



El Valor de la Identidad

Universidad San Francisco de Quito

Daniel Almeida

Diseño Comunicacional

00073361

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO

Colegio de Comunicación y Artes Contemporáneas

El Valor de la Identidad

Daniel Genaro Almeida Guamanzara

Daniela Barra, M.A., Asesor del Proyecto de Titulación

Proyecto de titulación presentado como requisito
para la obtención del título de Licenciado en Diseño Comunicacional

Quito, 12 de mayo de 2015

**Universidad San Francisco de Quito
Colegio de Comunicación y de Artes Contemporáneas**

**HOJA DE APROBACIÓN
DE PROYECTO DE TITULACIÓN**

El Valor de la Identidad

Daniel Genaro Almeida Guamanzara

Daniela Barra, M.A

Asesor del Proyecto de Titulación

Iván Burbano, M.A.

Miembro del Comité del Proyecto de Titulación

Cristian Mogrovejo, M.F.A.

Miembro del Comité del Proyecto de Titulación

Christine Klein, M.A.

Miembro del Comité del Proyecto de Titulación

Hugo Burgos, Ph.D.

Decano del Colegio de

Comunicación y Artes

Contemporáneas

Quito, 12 de mayo de 2015

© DERECHOS DE AUTOR

Por medio del presente documento certifico que he leído la Política de Propiedad Intelectual de la Universidad San Francisco de Quito y estoy de acuerdo con su contenido, por lo que los derechos de propiedad intelectual del presente trabajo de investigación quedan sujetos a lo dispuesto en la Política.

Asimismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este trabajo de investigación en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Firma: _____

Nombre: _____ Daniel Genaro Almeida Guamanzara _____

C. I.: _____ 1718908500 _____

Lugar: _____ Quito - Ecuador _____

Fecha: _____ 12 de mayo de 2015 _____




EL VALOR DE LA IDENTIDAD


Daniel Almeida
Diseño Comunicacional
00073361




ÍNDICE

| | |
|---|----|
| - Ficha Técnica | 6 |
| - Introducción | 7 |
| • Resumen | 7 |
| - Marco Teórico..... | 7 |
| • Definiciones y conceptos de Identidad..... | 7 |
| • La identidad vista desde el punto de vista de la Antropología y la relación de pertenencia con el hombre | 10 |
| • La identidad en la cultura ecuatoriana desde el punto de vista de la Etología Humana | 13 |
| - Problemática..... | 16 |
| • Tradiciones superficiales en el Ecuador..... | 16 |
| - Objetivos de la Investigación..... | 16 |
| - Pregunta de investigación | 17 |
| • ¿Qué elementos relacionados con la cultura y la tradición ecuatoriana contiene la Fanesca? | 17 |
| - Metodología | 17 |
| - Investigación de la Fanesca | 18 |
| • Contexto Histórico | 18 |
| • La presencia de la tradición en la cultura ecuatoriana | 20 |
| - Desarrollo y Estudio de campo | 24 |
| • Experimentación y preparación de la Fanesca | 24 |
| • Otras formas de preparar la Fanesca en el Ecuador | 26 |
| • Conclusión de la preparación de la Fanesca | 27 |
| - Estudio de caso similar de otro plato típico tradicional ecuatoriano | 28 |
| • Investigación sobre la Colada Morada | 29 |
| • Experimentación y preparación de la Colada Morada | 30 |
| • Conclusión de la preparación de la Colada Morada | 32 |





| | |
|--|----|
| - Proceso de diseño | 33 |
| • Descripción del proyecto: Arte Objeto | 33 |
| • Origen y nombre de la marca | 33 |
| • Proceso y desarrollo del Logotipo Neca | 33 |
| • Logotipo final Neca | 34 |
| • Tipografía | 34 |
| • Colores | 35 |
| - Proceso de elaboración de la Fanesca Neca..... | 35 |
| • Presentación de la Fanesca Neca | 36 |
| • Troquel de la Fanesca Neca | 38 |
| - Estrategia publicitaria para presentación de la marca Neca | 39 |
| - Desarrollo de la campaña publicitaria Neca | 41 |
| • Afiche publicitario sobre el evento | 41 |
| • Afiches informativos sobre los personajes de la Fanesca | 41 |
| • Carta de cobertura dirigida a los Medios de Comunicación y carta de petición del espacio para el evento | 42 |
| • Valla publicitaria del evento | 42 |
| • Resultados obtenidos con el evento piloto | 42 |
| • Reflexión y recomendaciones luego del evento piloto | 45 |
| - Conclusión general del proyecto Neca | 45 |
| - Referencias y fuentes recomendadas de información | 47 |



Ficha técnica del libro

- 1) **Título del proyecto:** El Valor de la Identidad
- 2) **Tema del proyecto:** La Identidad
- 3) **Autor:** Daniel Genaro Almeida Guamanzara
- 4) **Asesor del proyecto:** Daniela Barra, M.A.
- 5) **Ciudad:** Quito - Ecuador
- 6) **Fecha:** 12 de mayo de 2015
- 7) **Número de páginas:** 48
- 8) **Resumen o sinopsis:** La alimentación es un gran vínculo que nos une como sociedad. Por esta razón, el enfoque que se dará en este producto, tratará sobre la comida ecuatoriana y como personaje principal a la Fanesca. La Fanesca es un plato típico que se lo prepara en el mes de abril, durante el período de semana santa. Es así que este producto posee un análisis e investigación sobre su verdadero origen y su vínculo con el Ecuador. Sin embargo, las tradiciones que contiene este plato y su preparación, con el tiempo han ido desapareciendo, incluyendo el tiempo de compartir en familia. Por este motivo, este producto se enfocará en rescatar las tradiciones familiares, que nos unen y nos dan una identidad colectiva.
- 9) **Palabras clave (separadas con comas):** Identidad, Ecuador, Plato típico, Tradición



EL VALOR DE LA IDENTIDAD

Introducción

La alimentación es un gran vínculo que nos une como sociedad. Por esta razón, el enfoque que se dará en este producto, tratará sobre la comida ecuatoriana y como personaje principal a la Fanesca. La Fanesca es un plato típico que se lo prepara en el mes de abril, durante el período de semana santa. Es así que este producto posee un análisis e investigación sobre su verdadero origen y su vínculo con el Ecuador. Sin embargo, las tradiciones que contiene este plato y su preparación, con el tiempo han ido desapareciendo, incluyendo el tiempo de compartir en familia. Este producto se enfocará en rescatar las tradiciones familiares, que nos unen y nos dan una identidad colectiva.

Marco Teórico

Definiciones y conceptos de Identidad

Al momento de definir la palabra identidad, se puede encontrar un sin número de ideologías que brindan diferentes autores y filósofos. Es por este motivo, que resulta muy complicado el querer expresar con una sola idea o definición sobre lo que es y lo que significa el término identidad.

Introduciéndonos en el punto de identidad, es necesario conocer que esta va ligada a la individualidad, es decir cada persona tiene el derecho de darle un estilo o carácter a su vida. Nadie puede presionar a nadie para que cambie como persona, ya que los detalles que cada ser humano posee, ayudan a forjar la personalidad y este detalle no puede ser alienado.

Identidad y Tragedia, escrito por Remedios Dávila, es el libro que se utilizará como referencia para la elaboración de esta investigación. Remedios Dávila se licenció en Filosofía en la Universidad Complutense de Madrid, en donde también se doctoró con una tesis sobre Nietzsche. Dávila toma a Nietzsche como parte principal en el contenido de su libro. Nietzsche estudió al hombre en sus problemas, males y dificultades que le aquejaban, pero sin dejarse contaminar por nada de ellos. Nietzsche decidió involucrarse hasta un punto en que intentó darle una respuesta a la vida, ya que el ser humano vive en un mundo donde la confusión es lo que más abunda y es lo que lo mantiene divagando, sin encontrar un camino a seguir. En otras

palabras, Nietzsche se puso a comprobar y a analizar la vida poniéndose en los zapatos desde el punto de vista, de un enfermo y de un doctor, es decir decidió experimentar desde ambos lados. La alternativa que Nietzsche propone para poder entenderse es una “metafísica de la salud”, que trata de describir los síntomas, elaborar un diagnóstico y recomendar una terapia adecuada de vida.

El desasosiego, la inquietud, la crisis de identidad, la falta de sentido son señas de este tiempo y que están interviniendo en la sociedad. Nietzsche dice que Dios ha muerto y con este acontecimiento, se ha perdido toda garantía o confianza en este mundo y como consecuencia ha hecho que el ser humano se haga pedazos, es decir, se fragmente y a su vez, pierda su identidad.

Mediante el uso de la filosofía, Dávila y Nietzsche, quieren hacerse cargo de la pérdida de confianza en la vida, como algo que tiene un principio sólido pero con un final feliz. Esta búsqueda necesaria de la identidad se la podrá hacer, pero sin dejar de lado la esperanza y una confianza modesta y limitada.

La vida está marcada básicamente dentro de dos grandes puntos, los cuales son:

la ilustración (repetición de acciones) y el romanticismo. Al hablar del tema de la ilustración, quiero decir que estos actos y esta forma de actuar en esta vida, están basados en la imitación o acciones que el otro también las realiza. Para entender este punto, se podría poner pensar cuando uno era niño, ya que se tenía un modelo a seguir en la vida o simplemente a una persona a quién le gusta imitar lo que hacía. Es así que la forma de vivir, hábitos y acciones probablemente serán y dependerán de acuerdo al modelo o figura que se tenía o veía en ese momento.

Cuando se menciona al romanticismo en este punto, se refiere a una mera intuición de algo. Siempre se ha vivido bajo grandes sospechas, como por ejemplo de que existe algo superior al ser humano, desde tiempos muy antiguos, o que el realizar algún determinado acto será bueno o será malo. A todos estos casos se los conoce como intuición, ya que aunque no se lo vea, se reconoce que ese algo existe y por este motivo, se suele tener cuidado al momento de actuar y tomar decisiones.

