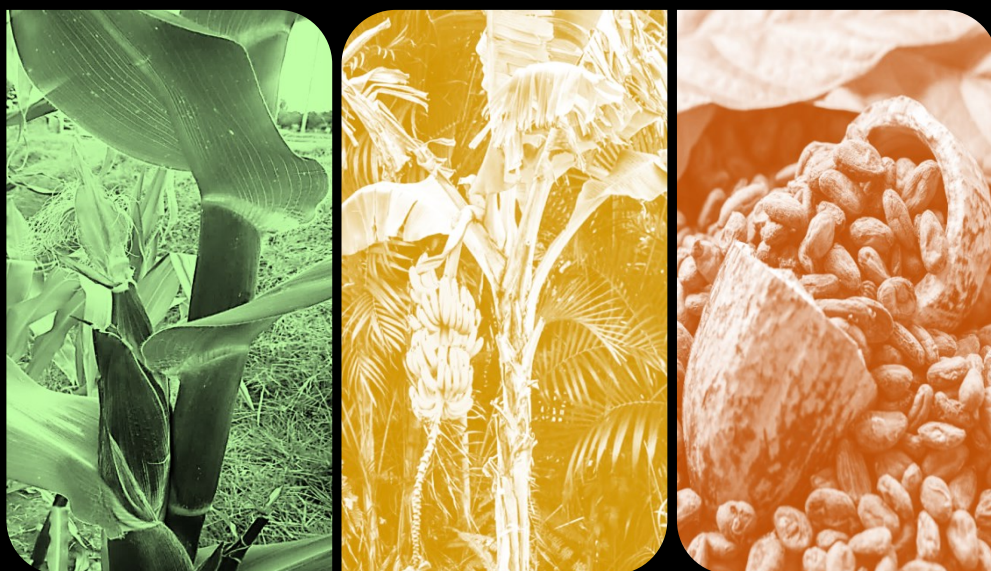


Productos del Ecuador: **sus dinámicas con la** **historia y las artes**



Pepita Ivonn Alarcón Parra

ESPOCH

2026

Productos del Ecuador: sus dinámicas con la historia y las artes

Pepita Ivonn Alarcón Parra

Productos del Ecuador: sus dinámicas con la historia y las artes

Pepita Ivonn Alarcón Parra



epoch | Decanato de
Publicaciones

© 2026 Pepita Ivonn Alarcón Parra

Colaboración: José Miguel Cabrera Alarcón (Investigación histórica)

© 2026 Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

Panamericana Sur, kilómetro 1 ½

Dirección de Publicaciones Científicas

Instituto de Investigaciones

Riobamba, Ecuador Teléfono: 593 (03) 2 998-200

Código Postal: EC0600155

Aval ESPOCH

Este libro se sometió a arbitraje bajo el sistema de doble ciego
(peer review)

Corrección y diseño:

La Caracola Editores

Impreso en Ecuador

Prohibida la reproducción de este libro, por cualquier medio, sin la previa
autorización por escrito de los propietarios del

Copyright

CDU: _____

Título: Productos del Ecuador: sus dinámicas con la
historia y las artes

Riobamba: Escuela Superior Politécnica de
Chimborazo

Dirección de Publicaciones, Año 2026

169 pp. vol: 17,6 x 25 cm

ISBN:

ÍNDICE GENERAL

Prólogo	7
Introducción	9
 CAPÍTULO I. El Maíz.....	14
 1. Origen	15
2. Innovación y destrucción	19
3. Cosmogonías	23
3.1 Identidad Cultural	24
4. El maíz y las artes visuales	31
4.1 Análisis en la pintura	33
4.1.1 Kingman, Elegía del maíz	34
4.1.2 Egas, Recogedoras de maíz	40
4.2 Análisis en la escultura	44
4.2.1 Endara, El choclo	45
4.2.2 Sánchez, El maíz	50
4.3 Análisis en la artesanía.....	55
4.3.1 Haro, El diablo huma	56
4.4 Análisis en el diseño	60
4.4 Montenegro, Maíz	61
 CAPÍTULO II. El banano	65
 1. Origen	67
2. República Bananera	69

3. Identidades Culturales	71
4. El banano y las artes visuales	76
4.1 Análisis en la pintura	78
4.1.1 Rojas, Flor del banano 7	78
4.1.2 Taipe, Plátano.....	83
4.2 Análisis en la escultura.....	88
4.2.1 Argenzio, Chiquita.....	88
4.2.2 Argenzio, 3° 16' 0" S, 79° 58' 0" W,	93
4.3 Análisis en la artesanía	97
4.3.1 AMA, Vestido con hombreras y cinturón de fibra de banano.....	98
4.4 Análisis en el diseño	103
4.4.1 Identidad corporativa del banano del Ecuador, denominación de origen.....	107

CAPÍTULO III. El Cacao113

1. Origen	115
2. Consumo del cacao	118
3. Cacao y chocolate	119
4. Identidades culturales	122
5. El cacao y las artes visuales.....	126
5.1 Análisis en la pintura	127
5.1.1 Miranda, Agricultores cacaoteros	127
5.1.2 Alejandro, El cacao “La pepa de oro”	132
5.2 Análisis en el diseño	137
5.2.1 Miranda, Empaques de “República el Cacao”	138

Conclusiones	142
Referencias bibliográficas.....	144
Referencias de Figuras	154
Referencias de Tablas	167

Prólogo

La presente obra parte de un proyecto académico y de investigación ambicioso que logró cristalizarse con esfuerzo y una determinada investigación de los tres alimentos insignia del Ecuador: El maíz, el banano y el cacao.

