

Dulces Finos

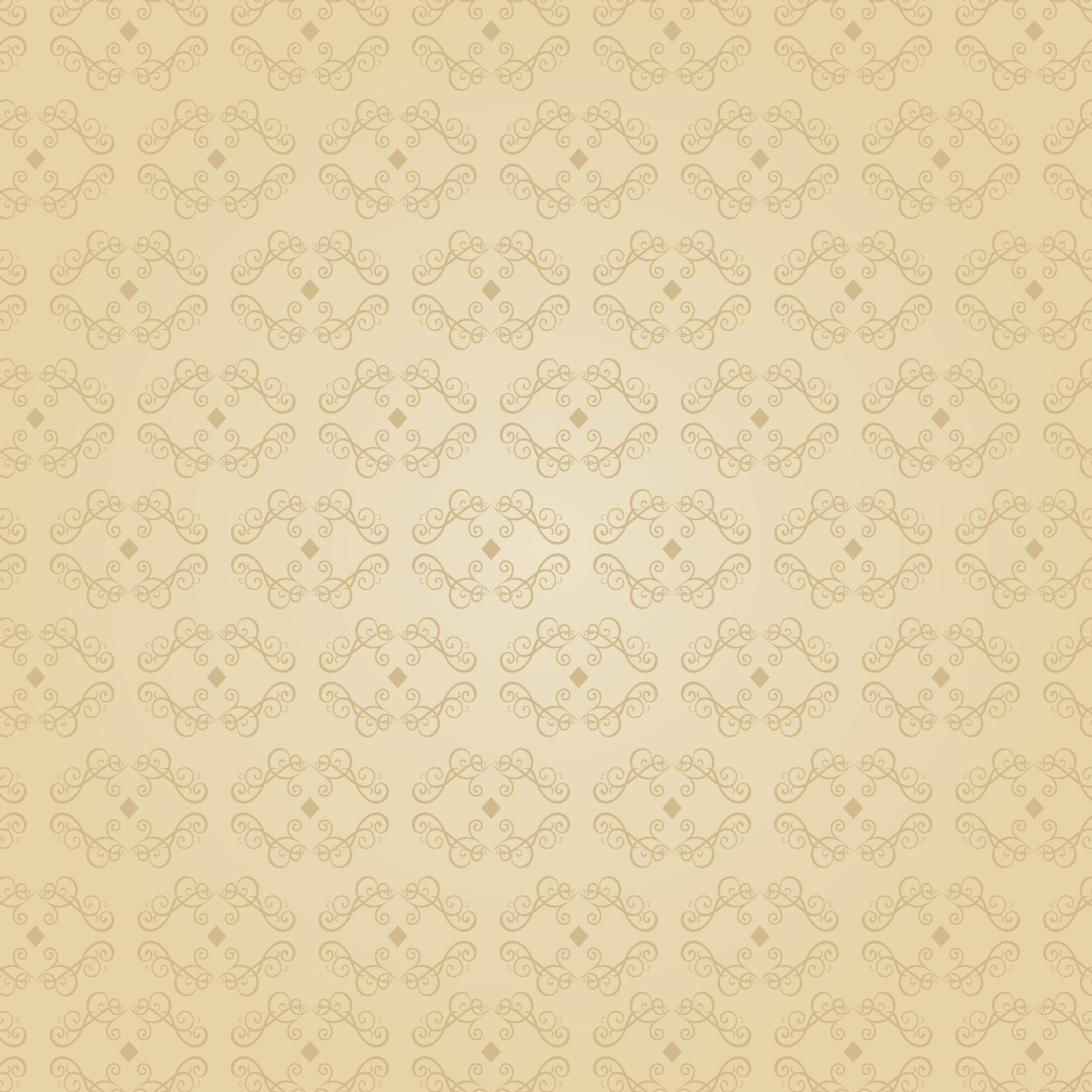
DULCE RECUERDO

Fine Sweets

Esteban Rosero Moreano

Proyecto de Titulación 3

Estudios Avanzados en Diseño





CONTENIDO



• Introducción	5
• Tema General & Específico	7
• Investigación:	9
• Investigación Previa	10
• Observación	12
• Recetas.....	16
• Diseño:.....	23
• Componentes Visuales	24
• Logotipo	25
• Empaque 1.....	26
• Empaque 2	28
• Empaque 3.....	30
• Empaque 4.....	32
• Promoción	34
• Producto Final	35



INTRODUCCIÓN



A un país, ciudad o región también se lo puede dar a conocer de mejor manera gracias a su gastronomía. Los dulces tradicionales muestran otra faceta sobre nuestro país, en las historias y anécdotas del pasado de muchos ecuatorianos que crecieron disfrutando de estas delicias.