Dentro de la filosofía de Nietzsche se explica que el ser humano debería estar ligado a la teoría del advenimiento



del hombre. Es decir, hacer que el hombre crea y piense que todo lo que se proponga, lo podrá conseguir si se esfuerza y se esmera.

El cuerpo humano es un escenario de batalla donde se dan cita fuerzas de signo distinto. La vida es una lucha, devenir, finalidad y contradicción de finalidades. Nietzsche defiende la universalidad de la razón y su carácter virtuoso, pero abandonó la creencia en que la fe conduce necesariamente a la felicidad. En este punto, se puede decir que es casi natural que el hombre crea en algo y esto se lo ha podido comprobar con el pasar del tiempo. Si una persona no cree en nada, entonces: ¿a qué está aferrada? ¿cuáles son sus principios morales? ¿cómo saber si es bueno o malo?

Para esta investigación se ha tomado en cuenta a Nietzsche en algunos puntos importantes, sin embargo aparece una contradicción cuando menciona que Dios hizo al hombre, a su imagen y semejanza (como está escrito en la Biblia en el libro de Génesis), por lo tanto, todos los seres humanos deberían ser iguales y pensar de la misma forma. Es decir, trata de decir que la vida no tendría sentido si todos los seres humanos fuésemos idénticos, ya que de esta forma el vivir y convivir sería aburrido y monótono.

Una vez revisada toda esta información, se puede comprender que cada persona es diferente y única. El ser humano vive en un punto donde se puede destacar como individuo y esta palabra no puede estar relacionada al término "rebaño". Dávila entiende este punto y además menciona una frase de Albert Camus, filósofo francés, el cual dice: "Cada generación, sin duda, se cree destinada a rehacer un mundo. La mía sabe, sin embargo, que no lo hará. Pero su tarea quizás sea aún más grande. Consiste en impedir que este mundo se deshaga." Esta explicación es clave al momento de mencionar que no existe una única identidad en el mundo. Esta frase muestra que cada persona es un mundo distinto y por lo tanto nadie sabe lo que piensa el otro.

Aunque en el mundo existan personas físicamente idénticas (gemelos), estos dos seres humanos jamás llegarán a tener las mismas ideas, emociones, gustos, que tiene el otro. Cuando el Génesis indica de que fuimos hechos a su imagen y semejanza, habla de que el ser humano, hombre y mujer, es decir los seres humanos, sentimos, tenemos emociones, deseos, etc. Como se mencionó anteriormente, nadie es igual, y por esto que se entiende que

el propósito que tiene Dios para con el ser humano, es que no se comporte igual al resto, más bien desea que, tanto hombre como mujer, sean libres y que puedan vivir como lo deseen, por esta razón utiliza el método del libre albedrío, donde cada individuo debe decidir qué le parece bueno y que no.

La frase de: “La vida es una obra de arte” de Albert Camus, invita a meditar que cuando una persona quiera ser reconocida o distinguida por algo, puede llegar a utilizar el arte, ya que solo mediante este recurso podrás ser reconocido como individuo. Si tú crees en algo entonces ya no eres libre. Y ¿qué es ser libre? Simplemente el ser libre es ser uno mismo y ¿cómo se puede ser uno mismo? Solo creando, es decir mediante el arte propio.

Schopenhauer dice que la propia identidad coincide con el carácter, lo cual es congénito, invariable, inaccesible a la modificación por la educación, por la ilustración. Sin embargo, esto hace recordar que los caracteres si son variables. No existe una persona en el mundo, que no suela cambiar de carácter cuando llega a ocurrir algún problema o circunstancia complicada en su vida.

Es en este punto, donde se puede apreciar una debilidad en su teoría. Nietzsche recalca que: “La identidad es una conquista o una derrota, algo que se asume o a lo que se renuncia. Pero en todo caso, es algo que no está hecho, sino que está por venir”. Mediante esta frase, se puede comprobar el hecho de que no se puede definir a la identidad como algo fácil de describirlo con palabras específicas y textuales.

Es por esto que se puede decir que la identidad la realiza cada uno de nosotros, pero a la vez se debe recordar que no se puede nombrar tipos o una sola identidad, ya que sería imposible llegar a un acuerdo entre tantas ideas. A pesar de no poder determinar una definición de identidad global, el deseo de este proyecto es buscar una identidad nacional y comprobar si existe algún vínculo que pueda unir a la cultura ecuatoriana.

La identidad vista desde el punto de vista de la Antropología y la relación de pertenencia con el hombre

Algunos antropólogos han señalado que la alimentación sirve como marcador cultural en la medida que expresa



la pertenencia a un grupo determinado, y es comúnmente utilizada por las personas como una forma de identificarse con respecto a otros con quienes mantiene contacto. Así, una forma de mostrar que han mejorado y de mostrar que están integrados a la sociedad en la que se incorporan, es dejar de comer lo que tradicionalmente comen, y comenzar a consumir productos industrializados y modernos (crítica del proyecto), dejando a un lado el concepto de que la alimentación, si bien cubre una necesidad vital, es al mismo tiempo una manifestación cultural que está relacionada con todos los aspectos de la vida de un grupo humano.

Para comprender el sistema alimentario de una sociedad se requiere conocer su tecnología, es decir las formas de extraer los recursos del medio, la organización social para hacerlo y la ideología relacionada con la comida. (Armellagos, 1997) Las ideas que una población tiene sobre los alimentos, se reflejan en los significados que les atribuyen, lo que constituye un sistema de clasificación que permite regular las elecciones alimentarias según la ocasión, condición socioeconómica, edad, sexo, estado fisiológico, imagen corporal,

prestigio. Mintz (2003) sostiene que la alimentación es al mismo tiempo una forma de comunicarse y de identificarse con el grupo al que se pertenece, y la elección de los alimentos, en este sentido puede ser una especie de declaración de principios. Los alimentos que se comen normalmente contienen historias asociadas con el pasado de quienes lo comen: las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos varían culturalmente y tienen sus propias historias y su consumo siempre está condicionado por el significado. La relación entre los alimentos y la identidad en los grupos indígenas, esta condicionada a la forma de vida y al lugar que ocupan en la sociedad.

La pertenencia a un grupo determinado se manifiesta en una serie de rasgos que los diferencia entre sí, como la lengua, el vestido o las formas de comer. En este sentido, Goody (1995) plantea que la alimentación es una manera de ubicarse con respecto a otros grupos, lo que se puede interpretar como que la forma de comer es un elemento de identidad, que a veces sirve para reafirmar la pertenencia al grupo y a veces al contrario como una forma de dejar

de ser de un grupo y buscar integrarse a la sociedad mayor.

El estudio de la identidad ha ido tomando un incremento en la medida que los procesos de globalización han puesto a discusión lo que iba a pasar con los rasgos culturales diferentes en un mundo donde la circulación de gente, ideas y mercancías es cada vez más frecuente y rápido. Aparentemente, la respuesta de la población ha sido la búsqueda de referentes que aseguren la pertenencia a un grupo diferenciándose de otros con quienes mantiene relaciones. Sin embargo, es necesario conocer que estos parten de sus orígenes étnicos; depende en buena medida de la ubicación social del grupo. Hiernaux (2000) define la identidad como: “la percepción subjetiva que tiene un sujeto social de sí mismo y de su grupo de pertenencia, visión basada en la existencia de una serie de factores diferenciadores de este mismo grupo frente a los demás.” Según esta definición, la identidad es una categoría que se establece solo en la medida que un grupo tiene características diferentes a las de otro con el que mantiene contacto; es una forma de distinguirse socio-culturalmente. Este significado

era reconocido tanto por los propios indígenas como entre los españoles.

Según el historiador Pilcher (2001), si un indígena quería dejar de serlo se iba a vivir a las ciudades, vestía como mestizo y comía pan, lo que era suficiente para dejar de ser reconocido como indígena. Así, la identidad es necesaria sólo ante el contacto cultural y es resultado de las relaciones entre los diferentes grupos. Las formas de comer han sido utilizadas frecuentemente como rasgo de identidad. Los estudios entre migrantes indígenas muestran que la alimentación es un rasgo que los diferencia del grupo donde van, con lo que se cumple la condición puesta por Hiernaux, quien indica que este es un rasgo de identidad, en la medida que la población lo defina como tal.

En términos de nutrición, la dieta tradicional indígena es una buena fuente de energía e hidratos de carbono, de proteína en la combinación del maíz y frijol, de vitaminas y minerales. Sin embargo, la población en la medida que tiene acceso a los recursos económicos, prefiere alimentos industrializados y “modernos” que les permitan ir mostrando su mejoramiento en el ámbito social.



La identidad en la cultura ecuatoriana desde el punto de vista de la Etología Humana

Se entiende por identidad nacional a aquella en la que se relaciona a una persona con la nación a la cual pertenece, sea esta por haber nacido en tal territorio, por formar parte de una comunidad o por sentir lazos de pertenencia con las costumbres y tradiciones de tal nación. Estos lazos son los que han mantenido unidos por mucho tiempo a una nación.

Se ha podido comprobar mediante con el tiempo, que hay muchas cosas importantes y valiosas por aprender en este mundo. Adentrándose en el tema de identidad relacionada con el Ecuador, se han revisado algunas opiniones de identidad en los ecuatorianos, pero más bien se puede verificar que en el país, más que tener una identidad, existen estereotipos. Existen demasiados estereotipos para toda la sociedad ecuatoriana y así se lo determina en el libro: *Las costumbres de los ecuatorianos* de Osvaldo Hurtado, ex presidente de la República del Ecuador.

