arqueólogos que han realizado el estudio en la zona. También se estará tomando en cuenta la cromática presente en la vestimenta utilizada en las danzas que se realizan en las fiestas del Inti Raymi, pero sobre todo se pretende transmitir por medio del uso de la vajilla, la importancia de compartir los alimentos entre los miembros que conforman la mesa.

Para esto se está empleando como referente la Pampamesa, que es una costumbre típica de los pueblos indígenas, donde los alimentos se distribuyen sobre un mantel largo formando un camino y cada integrante toma los alimentos que desea, mientras se genera un ambiente de conversación y unión entre todos los participantes. De esta forma se pretende insertar en las nuevas generaciones el valor de crear inmemorables momentos en un tiempo tan sagrado como lo es la comida



1.5.2. ESTÉTICA

En cuanto a la estética se va a trabajar una abstracción de las formas que se presentan en la fiesta del Inti Raymi. Según Joseph María Montaner, (2002) en su libro Las Formas de Siglo XX, menciona que la abstracción es una manera de tomar lo real, interpretarlo y reflejarlo como ideas propias. Los cañaris e incas utilizaban mucho este método para crear formas basadas en lo que los rodeaba, de estas formas ya creadas lo que se hará es abstraer fragmentos de las formas y con ello se va a realizar el diseño de la vajilla.

El siguiente símbolo que será empleado en el diseño de la vajilla representa al dios Sol, donde se pueden observar sus rayos levantándose sobre el horizonte. Debido a la importancia de este astro en la fiesta del Inti Raymi, se toma esta figura como pieza fundamental para representar esta celebración andina.

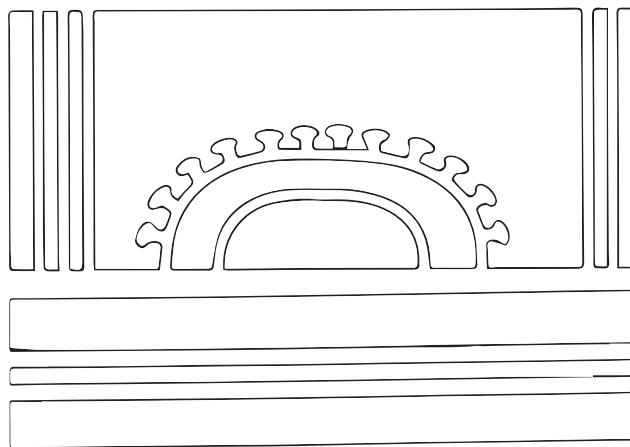


figura 1

En la iconografía que se puede observar posteriormente se aprecia a un shamán sosteniendo dos cabezas en forma de sacrificio. En el Inti Raymi los sacrificios formaban parte del ritual llevado a cabo durante la fiesta.



figura 2

El siguiente símbolo representa a los maizales y las cosechas de maíz, acto que se agradece al sol en el solsticio de verano por las bendiciones brindadas en ese año agrícola.

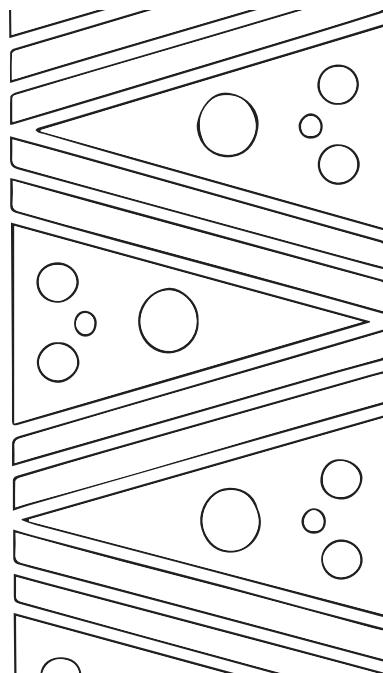


figura 3

En la figura posterior se puede observar una representación de los templos, las montañas, la comunidad y los sembríos. Aspectos fundamentales en la vida cotidiana de las culturas indígenas y su cosmovisión.

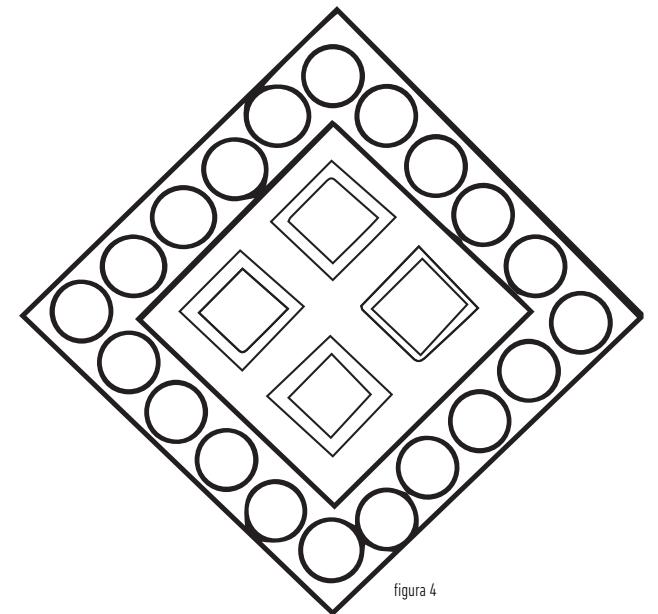


figura 4

Con la ayuda de esta simbología ya existente en la cultura cañari, se procederá a generar diseños que proyecten identidad y transmitan formas originarias y propias de las civilizaciones cañaris e incaicas, ya que debido al sincretismo que se generó con la llegada de los incas, se puede observar en los símbolos las formas y los rasgos del imperio inca.



1.5.3. CROMÁTICA

Se realizará una propuesta de vajilla totalmente blanca y otra propuesta con los siguientes colores descritos en el cuadro.



La cromática es tomada de uno de los trajes típicos de las danzas que se realizan en las fiestas del Inti Raymi de Ingapirca, y según la psicología del color, cada color representa lo siguiente:

- CIAN:
 - Efecto Calmante.
 - Refresca un ambiente.
 - Desintegra energías negativas.
 - Uno de los colores más preferidos.

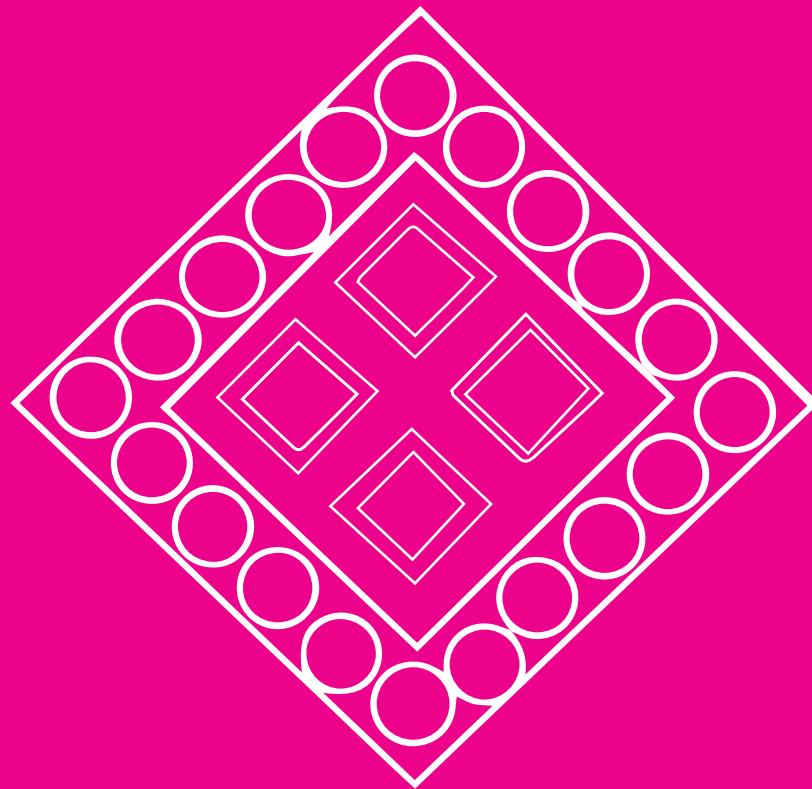
- VERDE:
 - Sedante, calmante
 - Relajación mental y psíquica.
 - Ayuda a aliviar el nerviosismo y la ansiedad.
 - Sensación de renovación y armonía.

- MAGENTA:
 - Sentimientos amables, suaves y profundos.
 - Cariño, amor, protección.
 - Sensibilidad y sentimentalismo.

- NARANJA:
 - Estimula el apetito.
 - Ayuda a la interrelación y a la unión.
 - Comunicación, equilibrio, seguridad, confianza.

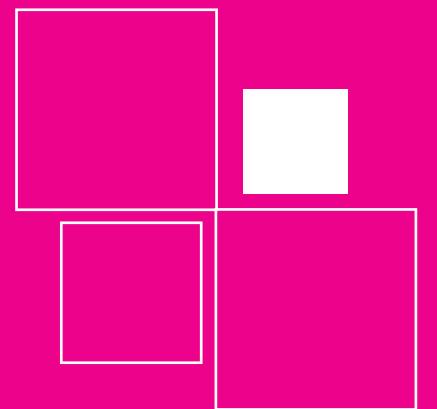




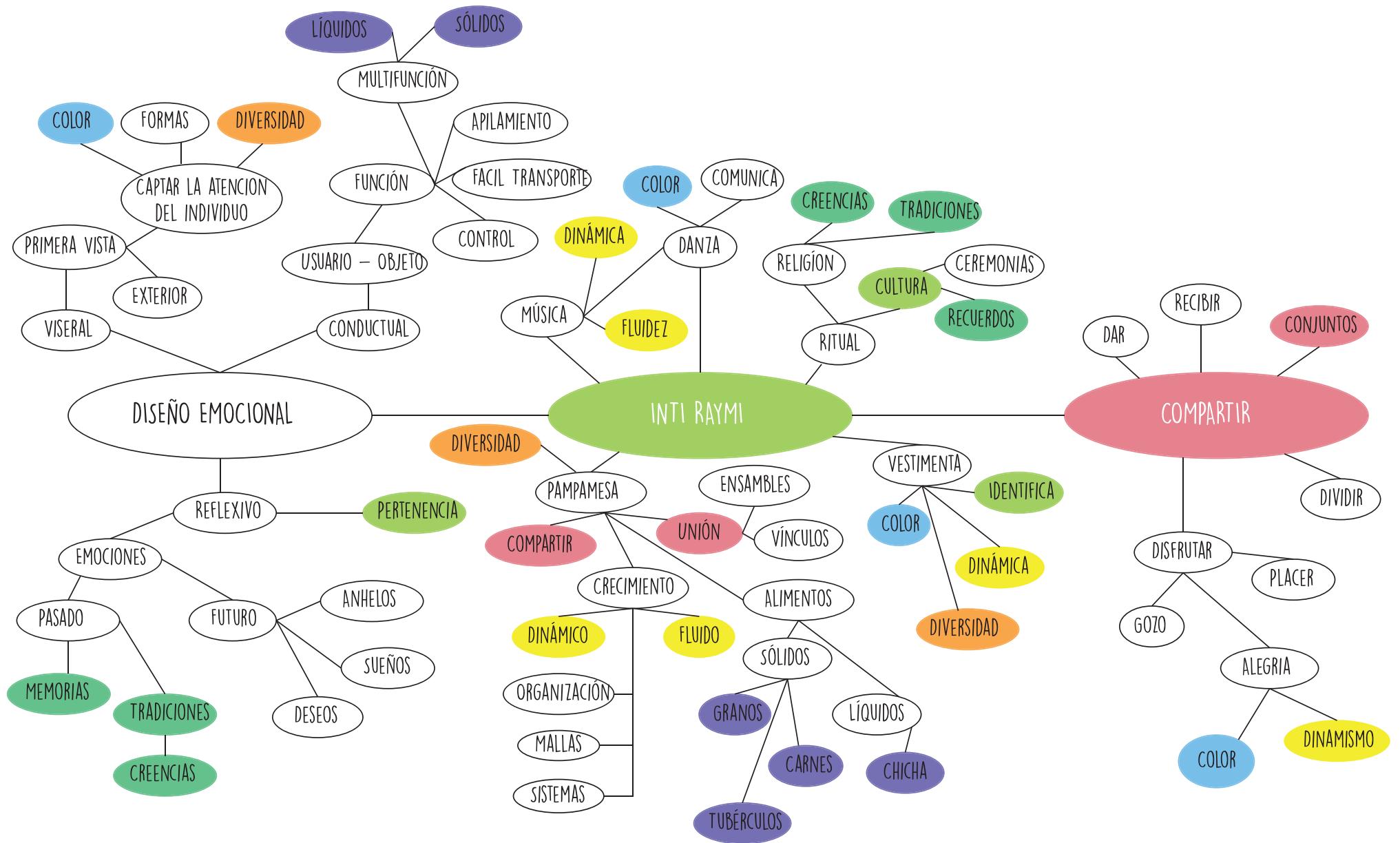


4

CAPITULO



I.I. IDEACIÓN



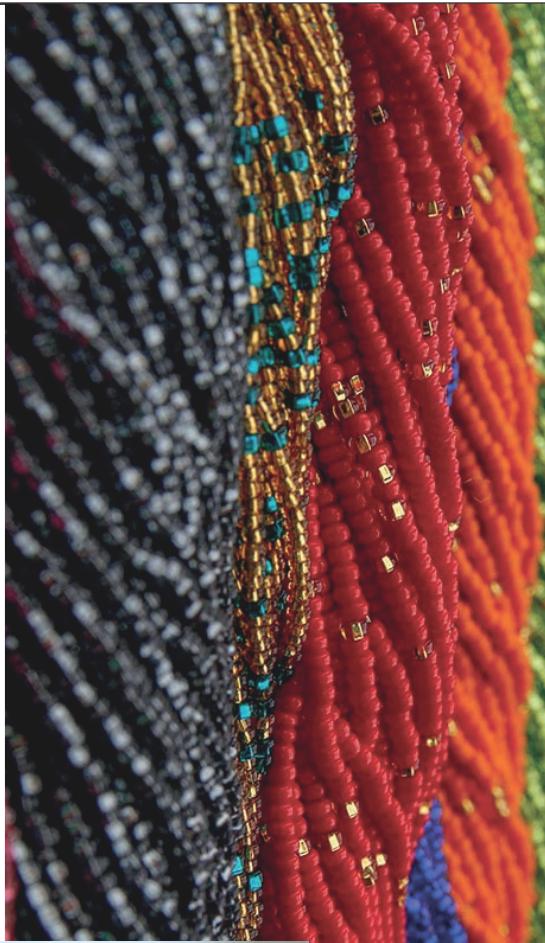
CONCEPTO

Compartir: Romper con la comida conceptualizada

Unión: Símbolo de compartir representado mediante ensambles y vínculos.

Fluidez: Presente en la extensión de los alimentos de los alimentos en la Pampa mesa.