Con la apertura de los mercados debido a la globalización, la oferta de dulces provenientes de muchas partes ha enriquecido nuestra mesa, pero al mismo tiempo, ha desplazado a nuestros dulces haciendo que disminuya su consumo.

Este proyecto nace de la idea de rescatar las golosinas y dulces tradicionales del Ecuador, y a su vez, darlos a conocer internacionalmente convirtiéndolo en un producto global.

Para esto se construyó la marca Dulce Recuerdo, una línea de dulces tradicionales ecuatorianos que en una primera etapa

dispone de: Colaciones, Dulce de Leche, Dulce de Guayaba y Cocadas, pero que en un futuro puede expandirse a más dulces, conservando la misma estética.

Los empaques de Dulce Recuerdo son metálicos, mantienen una imagen tradicional y son coleccionable. Están inspirados en lugares, estructuras o imágenes referenciales de la ciudad o región de donde provienen.

Gracias a la estética utilizada y al contener información en Inglés y Español, Dulce Recuerdo se convierte en un producto de exportación, poniéndose al mismo nivel competitivo de golosinas extranjeras, dando a conocer parte de la identidad y de las tradiciones que caracterizan a los ecuatorianos.



TEMA GENERAL



El tema general de esta clase es IDENTIDAD, ya sea personal, nacional o colectiva, de género, etc. Se trata de buscar problemáticas en torno a este término, que hace referencia a un conjunto rasgos propios de un individuo o de una colectividad que los caracterizan frente a los demás. Investigaremos causas de este fenómeno y trataremos de entenderlo, al mismo tiempo que propondremos un objeto o producto que resuelva un problema relacionado a la Identidad.