Muchas veces en la sociedad se detienen los proyectos o ideas, debido a un

personaje que interviene constantemente en estas vidas llamado miedo. Este miedo es un miedo al fracaso, miedo a tomar decisiones importantes y es por esta razón que en lugar que crear algo nuevo, se espera y confía en que alguien más lo haga y por esto se cae en el conformismo. Es así, que con estas ideas, actitudes, formas de ser, pensar y actuar de la sociedad, se llegan a poner obstáculos para el progreso social y económico del país. Sin embargo, se debe saber que este tema se lo viene acarreado desde muchos años atrás. Por ejemplo, en el tiempo de la colonia y de la república, donde la iglesia católica era el punto dominante del país y donde las iglesias no eran tan abiertas a que las personas puedan dedicarse a estudiar carreras un poco más técnicas o científicas. Solo les interesaba que las personas permanezcan inobservantes a la ley y de este modo han ido moldeando el subdesarrollo de este país.

Se pueden nombrar algunos ejemplos sobre el tema de las importaciones. Existen demasiadas cosas o materiales que el ecuatoriano trae del exterior. Muchas veces esa materia prima o elaborada no es la mejor, todo lo contrario, esa materia es de baja

calidad y que dura muy poco tiempo, tales como: ropa o artículos decorativos chinos. Se ha podido comprobar que el comprar algún producto de este tipo tiene una vida extremadamente corta y además no se garantiza el uso y funcionamiento del mismo.

No es complicado darse cuenta que en el país la idea de lo extranjero es lo mejor y además esto se ha marcado con gran fuerza en las personas. Se puede apreciar esta realidad, al mirar alrededor y observar las grandes empresas o locales comerciales internacionales, los cuales, son dirigidos por extranjeros y que se encuentran posicionadas como las mejores dentro país.


Hurtado define a la palabra cultura en su libro como: “el conjunto de costumbres, actitudes, sentimientos, ideales, creencias, valores y comportamientos que determinan la conducta de los individuos en su vida cotidiana.” Desde esta frase, se debe partir para que ocurra este gran cambio de mentalidad que la población ecuatoriana requiere.

Cuando se piensas en la palabra trabajo, para la gran mayoría de la cultura ecuatoriana, la idea de tener que ir a trabajar se convierte en algo totalmente negativo pesimista, rutinario y cansado.

Es decir, el tener que ir a trabajar se ha convertido en una especie de tortura y donde además ese es un espacio donde sientes que no eres valorado. Por esta razón, en lo que primero que se debe trabajar es en el cambio de mentalidad de esta palabra. En el tiempo de la conquista, los españoles impusieron ideas de que el trabajo era considerado como una deshonra para una persona. Estas ideas se mezclaron con el triste estilo de vida que tenían estos indígenas junto con el vicio a la bebida, el hurto y la mentira. Los indígenas pensaban que podían vivir solo de la agricultura, pero jamás se pusieron a pensar en otras maneras de sobrevivir y de llevar el sustento para sus casas, sino que se mantuvieron bajo sometimiento y conformismo. Todos estos puntos se pusieron de acuerdo para interiorizar y asumir que el trabajo es malo, casi como si se tratase de un terrible castigo.

Los conquistadores españoles enseñaron al pueblo ecuatoriano a permanecer bajo una mentalidad paternalista (dependientes), en la cual, la gente se olvido que debían valerse por sí mismos, ya que esperaban que el patrón les proporcionará protección, apoyo, guía,





consejo e intermediación a cambio de favores. Es por esta razón que se convive en una sociedad donde el trabajo no es bien visto y que no siempre se labora con empeño y eficacia, sino que es todo lo contrario, con desgano y amargura.

La cultura ecuatoriana vive sometida a ideas de que el tiempo sigue teniendo poca importancia, donde el egoísmo y la riqueza no es vista como el justo premio, sino que hay desinterés por el ahorro y más bien se aprecia el derroche, la desconfianza, el irrespeto a la propiedad privada, falta de transparencia, viveza criolla, etc.

La cultura ecuatoriana ha sido y sigue siendo casi una impenetrable barrera al progreso material. El país se está convulsionando en lo político y social. Si los asiáticos y el resto de países desarrollados están sacando ventaja en algunos ámbitos como sociedad, es porque sus valores son pragmáticos, buscan y producen soluciones, en cambio la cultura se enfrasca en discusiones ideológicas que no llevan a nada.

Un ejemplo de superación y de excepción con los temas anteriores que se podría tomar en cuenta en la cultura ecuatoriana, es el otavaleño, a quién se lo puede encontrar en varios sitios del

mundo y en mayoría de los continentes, vendiendo los productos que el mismo fabrica, sin necesidad de querer llamar la atención o causar gran conmoción.

Si bien es cierto, todas las personas sueñan con que la sociedad y específicamente que el país cambien de mentalidad y que a su vez este comience a trabajar organizadamente y armoniosamente.

Hay que recordar que la imaginación tiene que servir para inventar y crear cosas nuevas, pero que no solamente se queden en dibujos en un papel como cuando uno es niño, sino ideas y objetos que la gente pueda comprar, ya sean tangibles o no. La única forma para que las personas puedan crecer o superarse en el ámbito profesional y social, se llama motivación. En cada uno de los miembros de la población está la responsabilidad para que otras llamas del mismo ambiente se prendan también y contagien la chispa al resto de la sociedad. El ser humano aprende mediante la ilustración y solo viendo el ejemplo en otros es como se puede obtener el efecto en cadena.

Actualmente, el ser humano convive en una sociedad cosmopolita y esto es importante cuando se necesita dejar, cambiar cosas o actitudes que pueden mejorar. Esto se puede mejorar

cuando se observa que la actitud o pensamiento generalmente es negativo. El libro utilizado como referencia de Hurtado en su gran mayoría es muy pesimista y hace ver como si la sociedad ecuatoriana estuviese fundamentada todo en el engaño, mentira y otras malas características. Sin embargo, se debe recordar que en este país si existen cosas buenas. La única condición para que se deje de mencionar de esta forma al ecuatoriano es que se debe trabajar para que exista este cambio de actitud para ser más unidos como sociedad y que no sea solo el fútbol lo que una en tiempos de victoria. Se menciona en los tiempos de victoria porque, cuando la selección anda mal, se desea que salgan del equipo todos los jugadores y se los califica de “maletas” (malos).

Para finalizar, se puede indicar que no se está en contra de la idea conservadora, ya que se ha vivido tantos años, en base a tantas tradiciones o ejemplos de vida, pero si se debe recordar que existen formas o maneras de hacer que algo sea mucho mejor y aunque se requiera de cambios para bien, se debería apoyar ya que es una práctica de vida que debe ser compartida, respetada y valorada.

Problemática

Tradiciones Superficiales en el Ecuador


La gran mayoría de las tradiciones de la cultura ecuatoriana se están convirtiendo tan solo en costumbres, es decir en acciones repetitivas, que se las realiza sin detenerse un momento para analizarlas porqué se las hace, es decir, el ser humano se apega rápidamente a un costumbrismo.

La Fanesca es un plato típico lleno de grandes historias y tradiciones, como se lo verá más adelante. Este plato se lo ha estado repitiendo durante muchísimo tiempo, sin embargo, no se toma en cuenta el significado y motivo de porqué se lo consume o porqué fue creado este plato. Es por esta razón, que el tema elegido en el proyecto tiene como misión el motivar a que las personas no olviden las creencias, tradiciones y valores que están involucrados en este plato ecuatoriano.

Objetivo de la investigación

La cultura ecuatoriana es mestiza, es decir, es una combinación de varias creencias, costumbres, tradiciones, entre otros, que unen como país. Mediante esta investigación se dará un enfoque





de identidad relacionada con la comida típica en el Ecuador. Es un tema muy importante, ya que el tema de la comida es un vínculo muy importante ya que llega a unir a un individuo como sociedad. No existe persona que pueda sobrevivir en el mundo sin alimentarse, es más, todos necesitan alimentarse, además este tipo de vínculo es parte de esta cultura.

La comida de la cultura ecuatoriana es maravillosa y además posee muchos ingredientes para la elaboración de los variados platos típicos. Se debe recordar que la cultura ecuatoriana vive ligada fuertemente a las costumbres, tradiciones y leyendas y el tema de la comida también viene a ser parte dentro de todas estas cuestiones anteriormente dichas. Cada plato posee su historia, su origen y además tiene su respectiva importancia entre las personas. Cabe indicar que existen platos que solo se los suelen servir en determinadas fechas festivas del país.

El principal objetivo de esta investigación será rescatar y valorizar las tradiciones, para que de esta manera, dejen de ser simples costumbres, ya que con el pasar del tiempo esta se ha convertido en repeticiones, pero sin fundamentos. Para lo cual, esta investigación se enfocará

en un plato típico del país, la Fanesca, y se lo desarrollará e investigará a detalle, para poder obtener la mayor cantidad de información posible, ya que muchas personas afirman de antemano que este plato contiene una gran historia, la cual será desarrollada más adelante.

Pregunta de investigación

¿Qué elementos relacionados con la cultura y la tradición ecuatoriana contiene la Fanesca? La Fanesca es un plato típico de la cocina ecuatoriana, ya que tiene ubicado su sitio dentro de las principales tradiciones ecuatorianas. Comúnmente, este plato se lo llega a preparar en el periodo de la semana de santa, que se la celebra en el mes de abril de cada año. Existen diversas historias, las cuales serán revisadas posteriormente, que narran el por qué de la preparación de este apetitoso plato que se sirve caliente y tiene entre doce y quince ingredientes diferentes, según la receta, el cual era consumido por los indígenas de esta región de América Latina.

Metodología

Para poder resolver esta inquietud planteada en la investigación, se procederá a preparar el plato, investigar sobre el mismo, realizar entrevistas ya

que de esta manera se podrá comprobar ciertos puntos que se está investigando sobre las tradiciones e historias que se cuentan sobre este plato. Además, se realizará un evento familiar, donde la gente podrá reunirse y compartir al momento de la preparación de este plato típico ecuatoriano. Este evento tendrá la misión de comprobar que elementos e historias van apareciendo durante la preparación de la Fanesca en ese momento.