Dinamismo: Propio de las culturas ecuatorianas, colores, etc.





FORMA

Pampa mesa: La forma fue extraída del estudio y análisis de la estructura que conforma la Pampa mesa.

Crecimiento: La extensión y la distribución creada por los diferentes alimentos que se colocan sobre el mantel.

Granos y tubérculos: Son los elementos más representativos en la dieta indígena.

Color: La diversidad del colorido fue tomado de la vestimenta, danzas, pero sobretodo de la comida.





FUNCIÓN

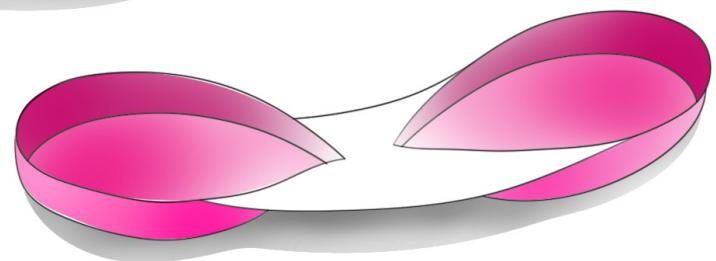
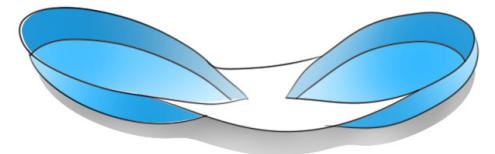
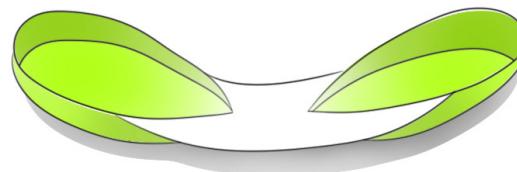
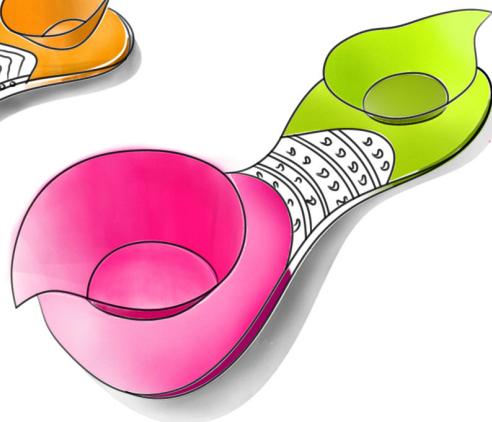
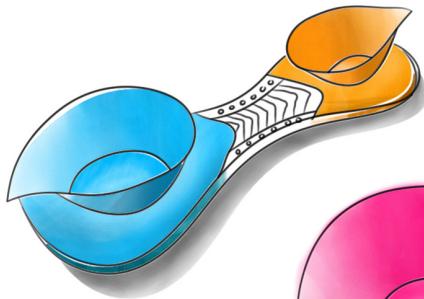
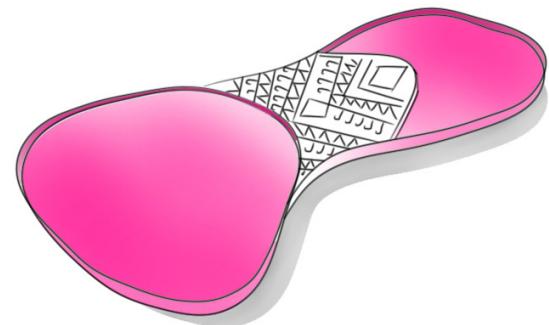
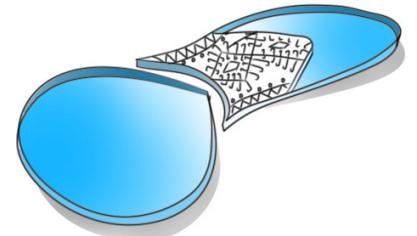
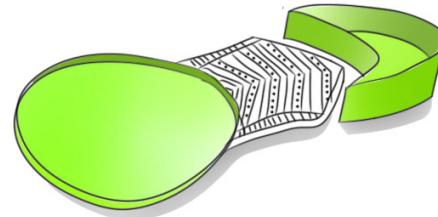
Fácil transporte: La vajilla debe ser fácil de transportar de un lugar a otro dentro y fuera de la mesa.

Apilamiento: El apilamiento debe ser realizable de manera que se brinde un almacenamiento cómodo para el usuario.

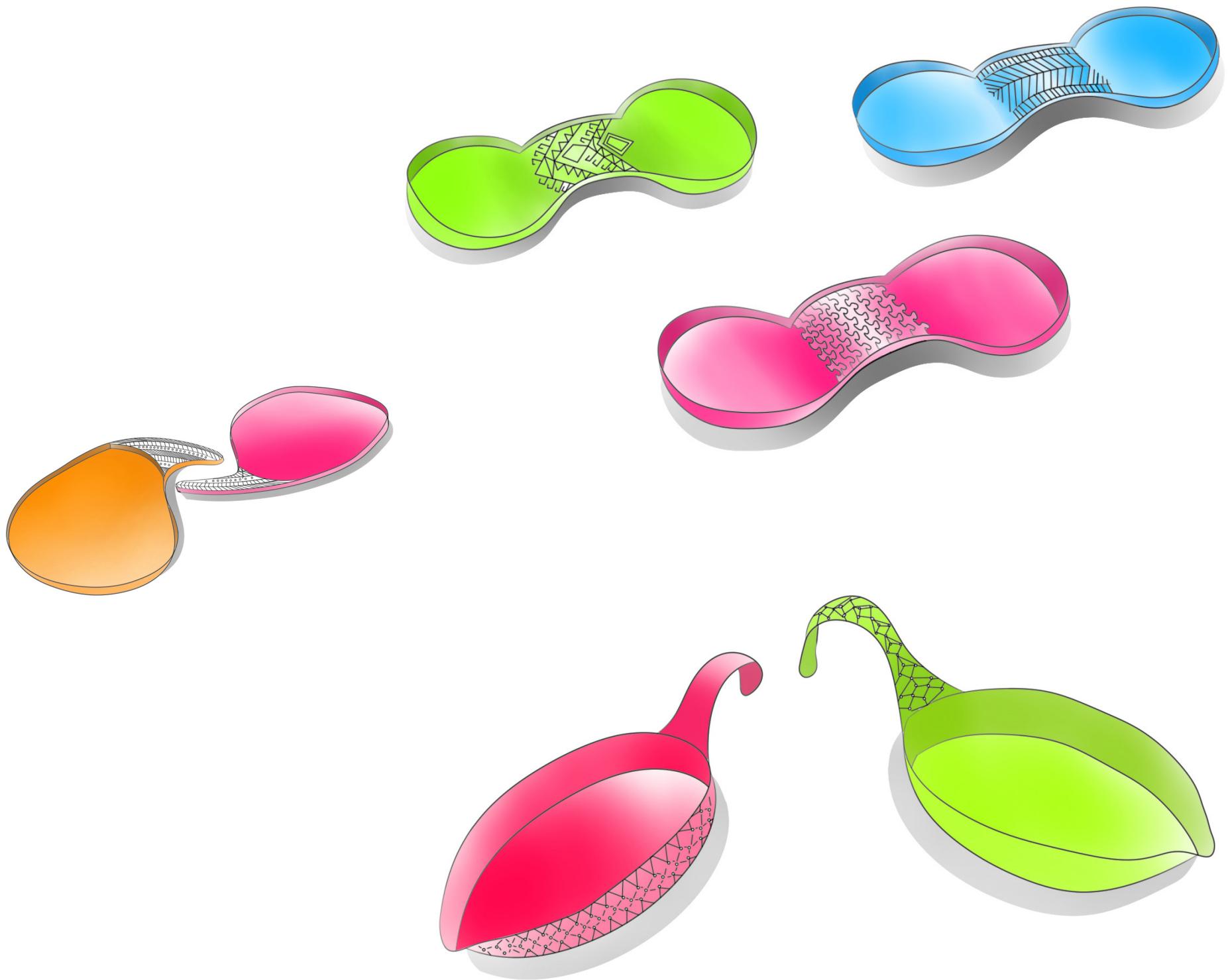
Multifunción: La vajilla debe ser capaz de almacenar alimentos tanto líquidos como sólidos.

I.2. BOCETACIÓN

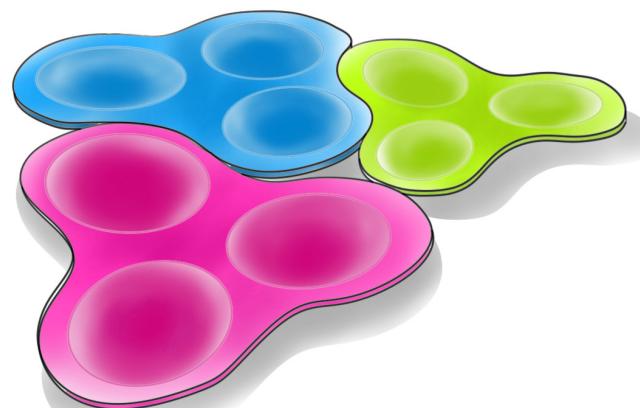
UNIÓN + GRANOS Y TUBÉRCULOS +
COMPARTIR (DAR Y RECIBIR)



COMPARTIR (DAR Y RECIBIR) + GRANOS Y TUBÉRCULOS



UNIÓN + GRANOS Y TUBÉRCULOS +
CRECIMIENTO + FLUIDEZ



1.3. CONCRECIÓN

Para evaluar cuál de los bocetos presentados es el que mejor opción de ejecución y viabilidad presenta, se realizó una tabla de calificaciones con parámetros que consideran objetivos de funcionalidad del producto. Una vez asignado valores numéricos a cada objetivo propuesto, se procedió a elegir el artículo que más altas cali-

ficaciones obtuvo en su cumplimiento, de esta forma se aseguró que el análisis y modificaciones se realicen en la propuesta seleccionada, propuesta que consideró corregir todos los detalles, definir medidas, morfologías, cromáticas y materiales.

OBJETIVOS	1	2	3	4	5	6	7	8	9
CONCEPTO: DAR-RECIBIR	5	5	5	4	5	5	5	5	5
COMPARTIR: VINCULOS	5	4	5	0	5	0	5	5	5
APILAMIENTO	5	4	5	5	5	2	5	4	4
ALMACENAMIENTO	5	5	3	3	3	2	5	4	3
FACIL TRANSPORTE	4	5	5	5	5	5	4	5	4
FACIL LIMPIEZA	5	5	5	5	5	4	5	5	5
MULTIFUNCIONALIDAD	2	5	5	0	0	5	4	4	0
TANTO INDIVIDUAL COMO COLECTIVO	5	5	4	5	4	5	5	3	4
TOTAL:	37	40	40	31	37	34	45	43	39

La propuesta número 7 es la que mejor se adapta a las exigencias requeridas, está fue designada gracias a que su forma permite una distribución más dinámica, facilita el traslado, permite que su limpieza sea ágil y adecuada, logra un crecimiento conforme a la creatividad y necesidades del usuario y sobre todo da la opción de ser usada tanto como una vajilla colectiva distribuida a lo largo de la mesa, como de manera individual para que cada participante pueda emplear este utensilio para servirse los alimentos como si fuese su propio plato.

La forma si bien se asemeja un poco a lo tradicional, esta se da porque la misma nos permite generar una mayor variedad de tamaños en

cada una de las piezas, con lo que damos respuesta a la necesidad que tenemos al servir en una mesa, donde se requiere colocar diferentes cantidades dependiendo de cada uno de los alimentos que se vayan a servir y del número de participantes.

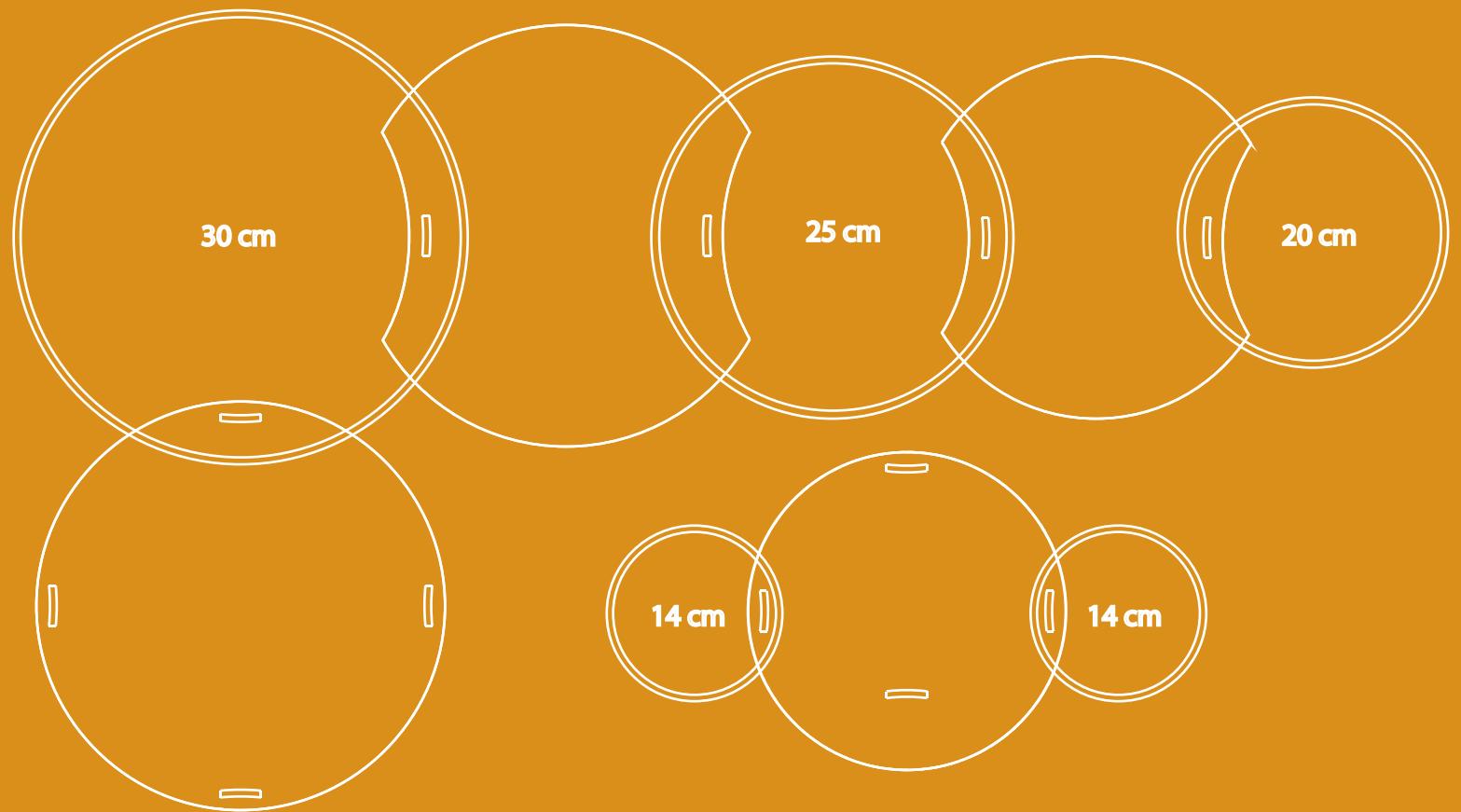
La vajilla está compuesta básicamente por platos de base plana con un pequeño borde que rodea el perímetro para evitar el desbordamiento de los alimentos al momento de tomarlos, también se compone de dos piezas cóncavas que permiten almacenar alimentos más líquidos y finalmente se encuentran tablas que actúan como vínculos y soporte de alimentos como carnes, llapingachos, quesos, entre otros.