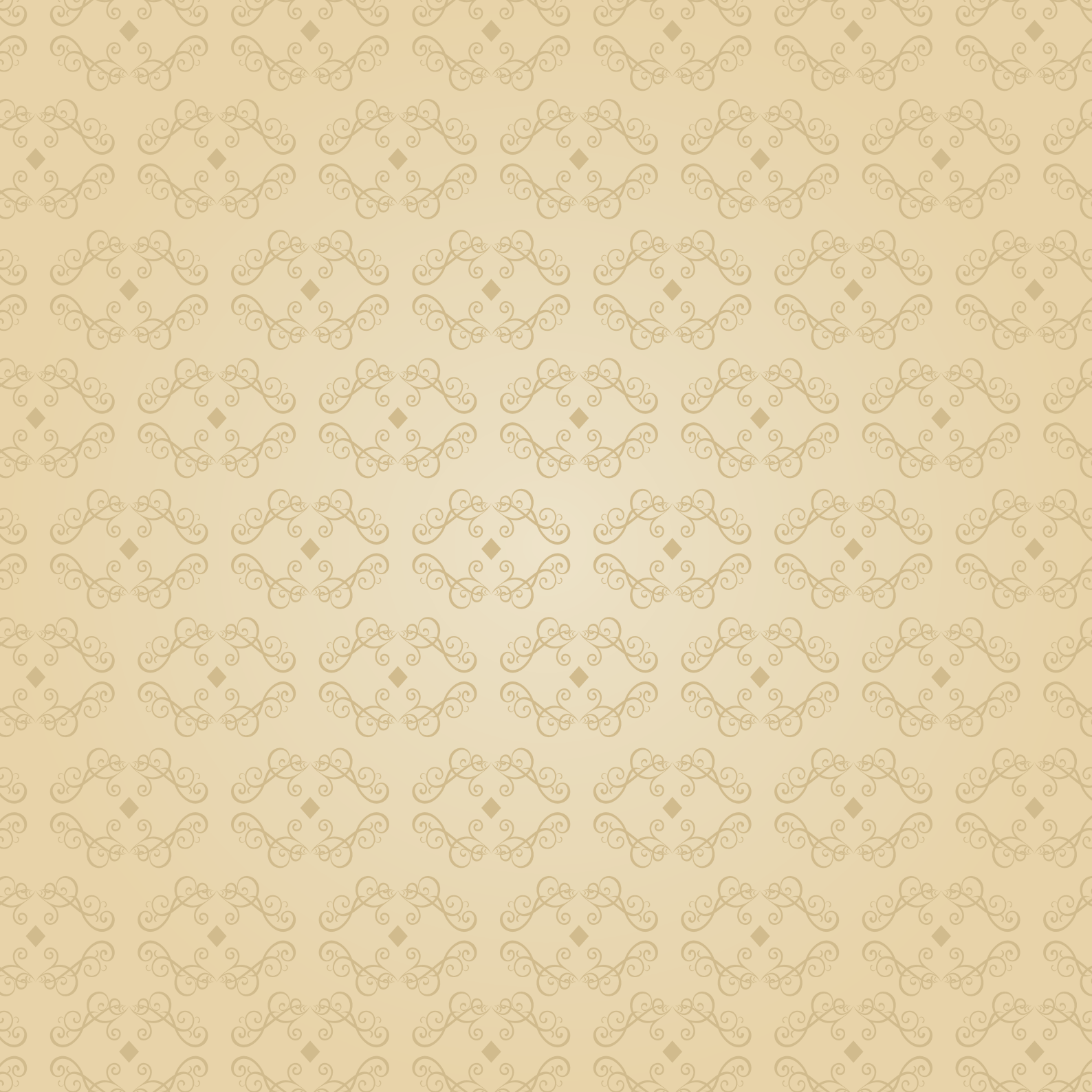


TEMA ESPECÍFICO



En la actualidad podemos ver como con la apertura de los mercados debido a la globalización, la oferta de dulces provenientes de muchas partes ha enriquecido nuestra mesa, pero al mismo tiempo, ha desplazado a nuestros dulces haciendo que disminuya su consumo.

Este proyecto nace de la idea de rescatar las golosinas y dulces tradicionales del Ecuador, y a su vez, darlos a conocer internacionalmente convirtiéndolo en un producto global gracias al diseño gráfico.





INVESTIGACIÓN





1. INVESTIGACIÓN PREVIA



Dentro de la cocina prehispánica quiteña, se tienen los primeros indicios de bebidas dulces, este es el caso de la Miel de Maguey (Pazos Barrera, 105). Alrededor de 1653, se extrae esta miel solo del penco negro, variedad de agave que crece entre 1500 y 3200 metros de altura. Se encontraron escritos de la época que relatan:

“Se arrancan tres pencos de la planta totalmente crecida. En la hendidura dejada se cava con un caracol un huevo y se tapa con una piedra. Se deja tres o cuatro días, luego destapan y extraen el líquido, leche del agave o chahuarmishqui. Raspan otra vez las paredes del hueco con el churucu, para obtener siempre el líquido que es dulce.”

Esto nos da una referencia a una época en la cual el dulce empezaba a ser algo importante y valorado.

Colaciones

En la época colonial, según el libro de Julio Pazos Barrera, la palabra colación tenía dos significados que nos ayudan a recordar una práctica frecuente durante los siglos XVII y XVIII.

1. “Refacción de dulces, pastas y a veces fiambres, con que se obsequia a un huésped o se celebra algún suceso”, y
2. “Golosina hecha de una masa moldeada en diferentes formas y recubierta de azúcar”.

La referencia más antigua data de 1603, cuando, por orden del rey Felipe III, el Reino de España celebró la canonización de san Raymundo de Peñafort en Quito, entre los varios eventos hubieron actos religiosos, corridas de toros, y el último día de las fiestas, a nombre del ayuntamiento se repartieron colaciones a las damas.

El Cabildo organizaba cada año la fiesta de la Pascua del Espíritu Santo, En acta del 8 de mayo de 1606, se dispuso que se les dé colación al presidente de la audiencia y a los presentes.

La practica de ofrecer colaciones se mantuvo hasta el siglo XVIII, el cabildo auspició el festejo por la llegada de don Juan Pío Montufar y Frasso, y en el acta del 10 de mayo de 1754 constaba el servicio de golosinas en las tres tardes de lidia torera, se debía ofrecer cada día;

“Doce fuentes, y en cada una de ellas 5 libras de colación al Presidente y Oidores; al Obispo 6 fuentes de 5 libras, al Cabildo Eclesiástico, incluso al secretario, 5 libras a cada uno en una fuente; (ordenó) a uno de los Regidores Perpetuos, distribuir los exquisitos helados y barquillos y helados entre el Presidente y los Obispos.”