Investigación Fanesca

Contexto Histórico


La historia asegura que la Fanesca se concibió como un plato tradicionalmente indígena. Antes de la Colonia, los pobladores del actual Ecuador, en agradecimiento a los dioses por la cosecha en el último solsticio de verano, realizaban este potaje preparado con zambo y zapallo y al que le sumaban la mayoría de granos cultivados por ellos, tales como: chocho, haba, choclo, arveja, lenteja, melloco y fréjol. Dependiendo de la zona o la tradición familiar, algunas personas la preparaban con más o menos granos. Con la llegada de los conquistadores españoles y la religión Católica, cuentan que se cambió el motivo de la celebración para usarla

como ofrenda de agradecimiento a Dios, justo en época de Semana Santa, donde esta religión recuerda la pasión, muerte y resurrección de Jesucristo. La tradición llegó hasta la región costera, en donde se le aumentó un ingrediente, el bacalao, un pescado seco y salado que le da un sabor especial.

La palabra fanesca viene del latín “fames” que quiere decir hambre o apetito. Y de “famesco” que también quiere decir tener hambre. Aunque también se lo relaciona con un pescado llamado “faneca”. Este plato es la combinación de granos y legumbres a base de leche, queso y condimento de pescado. Es un preparado de los más variados granos tiernos, sazonado con leche, pescado seco (bacalao), nata, queso y condimentos. Parte de la tradición ecuatoriana indica también que este plato se lo suele servir junto a Higos con queso y Arroz con leche, lo cual hace de este plato, un gran banquete familiar.

Esta preparación tiene una significación muy arraigada a la tierra y su producción como una costumbre o ritual desarrollada durante muchos siglos por los nativos de estas tierras y que posteriormente, con la llegada de los españoles, esta práctica ritual fue reemplazada por una cruz y el Cristo





que trajeran los conquistadores. Para los conquistadores éste representaba un rito que se practicó en las Catacumbas, en los tiempos en que los paganos perseguían a los cristianos y éstos tenían que expresar su fe cristiana en celdas subterráneas. Específicamente se dice que una vez que llegada la semana santa, los cristianos tenían que acudir a su escondite, cada cual llevando los alimentos que podían, sin duda, granos en su mayor parte. Y allí dentro, juntaban los artículos alimenticios y los preparaban en una sola olla, para repartirse fraternalmente, por esto es que existe la costumbre de obsequiar la Fanesca a familiares, amigos, vecinos, recordando ese bocado de comunidad fraternal.

Sobre el uso del pescado como carne no prohibitiva y exclusiva de la Fanesca, se dice que en aquel entonces, los cristianos perseguidos por los paganos de roma no podían llevar consigo el símbolo de la cruz, como signo de su fe cristiana, y necesitaban de otro símbolo que los identifique para su mutuo reconocimiento y para ello adoptaron la figura de un pez. Es por esto, que en la cena de semana santa, tuvieron que apelar a la carne como su símbolo, la cual es el pescado.

Cuentan que fue así que el Fray Jodoco Rickie tuvo la idea de plasmar dicho dolor en una actividad muy cotidiana como es la de comer y pidió al Vaticano la ayuda del entonces reconocido chef francés Pierre L'Ulcere, para que elaborará un platillo bajo estas directrices. El chef aprovechó algunos ingredientes que había traído desde Europa, de entre los cuales se destaca un tipo de pescado burdo, barato y más rechazado que el bagre, llamado "faneca" de ahí surge su nombre. El especialista lo juntó con una gran variedad de granos que se cosechaban en el país y otros ingredientes más y así nació este tradicional platillo ecuatoriano.

Hay quienes defienden con convicción el carácter religiosamente simbólico que aparentemente tiene el plato: los diversos ingredientes que lo componen (arbeja, lenteja, maíz tierno, fréjol, haba, arroz, chocho, zapallo, sambo, melloco, maní y cebolla) simbolizan a los doce apóstoles y a las doce tribus de Israel; el pescado a Cristo y a la forma en que su mensaje nutre a la comunidad cristiana.

Finalmente, los aderezos, como el huevo duro picado o los amasijos fritos, serían la comunidad de no creyentes que, sin embargo, reconoce la vocación

evangelizadora de los cristianos. Además de la Fanesca, en una curiosa expresión de abundancia en medio de un periodo de asumiendo recogimiento, es costumbre consumir el “Molo”, un plato de puré de papa acompañado con plátanos fritos y raciones de queso fresco.

Sea cual sea su origen, la Fanesca es un plato típico de la tierra ecuatoriana, delicioso y nutritivo que se arraigó hace mucho tiempo como una costumbre que reúne a la familia para su elaboración y degustación y sus secretos son heredados de generación en generación. Este plato fue elegido para ser investigado, ya que posee una gran historia, además no es un plato común y corriente sino que posee numerosos ingredientes, los cuales, la hacen tan conocido aquí en el país. Para poder comer este gran plato necesitas tener un buen estómago, ya que posee diversos granos.

Haciendo relación al término Fanesca, se puede decir que para los ecuatorianos, no significa o representa solo un plato de comida. Es también usada esta palabra dentro de una expresión, en donde indicas que hay muchísima gente en algún sitio, y es tanta la gente que todo eso parece “Fanesca”, por lo mezclados y alborotados. Esta expresión no es

usada sólo para personas, sino también para expresar que existe abundancia en exceso y toda una mezcla en alguna actividad realizada.


La presencia de la tradición en la cultura ecuatoriana

Sin duda la cultura ecuatoriana atesora fuertemente sus tradiciones. Esto viene desde tiempos antiguos con los antepasados indígenas, que apreciaban mucho sus raíces y, ciertamente, también los antepasados españoles, los cuales, eran un pueblo con mucho apego a sus tradiciones. En otros ámbitos, como lo social, lo religioso y hasta en lo estético, las tradiciones tienen un elevado lugar en la jerarquía de valores.

Antes de seguir con el desarrollo del tema se debe indicar la diferencia entre tener una tradición y una simple costumbre, aunque para algunos tradición y costumbre son un sinónimo, pero en esencia son muy distintas.

Tradición proviene del latín “traditio”, y a su vez de “trajere”, que quiere decir entregar. Tradición es todo aquello que una generación entrega a la siguiente por considerarse como algo valioso. Se consideran tradicionales a los valores, creencias y formas de expresión artística de una comunidad, en especial





a aquéllos que se transmiten de forma oral. Es lo que comúnmente se conoce como la “sabiduría popular”. Mientras que Costumbre: Es un hábito, un modo habitual de proceder establecido por la repetición de los mismos actos y que puede llegar a adquirir fuerza de precepto pero que simplemente refleja los usos, sin la necesidad de analizarlos, ni interpretarlos. La diferencia radica en que la primera es una herencia valiosa y la segunda es sólo una copia, una repetición. Existe una visión conservadora de la tradición que ve en ella algo que mantener y acatar críticamente. Pero, la vitalidad de una tradición depende de su capacidad para renovarse, (a veces profundamente) para seguir siendo útil.

Por ejemplo, en algunas ciudades del Ecuador, como por ejemplo Otavalo, se conserva la tradición de rendir culto a los muertos. Esta tradición se manifiesta a través de distintas costumbres como: preparar la comida que agradaba a los familiares difuntos, llevar flores a sus tumbas, construirles altares y, días después, levantar la ofrenda compartiéndola con la comunidad, entre otras actividades.

Se trata de un valor complejo, con muchas facetas. Abarca las costumbres, tanto familiares como las comunitarias. Incluye el legado de ancestros y también la religiosidad popular. Forman parte de la tradición las celebraciones, tanto familiares como comunitarias, y también los relatos de familia, mediante los cuales todos los miembros de la misma sienten que son parte de un origen en común.

Este valor tiene el efecto de “construir” a la familia. Los lazos de la sangre, poderosos como son, no bastan para construir una relación familiar. Por supuesto el cariño, el trato diario, van construyendo la unidad familiar. Sin embargo son las tradiciones y en particular las celebraciones las que dan ocasión para que el cariño y el trato amoroso se manifiesten de una manera especial.

Los relatos de familia construyen familia de varios modos. Los hijos se identifican con la familia a través de los relatos de su propia infancia, las historias de los padres y abuelos e incluso de familiares más lejanos. A través de esos relatos, que generalmente se dan en el seno de las celebraciones y reuniones familiares, los hijos van desarrollando su sentido de pertenencia a su familia y, en parte,

a la propia sociedad. Van desarrollando el sentido de tener un lugar en el mundo y, en cierto modo, el sentido de su propio valor al sentirse parte de algo mayor que ellos mismos.

Por otro lado, las tradiciones son un medio para transmitir valores en la familia. ¿Qué se celebra? ¿Por qué es importante esa celebración? Ahí hay mensajes muy poderosos, una verdadera enseñanza de los valores y de su jerarquía. Por ejemplo, los padres que celebran su aniversario de bodas como el día en que se fundó la familia, están dando a los hijos un mensaje muy fuerte. Para los seres humanos, la creación de la familia es muy importante y es digna de celebración. Cuando se le da la importancia a los hijos, celebrando su cumpleaños, y en la celebración se les cuenta los detalles del día de su nacimiento, sienten la importancia que se le da a la paternidad y maternidad y a su vez, captan cuánto valen para sus padres. Al contarles relatos de sus ancestros, aprenden a valorar las cualidades de estos y se identifican con ellas.

Como se ha dicho anteriormente, los seres humanos creamos y formamos una sola cultura. Las formas de pensar, de sentir


y de actuar, la lengua que hablamos, las creencias, la comida y el arte, son algunas expresiones de esta cultura.

