

Carmelita

"El sabor de la Nochebuena caucana"
Diseño y Producción de un Producto de Contrucción
Cultural a Partir de un Proyecto de Diseño.

Cristian Felipe Ruiz
Daniela Alexandra De La Hoz Velasco
Juan Carlos Cardona Chaverra



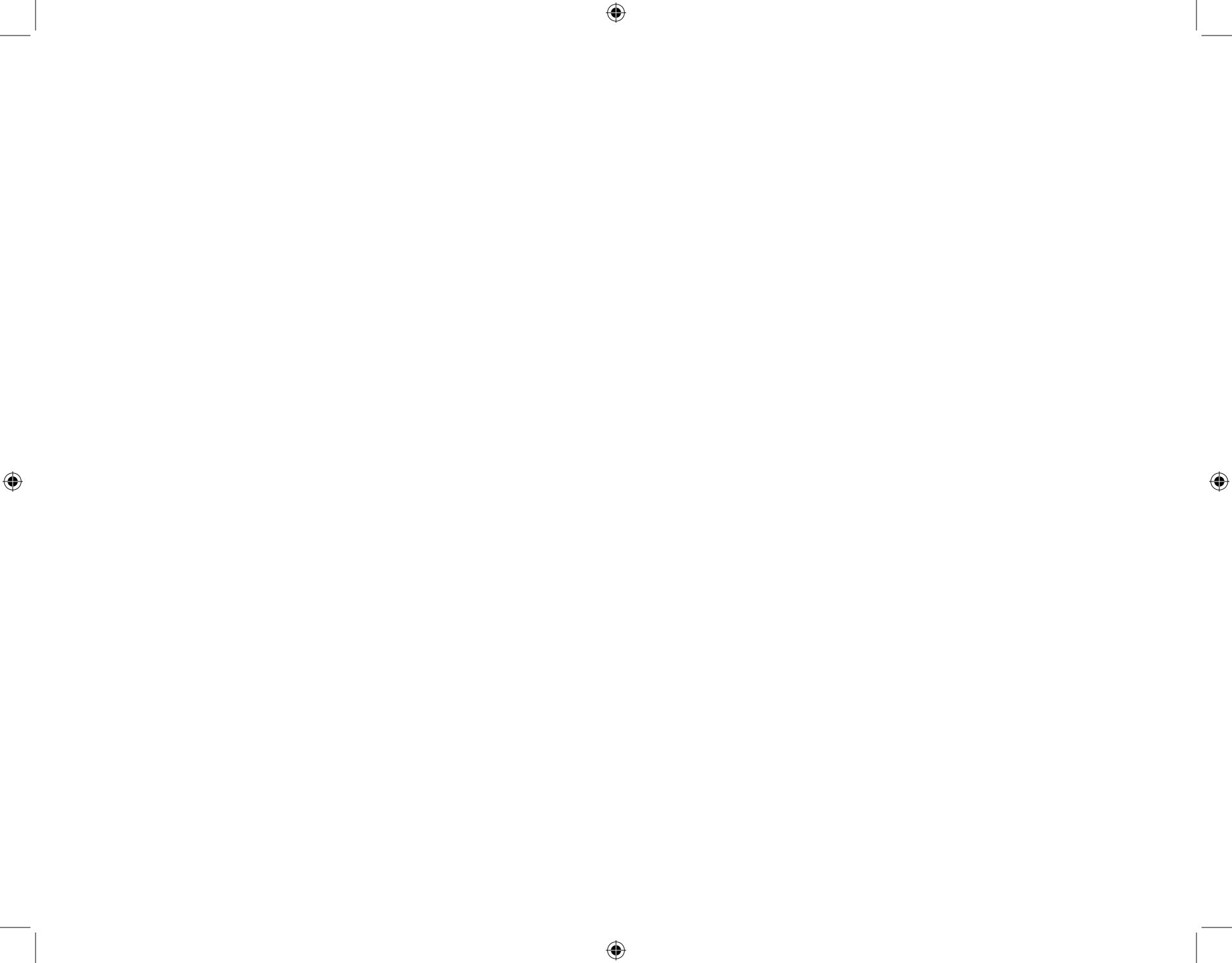
Universidad
del Cauca
Facultad de Artes
Departamento de Diseño
Programa de Diseño Gráfico

Proyecto de investigación - creación para optar
Por el título de Diseñador Gráfico de la
Universidad del Cauca.

Carmelita, el sabor de la Nochebuena caucana.
Diseño y producción de un producto de construcción cultural
a partir de un proyecto de Diseño.

Desarrollado por:
Cristian Félpe Ruiz
Daniela Alexandra De La Hoz Velasco
Juan Carlos Cardona Chaverra

Diciembre de 2013.



Índice

01

Fundamentos

Presentación.....	09
Para Contextualizar.....	11
Introducción.....	13
Marco Teórico.....	15

02

La Nochebuena

La Nochebuena Caucana.....	22
Referencias Metodológicas.....	24
Método Investigativo.....	26
Indagación Histórica.....	32
Trabajo de Campo.....	38
Análisis de la Información.....	42
Proceso de Creación.....	47



03

El Tejido

El Tejido Caucano.....	61
Marco Teórico.....	64
Objetivos.....	67
Método Investigativo.....	68
Análisis de la Información.....	73
Alianzas Estratégicas.....	78
Proceso de Creación.....	80
Socialización - Feria Empresarial.....	91
Conclusiones.....	93
Roles del diseñador.....	95



04

Bibliografía	100
Agradecimientos.....	103

01

Fundamentos





Hace más de 500 años, “El gran Cauca”
hizo de sus cordilleras y aguas fecundas un punto
de encuentro de grandes tradiciones descendientes
de linajes indígenas, asiáticos,
africanos y europeos.

Hoy, el Cauca goza de un enorme legado histórico
transmitido por generaciones
a través del sabor ancestral de
los platos típicos de nuestra región.

Carmelita constituye un proyecto
Investigativo de diseño, entorno
a la historia del sabor ancestral caucano
contenida en el plato de Nochebuena payanés.

¡Bienvenido a la cocina de Carmelita!,
venga! siéntese cerca al Fogón para compartir algo
de la historia caucana escondida tras el
dulce sabor del plato típico de la Nochebuena.





Para contextualizar

El presente proyecto nace a inicios del año 2012 y se fundamenta en la iniciativa de investigación adelantada durante el desarrollo del curso Taller 8 -Diseño Estratégico-, del programa de Diseño Gráfico de la Universidad del Cauca.

La decisión de desarrollar este proyecto surge a partir de algunas reflexiones propias sobre las recetas gastronómicas del Cauca y la importancia de la cocina para la mujer caucana, motivación que llevó al equipo de investigación a pensar en la posibilidad de visualizar el valor de dichos saberes gastronómicos a través del Diseño Gráfico.

Hoy Carmelita constituye el resultado de un proceso de Diseño, guiado principalmente por el objetivo de indagar en la construcción del plato típico caucano de Nochebuena,⁽¹⁾ como discurso estético y práctica cultural, logrando destacar su importancia a través de narraciones y lecturas alternativas desde el diseño. En consecuencia el proyecto se encaminó a repensar la Nochebuena Caucana como elemento de gran contenido cultural

y objeto de orgullo regional, en torno al cual se justifica el planteamiento de nuestra investigación, para visualizar su importancia a nivel nacional e internacional.

Así mismo, el ejercicio de observación en torno al mencionado plato, permitió descubrir algunas fallas formales de presentación y/o emplatado derivadas de su habitual empaque hecho a base de poliestireno expandido (icopor), material plástico que de ninguna manera alude a la naturaleza tradicional Caucana de la ya mencionada Nochebuena.

El presente documento desarrolla una serie de evidencias, hallazgos, decisiones desde el Diseño Gráfico e indagaciones entorno a la construcción del emblemático plato de Nochebuena caucana, que alimentan nuestro objetivo principal: “diseñar y producir un producto innovador a través de un proyecto de diseño, que integre los diferentes aspectos culturales de la tradición de la Nochebuena caucana”

1) La Nochebuena configura un plato tradicional caucano conformado principalmente por frutas almibaradas, harinas fritas y derivados lácteos elaborados artesanalmente durante la época decembrina.





Introducción


En los últimos años, el Cauca se ha visto empeñado por mejorar su competitividad en el sector productivo, enfrentándose a los continuos retos de la cambiante y veloz globalización. Hoy, aunque ya se reconoce el Desarrollo⁽²⁾ como un proceso que a grandes rasgos implica el fortalecimiento de las capacidades culturales de cada región, el Departamento del Cauca carece de las suficientes indagaciones inter-disciplinarias entorno a su valioso potencial pluricultural. En este caso hace falta comprender que el éxito del progreso regional no confluye en el hacer de una sola profesión, debido a que la particularidad de los enfoques profesionales de cada disciplina resultan efectivos en su respectivo campo del saber, y es justamente por esto que el objetivo de lograr el bienestar para nuestra región fracasa cada vez que es relegado de manera independiente a una sola área del saber.

Hoy, cabría distinguir los acercamientos desde las Ciencias Contables, Económicas y Administrativas hacia el fortalecimiento de espacios que han posibilitado la gestación de un Desarrollo Regional,

pero como se mencionó anteriormente, es habitual prescindir de la participación de profesiones no menos importantes como el Diseño Gráfico, capaces de aportar considerablemente al objetivo colectivo de lograr un Desarrollo para el Cauca, partiendo de proyectos de investigación y producción en diseño, consecuentes con nuestro contexto cultural, que promuevan agenciamientos estéticos, haciendo búsquedas en campos inter-disciplinarios del conocimiento humano y logrando inscribirse en el campo de la economía social caucana.

Con estas evidencias, el equipo Carmelita halló más que la posibilidad de desarrollar un proyecto, la oportunidad de demostrar los beneficios que trae para el Cauca, el vínculo entre distintas profesiones en pro de un mismo objetivo, así como demostrar que el Diseño gráfico logra operar como eje estratégico en la coordinación de todo un proceso social, político y económico que propicie un Desarrollo para el Cauca. Sobre las bases de estas ideas y seguros de que el Cauca, inundado de su valor cultural, está en la capacidad

2) El Desarrollo hace parte de los conceptos claves que guían el presente proyecto, por lo que se amplía más adelante en el marco teórico del presente documento.



de participar en las dinámicas comerciales nacionales³⁾, el equipo Carmelita da inicio al empleo de dos herramientas fundamentales en pro de la identificación, materialización y visualización de dicho potencial cultural, la observación y el análisis crítico del contexto.

Si bien todo proceso de diseño tiene como objetivo proponer soluciones a problemas culturales, (es decir políticos, sociales, económicos y/o religiosos) donde dichas problemáticas son identificadas en el contexto inmediato, bajo la observación y un ejercicio de análisis crítico del diseñador; la presente investigación promueve una visión integral del Diseño a través del desarrollo de un sistema completo de solución al problema, donde cada una de sus fases estaría configurada primordialmente por una coherencia conceptual.

Durante los últimos años la investigación y el desarrollo del diseño han logrado enmarcarse en el área de la mediación cultural, la producción

de elementos simbólicos y la activación de dinámicas tecno-económicas en un contexto específico. La presente investigación efectúa un proceso de articulación entre estas tres áreas, a través del uso de las distintas herramientas y/o capacidades cognitivas y técnicas aprehendidas durante la academia. Cabe agregar que dicho proceso de articulación, se fundamenta en nuestra posición como diseñadores frente a las distintas características que configuran el Cauca actual; el presente proyecto está direccionado por la idea de progreso de nuestra propia región, de la comunidad o sociedad que habita en ella y de cada individuo miembro de tal comunidad, en pocas palabras, nuestro propósito es ejemplificar una posible alternativa de desarrollo regional para el Cauca, desde el Diseño Gráfico.

3) Antes de alcanzar las dinámicas internacionales, es preciso dinamizar nuestro territorio nacional.



Marco Teórico

En una mirada etimológica, podemos definir cultura, no como lo opuesto a natura, si no como el resultado de la interacción entre el ser humano y natura, de allí que todo lo que el hombre produce, tanto en materia objetual como conceptual es cultura.

"Durante mucho tiempo el término cultura ha sido utilizado como sinónimo de folclore, lo que ha conllevado a entenderla como un algo y no como un todo". Por tratarse de un Proyecto que involucra procesos de construcción cultural, resulta preciso considerar el enunciado antropológico de cultura⁽⁴⁾ que la define como indicador de una forma particular de vida, de gente, de un período, o de un grupo humano; concepto ligado a la apreciación y análisis de elementos tales como valores, costumbres, normas, estilos de vida, formas o implementos materiales, la organización social, etc. Aprecia el presente mirando hacia el pasado que le dio forma, porque cualquiera de los elementos de la cultura nombrados, provienen de las tradiciones del pasado, con sus mitos y leyendas y sus costumbres de tiempos lejanos.


En este sentido, teniendo la definición anterior de cultura, se hace necesario precisar una distinción entre los conceptos de costumbre y tradición. Según Juan Andrés Orrego Acuña en su reciente publicación *La Costumbre*⁽⁵⁾, es la repetición de una determinada conducta, realizada por la generalidad de los miembros de un grupo social, de manera constante y uniforme y con la convicción de cumplir un imperativo jurídico. En forma más breve, también se ha dicho que es un uso implantado en una colectividad y considerado por ésta como jurídicamente obligatorio.

Por otro lado "la común idea que se tiene sobre tradición es la que etimológicamente proviene del latín "tradere", del cual se deriva tradición⁽⁶⁾, es decir lo que viene transmitido del pasado; por extensión, el conjunto de conocimientos que cada generación entrega a la siguiente. Sin embargo este significado originario está sufriendo diversas transformaciones. Si la tradición es la herencia colectiva, el legado del pasado, lo es también debido a su renovación en el presente. La tradición, de hecho, actualiza y

4) Para Comprender El Concepto De Cultura, Tomás R. Austin Millán, Sociólogo, Antropólogo, Chile.

5) *La Costumbre* – Juan Andrés Orrego Acuña (2013 Santiago, Chile)

6) La tradición, el patrimonio y la identidad Javier Marcos Arévalo Profesor de Patrimonio Etnológico. UEX



renueva el pasado desde el presente. La tradición, para mantenerse vigente, y no quedarse en un conjunto de anacrónicas antiguallas o costumbres fósiles y obsoletas, se modifica al compás de la sociedad, pues representa la continuidad cultural”.