No se sabe cuando se perdió esta practica, sin embargo las colaciones se han salvado del olvido, aún se las puede encontrar, sobretodo en el centro histórico, unas deliciosas bolas blancas enfundadas muy dulces, que son las colaciones.

Fuente:

• Pazos Barrera Julio, “El SABOR DE LA MEMORIA; Historia de la Cocina Quiteña” FONSAL 2010.

Conclusiones - Investigación Previa

- Gracias a las referencias podemos comprobar que los primeros indicios de bebidas dulces y golosinas datan de 1553
- La costumbre quiteña de obsequiar dulces a los invitados o huéspedes o en alguna ocasion especial se la hace desde hace cientos de años.
- Las colaciones han estado presentes en fiestas y eventos importantes de los quiteños desde 1606.



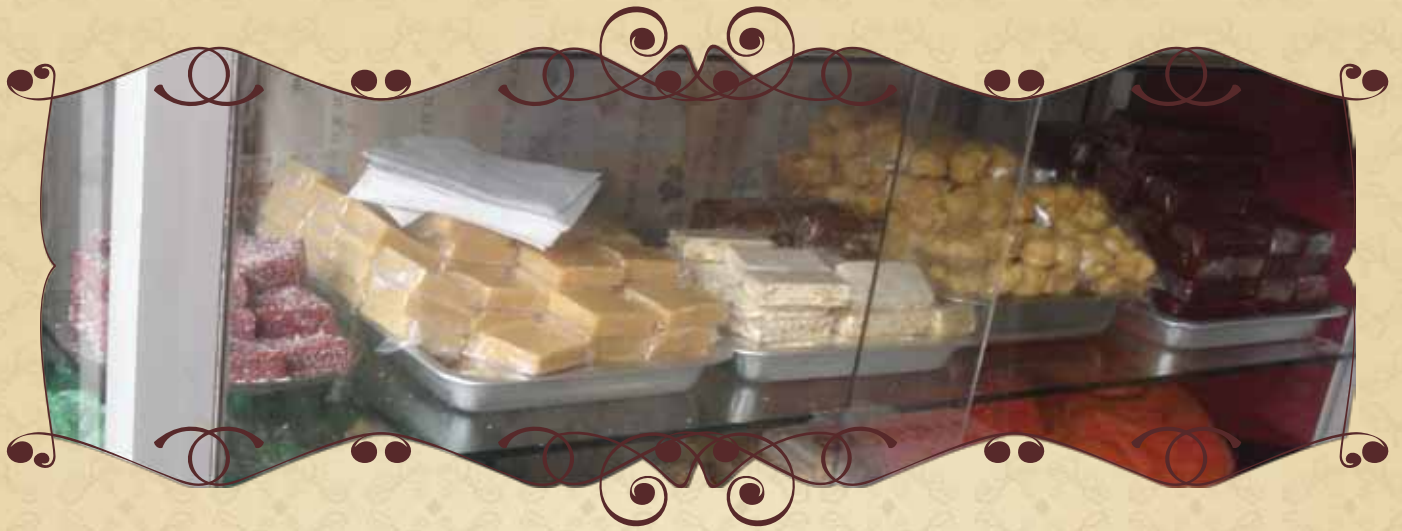
2. OBSERVACIÓN

Fotografías tomadas en el Centro Histórico de Quito









Conclusiones - Observación.

- En el centro histórico los dulces tradicionales se comercializan informalmente, en las calles, cafeterías y restaurantes de la zona, no existe empaques ni marca.
- En ocasiones se los vende mezclados con dulces que no son tradicionales, que si tienen empaque y marca, perdiéndose un poco en la competencia.
- Aun existen lugares en los cuales se elaboran los dulces tradicionalmente, las personas pueden ver su elaboración y como son empacados.
- Hay varias formas y sabores diferentes de cocadas, dulce de leche y dulce de guayaba, jugando con las formas y agregando grageas, nueces o maníes, indicándonos que ha habido un esfuerzo por evolucionar y mantenerse globalizados, pero no existe ninguna marca.