Este conjunto de conocimientos y experiencias se transmiten de generación en generación por diferentes medios, es decir la técnica de la Ilustración. Los niños aprenden de los adultos y los adultos de los ancianos. Aprenden de lo que oyen y de lo que leen; aprenden también de lo que ven y experimentan por sí mismos en la convivencia cotidiana. Así se heredan las tradiciones.

La fuerza de las costumbres y tradiciones no radica en la frecuencia con que la gente las practique, sino en que la gente comparta auténticamente las ideas y creencias que originaron la costumbre y la tradición. En el ejemplo del culto a los muertos, el cumplimiento de la tradición depende mucho de que las personas creen de verdad en la existencia de la vida espiritual, en la posibilidad de que los muertos visiten el mundo de los vivos, guiados por la luz, para recibir una ofrenda de alimentos, entre otras creencias.

Esta pervivencia a lo largo del tiempo le confiere unas notas de permanente e inalterable y, según algunos, hasta de





sagrado y eterno. La historia muestra también cómo las tradiciones han ido desapareciendo y dando paso a otras nuevas ideas un poco más superficiales que nada.

Entre los grupos humanos siempre hay personas que apoyan los cambios, es decir los cosmopolitas, y otras que se resisten a ellos, es decir los conservadores; esto ha sido causa de disgustos y desacuerdos. Quienes se oponen a dejar atrás su cultura, consideran que las costumbres y tradiciones no son prácticas sin sentido, sino respuestas y soluciones que les han ayudado a enfrentar el mundo y la vida. Ante la incertidumbre de lo nuevo, lo conocido representa y ofrece seguridad, es decir, se debe tener algo a que aferrarse.

Mediante la transmisión de las tradiciones, un grupo social intenta asegurar que las generaciones jóvenes den continuidad a los conocimientos, valores e intereses que los distinguen como grupo y los hace diferentes a otros. Conservar las tradiciones de una comunidad o de un país significa practicar las costumbres, hábitos, formas de ser y modos de comportamiento de las personas.

Sin embargo, las tradiciones pierden fuerza cuando la gente cambia sus creencias, su modo de entender el mundo y el sentido de su vida; entonces se procuran nuevas creencias y prácticas, que formarán con el tiempo otras costumbres y tradiciones. Ciertamente, no por fuerza todo lo tradicional es bueno. Cuando se exagera el respeto por la tradición se puede llegar a caer en el conservadurismo, en una resistencia al cambio sin examinar si el cambio es o no bueno.

Tal vez esta es la razón por la cual se da un abandono de las tradiciones en las generaciones jóvenes; o tal vez sea que perciben que los seres humanos somos fieles a las tradiciones, sin serlo a su espíritu. La comercialización de muchas tradiciones ha hecho que haya muchos que, con razón, las vean como un evento vacío. Tristemente, es el caso de la Navidad, que ha perdido su sentido profundo para muchas familias. ¿Será un abandono permanente de las tradiciones lo que se espera en los próximos años? En definitiva, se espera que esto no suceda, sino que sólo se trate de un fenómeno temporal, bastante frecuente entre los jóvenes, que después vuelven a las tradiciones, a veces cambiando las formas pero manteniéndose en el espíritu.

En todo caso, se intenta luchar por atesorar el espíritu de las tradiciones, para que permanezcan, tanto las familiares como sociales, y además vigilar que no pierdan su sentido, pero que sigan vivas y vigentes.

En definitiva, llego a la conclusión de que la Fanesca no es solo un plato de comida, sino más bien, es toda una fiesta que marca la cultura Ecuatoriana, se trata sobre el trabajo en equipo, el compartir y disfrutar, la colaboración de todos los miembros de la familia, la tradición Andina, la sabiduría de los mayores, las manos de los niños y la sazón de las abuelas. Todos estos elementos hacen que este plato típico no sea solo algo físico, sino más bien, que éste brinde un toque espiritual en las vidas de los ecuatorianos.

Desarrollo y Estudio de Campo

Experimentación y preparación de la Fanesca

Para la realización de este proyecto de investigación de la problemática se dispondrá a realizar la Fanesca, ya que es la única forma de experimentar todas estas vivencias involucradas, y además de esta forma se puede analizar y comprobar toda la información sobre su historia,

junto al tiempo de compartir en familia.

Esta receta que se mostrará a continuación, contiene los ingredientes básicos y característicos de la Fanesca que se prepara en gran parte del Ecuador, y a su vez, ha sido tomada de:

Diario LA HORA.

Ingredientes de la Fanesca (aproximado para 20 porciones)



- ½ libra de choclo tierno cocinado con pizca de sal y escurrido.
- 1 libra de alverja cocinada sin sal y escurrida
- 1 libra de lenteja cocinada sin sal y escurrida
- ½ libra de fréjol blanco, tierno, cocinado sin sal y escurrido
- ½ libra de fréjol rojo, tierno cocinado sin sal, escurrido
- 1 taza de arroz cocinado
- 1 libra de habas tiernas cocinadas sin sal, y escurridas
- 1 libra de chochos pelados
- 4 tazas de zambo, picado en cuadraditos, muy cocinado en abundante agua, sin escurrir

- 4 tazas de zapallo, picado en cuadraditos, muy cocinado en abundante agua, sin escurrir
- ½ libra de mellocos cocinados sin sal y escurridos.

Para sazonar:

- 2 lbs. De pescado seco salado, remojado en agua durante cinco o seis horas y escurrido
- 1 lb. de cebolla blanca picada finamente
- 1 taza de ajo molido finamente con algo de comino
- Mitad de un ají, sin semilla
- ½ taza de aceite
- ½ lb. de mantequilla
- Un poco de achiote
- Sal al gusto
- ½ cucharada de azúcar
- 1 taza de maní tostado y molido con leche
- ½ taza de crema de leche sin batir
- 4 yemas de huevo

Para cocinar:

- 2 litros de leche

Para adornar:

- 1 taza de perejil picado
- 1 taza de pimiento rojo picado en pluma
- 1 taza de pimiento verde picado en pluma
- 1 queso de comida, rallado

- 3 plátanos maduros fritos y cortados en finas rodajas
- Frituras de harina con leche, sal y un huevo
- 2 huevos duros cortados en rodajas
- ½ libra de pescado que se retiró antes de incorporar los ingredientes.

Preparación:

- Remoje el bacalao seco durante 24 horas, cambie al agua cada 6 a 8 horas, el agua de remojo debe ir quedando cada vez menos salada, al final del remojo corte el bacalao en pedazos medianos.
- Cocine el sambo y el zapallo por separado, con solo un poco de agua, cocine hasta que estén suaves y tiernos, cierna el agua y luego se debe licuarlos hasta obtener un puré.
- Haga hervir un poco de agua con la col picada por unos 3 minutos, cierna y añada la col al puré de sambo y zapallo.
- Derrita la mantequilla en una olla sopera grande y agregue la cebolla picada, ajo, achiote, comino, orégano y pimienta para preparar un refrito, cocine hasta que las cebollas estén tiernas, unos 5 minutos.
- Añada el arroz y aplástelo hasta que haga un puré o una salsa espesa, agregue el puré de sambo, zapallo y col, mezcle bien.

- Agregue 4 tazas de leche y las habas, choclos, habitas blancas, y alubias, mezcle bien y deje cocinar a fuego lento durante 15 minutos, removiendo de vez en cuando para evitar que los ingredientes se quemen.
- Mientras tanto haga hervir 6 tazas de leche con el bacalao, hierva durante 8-10 minutos.
- Añada la leche y el bacalao a la sopa o cierna la leche y añada solo la leche, guardando el pescado para freírlo hasta que se dore en cada lado y servirlo al final con la sopa. Probar la sopa y añadir sal si lo necesita.
- Licuar el maní tostado con 2 tazas de leche, agregar esta salsa a la sopa y cocinar por 10 minutos, revolviendo con frecuencia.
- Entre 5 y 10 minutos antes de servir la Fanesca añadir los chochos, la crema y los quesos, revuelva y mezcle bien para que los quesos se disuelvan.
- Al final agregar el cilantro o perejil picadito, probar y rectificar la sal.
- Sirva la Fanesca con los pedazos de bacalao frito (si no los añadió anteriormente), las rodajas de huevo duro, plátanos maduros fritos, queso fresco, tiritas de ají o un ají criollo, cebollas blancas encurtidas, y empanadas de viento o masitas.

Otras formas de preparar la Fanesca en el Ecuador

Ecuador, país diverso, muestra una vez más su belleza cultural al ser diferente incluso en la preparación de la Fanesca siendo que este plato es exclusivo de este lugar. Se puede hablar de algunos ingredientes base que se repiten en todas las formas de preparación, pero varía incluso por la escasez de productos que deben reemplazarse.

Uno de los lugares que más se destaca por la diferente forma de cocción de la Fanesca es Loja, en donde este plato es también es conocido como Olla Madre. En esta ciudad le agregan maduro, verde, col, calabaza tierna y camote cocido, con el fin de dar un toque dulce a la preparación que contrasta con el sabor salado del bacalao.

Cuenca por otro lado, incluye mote, garbanzo, quinua, trigo pelado y achojcha sin semilla. En algunos lugares de Azuay, incluso se cambia el bacalao por atún o sardina. En la provincia del Carchi, la Fanesca posee hojas de col de seda, melloco, manteca con achiote y arroz blanco.

Otras variaciones pronunciadas en la preparación estarían en la Costa del



Ecuador. En ciertos lugares en lugar de usar leche o crema, se usa sal prieta manabita y vainita china haciéndola similar a un viche. Otros le incorporan achogcha, palmito o melloco. En Esmeraldas por ejemplo, la Fanesca se prepara con leche de coco, mientras que en la provincia de El Oro a los granos se les agrega mariscos. Es así que no se puede hablar de una única receta en todos los sitios del país pues la preparación varía de entre una provincia, región o incluso de familia a familia pudiéndose dar variantes infinitas haciendo de la Fanesca un plato fascinante y diverso del país.