CONCEPTO Y FORMA:

Lo que básicamente se modificó del boceto fue la manera de vinculación entre la vajilla y las tablas, ya que en lugar de hacerlo únicamente por contactación como se puede ver en el boceto, se procedió a realizar unos pequeños soportes en las tablas que encajarían perfectamente en los bordes de la vajilla para crear un mejor ensamble entre las piezas. Esto permitirá que la distribución sea de acuerdo a las necesidades y deseos del usuario.

PAMPAMESA
COMPARTIR
UNIÓN
DIVERSIDAD



FUNCIÓN:

FÁCIL TRANSPORTE
APILAMIENTO
MULTIFUNCIÓN

Las medidas se generaron a partir de una vajilla promedio, tomando en cuenta también los alimentos típicos de la región como lo son el cuy, el hornado, el choclo con queso, los llapingachos.

CROMATICA

CIAN:

- Efecto Calmante.
- Refresca un ambiente.
- Desintegra energías negativas.
- Uno de los colores más preferidos.

NARANJA:

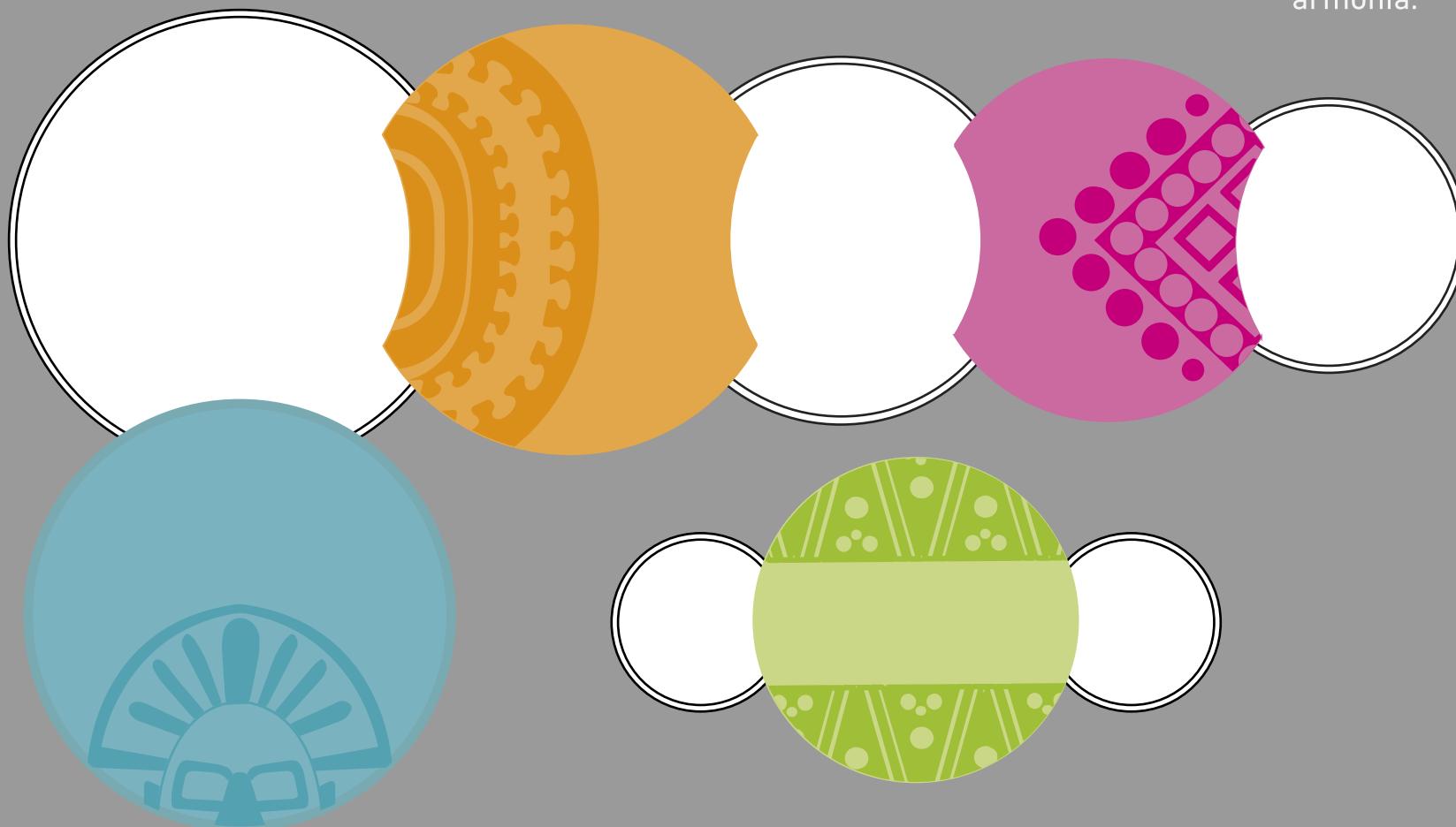
- Estimula el apetito.
- Ayuda a la interrelación y a la unión.
- Comunicación, equilibrio, seguridad, confianza.

MAGENTA:

- Sentimientos amables, suaves y profundos.
- Cariño, amor, protección.
- Sensibilidad y sentimentalismo.

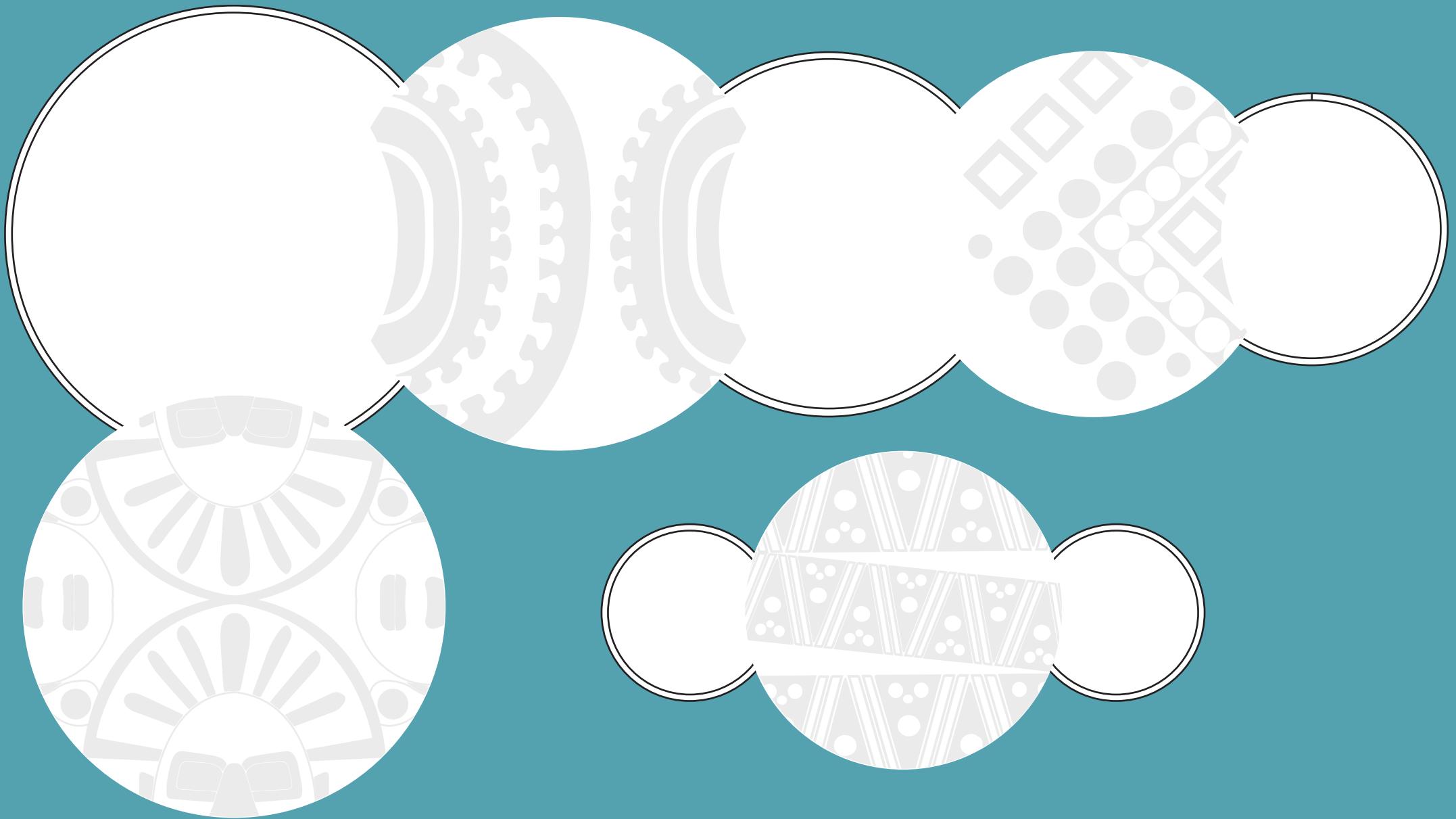
VERDE:

- Sedante, calmante.
- Relajación mental y psíquica.
- Ayuda a aliviar el nerviosismo y la ansiedad.
- Sensación de renovación y armonía.



BLANCO:

Asociado con la pureza, la paz y la pulcritud.
Brinda sensación de limpieza.
Estimula la claridad mental.
Ayuda a generar orden en los espacios.



1.4. PROPUESTA 1

Para la concreción se realizaron 3 propuestas con materiales diferentes. La primera es completamente de cerámica, con los platos blancos, el colorido estará dado por la variedad de cromática propia de los alimentos. Además se emplea tablas en los diversos colores propuestos para proyectar mayor identidad y armar un ambiente tradicional de fiesta popular.

Para crear la simbología ancestral que se puede observar en las tablas, se realizó la técnica de relieve en la cerámica, aplicando un tono de color más fuerte en estas figuras para lograr una fácil visualización de las mismas.



1.5. PROPUESTA 2

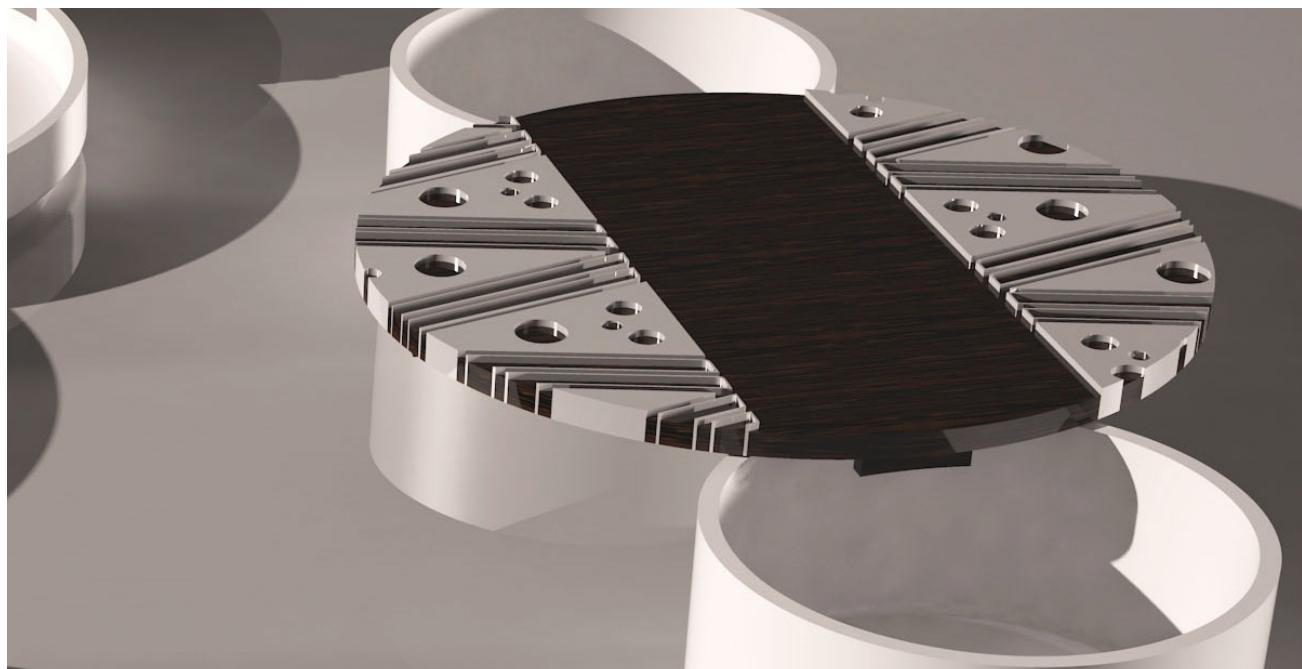
La segunda propuesta es de cerámica con madera, esta combinación genera mayor fricción al colocar los vínculos de la madera con la cerámica. En esta propuesta la madera que se utiliza es la chonta, esta madera es muy rica en su textura y cromática, además es endémica, por la ubicación en la que se cultiva es muy trabajada por las comunidades en el oriente. Igualmente este material tiene propiedades de dureza propia que la hacen resistente al agua, atributo que nos permite usarlo en la producción de utensilios de cocina.

Para emplear la cromática anteriormente seleccionada en esta propuesta, se realizaron incrustaciones en cerámica, las mismas que proporcionan las formas y los colores que hacen resaltar al diseño propuesto en esta vajilla. Aquí podemos percibir ampliamente la riqueza y diversidad propias de nuestro país.