En este manuscrito usted podrá conocer e informarse profundamente sobre estos tres alimentos estandartes del Ecuador; el maíz en la sierra ecuatoriana, el banano y el cacao en la costa y que juntos rebasan cualquier sincretismo cultural, idiomático o gastronómico que pueda existir en comparación con otros productos; es decir, usted encontrará importantes datos históricos, técnicos, culturales, antropológicos, gastronómicos, identitarios y artísticos que estos alimentos han logrado proferirle al Ecuador, llegando a ser conocido a nivel internacional gracias a su elevada calidad y potencialidad para competir con productos similares de otras naciones.

La hibridación o amalgama de nuestros productos estrella; el maíz, el banano y cacao, a más de lo detallado anteriormente, lograron despertar una vena artística permanente en los artistas del Ecuador. Nuestros alimentos considerados como deidades mágicas o alimentos irremplazables en la nutrición y economía ecuatoriana son objeto de representaciones artísticas en infinidad de técnicas pictóricas, arquitectónicas, lingüísticas y demás variantes culturales.

La investigadora de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo (ESPOCH) Pepita Alarcón Parra despliega toda su experiencia en la investigación en la Educación Superior del Ecuador de casi dos décadas, al afinar esta obra de una manera *sui géneris*, pero a la vez impregnada con una calidad académica prominente, logrando profundizar los aspectos más

diversos en el estudio del maíz, el banano y el cacao.

Este libro recibió la importante colaboración por parte de José Cabrera Alarcón, quién durante el proceso de investigación consiguió aportarle relevantes datos históricos y culturales, necesarios para terminar de bordar esta exquisita obra de investigación, que de seguro despertará el interés por ampliar los conocimientos de los productos estudiados y fortalecerá la identidad ecuatoriana de las personas que tengan el privilegio de leer y estudiar estas líneas del conocimiento.

Henry Moscoso Carrillo

Revisor de producción científica, comunicador -investigador
Escuela Superior Politécnica de Chimborazo (ESPOCH)

Introducción

Ecuador es conocido como la «Tierra de los Cuatro Mundos», un país ubicado estratégicamente en la región andina de América del Sur es reconocido por su rica diversidad natural y cultural que han influido significativamente en su historia y desarrollo. En este territorio se da origen a culturas muy antiguas que han dejado una herencia histórica y artística que se entrelaza de manera singular con sus productos simbólicos, entre estos se pueden encontrar aquellos que han sido parte fundamental en la vida diaria de sus pueblos durante tiempos inmemoriales. En este texto, mostramos la dinámica histórica y artística de tres productos icónicos del Ecuador: el maíz, el banano y el cacao, convirtiéndose así en verdaderos emblemas que reflejan los lazos históricos y las expresiones artísticas de este país.

En el primer capítulo exponemos el origen e historia del maíz, también conocido como el «grano de oro», una siembra que ha sido primordial en el día a día de las sociedades indígenas de Ecuador desde tiempos remotos. A lo largo de su historia el maíz ha sido una parte sustancial y vital en la alimentación y la sabiduría del pueblo ecuatoriano. Realizaremos un breve recorrido narrando cómo los antiguos habitantes no solo utilizaban este grano como alimento básico, sino también como un componente central en sus ritos y celebraciones revelando la relación que existe entre el maíz y la cultura del país. En este capítulo se expondrá algunas técnicas de cultivo utilizadas por las culturas precolombinas y las técnicas ancestrales que aún se siguen utilizando para su siembra y procesamiento, y su importancia en la cocina cotidiana ecuatoriana.

Se analizará el valor del maíz en el arte, diseño y artesanía del Ecuador. Como las coloridas artesanías de maíz que recuerdan las festividades

tradicionales hasta las representaciones artísticas de la vida cotidiana, ya que el maíz ha sido fuente de inspiración y símbolo de identidad cultural.

En el segundo capítulo, exploraremos cómo la industria bananera ha influido en la historia y el desarrollo del país con el establecimiento de plantaciones en la costa ecuatoriana. El banano, también llamado como «el oro verde», es otro producto ícono del Ecuador que ha marcado significativamente en la historia y principalmente en la economía de este país. El Ecuador ha sido uno de los principales exportadores de banano en el mundo, generando importantes flujos de divisas y transformando las dinámicas del comercio internacional.

El banano, es un fruto que ha generado una huella de gran importancia en la economía y la cultura ecuatoriana. A lo largo de la historia, la siembra y la exportación de este producto, se ha convertido en una de las fuentes principales de los ingresos del país por lo que realizaremos un pequeño análisis sobre la importancia socioeconómica de este alimento y de cómo ha marcado la identidad nacional, basados en un estudio del diseño, arte y artesanía en nuestro país.