Conclusión de la preparación de la Fanesca



Este plato no fue fácil de preparar y es por esta razón que pedí la ayuda de mi madre y de casi toda mi familia, ya que en la investigación encontré que este plato debe ser realizado con la ayuda de la familia y de esta forma se podrá demostrar la unidad y compañerismo, además de una integración como familia en sí. Para la compra de los ingredientes me dirigí hacia un mercado popular de Quito

llamado “San Roque”. Al inicio, pensé que debía comprar simplemente algunos granos para su preparación y listo, pero al momento de realizar cuentas y la lista de productos, pude notar que son varios los ingredientes que contiene este plato. Una vez ya comprado los ingredientes, no sabía por dónde empezar porque hay tantas cosas por hacer en ese plato. Así que con la ayuda de mi madre y mis hermanos, comenzamos lavando todas las cosas y luego procedimos a cocinar primeramente los granos, que es lo que más tiempo de cocción necesita. Cabe recalcar que no solo se lavan estos granos y listo, sino que se debe escoger cuidadosamente porque vienen mezclados con algunas impurezas.

Poco a poco fuimos avanzando con todos los pasos y mezclas de ingredientes. Puedo decir que una sola persona no podría realizar este plato, ya que se necesita de mucha ayuda. Son tantos ingredientes y pasos a seguir que llegué a pensar que nunca terminaríamos, ya que ni bien terminábamos de preparar un ingrediente, debíamos seguir con el otro. En este caso, para realizar este trabajo tuve que involucrarme muchísimo en la cocina. Se requiere de tiempo

y paciencia para esperar que todos los ingredientes se vayan mezclando y cocinando. Mientras sazónábamos y esperábamos que se cocinen los granos, comenzamos a limpiar el bacalao y a sacarle unas escamas. Y para concluir tuvimos que realizar el Arroz con leche, y freímos unos maqueños, como parte de la decoración. El resultado final del plato fue muy bueno. Como tuve la ayuda de mi madre, ella me iba indicando y a su vez yo le ayudaba también. Juntos preparamos Fanesca para toda la familia. El plato finalmente fue decorado con hierbas, huevo y los maqueños fritos. Además pudimos experimentar lo que es usual es tiempos de semana santa, donde regalias o compartes la Fanesca con tus seres más queridos o vecinos.

Como conclusión se puede experimentar que este plato no es nada fácil de preparar, tal vez al inicio pensé que sería más fácil ya que solo es un plato, pero pude entender que es un trabajo arduo y bien sacrificado. Es un plato que guarda varias tradiciones y puede ser un elemento de integración familiar. Al momento de preparar el plato, se puede conversar y a su vez, te puedes enterar de varios asuntos de la persona con quien estas interactuando, en

este caso, mis padres. Los personajes más adultos suelen explicar cómo sus familiares y madres solían realizar este plato y además comentan como la gente solía comportarse en semana santa. Mis padres me comentaron que en esa época, los niños no podían hacer mucha bulla porque se supone que es semana santa y que debían comportarse lo más tranquilos posibles, caso contrario, podrían haber sido castigados o reprendidos por sus padres. Era una semana donde debía haber un silencio completo, así como si fuese una semana de duelo nacional llena de tristeza.

Estudio de caso similar de otro plato típico tradicional ecuatoriano

Al igual que la Fanesca, la Colada Morada es un plato típico tradicional del Ecuador, el cual, posee historia, tradición, compartir familiar para su preparación. Por este motivo, se ha decidido investigar y preparar este plato típico, para comprobar y analizar todas estas tradiciones que están involucradas. Así como la Fanesca, este plato típico tiene relación con el país y se lo suele preparar en una determinada fecha en familia. Es por esta razón, que este plato ha sido elegido para la investigación dentro del proyecto Neca.



Investigación sobre la Colada Morada

La colada morada es conocida como una bebida tradicional ecuatoriana, la cual se prepara como de costumbre y junto con las llamadas guaguas de pan, el 2 de noviembre, día de los difuntos. Esta bebida se ha convertido en una de las tradiciones más fuertes y arraigadas en el Ecuador, y se ha convertido en algo indispensable o necesario para que las festividades sean consideradas como exitosas y completas.

Según la cosmovisión indígena, los muertos nunca mueren sino transitan a otra vida, concibiendo la idea de la “otra vida” o “el más allá” como un mundo invisible, habitado por las almas de los muertos. De allí que se desarrollaron ritos funerarios que ostentaban solemnidad.

En el periodo prehispánico los difuntos ocupaban un lugar muy importante en las creencias sociales. Existen registros arqueológicos de las celebraciones indígenas en conmemoración del día de los difuntos. Algunas de estas costumbres consistían en acompañar al difunto en su tumba con comida y bebida considerándose como una parte esencial y vital para la convivencia y el “diálogo” con los muertos. Anteriormente se

preparaba un pan amasado y acompañaba con el champús, elaborado a base de harina de maíz, panela, hojas de limón.

“En la época de la Real Audiencia de Quito se establece un nuevo elemento sobre los difuntos, que sería la teología católica, siendo un resultado de mezcla prehispánica con lo hispánico, de ahí que la celebración del día de los difuntos es compartido por dos tipos de culturas.

La Iglesia Católica la introdujo en el calendario como una fecha para rezar y que la gente tome conciencia sobre la muerte” (Figuroa, 2012). Es por esta razón y por la fusión que sufriría la costumbre indígena con el catolicismo, la colada morada toma este color en vista de que en la iconografía católica significa muerte y luto.

Por otro lado la muñeca de pan conocida también como la guagua, anteriormente era clavada en la tierra como un tipo de representación de que el fallecido fue enterrado y se consideraba una ofrenda para que el difunto pueda continuar viviendo y alimentándose en el más allá.

En la actualidad en las áreas rurales aun se mantienen la costumbre de ir al cementerio y llevar alimento para consumirlo en las tumbas de sus seres

queridos, aquí comparten entre familia experiencias y circunstancias que estén atravesando esto lo hacen acompañados de la colada morada, guaguas de pan, cuyes, papas o habas.

En algunos casos los indígenas realizan un orificio en la tierra calculando la boca del fallecido y en este colocan los recipientes con los alimentos, en vista de que se mantiene la creencia antepasada de la conexión con los muertos.

Para otros casos o familias de zonas urbanas la preparación de la colada morada ha servido para que en familia se pueda compartir un momento ameno y degustar de una exquisita bebida. Todos los acontecimientos y costumbres antes mencionadas han forjado la cultura ecuatoriana y le han otorgado una identidad única ante otros países, mucho más allá de las riquezas en recursos que posee.

Si bien la preparación de la colada morada se da con mayor frecuencia justamente para la celebración del día de los difuntos debido a costumbres y por el tiempo y recursos que necesitan ser invertidos, la preparación de la misma junto a mi familia ha sido muy edificante en cuanto esto me permitió compartir

un tiempo lindo junto con las personas que quiero y aprender junto a mis padres de creencias y antiguas tradiciones que rondan con la preparación de la misma.

La celebración del día de los difuntos con la preparación de la colada morada y las figuras de pan en formas zoomorfas y antropomorfas constituye una muestra de que existe una tradición cultural mestiza, de la que formamos parte. La fusión de elementos indígenas y católicos traídos por los españoles, forjaron una nueva identidad cultural que identifica a los ecuatorianos con sus tradiciones y costumbres ancestrales.

Un dato curioso que me fue proporcionado, es que los antiguos consumían colada morada no solamente en el Día de los Difuntos, sino varias veces en el año, pues esta preparación tiene un alto contenido en vitaminas beneficiosas para muchas enfermedades como la artritis, gota, fiebre, jaquecas, sinusitis y anemia. Inclusive se lo suele consumir regularmente en ciertos pueblos de la serranía.

Experimentación y preparación de la Colada Morada

Para la realización de este proyecto de investigación de la problemática se



dispondrá a realizar la Colada Morada, ya que es la única forma de experimentar todas estas vivencias involucradas, y además de esta forma se puede analizar y comprobar toda la información sobre su historia, junto al tiempo de compartir en familia.

Esta receta que se mostrará a continuación, contiene los ingredientes básicos y característicos de la Colada Morada que se prepara en gran parte del Ecuador, y a su vez, ha sido tomada de: Foros Ecuador.

Ingredientes Colada Morada

Varios:

- 2 ½ litros de agua
- 1 libra de azúcar
- 4 onzas de maicena de maíz

Jugos:

- 1 libra de mortiños
- 1 libra de moras
- 3 naranjillas

Hierbas:

- 4 hojas de naranjo
- 2 ramas de hierba Luisa
- 2 ramas de cedrón
- 2 ramas de arrayán

Espicias:

- 1 ishpingo
- 2 trozos de canela

- 10 pimientas dulces
- 10 clavos de olor

Frutas:

- 4 duraznos grandes en almíbar
- 1 lata de piña (o piña fresca) en almíbar
- 1 libra de frutillas

Preparación

- Poner el agua en una olla grande y llevarla a hervir.
- Cuando el agua hierva, poner el atado de hierbas y las especias, tapar y dejar que se cocine por 10min, apagar y mantener la olla tapada.
- Aparte licuar las moras, los mortiños y las naranjillas con un poco de agua, cernir y reservar.
- Cernir el agua de hierbas y especias y volverla a llevar al fuego.
- Agregar el jugo de las frutas y el azúcar.
- Cuando hierva agregar la maicena disuelta en 1 taza de agua fría, dejar que se cocine por 20min.
- A continuación añadir las frutas picadas con su almíbar y dejar que se cocine por 15min más. Algo que me contaron es que la colada morada queda mejor con harina negra de maíz.
- Servir la colada caliente o fría, acompañada con “guaguas de pan”.