La idea de tradición remite al pasado pero también a un presente vivo. Lo que del pasado queda en el presente eso es la tradición. La tradición sería, entonces, la permanencia del pasado vivo en el presente. La tradición, sujeta a ciertas modificaciones, tiene su origen en la relación dialéctica entre el pasado y el presente, entre la continuidad y el cambio. El soporte del cambio suele ser la tradición y parte de ella se encuentra incorporada a los resultados del proceso de cambio, la continuidad. Ahora bien, tradición e innovación son categorías que están unidas mecánicamente. Continuar sin renovar es sólo repetir, mientras que innovar, sin el soporte del pasado, de la experiencia vivencial, puede equivaler a hacer castillos en la arena.

En este sentido, podemos decir que tanto las tradiciones como las costumbres, involucran en su construcción, objetos o productos tangibles que en cierto modo respaldan o son evidencia de todo proceso de construcción cultural. En un contexto caucano estos productos tangibles se caracterizan principalmente por tener un valor artesanal, entendiendo la producción artesanal como un oficio enteramente ligado a las distintas culturas de la región caucana. Al respecto, Enrico Roncancio (1999) afirma que la artesanía es el resultado de la creatividad y la imaginación, plasmado en un producto en cuya elaboración se han transformado racionalmente materiales de origen natural, generalmente con procesos y técnicas manuales para la obtención de objetos que van cargados de un alto valor cultural y debido a su proceso son piezas únicas.

Es importante comprender que todo producto cultural más allá de constituir un objeto final, está condicionado por un conocimiento tradicional heredado y perfeccionado por distintas

generaciones. Los Conocimientos Tradicionales⁽⁷⁾ son importantes porque tienen valor en sí mismos, rebasan su valor económico para abarcar también las esferas: cultural, lingüística, espiritual, ecológica, económica y otros campos. Dentro de este marco, podemos decir con toda seguridad que la región caucana goza de ricos conocimientos tradicionales que han fortalecido las distintas dinámicas culturales en áreas como el tejido y la gastronomía, por mencionar tan solo dos ejemplos. Es precisamente sobre las bases de estas ideas que la presente investigación fundamenta con seguridad, que dichos conocimientos son el principio para plantear un concepto de desarrollo regional consecuente con lo que el Cauca es y lo que tiene por ofrecer. Para entender mejor el anterior planteamiento, es importante ampliar el concepto de lo que se entiende por Región y Desarrollo Regional.

Es clave comprender el Cauca como región, debido a que es justamente en las dinámicas culturales de la región caucana sobre las cuales se desarrolla el presente proyecto. El concepto de Región⁽⁸⁾ hace


referencia a porciones del territorio como lugar o escenario en donde se ubican procesos y relaciones sociales, así como elementos y procesos naturales, los cuales, al estar indisolublemente articulados, conforman lo que se denomina un complejo social-natural. Región viene a ser el ámbito en donde se aloja esta colectividad diversa pero coherente. Su tamaño, forma, localización, etc., responderán a la lógica de los procesos sociales, de la que también se deriva el tipo de organización espacial y las formas de apropiación del territorio.

Ahora bien, el Desarrollo Regional⁽⁹⁾, es comprendido como un proceso de cambio estructural localizado (en un ámbito territorial denominado “Región”) que se asocia a un permanente proceso de progreso de la propia región, de la comunidad o sociedad que habita en ella y de cada individuo miembro de tal comunidad y habitante de tal territorio. Es preciso observar la complejidad de esta definición, al combinar tres dimensiones: una dimensión espacial, una dimensión social y una dimensión individual.

7) (Estado del Arte del Sector Artesanal en Latinoamérica – Una mirada a través de la investigación realizada por la Red Iberoamericana de innovación y transferencia de tecnología para el fortalecimiento artesanal, RIFTA).

8) Palacios L. Juan José. 'El concepto de región: la dimensión espacial de los procesos sociales' en: Revista Interamericana de Planificación. Vol. XVII, No. 66 México, Junio 1983. pp. 56-68.

9) Desarrollo (local): ¿De qué estamos hablando? Sergio Boisier



El “progreso” de la región debe entenderse como la transformación sistemática del territorio regional en un sujeto colectivo; el “progreso” de la comunidad debe entenderse como el proceso de fortalecimiento de la sociedad civil y el logro de una percepción de pertenencia regional, y el “progreso” de cada individuo debe interpretarse como la remoción de toda clase de barreras que impiden a una persona determinada, miembro de la comunidad en cuestión y habitante de la región, alcanzar su plena realización como persona humana.





El Proyecto Carmelita además de conseguir la construcción de un producto de diseño revela la posición crítica del diseñador frente al tema de investigación, así como su posición frente al modo de investigar.

Con el fin de facilitar la lectura del presente documento se presenta a continuación el resultado final de la proyección formal planteada desde el Diseño Gráfico, que motivó el desarrollo de nuestro proyecto, dicha solución formal corresponde a la construcción de un contenedor de la Nochebuena caucana y su creación solo puede ser atribuida al equipo de diseñadores vinculados al presente proyecto. Seguidamente entraremos a profundizar todas y cada una de las fases de su creación así como su justificación y fundamentación teórica.



*Imagen n° 01. Centro de mesa artesanal contenedor de la Nochebuena caucana.
Materiales: Fique en cordel (varios grosores), fique en hilo, totumo, papel impermeable de yuca.*

02

Nochebuena Caucana



Con referencia al planteamiento ya desarrollado, es ineludible preguntarse: ¿Por qué la Nochebuena Caucana como tema de investigación para un proyecto de Diseño Gráfico? Podríamos responder con toda certeza, que la selección de un tema de investigación con pertinencia cultural dentro de un contexto determinado, corresponde a uno de los problemas más complejos durante el planteamiento de un proyecto de diseño, siendo no menos complicada la fase de formulación del problema entorno a dicho tema.

Pues bien, el proyecto Carmelita nace de un interés personal, debido a que los integrantes del proyecto provenimos de familias tradicionales donde la abuela es dueña de viejísimos y sabios secretos imprescindibles a la hora de cocinar los deliciosos platillos propios del Cauca. Sin embargo no siendo suficiente nuestro entrañable interés, se dio inicio a la búsqueda de evidencias concretas que justificaran nuestro planteamiento investigativo entorno a la trayectoria de las recetas gastronómicas del Cauca a lo largo de los años, y por supuesto la importancia

de la cocina para la mujer caucana. Esta primera búsqueda constituyó lo que consideramos el primer acercamiento investigativo de nuestro proyecto, resultando dos importantes hallazgos: **1)** El plato de Nochebuena o plato navideño payanes, por su contenido ha sido considerado el plato más completo de Colombia. **2)** Desde el año 2003, en el mes de Septiembre se celebra el Congreso Nacional Gastronómico de Popayán⁽¹⁾. Lo que determinó la distinción por parte de la UNESCO⁽²⁾ en el 2005, de Ciudad Gastronómica de la Humanidad, siendo Popayán el único lugar de Latinoamérica con esta distinción.

Estas evidencias sumadas a nuestro ya mencionado interés investigativo, permitieron al equipo de diseñadores, inferir la pertinencia del tema seleccionado; Dando inicio a nuestro proceso de investigación, el cual se amplía y desarrolla profundamente en el presente documento.

1) Congreso Gastronómico de Popayán, el evento más importante y tradicional del sector gastronómico a nivel nacional.

2) Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, organismo especializado de las Naciones Unidas en pro de la paz y la seguridad en el mundo mediante la educación, la ciencia, la cultura y las comunicaciones.



Referencia Metodológica

La investigación en Diseño, constituye hoy en día uno de los temas de discusión más frecuentes en los sectores académico, social y económico, debido a que carreras como el Diseño Gráfico son relativamente nuevas para la sociedad. Es comprensible que abunden inquietudes sobre el que hacer del diseñador, sobre todo en lo que corresponde a la metodología bajo la cual éste opera, ¿Quién Investiga? ¿Cómo? y ¿Para qué investiga? Son preguntas que han llevado al desarrollo de metodologías de diseño que buscan la sistematización de la práctica y una mayor objetividad.

Es preciso aclarar que aunque algunas de estas metodologías tomaron como modelo parte del método científico, la metodología en diseño amplía los horizontes de investigación y no los sesga a pasos únicos. La actividad investigativa desde el Diseño está condicionada por una multiplicidad de factores y por ello no existe un procedimiento único o universal capaz de ajustarse a todas las necesidades y condiciones requeridas en cada caso.

El diseñador se ve entonces en la tarea de proponer nuevos métodos de investigación o bien recurrir a metodologías ya planteadas que le permitan crear un método propio para cada proyecto.

A diferencia de las disciplinas científicas, el diseño ofrece al investigador la posibilidad de elegir entre una serie de metodologías para abordar temas particulares, sin embargo parece evidente que la gran mayoría de proyectos realizados desde el diseño poseen una gran influencia por parte de la metodología proyectual³⁾, es decir, el tipo de investigación que por lo general se basa en un conocimiento ya disponible y no tiene como objetivo lograr conocimiento transmisible sino que se centra en el desarrollo de un artefacto o producto. Su finalidad es asegurar que los diferentes factores condicionantes del diseño (tecnológicos, ergonómicos, estéticos, psicológicos, etc.) hayan sido considerados adecuadamente al momento de realizar el proyecto.

Un primer acercamiento al método proyectual

3) Herrera Batista, Miguel Ángel (2010). Investigación y diseño: reflexiones y consideraciones con respecto al estado de la investigación actual en diseño.

dentro del proyecto investigativo Carmelita, sucedió en el momento en que el equipo de investigación emprendió la búsqueda de información que fundamentaría el tema investigativo, sin embargo las características de nuestro proyecto nos exigieron ir más allá del perfil proyectual e indagar en un matiz metodológico adecuado para el tema elegido.

Si bien sabemos que no es posible analizar un fenómeno social, como la Nochebuena caucana, sin aceptar que está anclado al significado que le dan quienes lo viven. Nos dimos a la tarea de tantear los terrenos de la metodología fenomenológica⁽⁴⁾, donde “El investigador nunca puede despojarse de los valores que alimentan, guían y dan sentido a su ejercicio profesional. Los valores personales intervienen de manera inevitable en la selección de los problemas, en el marco teórico que se escoge y en métodos, técnicas y recursos que se emplean en su solución, son estos valores personales los que guían las interpretaciones de los resultados”.

El paradigma fenomenológico entiende al mundo como algo no acabado, en constante construcción en tanto los sujetos que lo viven son capaces de modificarlo y darle significado. No es posible estudiar un fenómeno de manera objetiva, porque el investigador interactúa modificando lo que estudia, y otro tanto porque los sujetos que viven los fenómenos son quienes le dan sentido.

Así comenzamos nuestro recorrido metodológico. Como primera medida se determinó establecer “fases” durante el desarrollo del proyecto que podrían conectarse de manera no necesariamente lineal entre sí.

4) Martínez, M (1993)
El paradigma emergente.
Hacia una nueva teoría de
la racionalidad científica.
Gedisa. Barcelona.



Método Investigativo

El prototipo Carmelita presentado en la *Imagen n° 01* constituyó el primer resultado del proceso investigativo del presente proyecto y estuvo guiado principalmente por el objetivo de indagar en la construcción del plato típico de Nochebuena caucano como discurso estético y práctica cultural.

En virtud de una mejor comprensión del método de investigación desarrollado durante este primer proceso creativo, concretamos tres importantes aspectos cuyos significados estructuraron el proyecto en su totalidad, en consecuencia al marco teórico ya planteado y la observación del contexto inmediato. Los ya mencionados aspectos perduraron a lo largo de la investigación y permitieron abordar distintas prácticas culturales más allá de las que atañen a la preparación del típico plato de Nochebuena caucana.

Método

Toda práctica cultural de la cual deriva un “saber hacer” está vinculada al concepto de método, en tanto es comprendido etimológicamente como

(el camino-con). Met- de origen griego («con») y -hodos («camino») Puede entenderse como el “camino con el cual se logra un fin” o bien el recorrido de una sucesión de pasos tendentes a conseguir dicho fin. Partimos de la idea de que el método es un aspecto inherente a la persona poseedora de “un saber hacer” por lo que no es posible su reproducción.

A pesar de existir la tendencia a confundir el termino método con el termino técnica, su diferencia radica en que este último corresponde a una acción o sucesión de acciones tangibles, concretas, estrictas y perceptibles mientras que el método con su naturaleza intangible funciona de un modo más general y permite moldearse según sea el fin de quien lo ejecuta; lo esencial del método radica en la capacidad de elegir las técnicas a aplicar, en la capacidad de modificar técnicas existentes o adaptarlas a los propios problemas, e incluso de imaginar técnicas nuevas. La tarea del metodólogo consiste entonces en construir un camino propio teniendo en cuenta no solo

los recursos disponibles para lograr un fin sino especialmente las particularidades del contexto en el que trabajará y las significaciones que sus interlocutores le otorguen a los objetos de estudio.

Técnica

Así mismo la técnica configura un elemento fundamental para las prácticas culturales de nuestra región, etimológicamente la palabra técnica deriva del griego (oficio, arte) y designa una capacidad artística doméstica, transmisible de padre a hijo. Según la definición de Gallino⁽⁵⁾, es el complejo más o menos codificado de normas y formas de proceder reconocido por una colectividad, transmitido o transmisible por aprendizaje, elaborado con el fin de desarrollar una actividad manual e intelectual de carácter recurrente.

Conviene citar en este punto la definición planteada por McIver⁽⁶⁾ quien sostiene que la técnica señala un cierto procedimiento o el instrumento que lo ejecuta; indica también el conjunto de competencias

prácticas (know how) necesarias para utilizar correcta y eficazmente tal instrumento.

Ritual

Si bien es cierto que ambos conceptos, método y técnica, son sumamente importantes en el abordaje de las distintas prácticas culturales que involucran los diferentes “saberes del hacer” de una región, apuntamos a un último y no menos impórtate aspecto, el ritual.

Se le llama ritual a la serie de actividades, realizadas principalmente por su valor simbólico, son acciones basadas en creencias religiosas o tradicionales de un pueblo. El ritual⁽⁷⁾ disuelve dicotomías debido que al efectuarse integra la creencia y la acción, el hacer y el decir. Los rituales representan deseos y alivian tensiones psicológicas surgidas de las problemáticas insolubles de la existencia. El ritual está presente dentro del "saber hacer" en tanto fue este quien le dio origen y sentido. Partiendo de las aclaraciones anteriores se presenta a continuación

5) Gallino, L. (1978). Dizionario di Sociologia, Turín, UTET, (voces Neopositivismo e sociologia y Tecnica).