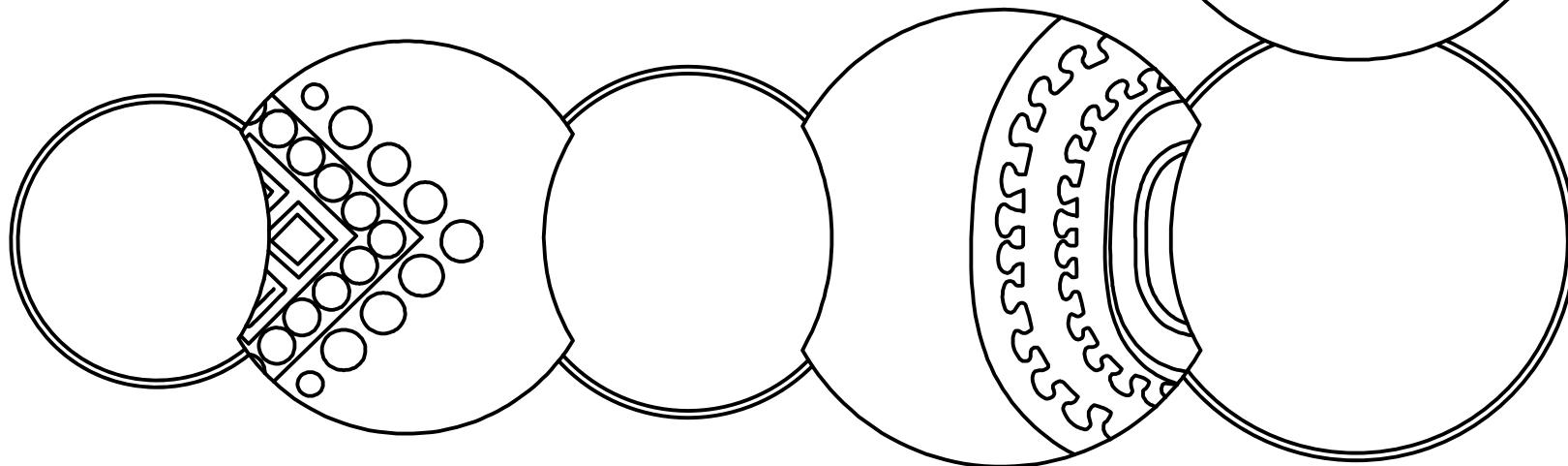
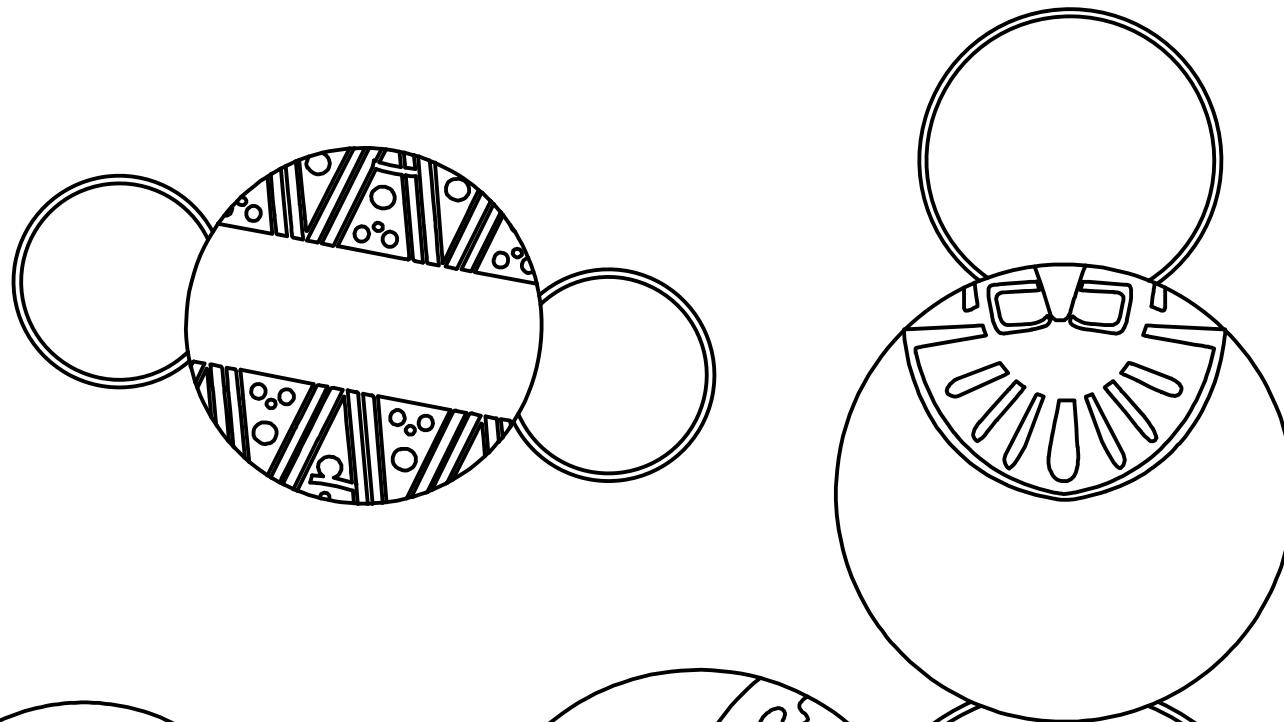
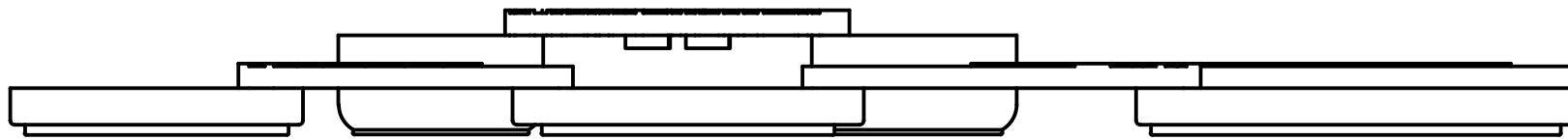


1.6. PROPUESTA 3

Finalmente la última propuesta se trata de una fusión de cerámica, madera y acero inoxidable mate. Como se observa en la imagen subsiguiente, la cromática se omite debido a que el objetivo en este diseño es rescatar la riqueza propia de cada material. Con esto se pretendió evidenciar en cada una de las piezas las tecnologías más practicadas por nuestros artesanos azuayos como son la alfarería, la maderería y la metalurgia.



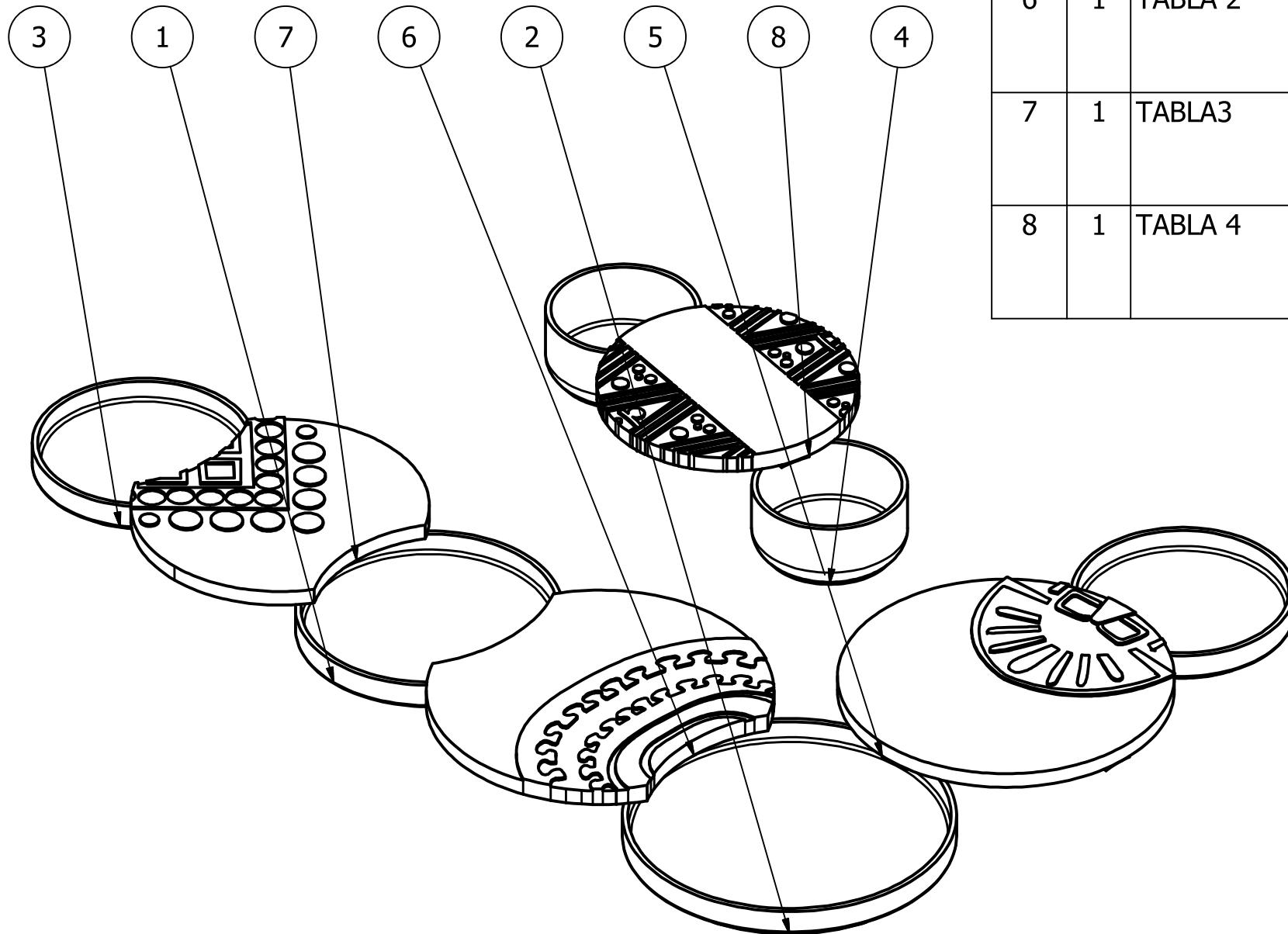
1.7. PLANOS TÉCNICOS



Designed by CAROLINA TROYA	Checked by FABIAN LANDÍVAR	Date 10 / 07 / 2015	Date 05 / 06 / 2015
VAJILLA INSPIRADA EN LOS RASGOS CULTURALES DE LAS FIESTAS ANDINAS DEL INTI RAYMI		UNIVERSIDAD DEL AZUAY	
		VISTA GENERAL DE LAS PARTES	Edition 1
			Sheet 1 / 11

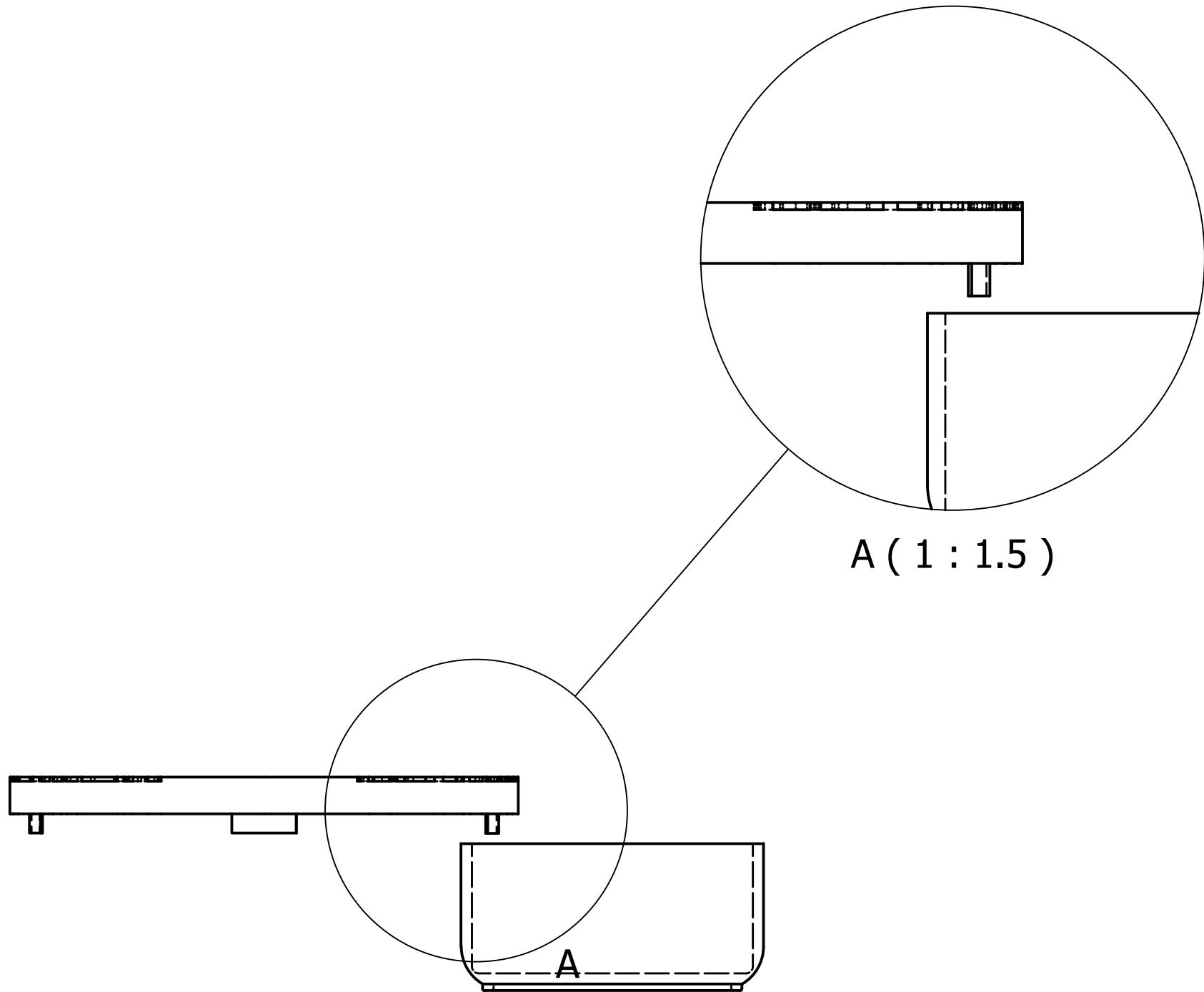


PARTS LIST			
ITEM	QTY	PART NUMBER	DESCRIPTION
1	1	Part1	Cerámica
2	1	Part2	Cerámica
3	2	Part3	Cerámica
4	2	Part4	Cerámica
5	1	TABLA 1	Chonta con incrustaciones de cerámica
6	1	TABLA 2	Chonta con incrustaciones de cerámica
7	1	TABLA3	Chonta con incrustaciones de cerámica
8	1	TABLA 4	Chonta con incrustaciones de cerámica