Conclusión de la preparación de la Colada Morada



Compartir la preparación de la colada morada como fue creada para realizarlo con la familia es muy importante ya que por este medio se podrá rescatar las tradiciones como fue el hecho de tener conciencia sobre una vida mas allá y también el aprecio por la vida, así como mediante este medio se puede conservar las raíces y la historia de la identidad.

Mientras se prepara la colada morada puedes ir aprendiendo sobre esta bebida y también saber cómo los factores económicos y de tiempo, han influido para que esta practica vaya disminuyendo. Antiguamente, la familia y vecinos se reunían en esta fecha del año para preparar la colada. Esta se repartía entre todo el barrio, y el costo no era alto. Ahora la colada morada se reduce a compartirla únicamente con la familia más cercana.

La colada morada es una tradición que muestra parte de la gastronomía ecuatoriana, pero que cada vez

se pierde, porque el feriado de noviembre invita a la gente a salir de la ciudad y su preparación en casa disminuye notablemente. Ahora ya nadie se reúne a hacer las guaguas de pan, prefieren comprarlas hechas. Con la salida de productos instantáneos en polvo como la colada morada de la marca "ROYAL", también se han reducido la elaboración de este plato típico, pues para la gente adquirir este producto le resulta más fácil, más económico y requiere de menos tiempo para su preparación.

Además, se debe saber que tradición esta disminuyendo rápidamente con el pasar del tiempo. La colada morada implica en su preparación creencias religiosas, costumbres de los indígenas ecuatorianos y cultura gastronómica, además es una tradición que se sigue pasando oralmente a través de las generaciones., por lo tanto se debe trabajar para que los tradiciones e historias que posee este plato, no desaparezcan.



Proceso de Diseño

Descripción del proyecto: Arte Objeto

Este proyecto está diseñado y clasificado dentro de la categoría del arte objeto, el cual tiene como objetivo principal, el mostrar la información, más que comercializarla. En este proyecto, se mostrará un producto que aparentemente es real; sin embargo, este ha sido modificado. Esta caja, estilo canasta, tendrá en su contenido varios ingredientes que se requieren para la preparación de la Fanesca, plato típico y tradicional del Ecuador, donde cada ingrediente tendrá su propio escenario e información detallada. El target de este proyecto será un público adulto entre los 18-30 años, es decir, jóvenes, adultos que puedan transmitir el mensaje a los niños también. Neca posee en su interior pictogramas donde se pueden identificar a personajes claves de la Fanesca y también personajes históricos de la semana santa, incluyendo además un toque cómico, crítico e informativo sobre su verdadero significado.

Origen y nombre de la marca

Neca es el nombre elegido para este proyecto ya que la historia de la Fanesca nombra a un pescado (ingrediente principal del plato) llamado faneca, de allí viene su nombre.

Proceso y desarrollo del Logotipo Neca



Logotipo final Neca

Este logotipo ha sido creado inspirado en que Neca es una marca que está relacionada con un plato típico del Ecuador, la Fanesca. Por este motivo, la silueta ovalada roja y verde representa la forma de un plato. El gorro de chef también hace la invitación al público para que se reúnan a preparar este plato ecuatoriano.



Tipografía

Eterna es la tipografía elegida para este proyecto. Esta fuente ha sido debido a su claridad y sencillez, lo cual, la hacen adecuada para este proyecto.

ABCDEFGHIJKLMN
ÑOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmn
ñopqrstuvwxyz
1234567890

Colores



Estos colores han sido elegidos para este proyecto ya que guardan una gran relación con la cultura andina y con la identidad de la gente y tradición de este país, Ecuador.

Proceso de elaboración de la Fanesca Neca

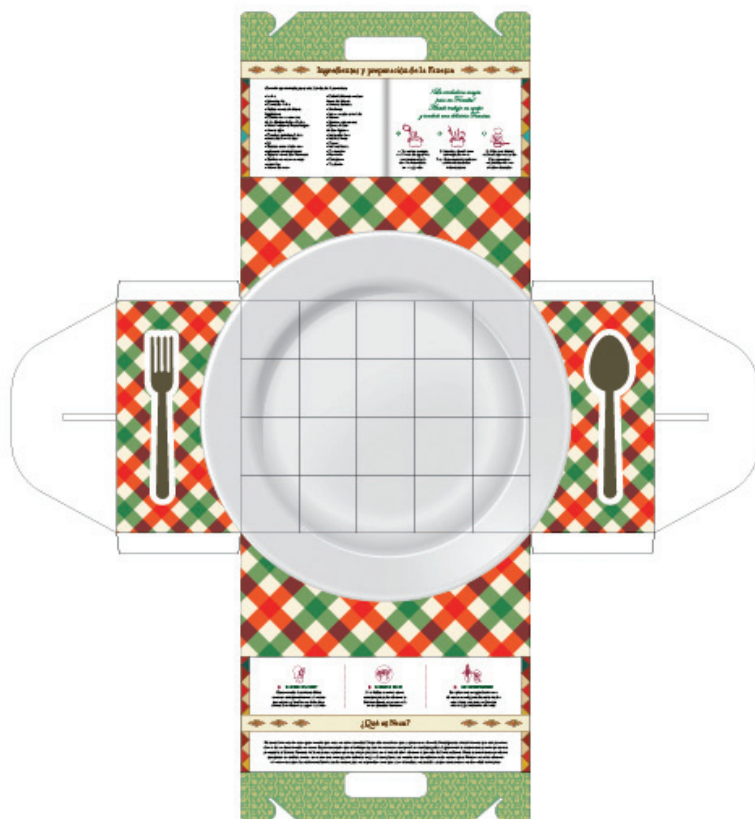


Presentación de la Fanesca Neca





Troquel de la Fanesca Neca



Estrategia Publicitaria para la presentación de Neca

a) Objetivos Neca

- Incentivar a que las tradiciones familiares de nuestro país no se pierdan, sino que sean valoradas y rescatadas, ya que estas crean una identidad como país.
- Lanzamiento y posicionamiento de la marca Neca por medio de redes sociales.
- Dar a conocer la página web y la información que contiene la caja de la Fanesca. Esta página tendrá la información de todo lo que corresponde a la Fanesca, historia, creencias y preparación.
- Persuadir, incentivar, estimular o motivar a que las personas conozcan sobre la campaña por medio de publicaciones que se realizarán previamente al tiempo de la Semana Santa.
- Reunir a familias y público en general para que acudan a un sitio, mediante la realización de un evento con el fin de que puedan conocer el nuevo producto.
- Diseñar los elementos que se llegarán a utilizar en el evento y en un futuro evento mucho más grande. Estos eventos (pruebas) podrán ser realizados en pequeños sitios como barrios de ciudades.
- Hacer recordar la existencia de la marca y de su contenido, después del evento.

b) Identificar Público objetivo

Público adulto entre los 18-30 años.

c) Análisis público objetivo

Es un público adulto, es decir, familias ya que ellas son las que generalmente cocinan o ya se preparan sus propios alimentos.

d) Estrategia publicitaria

Etapa de presentación de marca:

- Usaremos las redes sociales para promocionar la marca y la página web.

Etapa de pre-implementación en un evento piloto:

Neca realizará un evento piloto para analizar la forma de interacción del público con la preparación de este plato típico, la Fanesca. Este evento piloto tiene como objetivo el realizarse de forma pequeña en un determinado sitio de la ciudad, para que más adelante, este pueda ser realizado en diferentes barrios o sitios de la ciudad y del país, pero de una forma mucho más grande. De esta forma, Neca podrá exponer el material que ha sido recogido en la parte investigativa del proyecto a los asistentes. Para esto, se realizarán los siguientes puntos:

- En las redes sociales se publicarán noticias informativas sobre el nuevo producto días previos al tiempo de la Semana Santa.
- Previo a la realización de evento, se publicarán noticias que causen expectativas en la redes sociales sobre

el lanzamiento de un nuevo producto (nueva Fanesca), que será mostrado el día del evento.

- Material publicitario que se usará en el evento y que serán colocados y entregados en las instalaciones del sitio del evento. (afiches, volantes)

Etapas de implementación en un evento piloto:

- Adquisición de los materiales e ingredientes para la preparación de la Fanesca.

- Alquiler de elementos para el evento (carpas, mesas, sillas, elementos de amplificación)

- Presentación de la nueva caja de la Fanesca.

e) Medios o canales publicitarios

- la televisión: Se enviará una carta pidiendo cobertura.

- la radio: Se enviará una carta pidiendo cobertura.

- el Internet: redes sociales y página web

- el correo directo: mailing de la USFQ

- instrumentos publicitarios: afiches, volantes

f) Redactar mensaje publicitario

Carta para los medios de comunicación.

g) Evento Publicitario Piloto

Evento: Casa de Campo de Colegio de Contadores Públicos de Pichincha (Domingo 12 de abril)

Puntos a realizarse en el evento:

- Se iniciará con música ecuatoriana, mientras se prepara la Fanesca en ese instante.

- Se preparará la Fanesca más rica en tradiciones.

- Presentación de un monólogo, hablando sobre el facilismo de la sociedad en productos instantáneos.

- Presentación artística a cargo de un grupo de danza folklórica.

- Recolección de formas de preparar la Fanesca entre los participantes.

- Presentación del contenido formal de la campaña (mensaje).

- Repartir un poco de Fanesca entre los presentes.

- Los participantes podrán conocer la caja de la nueva Fanesca.