6) MCIVER, R. M. (1942). Social Causation, Boston, Ginn.

la debida esquematización metódica desarrollada en este proyecto, como se muestra en la *Figura n° 01* y *Figura n°02*, para su mejor comprensión consideramos apropiado ampliar cada una de las fases de desarrollo que conformaron el esquema:

Fase primera o fase de “Documentación”, el propósito de esta fase consistió en lograr una amplia alimentación a partir de fuentes bibliográficas, considerando como fuente no solo el documento escrito sino también el registro fotográfico y/o en medio audiovisual. Así como la referencia de investigaciones académicas ya realizadas o en curso por parte de académicos de la Universidad del Cauca, dentro de las cuales destacamos El Grupo de Investigaciones Sobre Patrimonio Gastronómico de la Universidad del Cauca.

Fue preciso diferenciar dos variantes de esta primera fase:

a. Un marco teórico – histórico (de impregnación de teoría e historia)

b. Un marco formal (de impregnación de la forma y visualización)

Fase segunda, en la que se inspeccionaron ambos marcos de manera simultánea. En esta fase fue posible analizar y categorizar la información bibliográfica y determinar pautas que posteriormente guiaron la cualificación y/o cuantificación de información.

Fase tercera, en la cual se dió paso a una búsqueda panorámica de posibles focos de “nueva información” a partir de una o varias muestras determinadas según el criterio investigativo construido a partir de las fases primera y segunda. (Se entiende por muestra a la selección de una persona o grupo de personas poseedoras de un saber tradicional dentro de nuestro contexto inmediato)

Fase cuarta, en la que se asumió una entera responsabilidad al momento de interactuar con las sabedoras de la Nochebuena; teniendo en cuenta

7) Díaz Cruz, Rodrigo, Archipiélago de rituales. Teorías antropológicas del ritual.

que estos acercamientos fueron presenciales se decidió actuar con cautela específicamente al momento de dialogar, asumiendo total sensibilidad frente a las características políticas, religiosas, históricas y económicas de cada muestra. “A partir de nuestra experiencia en procesos anteriores de investigación”, pudimos tomar la decisión de: En un primer momento del acercamiento con las personas, abstenernos de cualquier herramienta de registro visual o audiovisual que pudiera distorsionar nuestra intención meramente investigativa o distorsionar la información brindada por parte de las muestras.

Fase quinta, Después del primer acercamiento con las muestras, fue preciso retornar con el consentimiento de la toma de registro audiovisual y/o fotográfico, hasta lograr un contenido útil para la memoria de nuestro proyecto.

Fase sexta, fase de análisis entorno a la información obtenida a lo largo de todas las fases, en esta fase se desarrolló un análisis hermenéutico de los tres

aspectos ya mencionados en torno al plato típico de Nochebuena: La técnica, el método y el ritual. Adicionalmente se realizó la debida confrontación entre el análisis histórico y la actualidad.

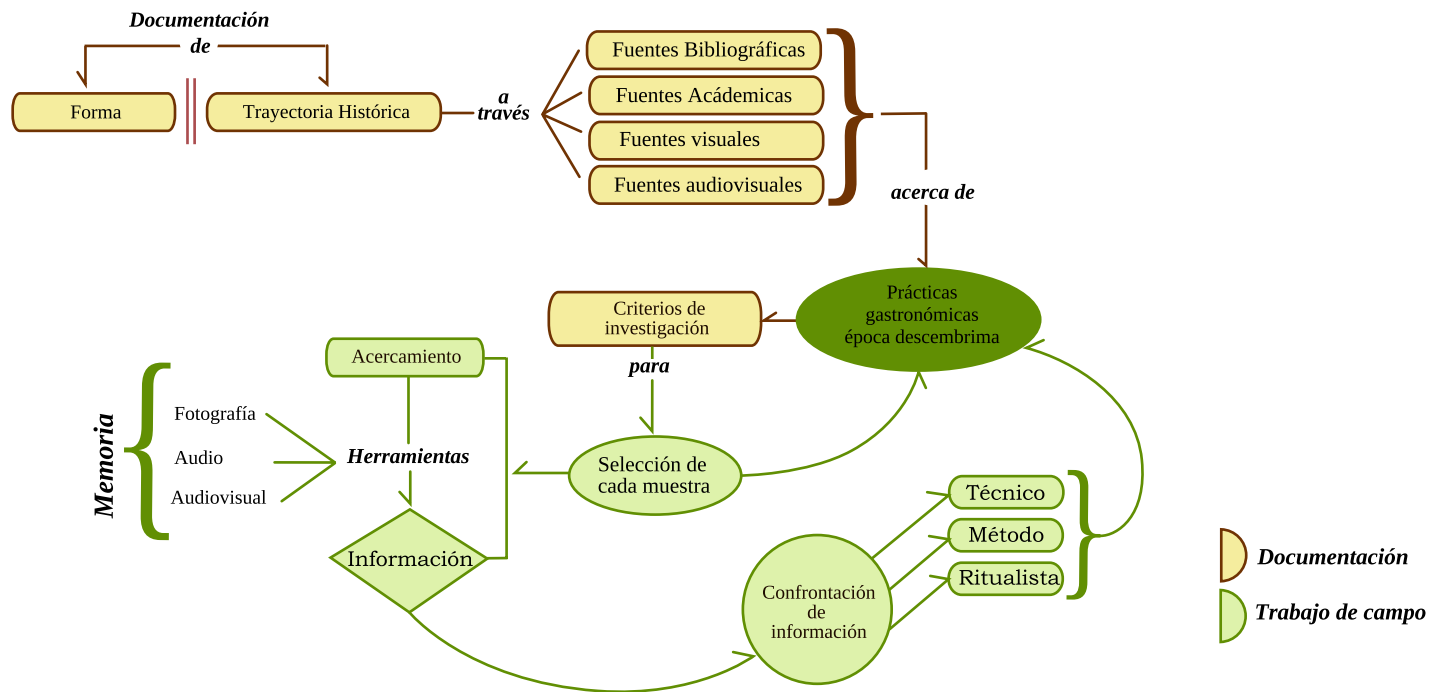


Figura nº 01. Mapa conceptual, Método investigativo en torno la Nochebuena Caucana.

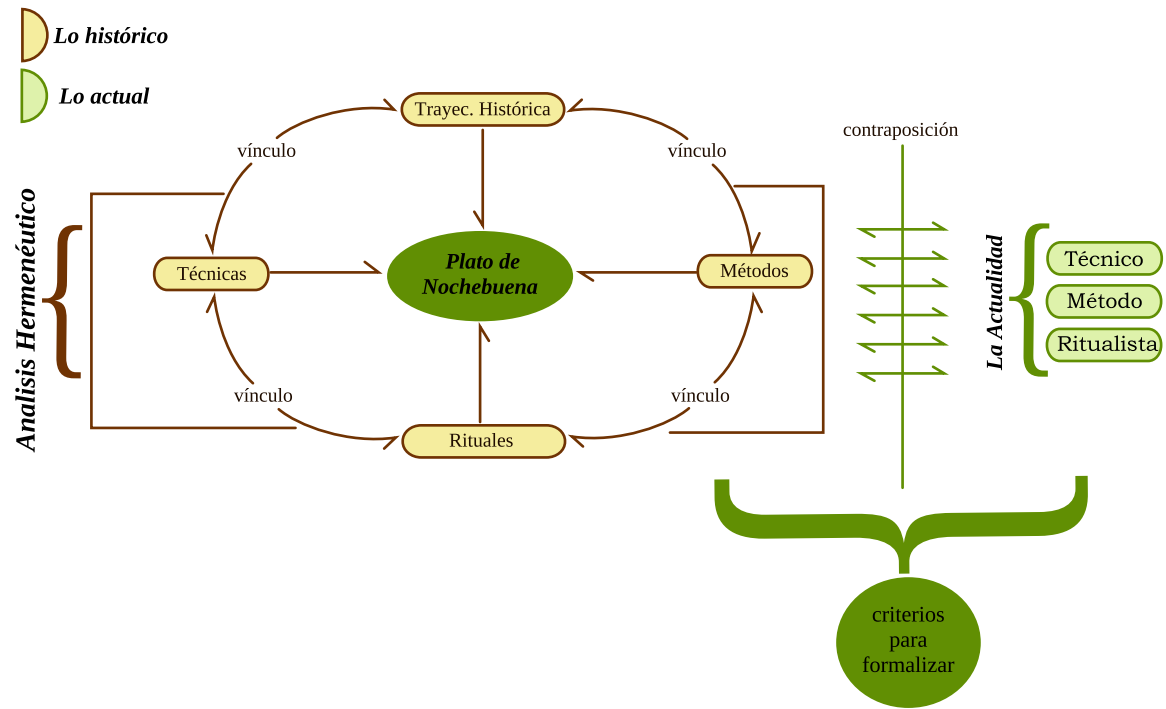


Figura n° 02. Mapa conceptual, confrontación entre el análisis histórico y la actualidad.




Indagación Histórica



Saborear los dulces, las hojaldras y los desamargados que hoy conforman el plato típico de Nochebuena caucana, es saborear el legado de la interacción cultural entre españoles e indígenas durante la época de la colonización. El plato de Nochebuena ha integrado componentes propios de nuestra región con frutos traídos por los españoles, claro que más allá de España y más allá de América, también encontramos significativos rastros asiáticos, africanos y griegos que fueron traídos a nuestras tierras fértiles.

Nuestro plato de Nochebuena es considerado el más completo de Colombia porque surge de una construcción cultural que ha traspasado límites geográficos. Hay un poco de la historia africana en el ganado que produjo la leche para el manjar blanco y el dulce cortado, hay algo de la historia mediterránea en las brevas caladas, así mismo el plato entero de nochebuena esta empapado en los almibares de la caña de azúcar traída de Asia.

Con la llegada de los españoles a nuestras tierras se produjo un choque entre culturas, donde las costumbres tanto religiosas, sociales, económicas, políticas, y por su puesto las prácticas gastronómicas indígenas diferían notoriamente de las españolas. El hecho de que los indígenas se alimentaran de ranas salvajes crudas y otros platos exóticos, fue considerado un acto de barbarie según el español. Incluso se le atribuyó a esta “mala alimentación”, la derrota indígena frente al ejército español durante la conquista. Se concluyó entonces que la alimentación a la cual había estado acostumbrado el indígena americano lo había convertido en un ser perezoso y débil, por tanto fácil de conquistar y esclavizar. Seguros de que era necesario un contenido más alto de calorías en la alimentación para mejorar el rendimiento del esclavo indígena, se fueron sustituyendo sus prácticas gastronómicas autóctonas por las costumbres alimenticias españolas.



La llegada de la caña de azúcar a nuestro continente, nos sugiere que la cocina aborígen carecía de las bondades gustativas que este producto aportaba a las preparaciones culinarias, más no quería decir que se desconociera el sabor dulce, puesto que era bien suplido por miel y frutas silvestres; sin embargo, es preciso señalar que la introducción de la caña de azúcar en la cocina americana más que un intento por mejorar la alimentación del indígena fue más bien consecuencia de la necesidad del crecimiento comercial y beneficio económico del Viejo Mundo, crecimiento que era posible gracias a los cultivos de tan cotizado producto en la tierra fértil americana; la combinación de este producto y otros más dieron lugar a los deliciosos calados que hoy disfrutamos en el plato de la Nochebuena caucana.

Durante la búsqueda de información, se logró elaborar la siguiente lista de elementos que reúne lo que se podría considerar el contenido completo del plato de Nochebuena actual: Limones desamargados, brevas caladas, naranjas desamargadas, higuillos, cidra o cidro, papaya

calada, piña calada, pimentón calado, dulce de coco, manjar blanco, dulce de leche con azúcar, manjarillo, dulce de leche con panela y arroz molido, buñuelos, hojaldras, rosquillas, siendo estos los más conocidos entre muchos.

Aunque para los indígenas resultaba ajena la costumbre de celebrar la Nochebuena, las condiciones socioeconómicas y sobre todo religiosas a las cuales estaban sometidos, obligaron a las mujeres indígenas ser partícipes de esta tradición.

Cuentan los más ancianos que el día de nochebuena se cruzaban por las calles las criadas y criados con bandejas de plata llenas de empanadas y buñuelos que constituían el "emblema de la época". Bajo la servilleta de lino muy almidonada, buñuelos dorados, recién hechos, navegaban en almíbar de caña o en miel venida de las haciendas de tierra caliente. Se recibían y enviaban en un intercambio similar al que practicamos hoy con las anchetas navideñas llenas de licores y mezclas fáciles

para hacer natilla. Sin embargo, en cada casa se guardaba celosamente una receta que constituía "el secreto de la familia".

La preparación de dichas recetas familiares han perdurado hasta convertirse hoy en parte importante de nuestro patrimonio gastronómico, a continuación realizamos un análisis hermenéutico sobre el plato según los tres aspectos anteriormente planteados:


- **Aspecto técnico:**

Mucho tiempo atrás, cuando las cocinas carecían de las técnicas eficaces para la conservación de los alimentos, nuestros ancestros se dieron a la tarea de buscar soluciones rudimentarias que pudieran retardar la descomposición de los frutos. El calado, que hoy es parte fundamental de los dulces del plato de Nochebuena, no es más que una solución técnica al problema, debido a que la sacarosa contenida en la caña de azúcar actúa en

los alimentos alargando su tiempo de vida. Así mismo el desamargado y la simple cocción de las frutas dulces e incluso de la leche hacían posible su conservación.

- **Aspecto Metódico:**

Desde siempre, los métodos han sido inherentes a las prácticas personales de quien cocina y son indispensables en la preparación del plato de Nochebuena, no existe un único método debido a la hibridación cultural que sucedió durante el mestizaje. Estos modos de preparación surgen como resultado de: la adaptación y sustitución de insumos para su elaboración, así mismo, los métodos son el resultado de la hibridación entre los saberes gastronómicos precolombinos del Cauca grande y los saberes gastronómicos extranjeros. Las criadas debían valerse de los insumos a su disposición para lograr obtener los platillos propios de la cultura española.



La consolidación de dichos métodos fueron adoptados por los diferentes actores de la sociedad mestiza como “las matronas”⁽⁸⁾ de las grandes familias que pasaron a apoderarse de los “modos de hacer” de las esclavas y criadas. Puesto que para el español, tener cocinero era considerado un lujo, éste comenzó a interesarse por los saberes de las criadas que servían en las haciendas de la conquista.

• **Aspecto Ritualista:**

Los rituales alrededor del plato de Nochebuena caucano son el producto de las prácticas nativas endémicas del Cauca y algunas extranjeras de tipo religioso, político y social. Para ampliar el aspecto ritualista del plato de Nochebuena, es preciso reconocer las diferencias entre el significado de fogón, cocina y comedor.