3. RECETAS



Dulce de Leche

Ingredientes:

3 litros de leche
100gr. De mantequilla
930gr. De azúcar
2 ramitas de canela

Preparación:

En una paila a fuego lento, poner el azúcar, la leche y la canela. Cocinar hasta que haya espesado y la mezcla se desprenda del fondo de la paila.

Añadir la mantequilla y mantener en el fuego por 10 minutos más. Sacar y esparcir en una bandeja, aplanar la superficie y enfriar.

Finalmente, refrigerar y cuando este bien solidificado, cortar en forma de cuadrados pequeños o a su gusto.

Fuente: André Obiol, "Aromas, Colores y Sabores de un Nuevo Ecuador" 2005, Quito- Ecuador



Colaciones

Ingredientes:

675gr. De azúcar

½ litro de agua

10 gotitas de limón

300gr. De maní entero (tostado y pelado)

Preparación:

En una olla poner el azúcar y el agua; llevar a fuego medio hasta obtener un almíbar que debe llegar a un punto de bola suave.

Aparte, sobre carbón bien encendido, en una paila colgada desde el techo y sostenida por dos sogas amarradas a los lados, verter el maní y encima el almíbar. mover la paila hacia delante y atrás con el fin de que los granitos de maní vayan

envolviéndose en el almíbar y adquieran una forma redonda.

Cuando están formadas las bolitas totalmente blancas, retirar de la paila, enfriar y cubrir de papel parafinado.

Para colaciones de colores, usar colorantes vegetales. Estos dulces pueden tener variaciones de sabor incluyendo almíbares de frutas o anís.

Fuente: André Obiol, “Aromas, Colores y Sabores de un Nuevo Ecuador” 2005, Quito- Ecuador



Dulce de Guayaba

(Para 10 Personas)

Ingredientes:

25 Guayabas maduras

2 ½ tazas de raspadura en trocitos.

Agua

Preparación:

Cocinar las guayabas en 1 taza de agua con ½ taza de raspadura, licuar y cernir.

Cocinar las guayabas licuadas y el resto de raspadura en una paila. Cocinar a fuego medio, siempre moviendo con una cuchara de madera, de atrás hacia delante, no en círculos. No recoger lo que se pega a los lados de la paila.

comience a ver en el gondo de la paila. Sacar y poner en una dulcera.

Consejo útil.

Si desea el punto más alto, es decir, ligeramente amelcochado, déjelo reducir unos 3-4 minutos más.

Fuente: André Obiol, "Aromas, Colores y Sabores de un Nuevo Ecuador" 2005, Quito- Ecuador

El dulce estara en su pinto cuando se



Cocadas Esmeraldeñas.

(para 10 personas)

Ingredientes:

1 coco grande rallado
panela raspada
1 $\frac{3}{4}$ de taza de leche
 $\frac{1}{4}$ de taza de crema de leche
4 yemas
8 onzas de maní tostado y picado

Preparación:

Pesar el coco rallado y usar la misma cantidad de panela. Hevir los ingredientes con la leche y la crema de leche hasta que espese.

Enfriar un poco y agregar las yemas batidas ligeramente.

Llevar al fuego y sin dejar de mover llegar a punto de bola suave, sacar del fuego e

incorporar el maní, enfriar un poco y formar las cocadas con las manos o molde.

Colocar en las latas enmanteculladas y hornear a 350 F. Hasta que doren. Sacarlas de la lata inmediatamente con la ayuda de un cuchillo.

Consejo útil.


La manera mas simple de abrir un coco es haciéndole dos perforaciones para extraerle el agua. Luego se pone al horno caliente por 15 minutos, se retira y con un martillo se da un golpe seco en el centro.

Fuente: André Obiol, "Aromas, Colores y Sabores de un Nuevo Ecuador" 2005, Quito- Ecuador

Conclusiones - Recetas

- Esta investigación me ha servido para aprender acerca de la elaboración de estos dulces tradicionales, conocer cuáles son sus ingredientes y como es la preparación, con esto tengo una idea más clara sobre qué opciones de materiales se puede utilizar en los empaques (metal, cartón), con el fin de que duren por más tiempo.
- Con ésta investigación he reafirmado mi idea iniciar acerca de la cromática que voy a utilizar en el proyecto, ya que pude ver de cerca la materia prima en su estado original.