- Desarrollo de la campaña publicitaria Neca:

- Fan page en Facebook

- Afiche publicitario sobre el evento

- Afiches informativos sobre los personajes de la Fanesca

- Carta de cobertura dirigida a los medios de comunicación y carta de petición del espacio para el evento

- Valla publicitaria del evento

- Resultados obtenidos con el evento piloto

- Reflexión y recomendaciones luego del evento piloto

Desarrollo de la campaña publicitaria Neca

- Fan page en Facebook (www.facebook.com/productosneca)



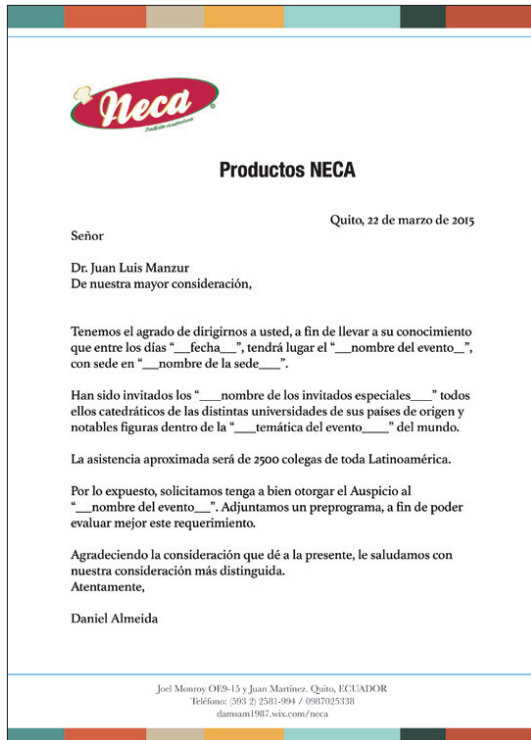
• Afiche publicitario sobre el evento Neca



• Afiches informativos sobre los personajes de la Fanesca



- Carta de cobertura dirigida a los medios de comunicación y carta de petición del espacio para el evento



- Valla publicitaria del evento piloto



- Resultados obtenidos con el evento piloto







h) Reflexión y recomendaciones luego del evento piloto

Luego de haberse realizado el evento piloto de Neca, se ha podido comprobar que este plato típico ecuatoriano mantiene una relación muy estrecha con el compartir familiar y las tradiciones que se mantienen como ecuatorianos. Ha sido muy enriquecedor el poder aprender de cada uno de los asistentes, los cuales, colaboraron gustamente del evento y a su vez, ellos mismo fueron recordando y enseñando al resto de los presentes sobre la forma en que ellos preparaban este delicioso plato. Sus anécdotas, historias familiares y otros testimonios, ayudaron a confirmar que este plato reúne a la familia, en el cual, participaron público, tanto niños como adultos.

Al final del evento, algunas personas se acercaron hacia los realizadores del mismo para felicitar y para agradecer que este tipo de proyectos se haya realizado. Ellos supieron indicar que este proyecto les había ayudado a recordar todo el trasfondo que este plato posee y estuvieron emocionados de poder compartir esas historias con sus familiares, quienes se mostraban atentos a cada una de las respuestas que eran expuestas en ese momento. Además, Neca fue felicitada por la deliciosa Fanesca que fue brindada para todos los

asistentes, quienes pedían un poco más. Es por este motivo que se puede decir, que el evento realizado fue un éxito, donde Neca pudo exponer, divertirse, aprender y enseñar junto a todos los presentes en dicho sitio sobre uno de los platos más representativos del país, la Fanesca.

Conclusión general del proyecto Neca

La comercialización y el facilismo, es decir esta tendencia de tener o lograr algo sin mucho esfuerzo, de manera fácil y sin sacrificio han invadido este país, como por ejemplo en el caso de la “Colada Morada”, la cual, es típica consumirla en el tiempo de Día de difuntos, pero que ha sido transformada a unos simples polvos llenos de químicos que permiten tenerla y prepararla instantáneamente gracias a la compañía ROYAL - KRAFT FOODS. El hecho de tener tantas facilidades hace que las tradiciones y actos de integración familia, al momento de realizar este tipo de platos típicos ecuatorianos, se vayan perdiendo y muchas veces olvidando su verdadero significado.

No es sólo el hecho de qué tan rico sea el plato al momento de degustarlo, sino también, el valor o aprecio que se le puede brindar al mismo. Como se puede

apreciar en esta investigación, sólo cuando tú realizas y trabajas en equipo para conseguir este plato, es donde realmente puedes llegar a tener un contacto mucho más personal y donde puedes llegar a adquirir valiosas anécdotas, conocimientos e información por parte de tus familiares o amigos.

La idea como proyecto Neca es que las tradiciones y tiempo en familia no se vayan perdiendo sino, todo lo contrario, se puedan seguir rescatando y recordando. La idea es que guarden en su mente que el hecho de comprar algo elaborado hace perder de grandes momentos entre familia y que también aprendan a diferenciar entre algo hecho por nosotros y algo elaborado por personas ajenas a cada uno de nosotros.

Luego de revisar cada paso que se fue desarrollando como proyecto, se puede apreciar como cada uno de los ecuatorianos valoramos el tener y pasar tiempo en familia. Esta es una experiencia que no puede ser reemplazada por ningún objeto material. Cada uno de nosotros hemos aprendido gracias a la información que ha sido transmitida por nuestra familia, incluso hemos llegado a repetir los mismos patrones de conducta con las nuevas generaciones.

El objetivo que se tiene como productos Neca es que la gente no

olvide su historia y su tradición, y para que la marca y la idea se mantengan en las personas, tanto de nuestro país como del exterior, se ha podido recolectar información del evento mediante videos y fotos, que han sido publicados en la página web y en la página de la red social en Facebook. Además toda la información sobre la investigación y desarrollo del producto estará publicado de forma permanente en la página web de Neca:

<http://damsam1987.wix.com/neca>

Neca ha podido ser testigo de las diferentes reacciones de las personas y el interés que tienen por conocer un poco más sobre su país y sobre sus tradiciones. Esto ha incentivado para que Neca esté agradecida con cada una de las personas que han hecho posible que este proyecto sea llevado a cabo, gracias a sus valiosas informaciones y testimonios, las cuales, lograron enriquecer a este proyecto con información confiable y sustentada. Por esto y por muchas cosas más, el proyecto de Neca da las gracias por este nuevo y valioso aprendizaje.



Referencias y fuentes recomendadas de información

Bibliografía

- Aguirre Beltrán, Gonzalo. "Antropología Médica". Editorial CIESAS. México, 1986
- Armelagos, George. "Cultura y contacto: El choque de dos cocinas mundiales" en Long, Janet (comp.) Conquista y Comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos. UNAM. México, 1997
- Ávila, Remedios. "Identidad y tragedia". Editorial Crítica. Barcelona, 1999
- Goody, Jack. "Cocina, cuisine y clase". Estudio de sociología comparada. Editorial Gedisa. Barcelona, 1995
- Hurtado, Osvaldo. "Las costumbres de los ecuatorianos". Editorial Planeta. Quito, 2007

Referencias Web

- "Colada morada: tradición y cultura". La Hora. 4 de Noviembre de 2012
http://www.lahora.com.ec/index.php/noticias/show/1101417413/1/Colada_morada%3A_tradici%C3%B3n_y_cultura.html
- "Colada morada y Guaguas de pan para recordar a los difuntos en Ecuador". El universo. 12 de febrero del 2013
<http://www.eluniverso.com/2012/11/02/1/1447/colada-morada-Guaguas-pan-recordar-muertos-ecuador.html>
- "Conocimiento". Wikipedia. 2 octubre 2011
<<http://es.wikipedia.org/wiki/Conocimiento>>
- "Cosmopolitismo" 12 de septiembre 2011
<<http://es.wikipedia.org/wiki/Cosmopolitismo>>
- "Colada Morada y Guaguas de Pan". La hueca. 12 de febrero del 2012.
<http://www.ecuaworld.com/ecuablog/index.php?itemid=206>
- "El origen de la colada morada y las Guaguas de pan. Celebración de finados en el Parque Metropolitano Guangüiltagua" 12 de febrero del 2013
<http://mariovasconez.blogspot.com/2012/10/ecuador-48-el-origen-de-la-colada.html>
- "Escondites por la Fanesca" Revista Cuenca Ilustre. Marzo 2008. 1 octubre 2011
<<http://patomiller.wordpress.com/2009/03/>>
- "Fames y Faneco" Etimología de Familia. 2001. 2 octubre 2011
<<http://etimologias.dechile.net/?familia>>
- "Faneca" The Free Dictionary. 2011. 2 octubre 2011
<<http://es.thefreedictionary.com/faneca>>
- "Gastronomía" Wikipedia. 14 septiembre 2011
<<http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronomía>>

- "Historia de la Fanesca". El Austro en los Andes. Marzo 2009. 1 octubre 2011
<<http://www.elaustroenlosandes.gov.ec/>>
- "Historia de la Fanesca". Quito Semana Santa 2009. 1 octubre 2011
<http://www.quito.com.ec/semana_santa/2009/semana_santa_Fanesca.php>
- "Historia de la Fanesca". Pronaca. 12 de septiembre 2011
<http://www.pronaca.com/site/principal.jsp?arb=689&utm_source=alimentarte_online&utm_medium=email&utm_term=main_foto&utm_content=main_art&utm_campaign=marzo_2010>
- "Objetivos de la Fanesca". Mira. 2006. 2 octubre 2011
<<http://www.mira.ec/paginas/Fiestas/SemanaSanta.aspx>>
- "Receta Colada Morada". Quito. 2006. 21 octubre 2013
<<http://www.forosecuador.ec/forum/ecuador/cocina-y-gastronom%C3%ADa/3062-colada-morada-ecuatoriana>>
- "Receta Fanesca Ecuador". Quito. 2011. 2 octubre 2011
<<http://www.lahora.com.ec/index.php/movil/noticia/1000238547>>
- "Tradición y costumbre". DICCIONARIO DE LA LENGUA ESPAÑOLA - Vigésima segunda edición. 2 octubre 2011
<<http://www.rae.es/>>