Para el indígena americano el fuego era uno de los elementos y fuerzas majestuosas de la naturaleza así como el relámpago, el viento y el agua. La

tierra era considerada una madre, en cuyo vientre paciente y fructífero yacían las plantas, los hombres y los animales, igualmente el sol era considerado el padre de todo lo que vivía en la tierra y el fuego era el elemento mediante el cual se representaba.

La tarea más importante para el indígena ancestral era conseguir y mantener el fuego encendido. En este sentido el fuego configuraba un escenario más allá de la necesidad física de obtener calor o cocinar alimentos, el fogón conformaba el círculo de dialogo indígena donde se compartían saberes en torno al “dios sol”. El fogón era el escenario donde se preparaban los alimentos que la madre tierra brindaba y alrededor del cual se comía. Igualmente se realizaban danzas alrededor de este en agradecimiento a los dioses, derramando chicha (bebida indígena derivada del maíz) sobre el piso como gesto de celebración por los frutos que la madre tierra había brindado.

Debido a esta carga ritualista, para los indígenas, el escenario de preparación de alimentos era

8) Se entiende por matrona a la figura dominante femenina dentro de la familia.

inseparable del escenario donde se ingerían. Sin embargo esta práctica era inapropiada para el español quien consideraba que la cocina era el lugar para los criados y se debía diferenciar del comedor porque en este se bendecían los alimentos antes de ser consumidos, los platos eran organizados sobre una mesa con el fin de comer lejos del piso y se usaban manteles blancos, velas y vino haciendo del comedor casi un altar.

Se logra identificar dos momentos claves de la historia, en primer lugar la época anterior al descubrimiento de América, es decir lo que se consideró el Gran Cauca con sus respectivas dinámicas indígenas de orden político, social, económico, prácticas gastronómicas tradicionales, cosmovisiones y religiosidades; y un segundo instante correspondiente a la época posterior al descubrimiento de América, con la llegada de los españoles y sus respectivas dinámicas extranjeras de orden también Político, social y económico; sus prácticas gastronómicas tradicionales, cosmovisiones y religiones, que propiciaron la

gran hibridación cultural, la cual no solo involucró a España, sino también el resto de Europa, África y Asia.



Trabajo de Campo



Hasta este momento el trabajo adelantado había consistido en la indagación histórica del plato de Nochebuena desde su aspecto técnico, metódico y ritualista; gran parte de esta información fue obtenida gracias a la consulta de libros y otras fuentes escritas. Sin embargo dichas evidencias no terminaban de ser completamente útiles para la investigación, sin antes hallar el modo de confrontar la información bibliográfica con la información hallada en nuestro contexto actual.

Es importante recordar que “La tradición, para mantenerse vigente, y no quedarse en un conjunto de costumbres fósiles y obsoletas, se modifica al compás de la sociedad”, ésta definición nos permitió inferir una de las tareas más importantes de nuestro proyecto: recorrer, localizar y descubrir los rastros de la historia del plato de Nochebuena en el presente.

Vale la pena mencionar que nuestra cercanía al contexto inmediato (Popayán) nos ofreció múltiples beneficios durante el trabajo de campo, ya que las mujeres abordadas permitieron una fácil interacción

con el investigador, sin embargo es preciso aclarar que nunca se omitió la previa planeación para cada uno de los encuentros personales realizados durante esta etapa de la investigación.

Recurriendo pues al beneficio que nos traía la presencia de una mujer investigadora en el proyecto, logramos potencializar el diálogo mediante el empleo de la “conexión femenina” pero sobre todo recurriendo al tradicional papel de la abuela, mujer sabia que enseña a sus hijas y nietas como cocinar. Esto facilitó una satisfactoria disposición al diálogo, en este punto es importante anotar que no hubo uso de cámaras de video ni fotográficas, el método de registro consistió en una libreta de apuntes y la anotación fiel de las recetas o tips de cocina de la abuela en torno a la Nochebuena.

Conviene añadir, que una de las expectativas iniciales del proyecto, consistía en visualizar la importancia de los actores culturales poseedores de saberes gastronómicos ancestrales caucanos, a continuación presentamos una serie de tips sobre

la cocina tradicional navideña, los cuales obtuvimos a través de acercamientos muy personales con algunas abuelas tradicionales de Popayán. Este recurso fue esencial para nuestra investigación. Algunos de los tips hallados fueron:



“Para que ningún dulce quede con sabor a humo, la leña debe estar bien seca”

“Para que no se pegue el manjar blanco, siempre menear hacia el mismo lado”

“Cuando se raspa la paila y se alcanza a ver el fondo, el manjar blanco ya está”

“Dejar leudar la masa de los buñuelos con un trapito encima para que no se sude”

“No usar leche de bolsa, mejor usar la leche, leche de vaca”

“Para que no se ahúme el manjar blanco, tirar un tejito en la paila y no dejar de menear”

“Para que la paila de cobre no se tizne, untarla de jabón azul por fuera antes de montarla al fogón”

“Primero se le quita la melancolía a los limones sobándolos con arena fina de río hasta dejarlos opacos”

“Para el dulce de piña, más bien usar una olla enseñada solo para la piña”



“Quien llegue a la casa mientras se está preparando el manjar blanco debe ayudar a menearlo, sino se corta”

“El secreto está en la paila de cobre”

“Para el dulce cortado, primero se corta la leche con una fruta ácida como el higuillo”

“Voltear y sacar las rosquillas con una rama recién cortada de árbol de naranja”

“Para los buñuelos, ni muy frío ni muy caliente el aceite”

“Para que queden bien crocantes las hojaldras, remojar la masa en cerveza antes de tirarlas al aceite”

El registro de estos pequeños relatos es el resultado del diálogo con diferentes mujeres tradicionales, de sus palabras decidimos conservar el tono característico del lenguaje innato de las abuelas, con el propósito de diferenciar sus tips de los habituales textos que encontramos en los libros de cocina actuales.

La experiencia de trabajo de campo se considera una de las fases más importantes y menos fáciles del proyecto, gracias a ésta fase fue posible advertir la existencia de necesidades de tipo ritualista dentro de las dinámicas familiares alrededor del consumo y preparación del plato de Nochebuena.



Análisis de la información



El propósito de esta fase consiste en decantar los aspectos más importantes del recorrido bibliográfico y del trabajo de campo, logrando plantear un concepto y criterios de diseño como soportes fundamentales para las propuestas de solución. Se consideró ésta la manera más práctica de elaborar un análisis de la información, en tanto nos permitió concretar la estructura fundamental del resultado final y corroborar que se logró asimilar exitosamente la información obtenida hasta el momento.

Concepto gráfico


El concepto que maneja Carmelita corresponde a la imagen de nuestra "Cocina tradicional caucana navideña", como escenario ritual y estético en el cual los sabores dulces, olores intensos y colores brillantes nos recuerdan la presencia de la abuela durante la época navideña. El incomparable calor de hogar que emana de la cocina caucana constituye la esencia de la preparación y consumo de sus platos

típicos. La cocina de la abuela está llena de hierbas, condimentos, humos, hervores, trastes de barro, cobre y aluminio tiznados, que por generaciones han estado en la preparación de platos típicos, cuyos sabores dulces, colores brillantes, formas y texturas nos permite descubrir la historia de la cultura caucana.

Alternativas de desarrollo

Una vez el grupo de investigación determinó el concepto, siguió la tarea de generar alternativas de desarrollo, para lo cual fue necesario determinar criterios de diseño fundamentados en el estudio hermenéutico del plato típico de nochebuena caucana ya realizado, logrando así una serie de lineamientos a los cuales deberían responder las posibles soluciones del problema.

Nuestro gran interés en la construcción histórica del plato de Nochebuena caucana, nos llevó a contemplar varias alternativas de desarrollo. La



primera consistía en generar memorias que llegaran de manera efectiva al público consumidor de la Nochebuena. Otra alternativa consistía en el diseño de un evento para promocionar nuestros hallazgos, y por último se propuso el diseño de un empaque que además de solucionar el problema de la mezcla involuntaria de los dulces con las hojaldras, sirviera como vehículo de memoria cultural. Una cosa era clara, en cualquiera de los tres casos (con sus posibles variaciones) se debían cumplir los siguientes criterios.

Criterios de diseño

Usable

Criterio que se refiere básicamente a la facilidad de uso de una aplicación o producto interactivo. Como diseñadores gráficos, nuestro objetivo debe ser adaptar el diseño al usuario; a sus habilidades, conocimientos y modelos mentales.

Re- usable

Donde proponemos el diseño de un dispositivo memorable, que pueda ser reutilizado y no simplemente desechado.

Variable

Es el criterio que atiende a la pluriculturalidad inherente a la construcción histórica de la identidad caucana reflejada en el plato de Nochebuena.

Interactivo

Donde sugerimos el empleo de hipertextos. entendido a grandes rasgos, como el texto que trae dentro de sí varias posibilidades de lectura y frente al cual se puede elegir entre varias maneras de abordar la totalidad del diseño.

Asepsia

Criterio que atiende al manejo y conservación de los elementos que componen el plato de Nochebuena. Debido a que existen factores

que pueden alterar los alimentos, es preciso el uso de materiales caracterizados por la acción protectora de luz, polvo, golpes, aire, insectos, etc. Así como el uso de materiales que no reaccionen con el alimento.

Celebración

La ruptura en la cotidianidad socio-económica en la ciudad blanca durante la festividad navideña manifiesta dinámicas de atención y celebración especial que involucra el hecho de ofrecer obsequios al otro.

Valor simbólico

Criterio que atiende al valor subjetivo que el usuario experimenta hacia del dispositivo de diseño, esto puede ocurrir en un sentido tanto afectivo como simplemente protocolario.

Retórica

El manejo de un lenguaje retórico que se evidencie durante los procesos de creación y

formalización, entendiendo retórica como las decisiones de diseño basadas en la comprensión clara o intuitiva del problema retórico según las características particulares de su contexto.

Así mismo fue necesario extraer elementos claves de la indagación histórica anteriormente desarrollada, con el fin de obtener las pistas suficientes para dar inicio a la etapa de creación. Esta fase se denominó “abstracciones formales” y nos permitió identificar elementos como:

*El círculo mágico de reunión indígena
en torno al fuego.*

El sol como centro del universo.

El fuego como representación indígena del sol.

*La espiral, que como el fuego, está orientada
hacia el sol.*

La paleta cromática de los elementos que conforman el plato de Nochebuena.

La forma de las rosquillas asociada a la estrella bíblica y la corona española.

El totumo como recipiente ancestral emblemático del Cauca y artefacto afrocolombiano.

La síntesis de la hoja del árbol de totumo.

El fique o cabuya cuyo tejido es propio de las culturas indígenas que aún conserva el Cauca.

La madera utilizada para construir las cucharas de palo, propias de la cocina tradicional colombiana.

El cincho, material natural proveniente del tallo de la mata de plátano. Ésta resistente corteza se utiliza para empacar y conservar alimentos como panela, panelitas, huevos y bocadillos.


El uso de amarres observados a partir de los recorridos realizados en busca de materiales en las galerías de Popayán.

Otro recurso determinante correspondió al nombre Carmelita: -¿Por qué Carmelita?-, seguramente todos hemos escuchado a nuestros abuelos llamar a los colores ocre, color carmelita. El color del manjar blanco es carmelita, el totumo seco es color carmelita y también lo es la cabuya. Además de ser un nombre propio que nos remite a una persona amable y tierna, Carmelita fue una mujer destacada en la ciudad de Popayán por la preparación de sus dulces típicos navideños, su familia que aún mantiene la tradición de la navidad caucana conserva la venta de dulces de la Nochebuena tradicional.



Proceso de Creación





Con el concepto y los criterios sobre la mesa, pudimos comenzar a conjeturar las posibles alternativas estratégicas para la solución del proyecto, habíamos propuesto diseñar un evento como pretexto para reunir los diferentes poseedores de los saberes gastronómicos caucanos y así ser compartidos entre la comunidad, pero sobre todo lograr visualizar a dichos poseedores. También se propuso la realización de una memoria audiovisual, que sirviera de soporte físico para las recetas tradicionales, transmitidas oralmente y de esta manera gestionar su promoción a nivel nacional. Finalmente consideramos diseñar un empaque que además de solucionar los problemas funcionales del plato de nochebuena actual, permitiera ser obsequiado a algún familiar o amigo y que evidenciara la memoria gastronómica entorno al plato. Sin embargo ninguna de nuestras alternativas resultó ser la solución a nuestro problema, aunque en un intento por unificarlas surgió una salida viable para el proyecto.

Fue indispensable determinar primero nuestro

“público objetivo” el cual correspondió a las señoras madres de familia quienes aún conservan la tradición de celebrar la Nochebuena. También consideramos un segundo público indirecto, que no podíamos olvidar, correspondiente a hombres y mujeres adultos con la costumbre de obsequiar regalos navideños, ya sea con fines afectivos o meramente protocolarios.

Con estas previas aclaraciones, finalmente nos propusimos diseñar un contenedor del plato de Nochebuena para una familia de 4 a 6 personas, aprovechando el recurso del círculo, ubicando mates⁹⁾ alrededor de un centro, donde sugeríamos representar el fuego por medio del color amarillo de las hojaldres típicas del plato de Nochebuena, alrededor de las cuales se dispondrían los dulces dentro de sus respectivos mates, se ubicaron 4 cucharas de madera apuntando al centro representando así la leña que se usaba para prender fuego. Así la composición aludiría a la disposición de los alimentos alrededor del fuego como acostumbraban nuestros ancestros.

9) Se entiende por mate al corte transversal de un totumo, posteriormente sometido a cocción y secado, normalmente es utilizado como contenedor de dulces derivados de la leche.

Esto nos obligó a pensar en una base de madera que sirviera como soporte para los mates. Aunque nos vimos enfrentados al problema de la inestabilidad, debido a que las superficies esféricas de los mates los hacía rodar por toda la composición, esto lo solucionamos mediante amarres con cabuya que amortiguaron el movimiento. El proceso fue tedioso ya que era necesario crear ranuras en los mates para pasar los hilos de fique y fijarlos a nuestra base que consistía en una canasta con fondo de madera y palma de iraca trenzada. Con el fin de favorecer el transporte de la canasta entera, propusimos un cinturón de cincho que sirviera como agarre. Y como también nos interesaba entregar una parte de nuestra memoria sobre la cocina tradicional, propusimos colgar en cada totumo etiquetas con algunos de los secretos culinarios de las abuelas.



Imagen n°2 y n°3. Primer boceto Carmelita.