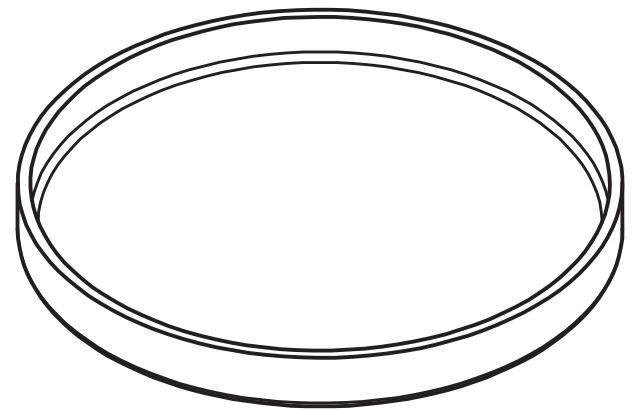
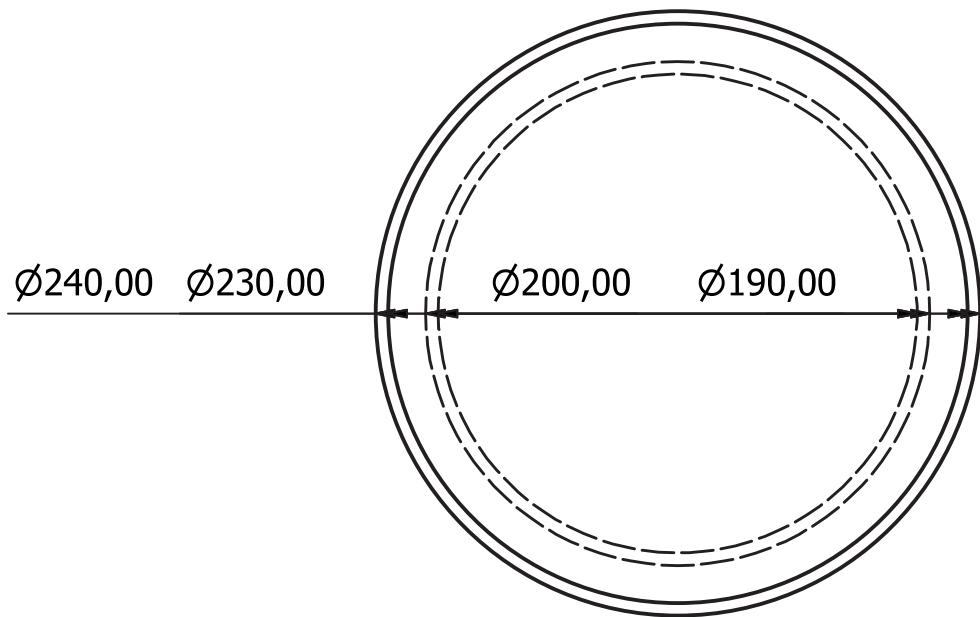
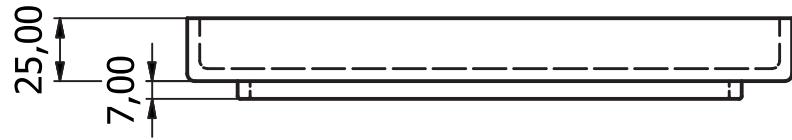
Designed by CAROLINA TROYA	Checked by FABIAN LANDÍVAR	Date 10 / 07 /2015	Date 05 / 06 /2015
VAJILLA INSPIRADA EN LOS RASGOS CULTURALES DE LAS FIESTAS ANDINA DEL INTI RAYMI		UNIVERSIDAD DEL AZUAY	
		LISTA DE PARTES	Edition 1 Sheet 2/ 11





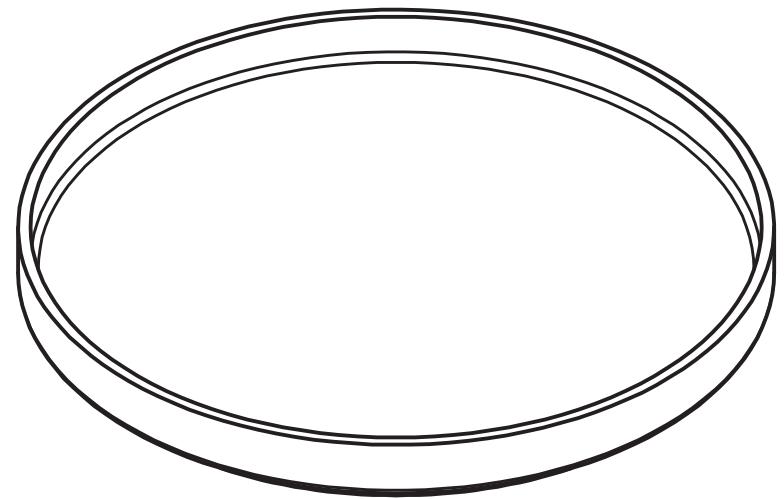
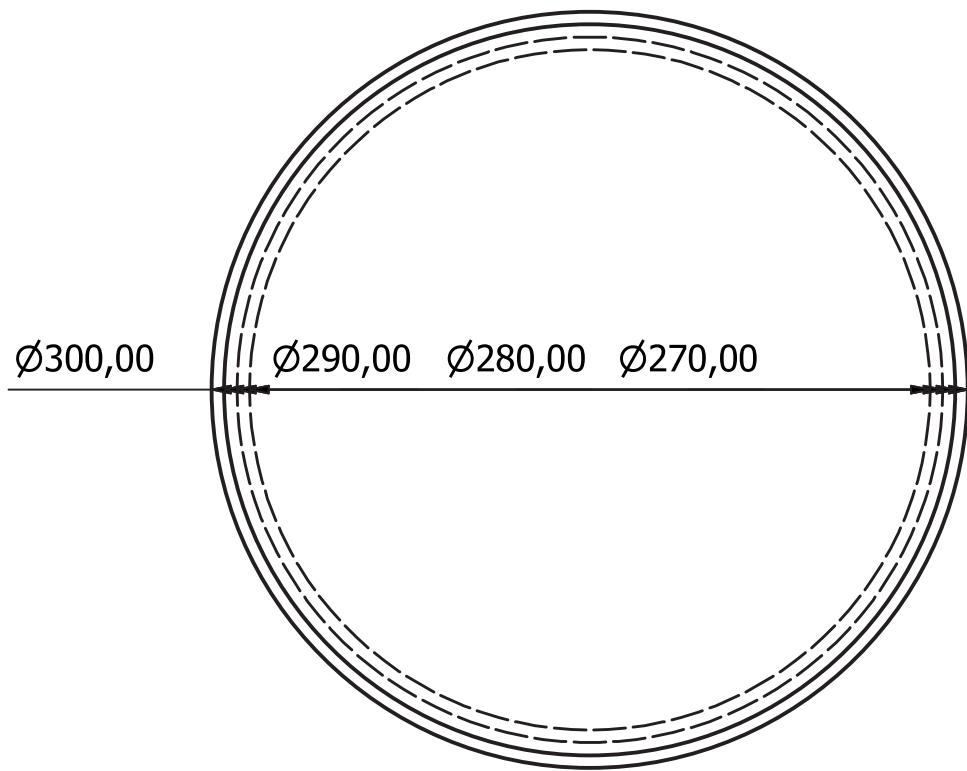
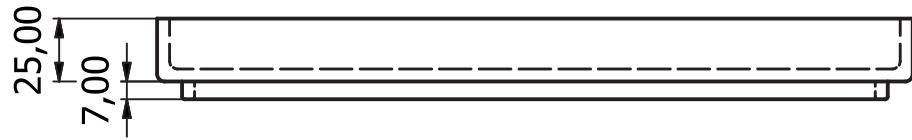
Designed by CAROLINA TROYA	Checked by FABIAN LANDÍVAR	Date 10 / 07 / 2015	Date 05 / 06 / 2015	
VAJILLA INSPIRADA EN LOS RASGOS CULTURALES DE LAS FIESTAS ANDINAS DEL INI RAYMI		UNIVERSIDAD DEL AZUAY		
		DETALLE ENSAMBLE VINCULOS	Edition 1	Sheet 3 / 11





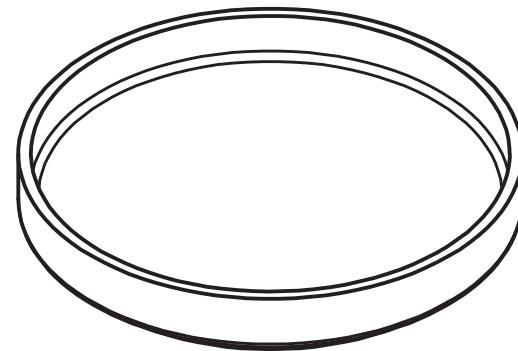
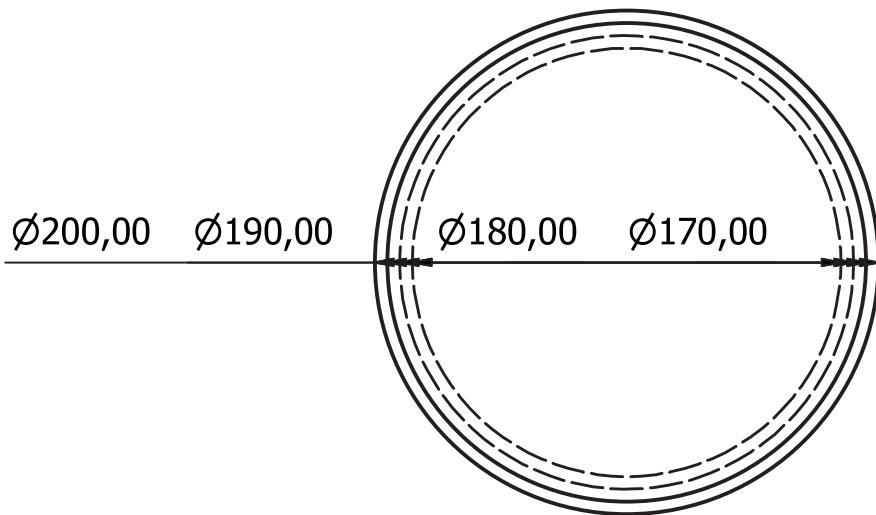
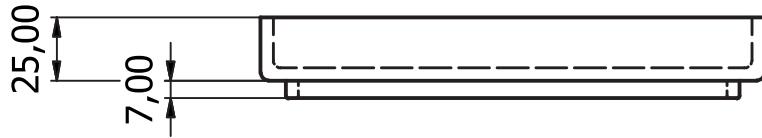
Designed by CAROLINA TROYA	Checked by FABIAN LANDÍVAR	Date 10 / 07 / 2015	Date 05 / 06 / 2015
VAJILLA INSPIRADA EN LOS RASGOS CULTURALES DE LAS FIESTAS ANDINAS DEL INTI RAYMI		UNIVERSIDAD DEL AZUAY	
PART 1		Edition 1	Sheet 4 / 11





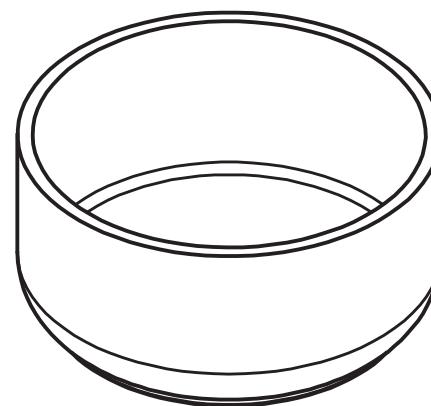
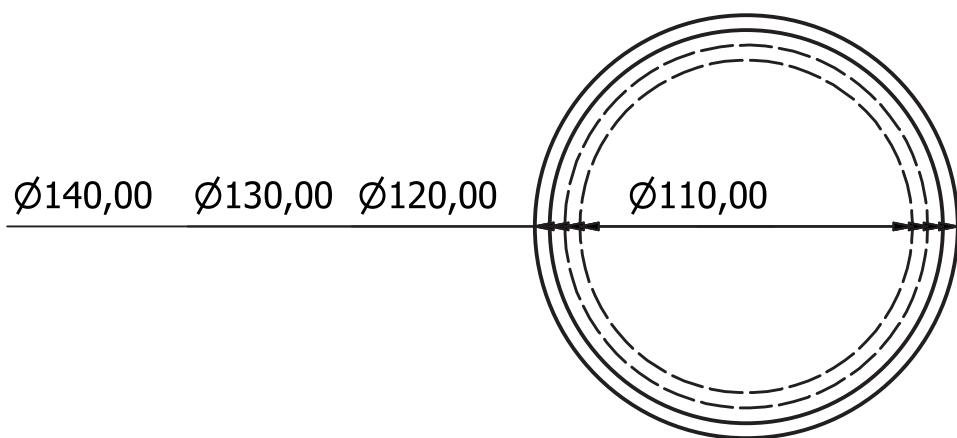
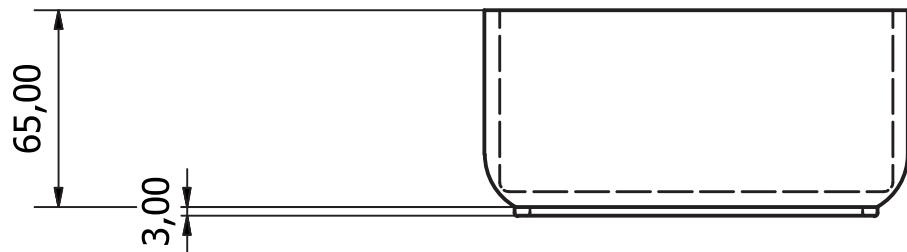
Designed by CAROLINA TROYA	Checked by FABIAN LANDÍVAR	Date 10 / 07 / 2015	Date 05 / 06 / 2015	
VAJILLA INSPIRADA EN LOS RASGOS CULTURALES DE LAS FIESTAS ANDINAS DEL INTI RAYMI		UNIVERSIDAD DEL AZUAY		
		PART 2	Edition 1	Sheet 5 / 11