En este estudio se expone la importancia del banano en la cultura del Ecuador, mostrando desde las historias de los productores de banano, su importancia económica tanto en lo local y global, sellando además su influencia en la gastronomía del país.

El tercer capítulo se sumerge en las mágicas tierras del cacao, otro tesoro emblemático del Ecuador. Este país, es considerado como uno de los principales productores de cacao fino de aroma, por lo que indagaremos en el paso del tiempo sobre este cultivo que ha dejado una huella profunda en la cultura, economía, identidad, y expresión artística ecuatoriana. La importancia cultural del cacao en nuestro país se ve reflejado ya que no solo es un alimento importante sino un motor económico para esta nación,

inspirando a artistas ecuatorianos siendo objeto de representaciones artísticas que plasman la conexión del pueblo ecuatoriano con este producto.

Analizaremos las conexiones históricas relacionadas al cacao ecuatoriano viajaremos a través de la historia, la cultura y las artes del Ecuador, explorando como este producto se ha articulado en la identidad ecuatoriana, estimulado el imaginario artístico desde tiempos muy remotos, hasta la actualidad, evidenciando que el cacao ha sido un producto de gran importancia en la vida diaria de los ecuatorianos, siendo parte esencial del patrimonio de este país.

Examinaremos desde los enfoques históricos como artísticos, al cacao como un distintivo lleno de significado en Ecuador. Rastreamos las representaciones en que el cacao ha sido encarnado en diferentes expresiones artísticas. Convirtiéndose en fuentes inestimables de información sobre la relación entre el hombre y los productos de la tierra, y cómo han contribuido al progreso y evolución de la cultura material ecuatoriana. Al analizar las dinámicas históricas y artísticas de estos productos del Ecuador, revelaremos una riqueza cultural insuperable que ha permanecido a lo largo de los tiempos. Este estudio nos permitirá comprender su importancia como símbolo identitario y fuente de inspiración artística, además de revelarnos cómo ha contribuido a la valoración y preservación de la cultura ecuatoriana.

CAPÍTULO I
EL MAÍZ

El maíz tiene una historia rica y compleja que abarca miles de años, según algunos estudios mencionan su origen en lo que ahora es territorio mexicano, el maíz fue domesticado por primera vez por los pueblos indígenas hace unos 10.000 años aproximadamente. Con el tiempo, se convirtió en un cultivo básico en todo el continente americano, con variedades adaptadas a diferentes regiones.

Para el desarrollo del país la innovación jugó un papel importante. Se conoce que las antiguas civilizaciones indígenas sembraron el maíz de forma selectiva, creando así una diversidad de variedades de este grano, cada una de estas con su propia textura, tamaño, color, sabor y valor nutricional.

El proceso de siembra continuó incluso después de la llegada española a las tierras americanas, generando una hibridación entre variedades autóctonas e introducidas, como resultado la siembra de maíz fue variada y resistente. Esta diversidad desemboca en prácticas de monocultivo provocando en lo posterior la pérdida de diversidad genética y por lo tanto pone en peligro el futuro del maíz.



Figura 1. Primer plano del maíz

Fuente: <https://elproductor.com/wp-content/uploads/2019/12/maiz.jpg>

Además, el cambio climático y la degradación ambiental amenazan con reducir aún más la viabilidad del maíz como cultivo. A pesar de estas dificultades, el maíz es parte fundamental de cosmogonías e identidades culturales de diferentes pueblos indígenas en el continente americano, ya que el maíz a menudo se consideraba como un regalo sagrado de los dioses, representando tanto el sustento diario, como la conexión espiritual de este grano el hombre y la tierra. Por ejemplo, en Ecuador el maíz es un alimento básico en la cultura andina y en muchos platillos típicos se muestra al maíz como un ingrediente esencial. Así también el maíz cumple un papel notable en el arte y el diseño en todo el Ecuador.

Desde la construcción de esculturas contemporáneas hasta la fabricación de textiles tradicionales, los artistas se han estimulado de los colores vibrantes y de las texturas de la mazorca del maíz para representarlo en diversas formas.

El maíz es un cultivo importante y fascinante con una historia compleja y un legado cultural amplio. En la actualidad enfrenta muchos desafíos, y continúa inspirando innovación y creatividad en las artes visuales en todo el Ecuador y fuera de sus límites también.

1. Origen

En innumerables leyendas y mitos sobre el maíz, se menciona que unos seres supremos después de crear el mundo crearon a los animales y les impulsaron a comunicarse entre ellos, solo que estos no adoraban a los dioses, por lo que deciden crear al ser humano en un comienzo fueron creados con arcilla, pero al endurecerse este material eran incapaces de moverse y se derretían al tener contacto con la lluvia (Arámburu, 2019).