Esta composición dió los primeros indicios de una síntesis gráfica, fue posible abstraer elementos claves como el fuego y los alimentos en una sola imagen, sin embargo no conformes con el ritmo regular de los mates circulares, recurrimos a examinar formas como la hoja de totumo; y en un intento por solucionar el inconveniente de las cantidades desiguales de los dulces que componen el plato de Nochebuena, comenzamos a explorar el material del totumo, lo que nos llevó a fraccionar algunos mates en cuartos, dando como resultado recipientes en forma de medialuna para las cantidades menores de dulces.

Esta solución vislumbró una mejor síntesis gráfica que agregaría un ritmo interrumpido acorde con el criterio de variedad. Como hablábamos de lo dulce, lo femenino, lo tradicional y de alimentos, recurrimos a tipografías orgánicas que reforzaran nuestro concepto gráfico. La decisión tipográfica mutó a lo largo del desarrollo del proyecto por lo que solo al momento de definir una solución final de construcción del contenedor, fue posible

determinar una solución tipográfica, la cual consistió en fusionar dos tipografías que además de atender a los criterios anteriormente descritos, lograrían revelar indicios de su construcción material.



Figura n°3. Alimentos al rededor del fuego



Figura n°4. Hoja de totumo



Figura n°5 Fusión de la Figura n°4 y la Figura n°3



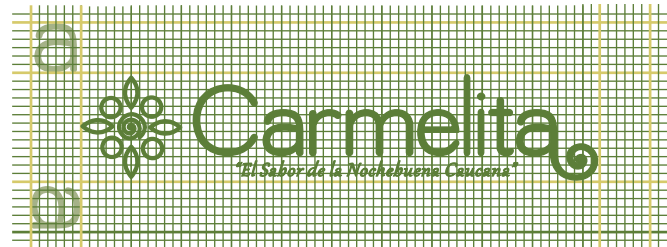
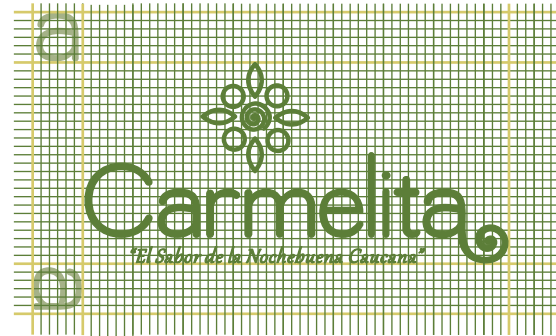
Figura nº6. Identidad y variaciones de marca. Fusión tipográfica logotipo: Arial Rounded MT Bold (Regular), Comfortaa (light).
Elección tipográfica slogan: Gabriola (Regular).



#F3EFB0 C: 7%
 R: 243 M: 1%
 G: 239 Y: 41%
 B: 176 K: 0%



#617D2C C: 67%
 R: 97 M: 33%
 G: 125 Y: 100%
 B: 44 K: 14%



Distorsionar las proporciones del imagotipo



Cambiar o distorsionar los colores




Deformar o distorsionar con efectos



Cambiar o utilizar una tipografía diferente a la del logotipo



Imagen nº4. Aplicaciones Carmelita.



Aun así nuestra primera propuesta carecía de limpieza y unidad, razón por la cual emprendimos la tarea de buscar mejores soluciones a la estabilidad de los mates, sin que ello significara renunciar a la limpieza total del diseño. También debíamos mejorar el uso de los materiales trenzados de la canasta que anteriormente desviaban la atención de lo que realmente importaba de la composición, es decir “la comida”.

De modo que tomamos la decisión de salir en busca de nuevos materiales, y en nuestras caminatas por las galerías de Popayán hallamos una exhibición de cordeles de fique en un puesto de materiales caucanos tradicionales, éste tipo de fique nos llamó la atención por su color natural y su parecido con los tejidos de las alpargatas típicas del vestuario de la ñapanga patoja⁽¹⁰⁾; de ahí que nos interesáramos por los tejidos en fique, lo que nos llevó a fabricar una base sencilla que sirviera de soporte para los mates, la cual se logró enrollando el fique hasta obtener una espiral muy acorde con la abstracción

indígena del fuego. En búsqueda de una mayor estabilidad, propusimos cortar rebanadas de totumo que sirvieran como base para cada mate, simulando una especie de copa de totumo; pero esta propuesta implicaba el uso de materiales artificiales, como la silicona, que desentonaban con nuestro concepto.

10). La ñapanga es la denominación de la mujer mestiza o mulata de Pasto y Popayán en el sur de Colombia, significa “descalza” y nomina a la “mujer del pueblo”




Imagen n°5 y n°6. Segundo boceto Carmelita.

De esta manera poco a poco nos fuimos acercando a la solución del prototipo experimental. Explorando distintos tipos de tejidos con fique, logramos mantener los mates estables y además conservar la limpieza del plato, sin embargo nuestro elemento clave, la espiral, comenzaba a perderse entre los colores ocre que conformaban la totalidad del diseño, esto nos llevó a pensar la idea de teñir el fique con color verde, el cual además de remitir al verde del Cauca contrastó la composición y evidenció también la forma de nuestra espiral. “Los tips de las abuelas” se encontrarían al levantar cada mate ya que queremos conservar la experiencia de descubrir el secreto tradicional escondido tras los dulces de la Nochebuena caucana. Vale la pena resaltar un importante hallazgo. Durante la búsqueda de materiales recorriendo la galería encontramos un tipo especial de mates con forma ovalada, estos mates resultaron ser más funcionales que los “cuartos” que habían sido cortados para el prototipo anterior, así que decidimos usarlos en el resultado del prototipo experimental.



Imagen nº7. Funcionamiento del prototipo experimental.





En este orden de ideas, una vez finalizado nuestro artefacto experimental, dimos con la fase final de nuestro proyecto, que consistió en la realización de un primer testeo del funcionamiento del dispositivo. Habiendo seleccionado un público específico, decidimos entregar 3 prototipos: uno fue entregado vacío a doña Josefina (abuela tradicional caucana), otro fue entregado con los dulces empacados a Doña Isabel (abuela tradicional no caucana) y otro igualmente empacado a Jhon Ospitia y su hermana (dos jóvenes estudiantes quienes viven lejos de su familia).

Se hizo entrega de los dispositivos el día 23 de Diciembre; recibiendo comentarios inmediatos sobre Carmelita. -- “yo pondría las hojaldras, las rosquillas y los buñuelos aquí en el centro y alrededor los dulces de piña, coco, pimentón, manjar blanco, cortado, papaya y los limones”— aseguró doña Josefina.

Permitimos que el artefacto fuera usado y después de un tiempo retornamos para testear las experiencias

vividas con Carmelita, hallamos que efectivamente el plato había sido consumido en familia y que además el contenedor se había prestado para usos secundarios como lo fue el caso de Doña Isabel quien usó el contenedor colocando empanadas pastusas en el centro y alrededor cazuelas con ajíes y aderezos, hoy doña Isabel usa el contenedor como centro de mesa y lo decora con flores.

Descubrimos también que el contenedor⁽¹¹⁾ comenzó a ser objeto de superstición, comentaban algunas abuelas que preferían no consumir los dulces, sino más bien dejarlos pasar el año nuevo sobre el comedor dentro de “Carmelita” como símbolo de prosperidad y también debían ser bendecidos por un sacerdote. Aunque Jhon y su hermana no mostraron interés por darle un segundo uso si expresaron su asombro por la forma del tejido a lo cual respondimos con un breve resumen del proyecto.

11). El presente prototipo experimental orienta el proyecto hacia el diseño de un contenedor y no de un empaque, la diferencia radica en que el contenedor funciona como fuente para emplatado mientras que el empaque funciona como conserva de alimentos.



Imagen nº8. Uso alternativo, carantantas, empanadas y ajíes.




Imagen nº9. Uso alternativo, flores decotarivas navideñas.

03

El Tejido Caucano





En la primera parte de este proyecto se logró concretar el diseño de un contenedor de la Nochebuena caucana, según una serie de criterios que atendían a los resultados de la investigación histórica y formal entorno al típico plato navideño del Cauca; su estructura matérica tuvo como base el fique tejido manualmente, en lo que es justo añadir que a pesar del esfuerzo por formalizar técnicamente el diseño, los resultados logrados aún no eran totalmente satisfactorios, por lo que se propuso el desarrollo de una segunda parte del proyecto para así poder darlo por terminado. Pues bien, ahora nuestro objetivo general consistía en Diseñar y producir un producto innovador a través de un proyecto de diseño, que integrara los diferentes aspectos culturales de la tradición de la nochebuena y el saber hacer del tejido de materiales como el fique caucano.

Como el lector puede sospechar, esta segunda parte del proyecto consiste en la materialización de nuestra labor investigativa realizada desde el Diseño Gráfico, entorno a la Nochebuena caucana

y la admirable labor artesanal figuera del Cauca, con el propósito no solo de tecnificar nuestro diseño sino también de posicionar el potencial cultural que engendra nuestro Departamento y lograr una correlación entre un producto genuino y la población caucana, para finalmente contribuir al afianzamiento de nuestra identidad.

Aunque es indiscutible el carácter cultural que comprende nuestra región, no se puede negar que en los últimos años el Cauca ha ido desviando su interés lejos de los recursos tradicionales oriundos, ignorando que justamente sobre esas bases tradicionales es que se erige una nueva alternativa de desarrollo, donde el Cauca puede considerarse realmente competente. Si bien, las razones por las cuales sentirse orgullosamente caucano abundan en nuestro departamento.

No es suficiente con auto-percibir las ventajas culturales como aspecto diferenciador sino que deben ser percibidas y reconocidas socialmente para que existan públicamente. En este sentido,

sobreviene el hecho bajo el cual, prácticas culturales como el tejido caucano entre otras se han ido silenciando al enfrentar barreras de acceso a una justa socialización de tradiciones y saberes.





Marco Teórico

El tejido constituye una manifestación cultural inherente a la feminidad, y esta a su vez constituyó uno de los criterios que fundamentó la conceptualización y formalización del primer prototipo "Carmelita", a continuación haremos un recorrido teórico sobre el significado del tejido para el Cauca.

Conviene destacar la concepción propuesta por Cielo Quiñones Aguilar quien comprende el tejido como una actividad humana, una experiencia integral de vida, un pensamiento que interrelaciona el medio ambiente con las necesidades físicas y espirituales que el hombre experimenta, comparte y transforma en objetos útiles y estéticos, aplicando los conocimientos técnicos adquiridos a través del tiempo y de la acumulación histórica de las vivencias de la comunidad.

Cabe mencionar que la importancia del tejido caucano no solo radicó en la necesidad de cubrir el cuerpo sino también en la delimitación de espacios como techos, paredes, puertas y pisos, para envolver

a los muertos, para denotar rango, como moneda, como premio, tributo, ofrenda, dote matrimonial o trueque. El tejido es por tanto una estructura tradicional que desempeña un papel fundamental dentro de las tribus indígenas de Colombia. Las técnicas ancestrales comprenden nudos, amarres, uniones y entrelazados de fibras naturales que interactúan en unidad con el trabajo hecho a mano, dando origen al objeto tejido como artefacto de expresión material propio de cada cultura.

La diversidad de las fibras colombianas es factor importante en la construcción de objetos tradicionales, siendo las fibras más duras y sin procesar usadas para la cestería y las fibras animales o blandas para la confección de indumentaria; conviene aclarar que algunas técnicas de tejido llegaron con los españoles quienes insertaron el telar horizontal que fue asimilado por las tejedoras de mantas, Sin embargo fue utilizado principalmente por la mano masculina, delegando a la mujer la hechura de sombreros, mochilas, cestos y esteras, así como el terminado de las piezas

más pequeñas como: ruanas, chalinas, pañolones, fajas y cobijas.


El tejido caucano, realizado con fibras naturales nativas, ha permanecido siempre en relación con la naturaleza; dicha práctica cultural comprende entre otros elementos el anaco, ruanas y sombreros que develan una constante conexión con el territorio, el atuendo indígena del Cauca denota la montaña y por esta razón resulta tan importante la falda y la ruana, debido a que el indígena caucano se viste de montaña, de igual forma sus sombreros representan lo más alto de la cima, aludiendo a los velludos frailejones, (plantas nativas propias del páramo colombiano). Otro ejemplo que evidencia claramente la permanente conexión con la tierra, sus frutos, el agua y el cielo, es el el chumbe⁽¹⁾ guambiano, en él se encuentran formas como el maíz, las estrellas, el agua, el hombre y la mujer.

Así mismo todo tejido caucano tiene como base estructural la espiral, debido a la cosmogonía indígena de esta figura armónica, en espiral

se mueve la energía del cosmos en expansión constante, en espiral fluye el fuego hacia el cielo, en espiral se construye la comunidad indígena del Cauca, sin mencionar las características sociopolíticas que comunica cada tejido según su color y complejidad. Es preciso adicionar que el uso de colores indígenas denota un completo dominio de plantas tintóreas y por supuesto de la química intuitiva, el uso de los colores más vivos en las prendas manifiesta exclusividad y estatus político.

En este orden de ideas, las fibras naturales colombianas se han venido utilizando desde tiempos ancestrales, conformando hoy una gran variedad de aplicaciones artesanales e industriales. Estas han sido utilizadas en la fabricación de hilos, textiles, cuerdas, cordeles, redes de pesca, productos de papel, embalajes y otras aplicaciones. Actualmente, las fibras naturales, se han convertido en material de estudio y han adquirido gran importancia como consecuencia de la crisis ambiental. En general, las fibras naturales cuentan con una serie de propiedades que las convierten en una excelente

1) Pieza indumentaria indígena de la cultura Misak, utilizada como cinturón y para envolver niños recién nacidos.



alternativa industrial y artesanal, debido a su gran resistencia y su fácil descomposición en el ambiente.

El fique constituye una fibra natural científicamente conocida como *Furcraea andina*. Puede alcanzar entre dos y siete metros de altura, sus hojas son largas, angostas, carnosas, puntiagudas, acanaladas, dentadas y de color verde. El ancho de las hojas maduras varía entre diez y veinte centímetros y el largo entre uno y dos metros. Las células vegetales que la conforman le proporcionan gran resistencia, convirtiéndola en la mejor candidata para la fabricación de sacos contenedores de cargas pesadas.

Hoy el fique es considerada la fibra dura nativa colombiana, siendo el departamento del Cauca uno de los mayores productores de la penca, destacándose el municipio del Tambo como productor líder.