Pasos a Seguir.

- Construir una marca que englobe a los dulces tradicionales, un nombre que sea de fácil recordación y sencillo tanto para nacionales y extranjeros.
- Definir que tipo de empaques y etiquetas se van a diseñar, mantener una imagen tradicional, buscar inspiración en el lugar de donde provienen los dulces.
- Mantener una identidad corporativa a lo largo de los empaques.
- Diseñar el método por el cual se van a promocionar los dulces tradicionales.







DISEÑO



COMPONENTES VISUALES



Tipografía: Baskerville

a b c d e f g h i j k l m n ñ o p q r s t u v w x y z

A B C D E F G H I J K L M N Ñ O P Q R S T U V W X Y Z

1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 ! " · \$ % & / () = ? ;

Cromática



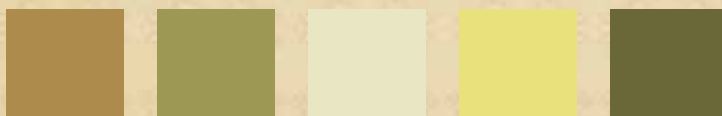
Empaque 1



Empaque 2



Empaque 3

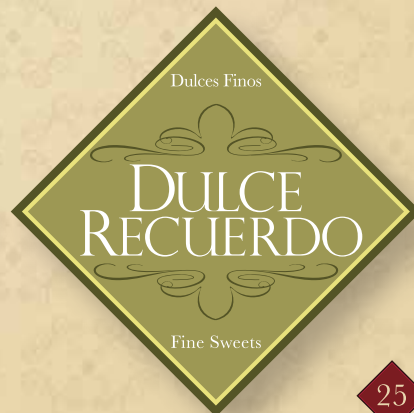
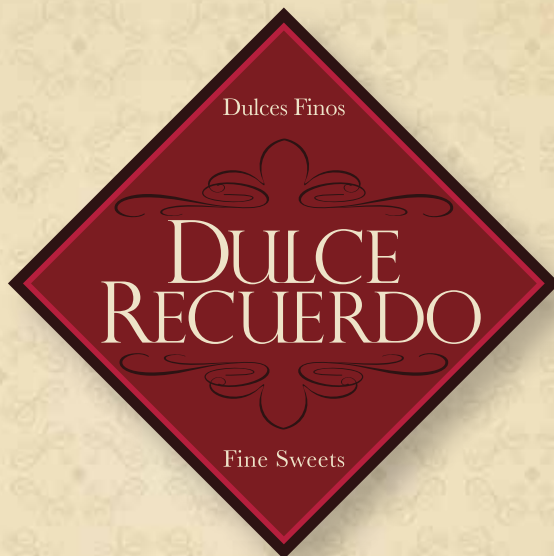


Empaque 4

Dulces Finos

LOGOTIPO

Fine Sweets



EMPAQUE 1



Abstracción Vitral





Dulce de Leche "Dulce Recuerdo" is a traditional sweet, from the city of Quito.
It is made with the finest raw materials under strict quality control.

100% natural and 100% Ecuadorian.

Thank you for choosing us.



Dulce de Leche "Dulce Recuerdo" is a traditional sweet from the city of Quito.
It is elaborated with the finest raw materials, under strict quality control.

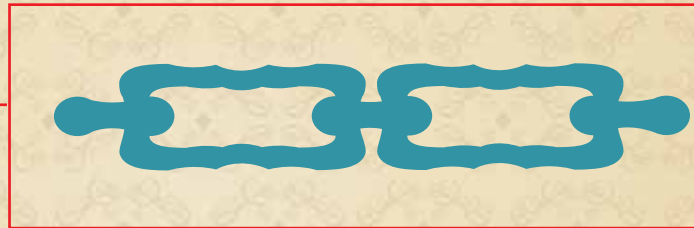
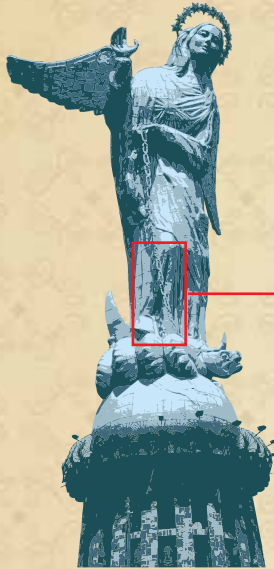
100% Natural y 100% Ecuatoriana.