Por lo que formaron cuerpos nuevos pero esta vez de madera, estos nuevos seres podían hablar, pero no eran inteligentes ya que sus mentes se

secarían velozmente y se prenderían al instante al tener contacto con el fuego. En un tercer intento, los dioses mezclaron maíz blanco y amarillo, estos seres humanos eran resistentes a los peligros de la naturaleza, también eran inteligentes ya que reconocían y adoraban a sus creadores, los dioses se sentían satisfechos al encontrar el ingrediente ideal para la civilización (Arámburu, 2019).

Esta historia se repite de generación en generación en pueblos centroamericanos, mostrando así al maíz, como parte importante de su tradición, cultura y vida.

“Los primeros pasos fueron dados por grupos humanos de cazadores/recolectores y los primeros cultivadores que inicialmente incluyeron varios usos del teosinte (obtención de azúcares, consumo de la espiga o panícula verde tostada), hasta su conversión en un grano que inicialmente se comía fresco como verdura o era tostado y molido para obtener harina; aunque también se asaba o se cocía en agua” (Gonzales, 2018, p.10).

Según se tiene conocimiento el origen del maíz en Ecuador se remonta a la época precolombina cuando varios grupos indígenas como los Cañaris, Puruháes e Incas comenzaron a sembrarlo. El maíz se utilizó para algunos propósitos, como alimento, medicina y en rituales religiosos. Desarrollando una gama de diversas variedades de maíz adaptadas a diferentes entornos geográficos y tradiciones culinarias.

El maíz es un cultivo ancestral en el continente americano y ha sido cultivado en lo que hoy es el territorio del Ecuador durante miles de años. Los pueblos indígenas de Mesoamérica hace unos 9.000 años, y la región andina del Ecuador el maíz se cultivó desde hace unos 5.000 años. Los antiguos pueblos del sector andino ecuatoriano hicieron uso del maíz como

fueron una fuente importante de alimento integrándolo además a sus costumbres y religión.



Figura 2. Evolución de maíz.

Fuente: <http://www.funsepa.net/guatemala/docs/el-origen-y-la-diversidad-del.pdf>
La historia del origen y domesticación del maíz ha tomado distintos rumbos con investigaciones que recurren al estudio de material genético, arqueológico y etnohistórico, parece haber un consenso en dos puntos. El maíz proviene de una planta que produce una variedad de espigas que en sus inflorescencias femeninas produce pocas hileras de granos (Serratos, 2009).

«El maíz era considerado como un alimento sagrado y se utilizaba en ceremonias y rituales. Los pueblos indígenas de la zona andina desarrollaron técnicas especiales de cultivo y procesamiento para producir diferentes variedades de maíz con sabores y texturas únicos» (Carrasco, W., Montero, P., Cobos, F., & Gómez, J., 2023).

Después de la conquista española de Ecuador en el siglo XVI, el maíz siguió siendo un cultivo importante, pero su cultivo estuvo influenciado por las prácticas agrícolas europeas. Hoy en día, el maíz sigue siendo un alimento básico en Ecuador y se usa en muchos platos tradicionales como los tamales, las humitas, mote pillo, choclo con queso, chulpi, tostado, la chicha que es una bebida de maíz fermentado entre otros muchos platos típicos de gastronomía ecuatoriana.

La producción de maíz en el cantón Montalvo ha presentado ciertos desafíos, respecto a su cultivo, su siembra:

«De manera ancestral implica prácticas agrícolas sostenibles y conocimientos tradicionales mismos que han sido transmitidos de generación en generación, utilizando sistemas de cultivo diversificados, como la siembra de maíz junto con otros cultivos complementarios, con la finalidad de mantener la fertilidad del suelo y reducir la erosión, utilizando técnicas de conservación de suelos, como la rotación de cultivos y la siembra en terrazas, para proteger los recursos naturales. Otro aspecto importante del cultivo del maíz ancestral es la selección de semillas, desarrollando variedades de maíz que son resistentes a enfermedades y plagas, adaptando este grano a las condiciones locales de clima y suelo. Estas variedades son seleccionadas cuidadosamente y guardadas para su uso en la próxima temporada de cultivo» (Carrasco, W., Montero, P., Cobos, F., & Gómez, J., 2023).

El Ecuador es conocido por sus diversas variedades de maíz y cada una con una textura y sabor únicos, convirtiéndose en un ingrediente básico en muchas recetas ecuatorianas. El maíz ha sido durante mucho tiempo un producto básico y una parte significativa del patrimonio cultural del país, jugando un papel crucial en las tradiciones sociales, económicas y culinarias a lo largo de la historia de nuestro país, en el Ecuador existe una diversa gama de variedades cultivadas en las diferentes regiones del país. La siembra de maíz ha sido la siguiente: en el año 2019 se cosecharon 974.833 toneladas de maíz, en el año 2020 se cosecharon 938.364 toneladas de maíz, mientras que el 2021 se cosecharon 903.030 toneladas de maíz (hasta septiembre) (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2022).

2. Innovación y destrucción

El maíz es uno de los productos de mayor importancia en la exportación ecuatoriana, debido a que es fuente de alimento básico en muchos países en el mundo por lo que el maíz ecuatoriano se importa para su uso en diversas industrias como el de procesamiento de alimentos y empresas de biocombustibles, teniendo un impacto sustancial en la economía y cultura del país.