Durante años los empaques de fique han representado un engranaje clave para la industria agrícola nacional especialmente en la producción de sacos para almacenar café. Hoy es posible hallar nuevas exploraciones del fique en el área del Diseño de objetos tales como bolsos, sombreros, collares, entre otros accesorios de indumentaria, dichas iniciativas experimentales en la búsqueda de nuevas aplicaciones de la fibra han abierto las posibilidades de generar nuevos proyectos entorno al fique caucano, logrando visualizar el saber hacer del tejido artesanal a nivel nacional.



Nuestros objetivos

Objetivo general

Diseñar y producir un producto innovador a través de un proyecto de diseño, que integre los diferentes aspectos culturales de la tradición de la nochebuena y el saber hacer del tejido de fique en el Cauca.

Generar espacios de intercambio de saberes y técnicas de producción, alrededor de Carmelita, logrando alianzas interdisciplinarias enriquecedoras no solo para el proceso de diseño sino también para el oficio del tejido artesanal.

Objetivos Específicos

Identificar el potencial artesanal en torno al fique caucano (sabedores, artesanos independientes, empresas, asociaciones etc.) Con el fin de rastrear panorámicamente el saber-hacer del tejido y conocer sus fortalezas productivas en el Cauca.

Registrar el proceso de construcción del elemento artesanal Carmelita, con el fin de recolectar información que sirva como insumo para proponer estrategias de promoción del saber-hacer del tejido caucano.

Generar relaciones estratégicas con organizaciones afines al proyecto, para lograr aportes de todo tipo a la investigación, fortaleciendo simultáneamente el posicionamiento del Diseño Gráfico.



Método Investigativo

Como anteriormente habíamos mencionado todo proyecto de diseño demanda una referencia metodológica, por tanto el planteamiento de un método propio de investigación. El referente metodológico en esta segunda parte del proyecto corresponde a la metodología proyectual que sirvió como complemento a la metodología fenomenológica, sin embargo no ahondaremos en cada una de estas, debido a que dichas metodologías ya fueron desarrolladas en el presente documento y también sirvieron como base para esquematizar la primera parte de la investigación, entorno a la Nochebuena Caucana.

A fin de un mejor entendimiento del método planteado para la investigación en torno al tejido tradicional caucano, hemos realizado un esquema a modo de mapa conceptual en el cual se estableció una serie de “fases” que podrían conectarse de manera no necesariamente lineal entre sí.

Fase primera, el propósito de esta fase consistió en lograr una amplia alimentación sobre el tejido a partir de fuentes bibliográficas, considerando como fuente no solo el documento escrito sino también el registro fotográfico y/o en medio audiovisual. Así como la referencia de investigaciones académicas ya realizadas o en curso por parte de académicos de la Universidad del Cauca, dentro de las cuales figura El Grupo de Investigación Cauca Contemporánea de la Facultad de Artes.

Fase segunda o fase de “rastreo panorámico”. El propósito de esta fase consistió en la búsqueda de los sabedores tradicionales, artesanos independientes, empresas, asociaciones etc. del fique, para así obtener una visión panorámica que nos permitiera identificar las fortalezas productivas del saber hacer del tejido de fique en el Cauca.

Fase tercera o fase de “selección”. En esta fase se determinaron una serie de criterios para seleccionar la persona artesana o grupo de artesanos dispuestos al dialogo e intercambio de saberes.

Fase cuarta o fase de “espacios de intercambio”. En esta fase se dio inicio a la búsqueda de una alianza interdisciplinar entre el diseño y el saber-hacer del tejido caucano, en este punto resultó necesario la selección de un escenario adecuado así como la configuración de los encuentros interpersonales que propiciaron un conveniente intercambio de saberes, teniendo en cuenta los requerimientos técnicos que se precisarían para la posterior producción de Carmelita.

Fase quinta o fase de “tecnificación”. Corresponde al proceso de creación del dispositivo, la búsqueda de un punto de convergencia entre la técnica y el diseño gráfico.

Cabe mencionar que en cada uno de los encuentros realizados durante estas fases, se actuó con cautela específicamente al momento de dialogar, asumiendo total sensibilidad frente a las características políticas, religiosas, históricas y económicas de cada muestra. La toma de registro visual, audiovisual y de audio se realizó bajo el consentimiento de cada uno de los artesanos.

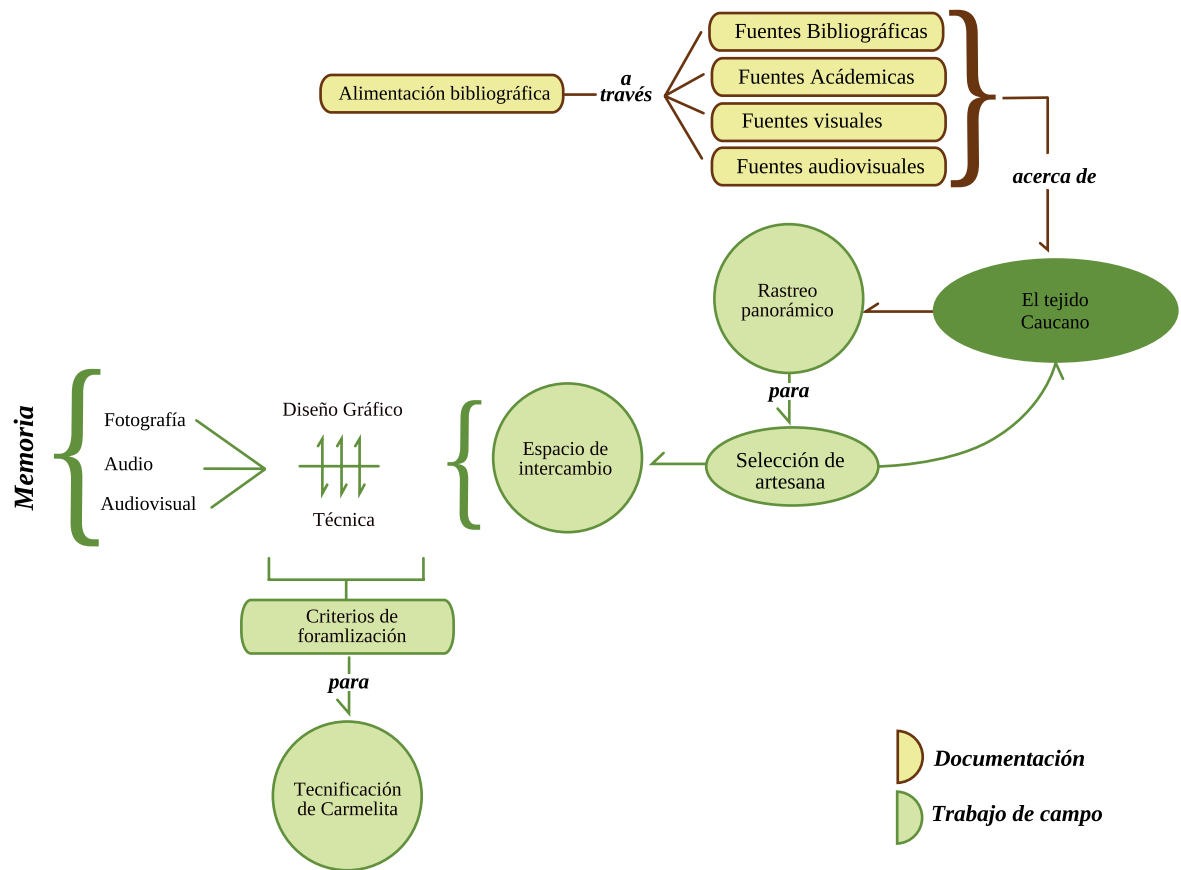


Figura n° 7. Mapa conceptual, Método investigativo entorno al Tejido Caucaño.


Durante la etapa del rastreo panorámico el equipo Carmelita se vio en la tarea de recorrer algunos municipios del Cauca, destacados principalmente por conservar sus prácticas ancestrales entorno al tejido caucano, en uso del recurso de la observación visitamos los municipios de El Tambo, Timbío, Silvia, Popayán y el Resguardo indígena de Guambia, lugares idóneos para dar inicio a nuestra nueva investigación. En cada uno de estos escenarios hallamos distintas clases de tejidos, principalmente de tipo comercial como mochilas, bufandas, bolsos, paneras, correas, billeteras, collares etc.

De manera paralela y gracias a los primeros diálogos, el equipo de investigación logró contextualizar el problema del tejido en el Cauca, en lo que fue posible identificar sub-problemas simultáneos a los cuales se enfrentan aquellos sabedores como: la sustitución de fibras naturales por fibras artificiales, la inclusión de la mujer caucana dentro de las dinámicas tecno-económicas, la injusta socialización de saberes y tradiciones,

el desarraigo de las tradiciones dentro de nuestra región.

Basados en estos recorridos, se determinó la decisión de elegir el municipio de Timbío, gracias al exitoso encuentro con PROFIQUE: Asociación de artesanas de Timbío, conformado por mujeres cabezas de familia, cuyo sustento familiar gira entorno al tejido. Nuestro interés por este grupo de artesanas radicó principalmente en su completo seguimiento del fique desde su siembra, cosecha, hilado y posterior tejido, a diferencia del resto de artesanas visitadas cuyo proceso de producción solo abarcaba la fase del tejido.

PROFIQUE constituyó, para el proyecto, el escenario ideal en el cual sería posible ampliar nuestro conocimiento respecto al tejido caucano. Una vez localizado nuestro entorno fue preciso entablar diálogos donde serían expuestas nuestras intenciones investigativas, cabe aclarar que no fue tarea fácil debido a que éstas mujeres ya habían tenido experiencias poco gratas con



diseñadores reconocidos a nivel nacional; se reconoce la dificultad de este proceso aunque finalmente se logró crear un ambiente de confianza. Entramos entonces en un proceso de intercambio de beneficios, por su parte las artesanas nos proporcionaban su conocimiento y por otra como diseñadores contribuimos a que su labor comercial se beneficiara mediante estrategias de promoción, a través del diseño de marca y piezas como tarjetas, pendones, bolsas, etiquetas entre otras.


Habiendo logrado un escenario de mutuo beneficio para el diseño y la técnica del tejido en fique, se llegó a realizar, de forma adicional a nuestros objetivos específicos, talleres sobre el proceso de diseño de Carmelita, despertando el interés de las artesanas por la realización de un ejercicio que ejemplificara un proceso de diseño, dicho ejercicio consistió en la abstracción de formas y colores a partir del tema de la cultura calima y finalizó con el planteamiento de una línea de accesorios para dama basados en esta cultura.

Continuando con nuestro objetivo general, el proceso de creación de Carmelita se realizaría según los criterios de diseño ya planteados y los criterios técnicos de tejido artesanal, ninguna decisión sería tomada de manera independiente, por lo que el resultado final esperado debería constituir un punto de convergencia entre ambos saberes.



Análisis de la Información





Gracias al recorrido panorámico ya realizado a través de los municipios de El Tambo, Timbío, Silvia, Popayán y el Resguardo indígena de Guambia, el equipo de investigación Carmelita logró concluir las siguientes abstracciones sobre el estado actual del tejido del fique en el Cauca:

a). La sustitución de las fibras naturales por las fibras artificiales ha desplazado los materiales autóctonos caucanos; estas dinámicas de sustitución suceden a causa del ritmo industrial que se vive en Colombia. Hoy resulta, económicamente, más sencillo crear fibras de forma industrial que obtenerlas a partir de un largo proceso de siembra, cosecha e hilado. Incluso nuestro actual contexto económico-político de libre comercio ha propiciado la preferencia de fibras naturales extranjeras como el yute, fibra blanda que proviene de la India y es importada por el sector industrial colombiano, el uso del yute en territorio colombiano ha provocado la quiebra de alrededor de 15.000 productores de fique que viven de este cultivo.

b). Las mujeres caucanas en búsqueda de la igualdad de oportunidades económicas han potencializado sus saberes con el fin de mejorar sus condiciones de vida; a pesar de enfrentarse a la falta de educación han logrado demostrar que sus saberes tradicionales constituyen un conocimiento y que este conocimiento puede entrar a ser parte de las dinámicas tecno-económicas del departamento del Cauca.

c). El trabajo artesanal entorno al tejido caucano se ve enfrentado al problema de la injusta socialización dentro de escenarios comerciales como Popayán, las artesanas de los municipios periféricos se ven obligadas a pagar altas sumas de dinero por reducidos espacios de exposición en la capital del departamento.

d). El desarraigo de las tradiciones ancestrales, es un problema que se vive no solo en Popayán, sino también dentro de las comunidades indígenas caucanas. Algunos mayores indígenas aborrecen sus propias tradiciones debido a que crecieron

en escenarios, vestigios de la colonización, que propiciaron la errónea idea de que sus prácticas ancestrales eran objeto de vergüenza y debían abolirse. En respuesta a esto, los nuevos colegios indígenas han incursionado en el rescate de tradiciones, enseñando a niños y jóvenes prácticas como el tejido.

e). El uso de materiales naturales como el fique fomentan el equilibrio ambiental, en tanto el ciclo de vida de los productos realizados con materias primas naturales permiten su fácil descomposición en el medio ambiente.

Adicionalmente, en nuestros recorridos ocurrieron dos importantes encuentros con indígenas guambianos, en lo que es justo mencionar que después de haber intentado, en varias ocasiones, acercarnos a la comunidad Misak⁽²⁾ sin tener éxito, finalmente logramos sostener algunos diálogos con una auténtica sabedora del tejido caucano. María Jacinta Cuchillo, una tejedora tradicional perteneciente a la comunidad Misak, quien nos

permitió ampliar un poco más la información ya obtenida sobre el tejido caucano, en este sentido encontramos que:

- El tejido del sombrero de iraca tan representativo de esta comunidad constituye una labor masculina, el hombre lo obsequia a la mujer como símbolo de unión sentimental. La forma del tejido del sombrero Misak configura un código de comunicación en tanto su color revela si una mujer es soltera o no.

- En la comunidad Misak prevalece la importancia del equilibrio entre la mujer y el hombre dentro de la familia. Se dice que ambos pilares que conforman mecánicamente el telar misak representan tanto la mujer como el hombre, entre los cuales se teje la vida. En este sentido el tejido significa familia.

Nuestro segundo encuentro sucedió con Miguel Antonio Trochez, profesor de una de las escuelas tradicionales de esta comunidad quien nos permitió compartir nuestro proyecto y conocer un poco más sobre la importancia del tejido en espiral para el

2) Los misak o guambianos son un pueblo amerindio que habita en el departamento del Cauca, Colombia. Su Resguardo Mayor está en el municipio de Silvia y habitan también en otros lugares cercanos, en la vertiente occidental de la Cordillera Central de los Andes colombianos.



pueblo Misak.