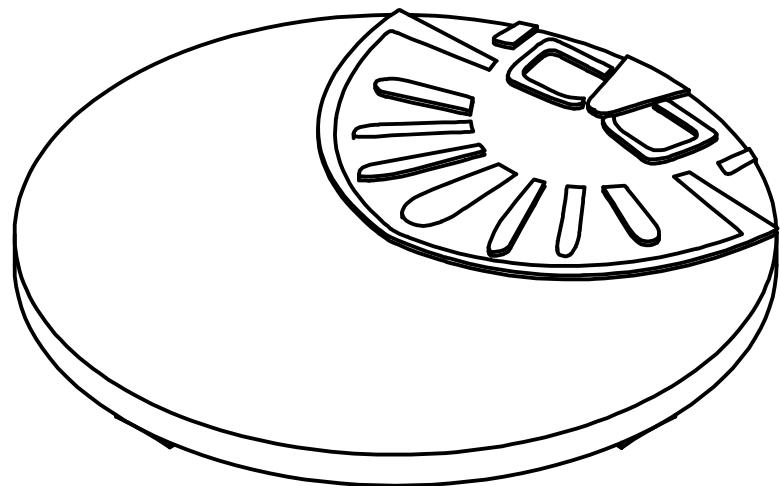
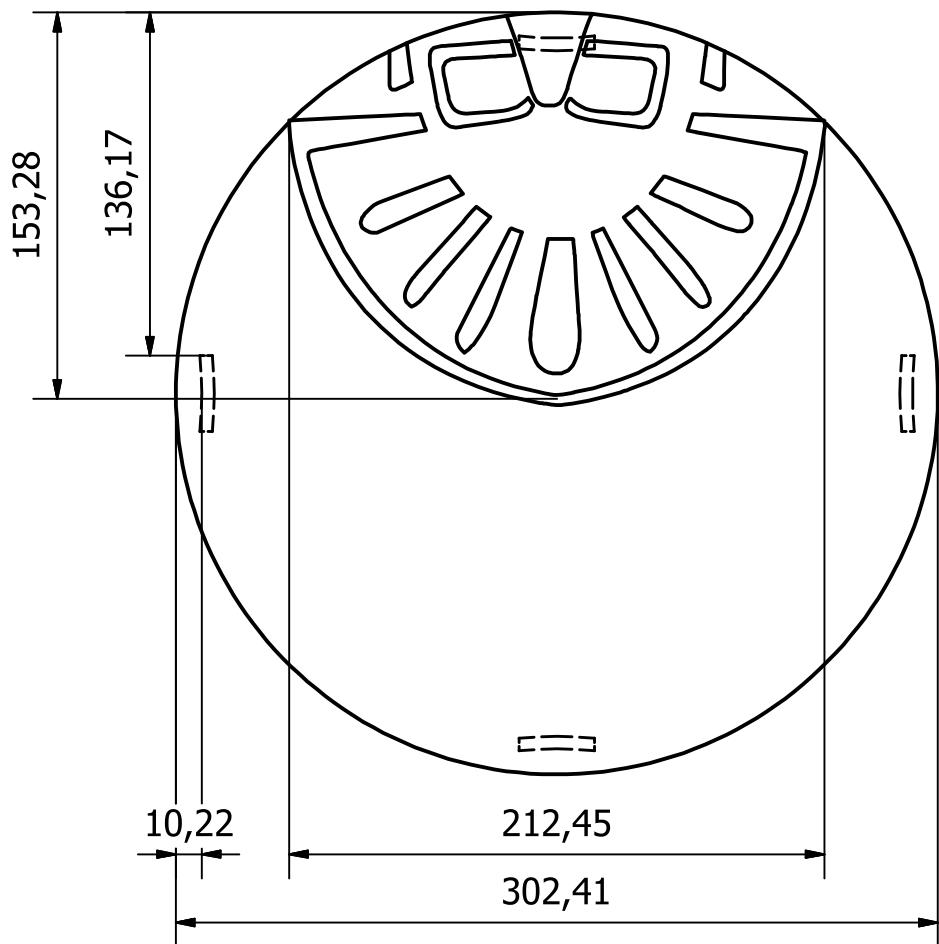
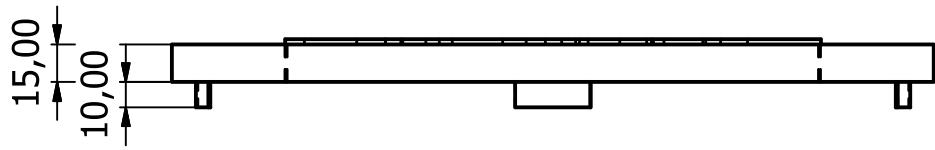
Diseñado por CAROLINA TROYA	Revisado por FABIAN LANDÍVAR	Fecha de entrega 10 / 07 / 2015	Fecha de inicio 05 / 06 / 2015	
VAJILLA CON RASGOS CULTURALES DE LAS FIESTAS ANDINAS DEL INTI RAYMI		UNIVERSIDAD DEL AZUAY		
		PLATO 20	Edición 1	Hoja 6/ 11





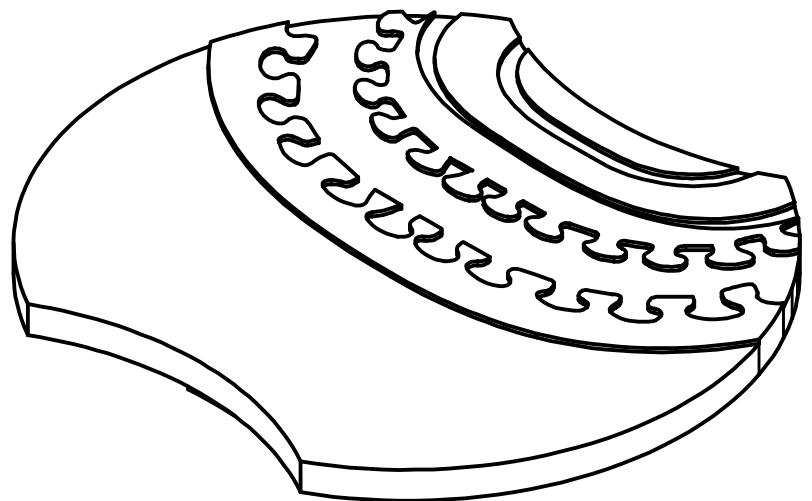
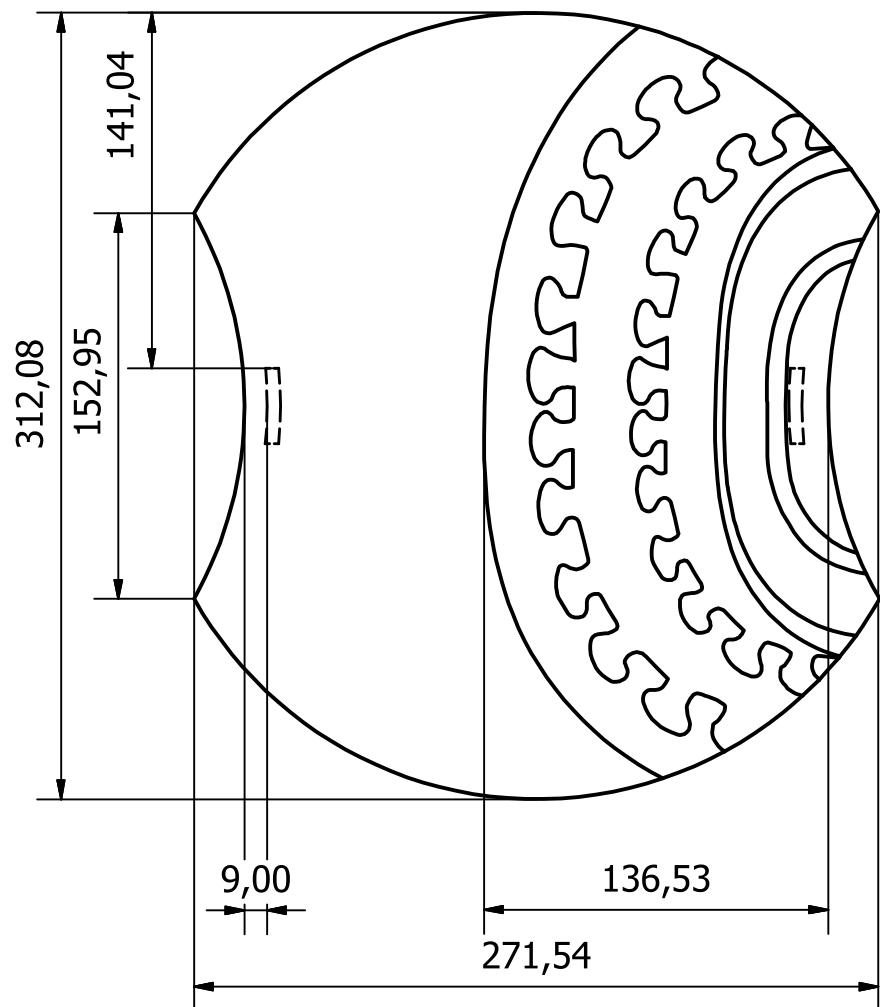
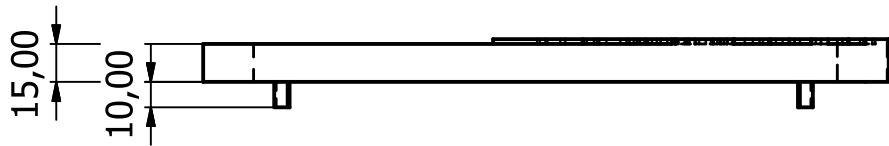
Diseñado por CAROLINA TROYA	Revisado por FABIAN LANDÍVAR	Fecha de entrega 10 / 07 / 2015	Fecha de inicio 05 / 06 / 2015
VAJILLA CON RASGOS CULTURALES DE LAS FIESTAS ANDINAS DEL INTI RAYMI		UNIVERSIDAD DEL AZUAY	
BOWL		Edición 1	Hoja 7 / 11





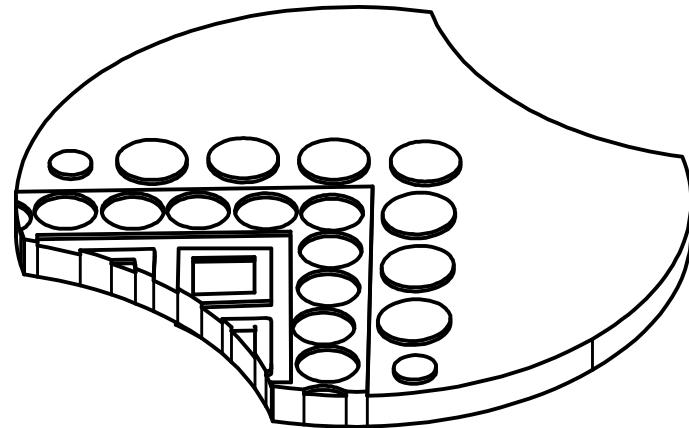
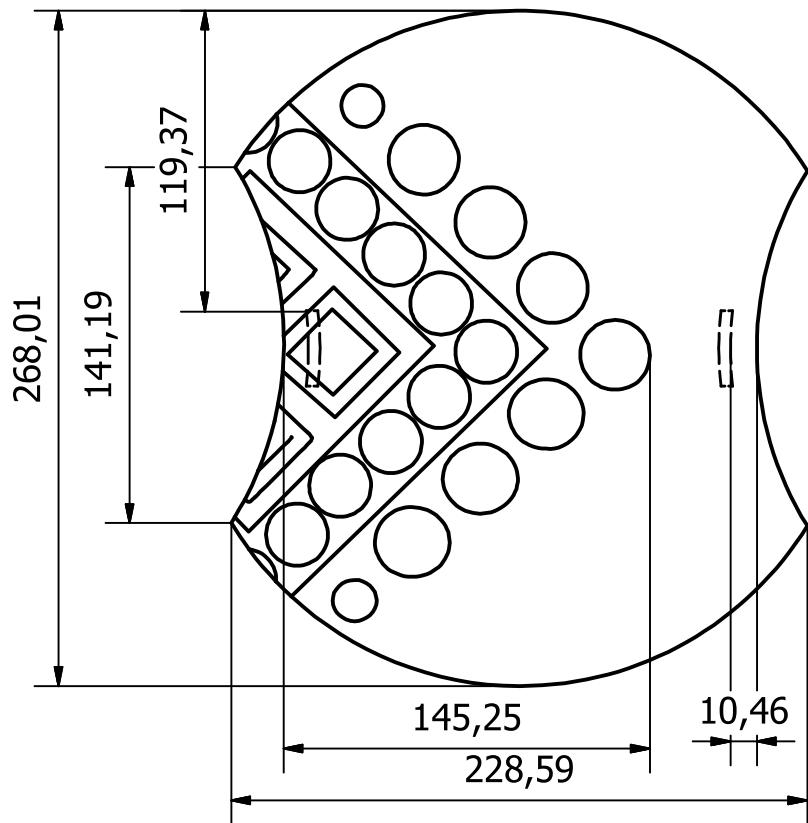
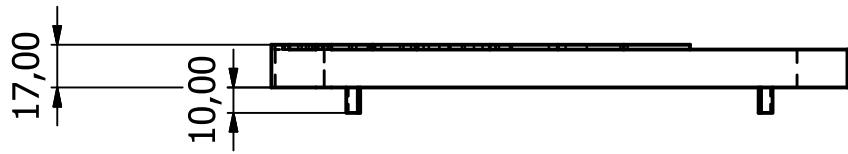
Diseñado por CAROLINA TROYA	Revisado por FABIAN LANDÍVAR	Fecha de entrega 10 / 07 / 2015	Fecha de inicio 05 / 06 / 2015	
VAJILLA CON RASGOS CULTURALES DE LAS FIESTAS ANDINAS DEL INTI RAYMI		UNIVERSIDAD DEL AZUAY		
		TABLA 4	Edición 1	Hoja 8/ 11





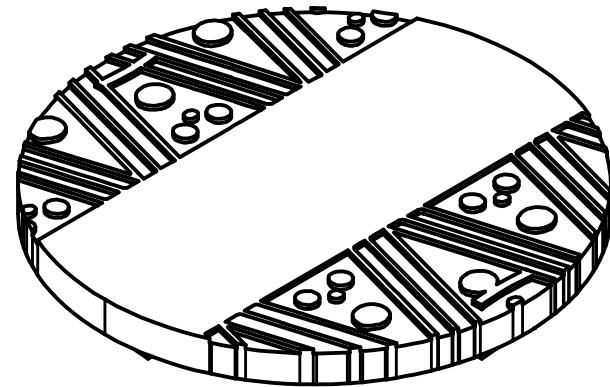
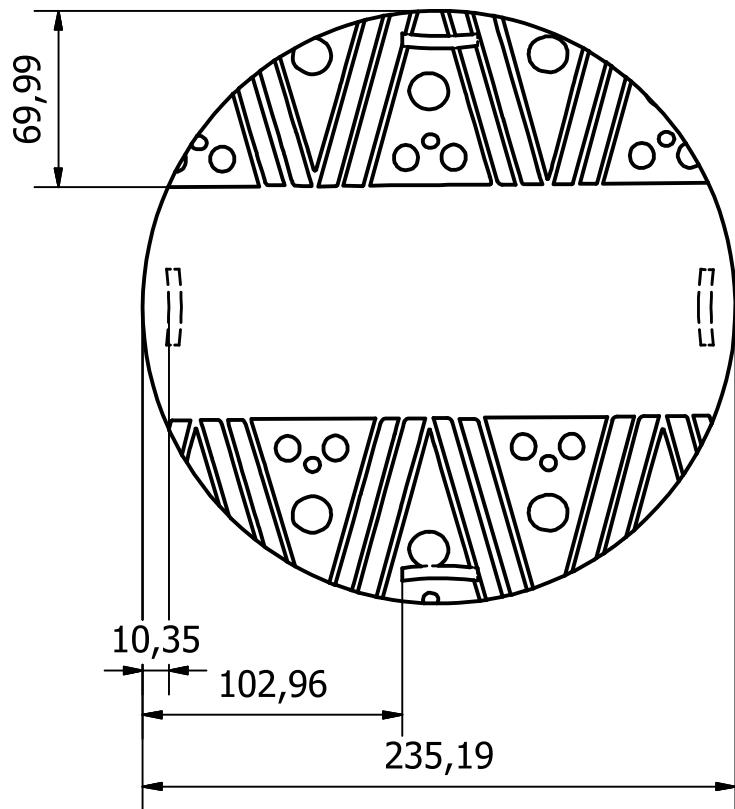
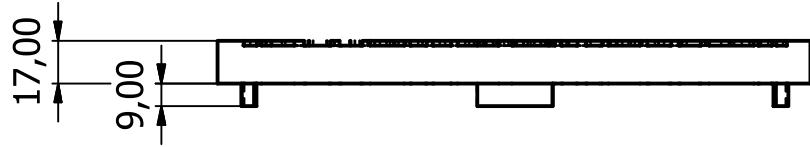
Diseñado por CAROLINA TROYA	Revisado por FABIAN LANDÍVAR	Fecha de entrega 10 / 07 / 2015	Fecha de inicio 05 / 06 / 2015	
VAJILLA CON RASGOS CULTURALES DE LAS FIESTAS ANDINAS DEL INTI RAYMI		UNIVERSIDAD DEL AZUAY		
		TABLA 4	Edición 1	Hoja 9/ 11