Figura 3. Imagen de un sembrío de maíz.

Fuente:<https://agriculture.basf.com/ec/es/proteccion-de-cultivo-y-semillas/cultivos/cultivo-de-maiz.html>

El uso de nuevos fertilizantes e innovaciones genéticas en el cultivo de maíz en Ecuador contribuirán a su mejoramiento (Citedes-Cepeda, Carvajal-Larenas, & Zambrano-Mendoza, 2022).

En el Ecuador, la producción agrícola del maíz ha sido primordial en los últimos años, se han generado innovaciones en el campo del cultivo de este producto, como en su procesamiento, una de las innovaciones generadas por

científicos y expertos agrícolas, ha sido desarrollar variedades de maíz y que estas sean resistentes a plagas y enfermedades además que esta producción pueda soportar de mejor manera el cambio climático y con esto se busca que estas nuevas variedades ayuden a aumentar el rendimiento, a reducir pérdidas y mejorar el cultivo de maíz en nuestro país.

El uso de nuevas tecnologías en la siembra y proceso del maíz ha sido una de las innovaciones básicas como, las técnicas de agricultura de precisión, el uso de GPS y drones, que ayudan a los agricultores a mejorar la producción de sus cultivos, reduciendo los desechos. Los avances en la tecnología con respecto al procesamiento de alimentos han llevado a la creación de productos nuevos elaborados con maíz, como la harina de maíz con mayor cantidad de proteínas.

El creciente interés en agricultura orgánica y sostenible en nuestro país se ha visto expresado en el desarrollo de nuevas formas para cultivar y procesar este grano enfocados en la sostenibilidad ambiental, la viabilidad económica y sobre todo la responsabilidad social. Estas nuevas estrategias podrían ayudar a promover el crecimiento a largo plazo en el sector agrícola y generan un gran potencial en el Ecuador, que sin duda mejorará y ayudará a los productores de este grano, y a que los consumidores, reciban alimentos de calidad y con mayores nutrientes.

El maíz a más de ser un alimento clave de la cocina local, también juega un papel esencial en la economía nacional porque Ecuador es uno de los mayores exportadores de maíz en América del Sur, produciendo además una cantidad de grano para el consumo nacional.

Una de las claves del éxito del maíz como materia prima ecuatoriana es la diversidad geográfica y climática del país, debido a que las diferentes regiones del Ecuador ofrecen condiciones únicas a este cultivo permitiendo su producción en diferentes variedades de este grano, cada uno con su

propia textura y sabor. Los desastres naturales como las inundaciones, sequías, plagas y enfermedades afectan a los cultivos y además con la destrucción intencional debido a factores políticos o económicos en el cultivo de maíz en el Ecuador constando estos en informes de agricultores que luchan con las pérdidas de sus cosechas debido a un hongo llamado complejo de manchas de alquitrán (TSC), esta enfermedad hace un daño importante en las plantaciones de maíz, por lo que genera una pérdida en la cosecha, en algunas ocasiones, los agricultores prefieren destruir los cultivos infectados para que esta no se propague y se extienda en otros cultivos.



Figura 4. Sembrío de maíz.
Fuente: Alarcón, P. (2023)

Se conoce que otro de los factores que puede contribuir a la destrucción del maíz en Ecuador es la dependencia de semillas de maíz genéticamente modificadas (GM) para su cultivo. Los sembríos transgénicos brindan algunos beneficios, como su resistencia a plagas y enfermedades, pero también pueden presentar riesgos para la biodiversidad y la salud humana.

El maíz en el Ecuador ha dejado un legado importante, ya que las comunidades indígenas desde tiempos ancestrales han desarrollado conocimientos y técnicas en la siembra del maíz, permitiendo que este cultivo se adapte y si se diversifique en los diferentes ecosistemas del país, modificando su genética bajo un enfoque agroecológico (Gómez Villalva, Cobos Mora, Montero Flores, & Carrasco Vargas, 2023).

En el Ecuador, grupos de ambientalistas y productores agricultores han solicitado regulaciones sobre el uso de cultivos transgénicos debido a la destrucción del maíz y que esto puede generar impactos, tanto económicos como sociales en los agricultores y en las comunidades que tienen como fuente primordial de ingreso al maíz, por esta razón es necesario desarrollar prácticas sostenibles y un adecuado manejo de enfermedades con la finalidad de garantizar la seguridad alimentaria y la sobrevivencia de pueblos locales.



Figura 5. Cuenco con chicha y productos del maíz.

Fuente: https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcToFK7G5CnS5LxezTGpy-34MAJmHm_QfCl9gw&usqp=CAU.

Reseña: La chicha es un néctar patrimonial ecuatoriano, entre los ingredientes se tiene al maíz, frutos ácidos y panela.

3. Cosmogonía

«Desde el Origen hasta el Popol Vuh ruega a la tierra. El barro y el polvo; el inicio y el fin. El camino fracasado por hallar vida al crear hombres de barro, que solo fueron posibles de ser, por medio del maíz, que a diferencia del cristianismo tiene de base a la manzana como sinónimo de «pecado» y expulsión», sin embargo, en nuestra ideología sincrética, ese es el mito que nos inunda» (Valverde, 2021, p. 5).