- Hoy, es posible encontrar la figura de la espiral en distintas culturas colombianas, por tanto no se le atribuye a una en específico, para el misak por ejemplo la espiral significa (enrollar y desenrollar la vida), aseguró Trochez. Cuando el hombre misak termina su proceso de vida, se devuelve hasta el punto donde inició (enrollar y desenrollar) significa nunca morir espiritualmente, estar siempre en constante renovación espiritual y es por esta razón que no existe un cielo ni un infierno Misak, se habla más bien de un mundo distinto desde el cual los muertos regresan a la vida en el día de ofrendas que se celebra en Noviembre.

- "Son este tipo de creencias las que mantienen vivas las culturas. Hasta hace poco tan solo existían tres mayores tejedores en todo el pueblo, fue precisamente esto lo que motivó a los Misak a recuperar sus tierras, sus creencias y tradiciones. Desde 1985 ha venido sucediendo una resistencia en pro del fortalecimiento de lo propio, pero solo

hacia el año de 1990 las escuelas comenzaron a fortalecer el idioma, el vestido y por supuesto el sombrero de iraca tejido en espiral"- *Miguel Antonio Trochez.*





Alianzas Estratégicas

La investigación, construcción y promoción de Carmelita, se desarrollaron a través de distintas alianzas que en el camino se fueron pactando. Durante nuestro desarrollo investigativo, fue clave el diálogo con Adolfo Albán Achinte profesor de la Universidad del Cauca, quién a pesar de no pertenecer al programa de Diseño Gráfico nos orientó en el rastreo de los procesos de transformación del totúmo, y nos proporcionó, como soporte a nuestra investigación, el documento de su autoría *Comida y colonialidad, tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar*.

Por su parte Carlos Humberto Illera Montoya profesor de Antropología de la Universidad del Cauca, por sus amplios conocimientos en el campo de la gastronomía caucana, nos proporcionó bibliografía vital para el proyecto. De sus sugerencias destacamos la importancia del libro *Las hojas de las plantas como envoltura de alimentos por Santiago Díaz Piedrahita*, el cual constituyó una motivación más para continuar con la exploración de plantas naturales, como el fique y el totumo.

Cabe mencionar que en el rastreo adelantado sobre la producción y transformación del fique caucano, fue clave la alianza estratégica de nuestro proyecto con la Señora Nelsa Martínez, residente en Timbío - Cauca, dedicada al hilado del fique y al tejido de bienes para el uso doméstico e indumentaria femenina en fique. Esta alianza estratégica consistió en un intercambio entre la manufactura del producto por parte de la señora artesana y la promoción de su trabajo por parte de los diseñadores vinculados a este proyecto.

Otra importante alianza estratégica, se dio gracias a los profesores del departamento de Diseño de la Universidad del Cauca, Javier García y Rafael Sarmiento, quienes por el carácter de nuestro proyecto, el cual se enmarca en las dinámicas tecno-económicas de nuestra región, lograron vincularnos en la organización de la decimo segunda versión de la Feria Empresarial Unicauca, para la cual se diseñó la identidad y piezas gráficas como afiches, pendones, así como el montaje escenográfico del evento. A cambio de este servicio

el programa de Administración de empresas de la universidad del Cauca nos otorgó un espacio para socializar y promocionar nuestro proyecto de Diseño y al mismo tiempo los productos en fique de la Señora Nelsa Martínez.



Proceso de Creación



“Todo proyecto de diseño requiere de un arduo proceso de bocetación antes de llegar a una solución final”. Hasta el momento nuestro contenedor de la Nochebuena caucana Carmelita consistía en una estructura conformada por nueve piezas, una cesta central tejida en fique y ocho recipientes del mismo material al rededor de la cesta central, en cuyos espacios encajaban ocho totumos respectivamente. Esta primera propuesta formal constituyó nuestro primer boceto de Carmelita, sus aciertos y desaciertos técnicos fueron la motivación principal para la creación de un prototipo ideal de diseño, que cumpliera las especificaciones técnicas y conceptuales de un contenedor tradicional de la Nochebuena caucana.

Antes de entrar a describir cualquiera de los procesos de formalización que atravesaron nuestro proyecto, es necesario clasificar información importante que sirvió como base fundamental en la toma de decisiones, durante la construcción de Carmelita. El desarrollo de este proyecto constituyó dos resultados, el prototipo inicial y prototipo final

de Carmelita.

Para la creación del prototipo inicial, se tuvo en cuenta materiales caucanos como el fique y el totumo, formas geométricas como la espiral y el círculo, colores naturales como el verde y composiciones periféricas de elementos alrededor de un mismo centro, tal como se disponían ancestralmente los alimentos alrededor del fuego. Este primer proceso de construcción formal fue guiado principalmente por la intuición técnica del tejido. El diseñador necesitó recurrir a la búsqueda de referentes técnicos, como la creación de alpargatas, un viejo oficio de creación de calzado a base de fibras naturales provenientes de España, que hoy hace parte fundamental de la indumentaria de la mayoría de trajes típicos americanos. Dicha técnica aportó de manera significativa a la construcción de nuestro prototipo, en tanto incorporó la aguja capotera como herramienta artesanal, necesaria para la unión de cordeles gruesos. Para lograr dicha unión, en forma de espiral, de los dos cordeles (verde y crudo) usados

en la cesta central de nuestro contenedor fue preciso atravesar una aguja capotera cuya punta estaría insertada a un trozo de madera, permitiéndonos el paso del hilo a través de la gruesa estructura de cordeles enrollados, esta técnica se caracteriza por el uso invertido de la aguja.



Imagen n°10. Aguja capotera usada para la creación de Carmelita.

En ocasiones se requerían materiales sintéticos como pegantes industriales, para la construcción de los pequeños contenedores periféricos. A pesar de nuestro esfuerzo por lograr un resultado adecuado de Carmelita, la consistencia del artefacto en su totalidad era deficiente.

Hasta el momento se trataba de un prototipo experimental que a pesar de haber formalizado nuestra solución, requería del dominio de un saber que desconocíamos por completo. Fue esta la razón por la cual se propuso un profundo estudio sobre el tejido caucano acompañado de la mano de las verdaderas sabedoras de esta práctica en nuestra región.

Para lograr vincular nuestro proyecto a estos saberes, el equipo de trabajo promovió el fortalecimiento de alianzas estratégicas del Diseño gráfico con la comunidad artesana caucana, logrando conformar un equipo de trabajo constituido por artesanas y diseñadores gráficos en pro de la construcción de un prototipo ideal de Carmelita. Con la integración



Imagen n°11. Intercambio de saberes Guambía - Cauca.



Imagen n°12 Intercambio de saberes Timbío - Cauca.

de la mujer artesana a nuestro proyecto se dio inicio al segundo proceso de creación Carmelita, para el cual fue fundamental redefinir aspectos como materiales, composición y técnica del tejido. Los materiales caucanos replanteados fueron específicamente: cordeles de fique , hilo de fique y totumo, formas como la espiral y el círculo, colores naturales como el verde y el fique crudo así como la composición periférica de elementos alrededor de un centro.



Los criterios de diseño y los criterios técnicos propuestos por las artesanas, debían converger en un punto de equilibrio y ese punto constituiría nuestro prototipo final de Carmelita. Se dio lugar entonces a una evaluación técnica del prototipo inicial la cual nos permitió identificar:

- a) Que el uso de la aguja capotera para pasar el hilo a través de los cordeles de fique, hacía de este proceso un doble trabajo en tanto la artesana debía enhebrar y desenhebrar la aguja a cada puntada, esto representaba duplicar el tiempo de construcción y por tanto su valor económico.
- b) Se descartó por completo el uso de cualquier material sintético como pegantes industriales, debido a que representan un gasto innecesario, que bien podría ser suplido por la labor artesanal.
- c) Se incorporó el uso del fique hilado artesanalmente, el cual permitiría una coherencia con el resto de materiales, evitando así el uso de hilo sintético.

Cuentan algunos mayores indígenas que el inicio de todo tejido representa el útero de la mujer, de allí la conexión de esta práctica con el género femenino, incluso se le ha atribuido cualidades sanadoras al oficio del tejido; según sea su método cada mujer renueva su cuerpo a medida que va tejiendo, empezando por su útero.

Aunque en un sentido un poco más comercial, las tejedoras aliadas al proyecto iniciaron la construcción de la cesta central del artefacto, a través la técnica del tejido indígena cuyo útero representaría el inicio de la espiral, conformada por los dos cordeles de fique (verde y crudo) que fueron tejidos con hilo verde del mismo material; este proceso logró una consistencia casi sólida de la cesta central Carmelita. Conviene aclarar que en todos y cada uno de los pasos artesanales, la única fuerza ejercida sobre las fibras no fue otra más que la increíble fuerza de la mano de la mujer tejedora.



Tratando de llegar a un punto de equilibrio entre la investigación y el valor económico del producto se determinó eliminar la manufactura de los contenedores periféricos propuestos en el prototipo inicial, debido a que su complejidad intensificaba las horas de tejido y por tanto encarecía su costo de producción, se propuso entonces compactar las nueve piezas en una sola, garantizando al mismo tiempo la rigidez y estabilidad que tanto habíamos buscado para el producto final. Esta solución no fue más que un salto atrás en todo nuestro proceso de formalización, en cuyo previo proceso de bocetación ya se había planteado una propuesta similar. De esta manera la solución concistió en integrar directamente al contenedor central los recipientes de totumo a través de perforaciones en sus bordes por las cuales pasaban las fuertes puntadas del hilo de fique, logrando así un producto, rígido, de fácil transporte y sobretodo capaz de soportar el peso de su contenido.

Las perforaciones del totúmo configuraron un saber tradicional caucano, añadido a nuestro proyecto, en

tanto la práctica del cocido de este fruto pertenece a las tradiciones del municipio del Patía; sin embargo su estudio consensado merece ser desarrollado en un nuevo proyecto el cual no desarrollaremos en el presente proyecto.





Imagen n° 13 cociendo bordes de cada totumo.



Imagen n°14 Unión de totumos a la canasta central.

Finalmente cumpliendo las especificaciones técnicas y conceptuales, nuestro producto artesanal caucano logró llegar a su fase de acabados, las puntadas de cada uno de los bordes de los totumos periféricos debían parecerse a los bordes del contendor central. Con nuestro centro de mesa finalizado, tan solo restaba hacerlo funcionar disponiendo los almibares en los totumos y las hojaldras, buñuelos y rosquillas en el centro. Para evitar humedecer los totúmos con los dulces almibarados se sirvieron sobre papel impermeable de yuca³⁾ permitiendo su fácil limpieza y posterior reutilización, las hojaldras, rosquillas y buñuelos fueron servidos en el contendor central sobre servilletas de cocina.

Se añadió al producto finalizado, una etiqueta que además de funcionar como pieza estraégica de información y localización , ofrecía al usuario una serie de tips de cocina propios de las abuelas caucanas, muy utiles a la hora de preparar los dulces, hojaldras, rosquillas y buñuelos que conforman el plato de la Nochebuena caucana.

3)El papel de yuca, proyecto desarrollado por estudiantes de la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad del Cauca.





Socialización Feria Empresarial

Se llevó a cabo la primera socialización del producto Carmelita los días 12 y 13 de Diciembre del presente año, en las instalaciones de la Universidad del Cauca, durante la Feria empresarial UNICAUCA. El diseño de stand fue realizado por los diseñadores gráficos vinculados al presente proyecto y se contó con la compañía y apoyo de la artesana representante de la asociación vinculada, PROFIQUE. En este espacio se logró visualizar la cadena de producción del fique desde su cosecha hasta su transformación en producto final. En escena, la señora artesana hilaba el fique al mismo tiempo que narraba el proceso completo de producción, el performance captó el interés del público permitiendonos, de manera simultanea, evaluar la exitosa aceptación de Carmelita dentro de la comunidad Caucana.



Figura nº 8. Diseño de identidad. Feria Empresarial UNICAUCA. Realizada por el equipo de investigación Carmelita.

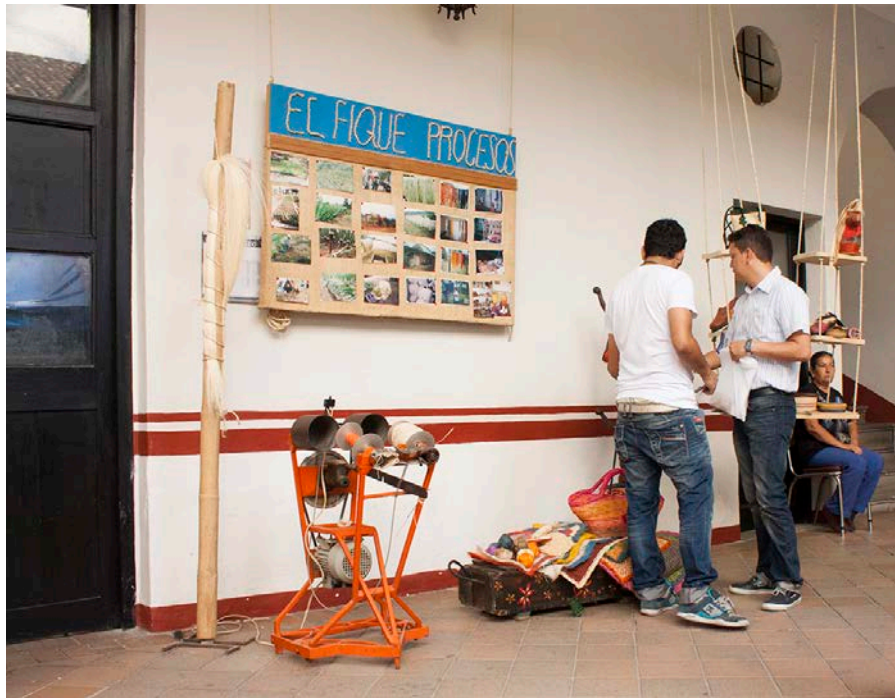


Imagen n° 15 Socialización Feria Empresarial UNICAUCA.



Conclusiones


El presente proyecto logró diseñar y producir un producto artesanal caucano, a partir de alianzas estratégicas entre el Diseño Gráfico y los saberes tradicionales gastronómicos y artesanales de nuestra región, los cuales convergieron en el desarrollo de un centro de mesa para disponer los dulces que conforman el plato caucano de La Nochebuena, logrando así destacar su historia y valor cultural a nivel nacional. Queda demostrado en este documento que Carmelita “El sabor de la Nochebuena Caucana” cumple con los requerimientos técnicos y conceptuales para una posterior reproducción y comercialización.