Gracias por Preferirnos

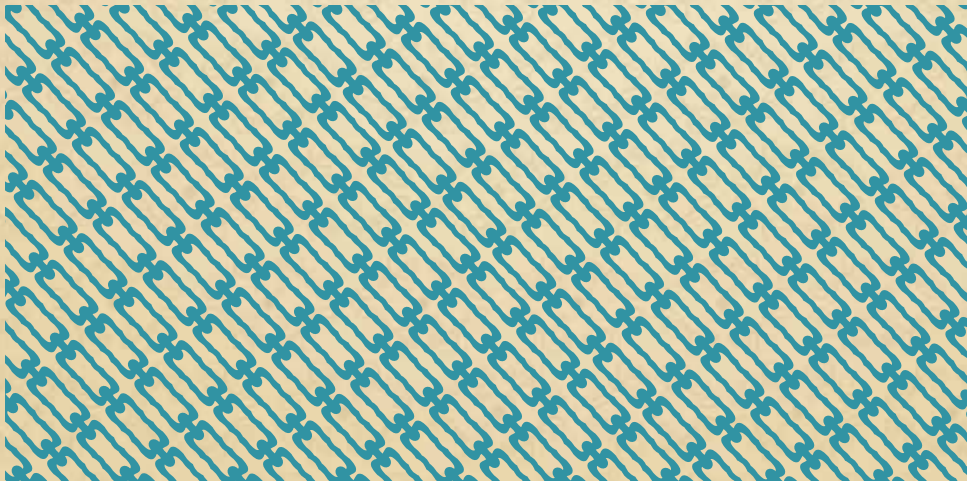










EMPAQUE 2



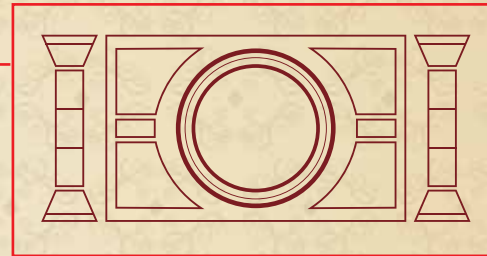
Abstracción Cadena



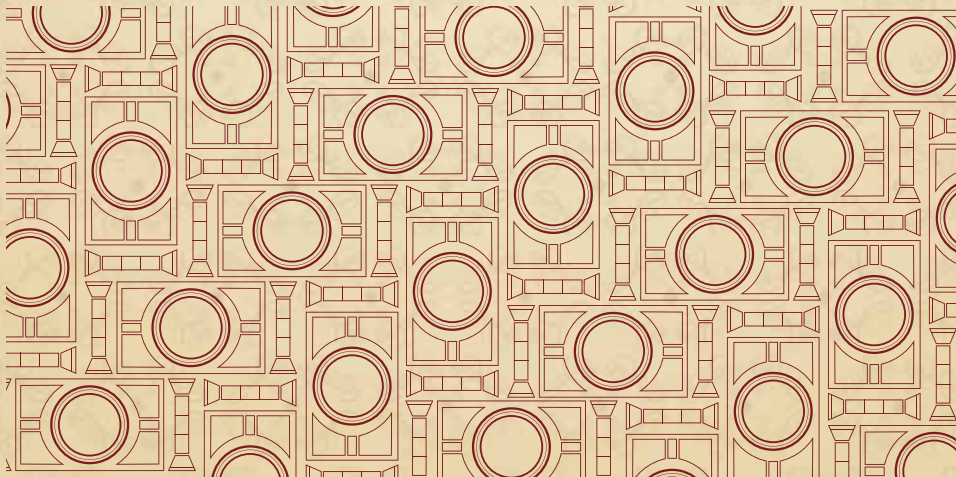


  <p>Net Wt 200g (7.05)</p> <p>Virgen del Panecillo</p>	<p>Colaciones "Dulce Recuerdo" is a traditional sweet from the city of Quito for over 100 years.</p> <p>It is made with the finest raw materials under strict quality control, from sugar cultivation to its processing.</p> <p>100% natural and 100% Ecuadorian Thank you for choosing us. Enjoy!</p> 	  <p>Net Wt 200g (7.05)</p> <p>Virgen del Panecillo</p>	<p>Colaciones "Dulce Recuerdo" es un golosina tradicional de la ciudad de Quito desde hace más de 100 años.</p> <p>Está elaborado con la mejor materia prima, bajo un estricto control de calidad, desde el cultivo del azúcar hasta el procesamiento del mismo.</p> <p>100% Natural y 100% Ecuatoriano Gracias por Preferirnos</p> 
--	--	--	---

EMPAQUE 3



Abstracción Vitral y Columnas





Dulce de Guayaba "Dulce Recuerdo" is a traditional sweet from the city of Guayaquil.