En el Ecuador la cosmogonía del maíz está intensamente arraigada en las culturas indígenas del país, principalmente en los pueblos andinos ya que este grano ha sido un alimento básico durante muchos años por lo que varias comunidades indígenas lo consideran un cultivo sagrado. El maíz según la cosmología andina fue creado por el dios Pachacamac, que es el creador del universo. Pachamama, la diosa de la fertilidad y la cosecha, a menudo es asociada con el cultivo de maíz y se cree que influye en su crecimiento y abundancia. En las antiguas cosmovisiones existen un sinnúmero de diosas que se relacionaba con lo femenino, como la luna siendo fundamental para el nativo mesoamericano después del sol (Ruiz-Serrano, Serrano-Barquín, Serrano-Barquín, & Zarza-Delgado, 2022). El significado espiritual del maíz juega un papel vital en la vida cotidiana de muchos ecuatorianos.

En una variedad de platos tradicionales de nuestro país el maíz es un ingrediente básico, como es el caso de la elaboración de: las humitas que pueden ser dulces o de sal es básicamente de una mezcla de maíz a la que se le agrega especias y es cocinado al vapor, la chicha es considerada una bebida sagrada (bebida de maíz fermentada), choclo con queso que es el maíz tierno cocinado, tostado que es precisamente el maíz tostado, tortillas de maíz en tiesto (masa de maíz sazonada y asado en un recipiente plano

elaborado de barro), pan de mote (elaborado con maíz blanco), champús (bebida realizada con harina de maíz y frutas nativas), sopa de bolas de maíz también conocida como sopa de lluspas su preparación es a base un caldo de cerdo o res con bolas de harina de maíz, caca de perro que no es más que el maíz tostado con panela, sopa de morocho es a base de un caldo de cerdo o res con una variedad de grano de maíz llamado morocho, morocho de dulce es una bebida espesa que se prepara con morocho quebrado, con leche, canela y azúcar, la colada morada que es una bebida a base de harina de maíz negro o morado y se consume especialmente en finados, entre otros tantos alimentos que se preparan con este grano básico en la gastronomía de nuestro país.

Es decir, este grano en sus diferentes preparaciones (frito, asado o cocinado) en una masa de sal o de dulce, es una materia prima importante para muchas recetas ecuatorianas. Muchos agricultores de nuestros territorios aún continúan abrazando los métodos tradicionales de la siembra y la cosecha de maíz, que se siguen transmitiendo de generación en generación, a pesar del uso generalizado de técnicas agrícolas nuevas en Ecuador. Lo que no solo ayuda a conservar las tradiciones culturales en nuestro país, sino que además asegura la protección de las variedades tradicionales de maíz exclusivas de esta tierra. En general, la cosmogonía del maíz en Ecuador refleja la profunda conexión entre los pueblos indígenas del país, su tierra y sus cultivos.

3.1 Identidad cultural

«En la época preinca, la producción principal fue la del maíz (producto ritual y de consumo) y tubérculos, como la papa, mashua, mellocos, ocas y otras variedades; además, varios vegetales y legumbres como los chochos, berro, la quinua, el bleo y frutas

como la mora, chimbalo y las uvillas, cuya ingesta era complementada con insectos (cuzos, catzos), artrópodos y caracoles de tierra, que con los productos obtenidos mediante el intercambio como: la coca, el ají, la sal, y frutas de las tierras bajas, formaban la dieta básica. En las zonas de páramos, se ofrendaban animales de caza (tórtolas, perdices, pavas, venados, conejos, etc.) que proporcionaban las proteínas necesarias. La producción de alimentos fue abundante debido a la riqueza de la tierra, abastecía a una gran parte de la población asentada en tierras templadas, valles cálidos y la montaña» (Pinto & Abad, 2017).



Figura 6. Pirámide de maíz, se observa en la imagen una simulación de un altar al maíz.

Fuente: Alarcón, P. (2023)

La milpa se considera un elemento *cosmogónico* y complementario al relato oral. La cosmovisión y modos de control y uso de la naturaleza se lo aplica en el cultivo de la triada *maíz*, frijol y calabaza. Recuperado de:

<https://www.scielo.org.mx/pdf/ecm/v50/0185-2574-ecm-50-00271.pdf>

El maíz es parte fundamental de la cultura indígena por lo que se cultiva en sus diferentes variedades como el sapa, el delgado, el grueso, el sangre de toro, el blanco, el morochillo rojo, el morochillo y morocho rojo, morado, negro, el chulpi morado, amarillo, entre otros y diferentes colores (Clajadep, 2017).

Según El Productor (2017), el maíz se cultiva en diferentes ecosistemas que van desde las tierras cálidas hasta las zonas más frías, pasando por los territorios totalmente áridos. La producción de maíz concentra un conocimiento vasto sobre las condiciones naturales de las tierras, de los fenómenos atmosféricos, sus propiedades alimenticias y medicinales, por ejemplo, el cabello de maíz preparado en infusión tiene funciones diuréticas (Lino, Pionce, & Franco, 2021).