A través de este proyecto, se evidencia que el Diseño Gráfico no se reduce al uso de materiales convencionales como el papel y las tintas de imprenta ni los productos multimediales, sino que más allá del oficio técnico del hacer, el diseñador gráfico tiene las herramientas cognitivas suficientes, para lograr proyectos que articulen sus conocimientos disciplinares con los conocimientos tradicionales, y de esta manera encarar diferentes

problemas de identidad en nuestro contexto, en especial la indiferencia al valor de lo autóctono, generada por la alta oferta de propuestas de consumo.

La consulta de diferentes referentes metodológicos en un proyecto de diseño, contribuye a la construcción de una metodología propia y consecuente con el carácter de lo que se pretende lograr con la investigación. En este sentido podríamos concluir que el camino metódico asumido por el grupo Carmelita consistió en una interacción para el intercambio de saberes, donde se cumple que el Diseñador Gráfico de la Universidad del Cauca es un mediador social.

La profesión de Diseño Gráfico en toda su extensión permite el desarrollo de proyectos de investigación y producción, ya sea para re-significar o para generar discursos estéticos, así también para preservar y promover las prácticas culturales como patrimonio del contexto regional. En suma, permite la formulación y ejecución de proyectos a



favor de la identidad cultural especialmente para aportar en diferentes campos del conocimiento humano, posibilitando la creación de nuevas formas de conservar memorias.

Finalmente, la investigación y producción en diseño traen consigo la generación de propuestas de valor, que más allá de cumplir una funcionalidad, configuran escenarios rituales, dinámicas sociales y tecno-económicas reactivando aquellas prácticas que con el tiempo van perdiendo su valor simbólico.



Roles del diseñador

Finalizamos nuestro documento de trabajo de grado haciendo una lista específica de roles o actividades desempeñadas por cada uno de los diseñadores vinculados al presente proyecto:


Para empezar se realizaron las respectivas consultas en Cámara de Comercio del Cauca buscando tener una idea de la cantidad de artesanos tejedores de fique en el Cauca y los lugares donde podían ser contactados dichos actores.

Habiendo hecho dicha consulta preliminar, dimos inicio al primer recorrido por el Cauca conociendo varios trabajos artesanales, cada uno con sus características particulares. Los municipios recorridos fueron: El Tambo, Timbio, Piendamó, Popayán, Silvia y el Resguardo indígena Guambia.

Esquematisando la cantidad de artesanos con cada una de sus características, logramos definir hasta que punto la relación actor-diseñador resultaría pertinente para nuestro proyecto.

Método, ritual y técnica conformaron los lineamientos base de nuestro proyecto, en este orden de ideas fue posible delimitar el trabajo de campo según estos aspectos y la esquematización anterior, siendo las artesanas del Municipio de Timbío las más idóneas puesto cumplían con dos de los tres aspectos mencionados: El método y la técnica. Así como las artesanas del Resguardo Indígena Guambia quienes cumplían con el aspecto ritualista.

Dimos inicio a la generación de estrategias para una óptima interacción entre el saber hacer y el Diseño Gráfico. Dichas estrategias consistieron en talleres de diseño que retribuían el trabajo y el saber artesanal, compartiendo métodos y procesos de diseño útiles para su labor artesanal. Al conocer los procesos de diseño las artesanas decidieron acoger algunos de nuestros métodos, utilizados para la realización de nuevos productos artesanales, ejemplo: Producción de individuales complementarios a Carmelita. Estos procesos de intercambio surgieron a partir del proceso de



creación de Carmelita, puesto que motivaron a las artesanas a saber más sobre nuestra profesión como diseñadores gráficos.

Se realizó el respectivo registro audiovisual, fotográfico y escrito de cada una de las sesiones semanales de la construcción y corrección técnica de Carmelita (insumos claves para la posterior promoción de Carmelita).

La inclusión del totúmo al producto como parte un todo, llevó la investigación un poco más allá de lo referente al tejido, insertando técnicas en relación al tratamiento del totumo, se investigó entre sabedores artesanales sobre el proceso de cocción y perforado del totumo.

Simultáneamente se realizaban visitas quincenales al resguardo indígena donde logramos comprender el valor simbólico, ritual y metódico del tejido alejándonos un poco del entorno comercial. Gracias a un trabajo en conjunto de diseñadores e indígenas artesanos se llevó a cabo la creación de nuevos

productos con un sentido simbólico, ejemplo: Producción de mochilas relacionados con el entorno natural indígena (plantas de protección “alegría”).

Con el fin de visualizar la labor artesanal (Timbío) se procedió al rediseño de identidad para la marca Samanga con su respectiva promoción de productos a través del diseño de una web-store, separadores de libros (tarjetas de presentación), bolsas y una socialización en un espacio brindado por el Banco de la República en Julio de 2013 (*Imagen nº 16,17,18*).

Considerando la constancia de nuestras visitas a Timbio, los talleres terminaron siendo un espacio de vinculación al ejercicio artesanal en tanto fuimos incluidos en algunas prácticas del hacer del tejido.

Nuestra vinculación a la Feria Empresarial consistió en una activa participación en espacios de diálogos entre diseñadores y administradores de empresas, nuestra labor inició desde la comprensión del diseño, pasando por la construcción de identidad gráfica, su respectivo manual de identidad hasta

la formalización de aplicaciones y montaje (200 pendones diferentes c/u, 43 rompe-tráfico diferentes c/u, 12 paneles diferentes c/u, tarjetas de presentación, afiches, sitio web, diseño de recorrido, teaser) (*Imagen n° 19,20,21*).

Esta vinculación se dio gracias a nuestro trabajo de investigación adelantado en torno al territorio caucano y sus prácticas comerciales, ya que el enfoque de la Feria consistía en resaltar las riquezas territoriales, comerciales y culturales del departamento.

Simultáneamente se trabajó en torno al stand para visualizar los productos de las artesanas del municipio de Timbío así como el prototipo ideal de Carmelita, el cual para la fecha apenas se estaba terminando.

Esta experiencia contribuyó al proyecto, como testeo de nuestro producto en la sociedad para la cual fue diseñado y cómo se diferenció dicho producto del resto.

El proyecto en su totalidad no habría sido posible sin la articulación de los tres perfiles participantes, de esta manera es justo mencionar el excelente trabajo fotográfico realizado por Daniela De La Hoz, además de la redacción y edición del presente texto, la organización y proyección de Cristian Ruiz y sus competencias en comunicación multimedial; la habilidad de interacción con el público dentro y fuera de la academia sumada al riguroso trabajo de identidad y competencias en edición audiovisual de Juan Carlos Cardona.



Imagen nº 16 Samanga etiquetas.



Imagen nº 17 Samanga bolsas.

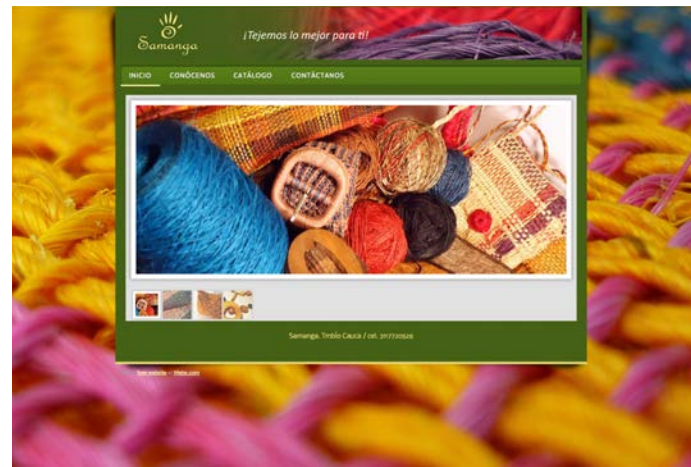


Imagen nº 18 Samanga website.



Imagen nº 19 Feria Empresarial papelería.



Imagen nº 20 Feria Empresarial website.



Imagen nº 21 Feria Empresarial teaser.



Imagen nº 22 Carmelita website (carmelitadulce.tk).

04





Bibliografía

Austin Millán, Tomás R., *Sociólogo, Antropólogo Social*. UNAP Educación y Desarrollo: Año 1, No 1, Marzo 2000, de la Universidad Arturo Prat, Sede Victoria, Chile.

Palacios L. Juan José. 'El concepto de región: la dimensión espacial de los procesos sociales' en: *Revista Interamericana de Planificación*. Vol. XVII, No. 66 México, Junio 1983. pp. 56-68.

Boisier, Sergio. *Desarrollo (local): ¿de qué estamos hablando?* (1999). Santiago de Chile.

Orrego Acuña, Juan Andrés. *La Costumbre. El Código Civil y la Teoría de la Ley*

Arévalo, Javier Marcos. *La tradición, el patrimonio y la identidad. Profesor de Patrimonio Etnológico. UEx*

Sandoval Lutrillo, María Antonieta. *Capítulo 5 Metodología Etnográfica. Universidad de las Américas, México.*

Suarez Gaviria, Lorenza; Pérez Cardona, Carmen Adriana. *Semilleros investigación estética y creación: Diálogos y Prácticas Pedagógicas. Docentes del programa de diseño industrial Universidad Católica de Pereira.*

Morales Rubiano, María Eugenia; Peláez Parada, Nancy Stella. *El estudio de la cadena productiva del fique. INNOVAR, "revista de ciencias administrativas y sociales. NO.20, Julio - Diciembre 2002.*

Grupo Diseño y Desarrollo. *Estudios de caso en torno a las relaciones entre Diseño y Desarrollo en la ciudad de Popayán. Universidad del Cauca, Facultad de Artes, Departamento de Diseño. Popayán, 20 de Enero de 2010*

Guzmán Donsel, Ángela María. *Reflexiones sobre la enseñanza del Diseño Artesanal en el Colegio Mayor del Cauca*

Suarez G., Lorenza. Pérez C., Carmen. (2011). "Artesanía y diseño: diálogos y prácticas pedagógicas". En: *Revista Académica e Institucional, Arquetipo de la UCP, 3. De página 109 a 125.*

Achinte, Adolfo Albán. *Comida y Colonialidad tensiones entre el proyecto Hegemónico moderno y las memorias del paladar. Docente-investigador del Departamento de Estudios Interculturales de la Universidad del Cauca (Popayán). Artículo de investigación, CALLE14, revista de investigación en el campo del arte, volumen 4, número 5, julio - diciembre de 2010.*

Tavera de Téllez, Gladys. *Tejido Precolombino, inicio de la actividad femenina*

Cobo, Bernardo. *Historia del Nuevo Mundo, 1653. Madrid, Atlas, 1956. Cap. XI, pág. 258*

Guzmán Donsel, Ángela Marí. *Reflexiones sobre la enseñanza del Diseño Artesanal en el Colegio Mayor del Cauca. I Congreso Latinoamericano de enseñanza en Diseño. Universidad de Palermo.*

Tomás R. Austin Millán, Sociólogo, Antropólogo Social. *Para Comprender el Concepto de Cultura. UNAP Educación y Desarrollo, Año 1, No 1, Marzo 2000, de la Universidad Arturo Prat, Sede Victoria, Chile.*

Orrego Acuña, Juan Andrés. (2013). *La Costumbre. Santiago, Chile*


Arévalo, Javier Marcos. *Profesor de Patrimonio. Etnológico. UEx. La Tradición, el Patrimonio y la Identidad*

Estado del Arte del Sector Artesanal en Latinoamérica. Una mirada a través de la investigación realizada por la Red Iberoamericana de innovación y transferencia de tecnología para el fortalecimiento artesanal, RIFTA.

Palacios L. Juan José. 'El concepto de región: la dimensión espacial de los procesos sociales' en: *Revista Interamericana de Planificación. Vol. XVII, No. 66 México, Junio 1983. pp. 56-68.*

Herrera Batista, Miguel Ángel (2010). *Investigación y diseño: reflexiones y consideraciones con respecto al estado de la investigación actual en diseño.*

Martínez, M (1993) *El paradigma emergente. Hacia una nueva teoría de la racionalidad científica. Gedisa. Barcelona.*



Marradi, Alberto, Catedrático de Metodología. Universidad de Florencia (Italia). Método como arte.
Díaz Cruz, Rodrigo, Archipiélago de rituales. Teorías antropológicas del ritual

Díaz Piedrahita, Santiago. Las hojas de las plantas como envoltura de alimentos.

*Vasco Uribe, Luis Guillermo. “Semejantes a los dioses”:
Cerámica y Cestería Embera – Chamí. Universidad Nacional de Colombia, 1987*

*Vasco Uribe, Luis Guillermo. “Guámbianos: Hijos del Aroiris y del Agua”:
La historia es un caracol que camina - Lo que hay que caminar para recorrer el caracol. El telar y el Sombrero propio; Tiempo y Espacio.*

Patiño, Víctor Manuel, 1912-2001. Historia de la cultura material en la América Equinoccial, Tomo 1: Alimentación y Alimentos. (1990). Bogotá, Instituto Caro y Cuervo. 1990-1993



Agradecimientos

*El grupo de investigación Carmelita agradece el apoyo recibido
a todos y cada una de las personas que contribuyeron
con nuestro proyecto en especial a:*

<i>Javier García (Asesor de Proyecto)</i>	<i>Grupo Docentes Departamento de Diseño</i>
<i>Rafael Sarmiento (Asesor de Proyecto)</i>	<i>Nelsa Martínez (Artesana tejedora)</i>
<i>Felipe Castaño (Corrector de Estilo)</i>	<i>María Jacinta Cuchillo (Artesana tejedora)</i>
<i>Isabel Pantoja (Abuela tradicional)</i>	<i>Miguel Antonio Trochez (Profesor MISAK)</i>
<i>Josefina Bravo (Abuela tradicional)</i>	<i>Eugenia Aristizabal (Abuela tradicional)</i>
<i>Francia Franco (Abuela Tradicional)</i>	<i>Elsa Rodríguez (Comerciante de Dulces)</i>
<i>Aura Velasco (Abuela tradicional)</i>	<i>María Ramos (Abuela tradicional)</i>
<i>Olivia Legarda (Abuela tradicional)</i>	<i>Adolfo Albán (Artista Plástico)</i>
<i>Blanca Urbano (Abuela tradicional)</i>	<i>Carlos Humberto Illera (Antropólogo Unicauca)</i>
<i>Familia De la Hoz Velasco</i>	<i>John Ospitia (Estudiante Unicauca)</i>
<i>Familia Arteaga Chaverra</i>	<i>Santiago Velasco (Estudiante Unicauca)</i>
<i>Familia Ruiz</i>	<i>Alfonso Prado (Chef)</i>

*En memoria de Licenia Urbano Legarda
(Abuela tradicional)*