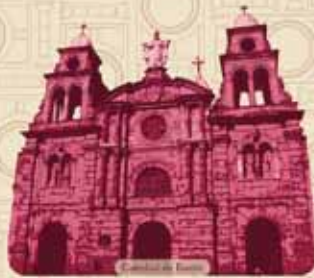
It is made with the finest raw materials, always selecting the best fruits under strict quality control, incorporating Guayaquil's traditional celebration to Guayaquil.

100% Natural and
100% Ecuadorian.

Thank you for choosing us.
Enjoy!



Neto 10g
300g (17 oz)



Guayaquil, Ecuador

Dulce de Guayaba "Dulce Recuerdo" is an exquisite traditional delicacy from Guayaquil.

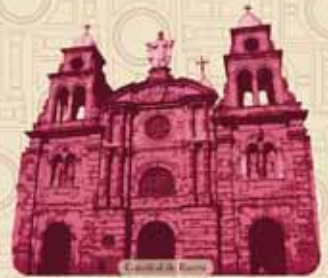
Es elaborado con la mejor materia prima, seleccionando siempre las mejores frutas bajo un estricto control de calidad, incorporando la Guayaquil desde el inicio hasta la entrega.

100% Natural y
100% Ecuatoriano.

Gracias por Prefirirnos.



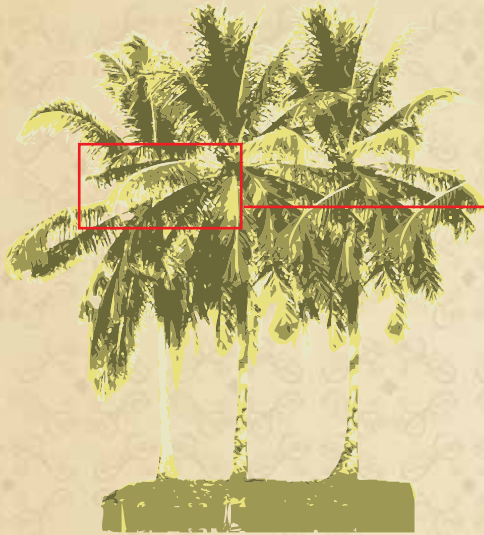
Neto 10g
300g (17 oz)



Guayaquil, Ecuador



EMPAQUE 4



Abstracción Hojas de Palmera



COCADAS

Cocadas "Dulce Recuerdo" es un golosina tradicional proveniente de la provincia de Esmeraldas, Ecuador. Está elaborado con la mejor materia prima, bajo un estricto control de calidad.

100% Natural y 100% Ecuatoriano.

Gracias por Preferirnos.



CUADRO NUTRICIONAL

Tamaño por porción: 17g
Porciones por envase: 3

Calorías	60	
Grasa Total	4,0g	8%*
Grasa Saturada	2,0g	10%*
Sodio	0,0g	0%*
Carbohidratos	4,9g	1%*
Azúcares	3,1g	6%*
Proteína	0,9g	2%*

* Porcentaje de valores diarios basados en una dieta de 2000 calorías.

Ingredientes:

Coco, Azúcar de caña, Lecitina de Girasol. Libre de Lactosa y Soja.

Puede contener trazas de nueces.

Reg. San. 010319 INHQA 0209



7 862109 270035

HECHO EN
ECUADOR



Palmera de Coco

Peso
Neto 50g

PROMOCIÓN

El principal medio de promoción de Dulce Recuerdo será el tener presencia en ferias y eventos internacionales de dulces, al igual que estar en aeropuertos y centros comerciales.

Para esto se ha diseñado un modelo de stand y de counter que mantienen la imagen y estética de la marca.





PRODUCTO FINAL