Culturalmente el maíz en el Ecuador está profundamente arraigado, ya que ha sido uno de los alimentos básicos desde tiempos remotos, este grano fue uno de los primeros en domesticarse en América y por lo tanto fue base fundamental de la vida de muchas culturas indígenas de este continente, fue protagonista en la alimentación, en las ceremonias y en las tradiciones, siendo distintivo por su significado espiritual, social y cultural, una de las fiestas en las que el maíz es un elemento clave es en la fiesta del Inti Raymi, debido a que se celebra el solsticio de invierno dando inicio al ciclo agrícola nuevo.

Este grano además es un ingrediente importante en una infinidad de platos tradicionales los mismos que a menudo son preparados con variedades específicas de este grano, tradiciones culinarias y únicas porque dependen en gran medida del maíz estas habilidades culinarias se transmiten de generación en generación. La identidad cultural del maíz en Ecuador está profundamente unida a la historia, las costumbres y los estilos de vida del

país. Su importancia como cultivo básico y símbolo de comunidad y espiritualidad continúa dando forma a la cultura ecuatoriana.

Fiesta del Maíz en Sangolquí

«Sangolquí procede del término quechua sango que significa «manjar de los dioses» y qui que significa «abundancia», unidos los dos términos se forma “manjar de los dioses en abundancia» (GoRaymi, s.f.).

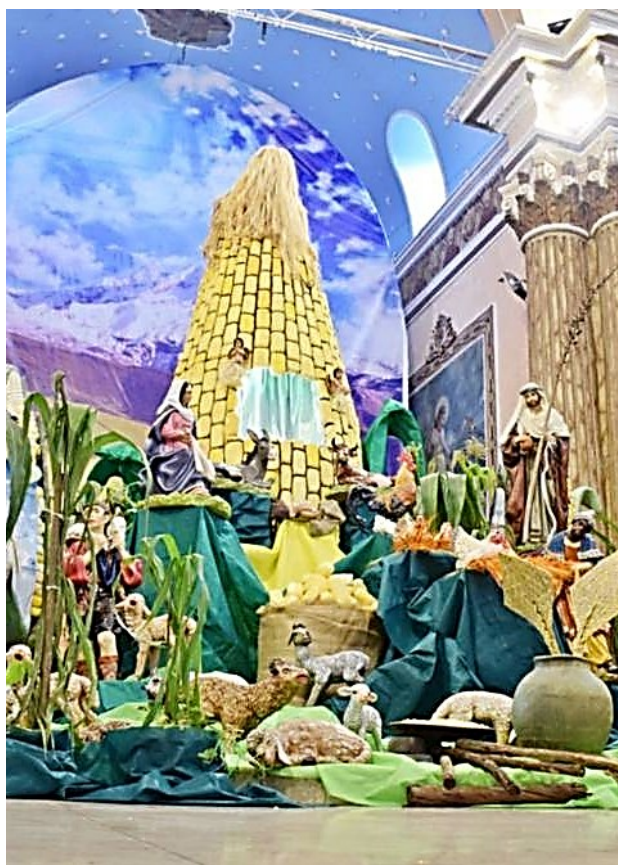


Figura 7. Escena del pesebre confeccionado en homenaje al cultivo de choclo

Fuente: El Universo. (2018, 18 de diciembre). Sangolquí construyó un pesebre dedicado al choclo.

<https://www.eluniverso.com/noticias/2018/12/18/nota/7103286/sangolqui>

Flores Ayala (2016) sostiene que el maíz ha formado parte de la dieta de los sangolquileños por centurias, Sangolquí en el año 1600 tenía 700

habitantes, una minoría de los habitantes consumía carne, gran mayoría de la comunidad consumía papa trigo, maíz, cebada, frijol, entre otros. Este valle siempre se destacó por su producción agrícola, gracias a su clima cálido y el acceso al agua.

De las festividades que se realizan en Sangolquí, sin duda, lo más relevante es el desfile del Maíz en el que participan reinas de varios lugares del país, las mismas que desfilan sobre carruajes decorados, acompañados de danzas y bandas de pueblo, se realizan también corridas de toros demostrando así la alegría de este pueblo (GoRaymi, s.f.).

«En los meses de cosecha, julio y agosto se lleva a cabo el Jacchigua también conocida como la celebración de las cosechas, esta celebración era realizada tanto por indígenas como hacendados, gracias a esto se conjuga una riqueza cultural en la se visibiliza la importancia de la celebración de la fiesta del Maíz y el Turismo en Sangolquí» (Ayala & Urbano, 2016).

Además, se realizan exposiciones artesanales y festivales gastronómicos. Estas fiestas se celebran todos los años en el que se presenta al mundo las costumbres, el folclore y la gastronomía del cantón Rumiñahui con sus comidas típicas, entre ellas el tradicional hornado de Sangolquí (GoRaymi, s.f.).