Diseñado por CAROLINA TROYA	Revisado por FABIAN LANDÍVAR	Fecha de entrega 10 / 07 / 2015	Fecha de inicio 05 / 06 / 2015
VAJILLA CON RASGOS CULTURALES DE LAS FIESTAS ANDINAS DEL INTI RAYMI		UNIVERSIDAD DEL AZUAY	
		TABLA 4	Edición 1
			Hoja 10/ 11





Diseñado por CAROLINA TROYA	Revisado por FABIAN LANDÍVAR	Fecha de entrega 10 / 07 / 2015	Fecha de inicio 05 / 06 / 2015	
VAJILLA CON RASGOS CULTURALES DE LAS FIESTAS ANDINAS DEL INTI RAYMI		UNIVERSIDAD DEL AZUAY		
		TABLA 4	Edición 1	Hoja 11 / 11



1.8. PROCESO DE CONSTRUCCIÓN DEL PROTOTIPO

Para realizar la vajilla de cerámica, primeramente se procedió a construir las matrices torneadas en arcilla, luego se crearon los moldes necesarios para realizar el vaciado de las piezas. Una vez extraídas las piezas de los moldes se procedió a pulir y corregir individualmente cualquier imperfección generada en este proceso, al cumplir con los estándares requeridos se dejó secar las piezas al aire libre, para después dar de ser requerido los últimos toques con la lija a fin de que cada una de las piezas quede en perfectas condiciones.

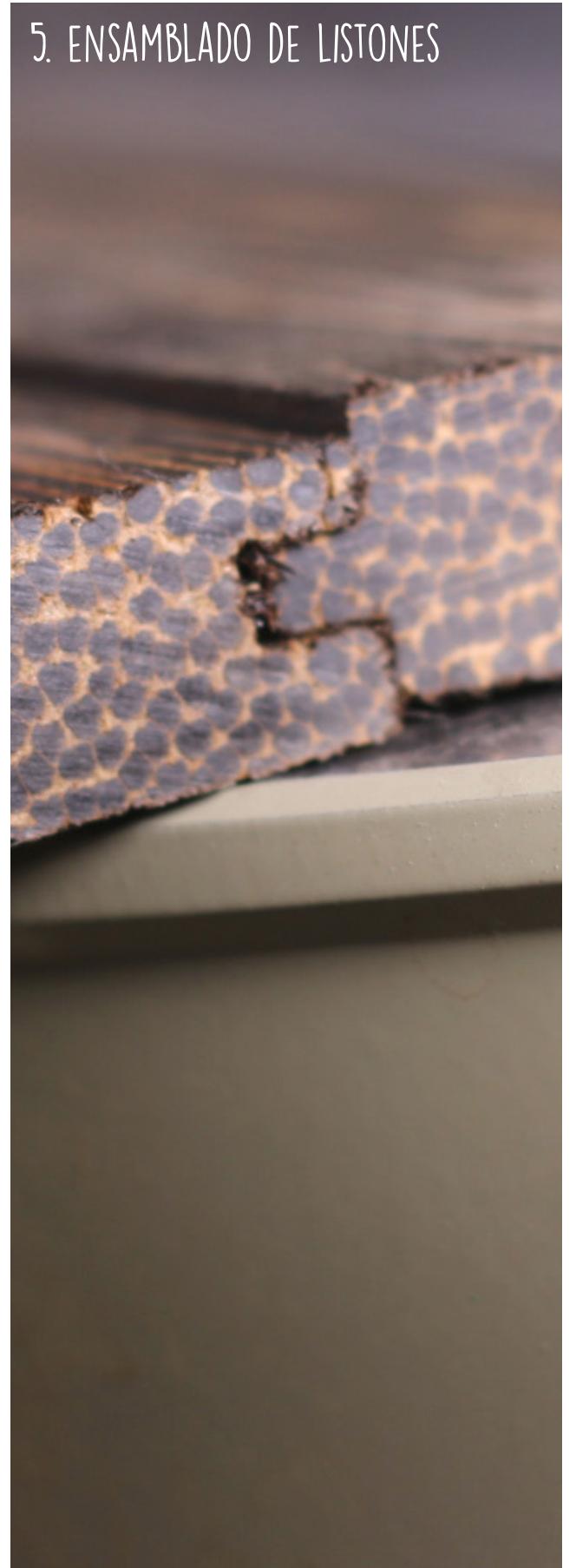
Cuando en las piezas no se presentó ningún tipo de falla, se metió cada pieza en el horno para realizar una primera quema, acto seguido, cuando las piezas tuvieron el estado en biscocho se procedió a colocar el esmalte y enviarlas nuevamente a una segunda quema. Una vez que se retiraron las piezas del horno en la segunda quema, las piezas cumplieron con su proceso y pasaron a ser un producto listo para ser utilizado.



4. CORTADO DE LISTONES



5. ENSAMBLADO DE LISTONES



6. PEGADO Y PRENSADO



7. PIEZAS COLADAS



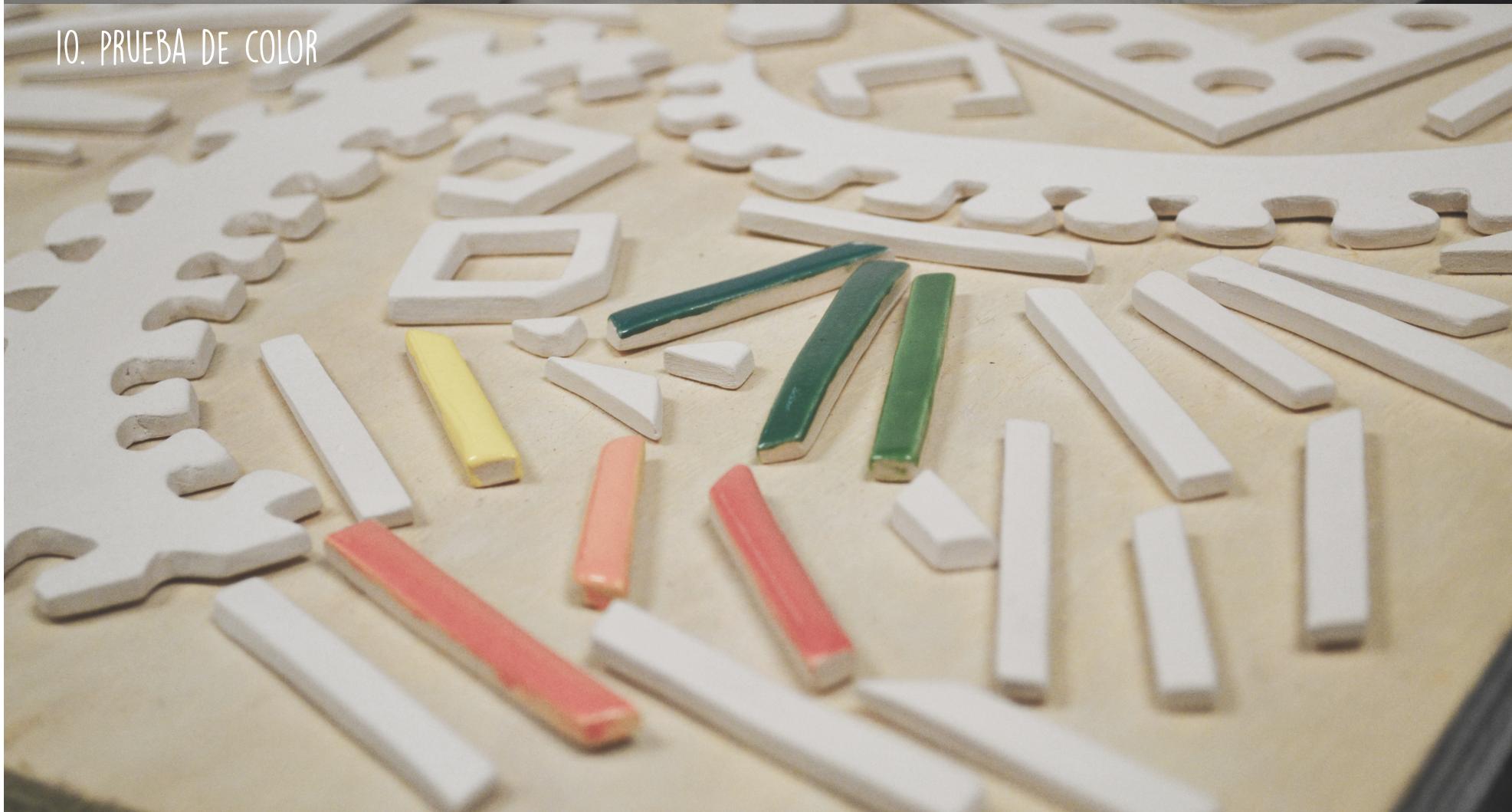
8. CORRECIÓN DE DETALLES



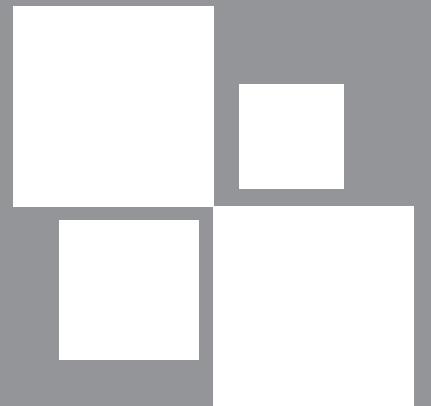
9. PRIMERA QUEMA



10. PRUEBA DE COLOR



CONCLUSIÓN



De los objetivos planteados al inicio de la investigación, el objetivo general se cumplió en un 100% , ya que se estudió a fondo los rasgos culturales tangibles e intangibles presentes en las festividades andinas del Inti Raymi. Una vez recopilada y analizada toda la información obtenida, se procedió a diseñar la vajilla tomando en cuenta características formales tangibles como la vestimenta usada en las danzas, la iconografía encontrada por los arqueólogos en la zona de cañar, las formas de los granos utilizados en la Pampa mesa, etc. Los rasgos intangibles, por el contrario, fueron extraídos del concepto de compartir y unión presentes en los ritos de las comunidades indígenas al momento de comer, con el fin de transmitir a las culturas contemporáneas la importancia que tiene crear momentos agradables mientras se disfruta de una deliciosa comida.

En cuanto al objetivo específico que busca conocer las semejanzas y la diversidad del Inti Raymi en las diferentes etnias andinas: Cañar, Cayambe, Otavalo y el Cuzco, se pudo únicamente cumplir con la comparación entre el Inti Raymi del Cañar y del Cuzco, debido a que la extensión de la investigación se alargaría más del tiempo dispuesto y las dos localidades mencionadas anteriormente son las que mayor importancia tenían dentro del imperio Inca.

El estudio realizado en el marco teórico podría seguirse extendiendo con el fin de ampliar las propuestas de diseño. Esto se lograría asistiendo a más festividades indígenas a lo largo del año pero sobretodo involucrándose más con las comunidades, que siempre están dispuestas a enseñar y transmitir conocimientos a las nuevas generaciones.

Lo que se pretende a futuro con el diseño de una vajilla identitaria es crear una producción industrial generando nuevas plazas de trabajo que involucren a los artesanos de diferentes comunidades, para así lograr exportar a diversos países con el fin de que los rasgos culturales del Ecuador viajen a varios hogares y puedan sentir lo que significa ser parte de nuestro país, con nuestras tradiciones, costumbres, hábitos, pero sobre todo para que puedan palpar la inigualable diversidad ecuatoriana.

RECOMENDACIÓN



Tras haber realizado una vajilla con rasgos culturales de las fiestas andinas del Inti Raymi se pudo percibir y palpar la diversidad tan grande que existe en el Ecuador, los ritos y tradiciones que se van transformando o desapareciendo con el paso de los años, pero sobre todo se logró analizar el estilo de vida que llevan tanto las culturas indígenas como las contemporáneas. El hecho de que las nuevas tecnologías estén cada vez más apoderadas del planeta, provoca que las personas vivan un ritmo de vida más acelerado, la sed por el consumismo nos obliga a dedicar la mayor parte de nuestras vidas luchando por adquirir bienes de mayor lujo para poder sentirnos realizados y felices, así la felicidad dure tan solo unos segundos.

Todas estas nuevas costumbres influyen en el momento de comer y los hábitos que se adquieren en la mesa, como por ejemplo, el sentarse en la mesa con la televisión encendida mientras comemos, la distracción provocada por los smartphones y tablets que nos impide compartir o entablar conversación con quienes nos acompañan. Por esta razón se recomienda utilizar la vajilla Inti Raymi únicamente para compartir buenos momentos entre la familia y amigos, participando y colaborando mutuamente para crear una comida más dinámica e interactiva.

BIBLIOGRAFÍA



Argudo Gutiérrez, J. G. (2012). Turismo Religioso en la provincia del Cañar: Inventario de sus principales fiestas y rutas turísticas. En J. G. Argudo Gutiérrez, Turismo Religioso en la provincia del Cañar: Inventario de sus principales fiestas y rutas turísticas (págs. 88-102). Cuenca: Universidad de Cuenca.

Ayala Mora, E. (2002). ECUADOR: PATRIA DE TODOS La nación ecuatoriana, unidad en la diversidad. Quito: Universidad Andina.

Behar, Y. (Febrero de 2008). TED. Recuperado el 10 de Febrero de 2015, de TED: http://www.ted.com/talks/yves_behar_on_designing_objects_that_tell_stories#t-542620

Casanovas, M. A. (2012). Introducción a las técnicas cerámicas. bARCELONA: La Fontana.

Chiavenato, I. (1999). Introducción general de la organización. En I. Chiavenato, Introducción general de la organización.

Cortez, C. (2012). Semiótica y Estética de Diseño. Revista chilena de Diseño, 61.

ecuador.travel. (23 de 08 de 2014). ecuador.travel. Recuperado el 02 de 03 de 2015, de ecuador.travel: <http://ecuador.travel/blog/en/ecuador-tourism-top-60-for-future-adventurers/>

El Universo. (2 de Noviembre de 2008). El Universo.com. Recuperado el 30 de Enero de 2015, de El Universo.com: <http://www.eluniverso.com/2008/11/02/0001/12/E0CA9EBE0B3D419B8E9C1AEFD7092AA5.html>

Eljuri, G. (2008). Artesanías de América. En G. Eljuri, Artesanías de América (págs. 53-75). Cuenca: CIDAP.

Fischles, C. (8 de Enero de 2010). Gazeta de Antropología. Recuperado el 20 de Enero de 2015, de Gazeta de Antropología: http://www.ugr.es/~pwlac/G26_09Claude_Fischler.html

Fuentes, C. (25 de Octubre de 2003). regione.piemont. Recuperado el 20 de Enero de 2015, de regione.piemont: http://www.regione.piemonte.it/archivio/internazionale/ris_online/network/stampa/dwd/educational/rassegna/esp_09_slowfood.pdf

Gallardo de la Puente, C. (2011). Fiestas y sabores del Ecuador: Calendario Turístico gastronómico de las fiestas del Ecuador -Festivities and flavors of Ecuador. Cuenca: Universidad del Azuay.

García, G. M., & Tobón, C. O. (2010). Estado del arte del diseño emocional. Cali: UNIVERSIDAD DE SAN BUENAVENTURA.

Gutiérrez, C. A., & Medina, H. (09 de Abril de 2014). Nuevo Mundo . Recuperado el 20 de Enero de 2015, de Nuevo Mundo : <http://nuevomundo.revues.org/66693>

Idrovo, J. U., & Almeida, N. (1977). La cerámica en Ingapirca. Cuenca: Comisión Ingapirca.

Mavila, F. F., & Colque, H. M. (2006). UN ACERCAMIENTO A LA MEDICIÓN E IMPACTO DE LA CONFIANZA EN EL PENSAMIENTO EMPRESARIAL. En F. F. Mavila, & H. M. Colque, UN ACERCAMIENTO A LA MEDICIÓN E IMPACTO DE LA CONFIANZA EN EL PENSAMIENTO EMPRESARIAL (págs. 6 - 14). Lima: Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas.

Morocho González, J. P. (2009). Una aproximación al pensamiento indígena del pueblo de Saraguro expresado en la festividad. En J. P. Morocho González, Una aproximación al pensamiento indígena del pueblo de Saraguro expresado en la festividad (págs. 88-102). Cuenca: Universidad de Cuenca.

Norman, D. (1990). La psicología de los objetos cotidianos. Madrid: Editorial NEREA S.A. .

Norman, D. (Febrero de 2003). TED. Recuperado el 3 de Febrero de 2015, de TED: http://www.ted.com/talks/don_norman_on_design_and_emotion#t-396321

Palma, B. A. (1986). Cosmovisión Andina. Quito: Abya-Yala.

Quimbiulco Yanchatipán, D. H. (2006). Proyecto de factibilidad para la importación devajilla con destino a la República del Ecuador período 2006-2015. Quito: Universidad Tecnológica Equinoccial.

Ramírez C, L. A. (2002). Teoría de Sistemas. Colombia: Universidad Nacional de Colombia.

Rocha, F. (2011). Sabiduría del Corazón. Recuperado el 30 de Enero de 2015, de Sabiduría del Corazón: http://www.sabiduriadelcorazon.org/espanol/index.php?option=com_content&view=article&id=85&Itemid=117

Rolandelli, J. (2011). Diseño de Productos en la historia : Vajilla. Buenos Aires: UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA PLATA.

Sanchez Valencia, M. (2009). Morfogénesis del objeto en uso. Colombia: Organización Diseño LA.

Tripaldi, A. (2014). Pensamiento Complejo. Diseño Semántico. Cuenca , Azuay, Ecuador: Universidad del Azuay.

Vega, J. J., & Guzmán, L. (1 de Junio de 2005). SISBIB. Recuperado el 30 de Enero de 2015, de SISBIB: http://sisbib.unmsm.edu.pe/bibvirtual/publicaciones/antropologia/2003_N01/a05.htm

Voldano, J. (2005). Identidad y Formas de lo Ecuatoriano. En V. Juan, Identidad y Formas de lo Ecuatoriano (págs. 17-19; 54-61). Quito: Eskeletra Editorial.

Walde Moheno, L. v. (1990). Aproximación a la semiótica de Charles S. Peirce. Acciones Textuales Revista de Teoría y Análisis, 89.

Yépez, R. E. (2006). Identidad y Pertenencia. Quito: Corporación Editorial Nacional.

BIBLIOGRAFÍA DE IMÁGENES:

- Imagen #1: Recuperado de: <https://plus.google.com/105983388911853211721/posts/L7mnGRKa7FE/> (pág.5)
- Imagen #2: Recuperado de: <http://ecuador.travel/blog/en/10-popular-celebrations-ecuador-looking/> (pág. 6 – 7)
- Imagen #3: Recuperado de: http://etniasecuadorsl.blogspot.com/2013_04_01_archive.html/ (pág. 8)
- Imagen #4: Recuperado de: <https://sites.google.com/site/otavalonatural/videos-1/> (pág. 11)
- Imagen #5: Recuperado de: <http://mieternouniverso.blogspot.com/2009/12/capac-inti-raymi-21-de-diciembre-del.html/> (pág. 11)
- Imagen #6: Recuperado de: <http://direccionculturacanar.blogspot.com/2012/02/pawkar-raymi-canari.html/> (pág. 11)
- Imagen #7: Recuperado de: <http://ecuador.travel/blog/en/10-popular-celebrations-ecuador-looking/> (pág. 11)
- Imagen #8: Recuperado de: <http://ecuador.travel/blog/en/10-popular-celebrations-ecuador-looking/> (pág. 12)
- Imagen #9: Recuperado de: <http://diariocentinela.com.ec/loja-vivio-fiesta-del-inti-raymi/> (pág. 13)
- Imagen #10: Recuperado de: <http://arscultures.hol.es/Diluvi%20Universal/Ca%C3%B1aris.html/> (pág. 13)
- Imagen #11: Recuperado de: http://www.carlos-diaz.com/wp-content/gallery/inti-raymi_1/cusco-25.jpg (pág. 16)
- Imagen #12: Recuperado de: <http://procultur-ecuador.blogspot.com/2014/09/visperas-del-koya-kill-raymi-en.html/> (pág. 18)
- Imagen #13: Recuperado de: <http://www.elmercurio.com.ec/386385-fiesta-de-la-cosecha-e-intiraymi-se-vive-en-ingapirca-narrio-y-cojitambo/#.VQnVPo7F98E/> (pág. 19)
- Imagen #14: Recuperado de: <http://blog.intiways.travel/wp-content/uploads/pachamama3.jpg> (pág. 20)
- Imagen #15: Recuperado de: <http://n-land.de/lokales/lok-detail/datum/2014/05/20/wie-viel-fett-brauchen-wir-wirklich.html/> (pág. 21)
- Imagen #16: Recuperado de: <http://hitchfit.com/wp-content/uploads/2014/10/Unhealthy-Eating.jpg> (pág. 22)
- Imagen #17: Recuperado de: http://static2.libertatea.ro/typo3temp/pics/2-shutterstock_135568627_69e99ab914.jpg (pág. 22)
- Imagen #18: Recuperado de: <http://themes.wonster.co/symetrio/veggie-muscle-plant-powered-chili/> (pág. 22)
- Imagen #19: Recuperado de: http://tabertecla.blogspot.com/2014_09_01_archive.html/ (pág. 23)
- Imagen #20: Recuperado de: <http://www.coroflot.com/christyli/graduate-thesis-emotional-design/> (pág. 23)
- Imagen #21: Recuperado de: http://www.wangvivian.com/?udt_portfolio=fashion-week/ (pág. 30)
- Imagen #22: Recuperado de: <http://supercurioso.com/fuera-alarmas-despiertate-con-aroma-de-cafe/> (pág. 31)
- Imagen #23: Recuperado de: <http://culturaunemi.blogspot.com/2012/08/cultura-valdivia-venus.html/> (pág. 31)
- Imagen #24: Recuperado de: <http://www.imeltron.com.br/produto/7/cafeteira-nuova-moka-express-1-xic.aspx/> (pág. 31)
- Imagen #25: Recuperado de: http://enhancedwiki.altervista.org/es.wikiedia.php?title=M%C3%BAsica_andina_del_Per%C3%BA/ (pág. 32)
- Imagen #26: Recuperado de: http://www.naya.org.ar/fondos/galeria_peru_2.htm/ (pág. 33)
- Imagen #27: Recuperado de: <http://www.maryrose.org/about-us/> (pág. 33)
- Imagen #28: Recuperado de: <http://www.archello.com/en/product/concrete-dining/> (pág. 36)
- Imagen #29: Recuperado de: <http://design-milk.com/sensuous-tableware-by-ilan-sinai/> (pág. 36)
- Imagen #30: Recuperado de: <http://bilgenursaltik.com/2013/12/through-the-looking-glass-by-bilge-nur-saltik-rive%C2%B7roshan/> (pág. 41)
- Imagen #31: Recuperado de: <https://www.behance.net/gallery/17715299/Les-Madeleienes/> (pág. 41)
- Imagen #32: Recuperado de: <http://www.yankodesign.com/2009/07/28/what-the-pho/> (pág. 41)
- Imagen #33: Recuperado de: http://www.rossi.pl/17042_villeroy_and_boch_urban_nature_misa_do_makaro_1034526065.rossi/ (pág. 41)
- Imagen #34: Recuperado de: <http://designythings.com/2011/07/18/wasara-biodegradable-tableware/> (pág. 42)
- Imagen #35: Recuperado de: <http://indulgy.com/post/MAM5nKtki2/aldo-bakker-porcelain-tableware-industrial-desig/> (pág. 42)
- Imagen #36: Recuperado de: <https://www.finedininglovers.com/stories/what-does-a-designer-eat-spollo-kitchen-cookbook/> (pág. 42)
- Imagen #37: Recuperado de: <http://blog.oakfurnitureland.co.uk/inspiration-station/trend-creating-raw-look/> (pág. 43)
- Imagen #38: Recuperado de: <http://insidearciform.com/category/fun-and-games/> (pág. 43)
- Imagen #39: Recuperado de: <http://journal.alabamachanin.com/wp-content/uploads/2009/05/heath-ceramics.jpg> (pág. 43)
- Imagen #40: Recuperado de: <http://www.presupuestolimite.com/wp-content/uploads/2013/06/ACT-217-1.jpg> (pág. 44)
- Imagen #41: Recuperado de: https://farm7.staticflickr.com/6207/6038560909_e8b64403ac_o.jpg (pág. 54)
- Imagen #42: Recuperado de: <https://s-media-cache-ak0.pinimg.com/736x/36/23/64/36236446ecd24ab70fea30a9b6dc0dbb.jpg> (pág. 54)
- Imagen #43: Recuperado de: http://www.andes.info.ec/sites/default/files/pujili_68_mav.jpg (pág. 54)
- Imagen #44: Recuperado de: <http://pics2.pokazuha.ru/p442/e/m/7941448cme.jpg> (pág. 54)
- Imagen #45: Recuperado de: <http://2.bp.blogspot.com/-aTHnq69YE9k/U99hAQCQFDI/AAAAAAAAAaY/TpAnIzYnP4g/s1600/14-Algodao+Doce+++final.png> (pág. 54)
- Imagen #46: Recuperado de: <http://ecuador.travel/blog/wp-content/uploads/2014/04/Gastronomia-con-sabor-ancestral.jpg> (pág. 55)
- Imagen #47: Recuperado de: <https://www.facebook.com/photo.php?fbid=1657337881166819&se->

t=a.1657337714500169.1073741846.100006718686410&type=3&theater (pág. 55)

Imagen #48: Recuperado de: <https://www.flickr.com/photos/45327620@N05/7852044762> (pág. 55)

Imagen #49: Recuperado de: <https://manifeisty.files.wordpress.com/2012/07/dinner1-2.gif> (pág. 56)

Imagen #50: Recuperado de: <http://www.avenuelifestyle.com/wp-content/uploads/2014/01/Arabische-tafel1.jpg> (pág. 56)

BIBLIOGRAFÍA DE TABLAS:

Tabla #1: Recuperado de: <http://www.inpc.gob.ec/component/content/article/26/> (pág. 9)

Tabla #2: INTI RAYMI El ritual de los hijos del sol según la cosmovisión de los pueblos indígenas del norte andino ecuatoriano. (2010). Recuperado de: <https://sportmarket.wordpress.com/2010/06/24/inti-raymi-el-ritual-de-los-hijos-del-sol-segun-la-cosmovision-de-los-pueblos-indigenas-del-norte-andino-ecuadoriano/> (pág. 10)

Tabla #3: Recuperado de: <http://www.monografias.com/trabajos82/las-ciencias-sociales/las-ciencias-sociales4.shtml/> (pág. 14)

Tabla #4: Recuperado de: <https://mitologiainca.wordpress.com/2011/07/27/principales-dioses-del-imperio-inca/> (pág. 17)

Tabla #5: Argudo Gutiérrez, J. G. (2012). Turismo Religioso en la provincia del Cañar: Inventario de sus principales fiestas y rutas turísticas. En J. G. Argudo Gutiérrez, Turismo Religioso en la provincia del Cañar: Inventario de sus principales fiestas y rutas turísticas (págs. 88-102). Cuenca: Universidad de Cuenca./ (pág. 27)

Tabla #6: Recuperado de: <http://perspectivasesteticas.blogspot.com/2014/05/normal-0-21-false-false-false-es-co-x.html/> (pág. 34)

Tabla #7: Quimbiulco Yanchatipán, D. H. (2006). Proyecto de factibilidad para la importación devajilla con destino a la República del Ecuador período 2006-2015. Quito: Universidad Tecnológica Equinoccial./ (pág. 35)

Tabla #8: Casanovas, M. A. (2012). Introducción a las técnicas cerámicas. BARCELONA: La Fontana./ (pág. 35)

BIBLIOGRAFÍA DE FIGURAS:

Figura #1: Fundación Sinchi Sacha-Unión Europea. Proyecto "Artesanía de los Pueblos Ancestrales en la Mitad del Mundo: Ecuador". (pág. 47)

Figura #2: Fundación Sinchi Sacha-Unión Europea. Proyecto "Artesanía de los Pueblos Ancestrales en la Mitad del Mundo: Ecuador". (pág. 47)

Figura #3: Fundación Sinchi Sacha-Unión Europea. Proyecto "Artesanía de los Pueblos Ancestrales en la Mitad del Mundo: Ecuador". (pág. 47)

Figura #4: Fundación Sinchi Sacha-Unión Europea. Proyecto "Artesanía de los Pueblos Ancestrales en la Mitad del Mundo: Ecuador". (pág. 47)