El maíz está presente en la cocina de este cantón, demostrando así que su valor no solo es culinario sino también cultural porque el maíz está presente desde tiempos ancestrales en el día a día de los pueblos, debido a que la comunidad lo siembra, lo muele, lo cocina y se alimenta de este grano de muchas maneras y formas (GoRaymi, s.f.).

En Sangolquí se construyó un pesebre dedicado al maíz, al Niño Jesús se lo divisó en medio de siembras de choclos y cosechas de maíz, graneros, agricultores y aves de corral, reuniendo características y tradiciones propias

de la localidad, podríamos hablar de los sincretismos religiosos que surgieron como resultado de la colonización europea en nuestros territorios como agentes sanadores y significadores del proceso sincrético, así como la producción de imágenes religiosas que incluyen hibridaciones iconográficas evangelizadoras. Sangolquí construyó un pesebre dedicado al choclo (El Universo, 2018).

Patate

El cantón Patate es conocido como «El Valle de la Eterna Primavera», y considerado como el pueblo mágico de Ecuador, ubicado en la provincia de Tungurahua. Este cantón tiene en su gastronomía la arepa patateña y se conoce que a la llegada de Simón Bolívar en su paso por este territorio en la gesta libertaria, con sus cuadrillas decidió descansar y alimentarse, al mirar la dedicación y virtudes de las damas patateñas solicito elaborar las tradicionales arepas venezolanas con harina de maíz (Tungurahua Turismo, 2022).



Figura 8. Arepas patateñas

Fuente: <https://tungurahuatourismo.com/es-ec/tungurahua/patate/recetas/arepas-zapallo-aead5198f>

Pero no se imaginó que las damas de esta localidad le iban a poner su originalidad, añadiendo el zapallo acompañándolo con queso y panela dando como resultado la famosa arepa de Patate (Tungurahua Turismo, 2022).

Este plato tan característico ha sido importante en el desarrollo de las familias patateñas durante décadas:

«La venta de Arepas de Zapallo para la familia Parra comprende la perseverancia por mantener una tradición familiar desde 1890 y que los representa como parte de la cultura del Valle de la Eterna Primavera, es así como las hermanas Parra Caicedo, actuales propietarias y forjadoras de un camino de emprendimiento, preparan este delicioso alimento los viernes, sábado y domingo para compartir el sabor a horno de leña» (Vera Páez, 2020, p. 55).

El maíz es una materia prima importante para la sobrevivencia de muchos pueblos, se relaciona con la siembra y el cultivo de un grano ancestral y es un dador de vida, otorgando un valor simbólico que trasciende su importancia como alimento y por tanto considerado un elemento fundamental de identidad, el maíz es en muchas regiones un alimento para el alma, cuerpo y mente ya que espreciado como un regalo de los dioses. En la actualidad, en Patate se mantiene esta tradición, preparando y comercializando las arepas, además ofertan su famosa chicha de uva convirtiéndose en un atractivo gastronómico del sector (Tungurahua Turismo, 2022).

Cantón Rumiñahui

Gracias a los vestigios, manifestaciones y transmisiones encontradas sobre la siembra del maíz que datan de los tiempos preincaicos en el Valle de los Chillos, territorio que fue nombrado así en honor al maíz chillo que

se cultiva en este territorio fecundo y de verdes paisajes, testimonios descritos:

Los conocimientos, técnicas y prácticas que las comunidades han desarrollado a lo largo del tiempo, mantienen la conexión con su entorno natural, vinculadas a un sistema de sobrevivencia, basado en sus creencias, en sus medicinas, en la alimentación, estos espacios simbólicos y de sabiduría ancestral se siguen manteniendo gracias a la transmisión generacional.



Figura 9. Obra El choclo. Autor de la Obra: Gonzalo Endara Crow.
Fuente imagen: Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, s.f.)

4. El maíz y las artes visuales

«En la parroquia Cojitambo del cantón Azogues, en forma sostenida y secuencial, año tras año, se viene desarrollando La Fiesta del Maíz como manifestación andina ancestral de rescate y puesta en valor del patrimonio intangible de las comunidades (...) como marca turística se encuentra ya posicionada y constituye un activo intangible que potencia el nivel de vida de la población que se beneficia de la cadena de servicios que genera el encuentro

andino (Ordenanza Municipal, 2014)» (Jalón de Torbay et al., 2018, p. 46).

En el ámbito cultural el maíz en el Ecuador ha jugado un papel importante a lo largo de la historia para muchas comunidades indígenas, el maíz representaba una deidad, algo sagrado usándola en ceremonias como ofrenda religiosa. En el arte ecuatoriano, se ha plasmado tanto en artesanía como en obras de arte, la mazorca de maíz ha sido una temática común, tanto en pinturas como en esculturas, ya que se lo concibe como un símbolo de abundancia, de fertilidad y de subsistencia, representándolo muchas veces con colores vibrantes, es decir, el maíz ha sido un elemento inspirador, tanto en el arte, artesanía y diseño en nuestro país.

Por lo tanto, es imposible hablar de la historia del ser humano y no vincularlo a su necesidad de expresarse desde los principios mismos de su trayecto en este mundo, la conexión de esta expresión con la estética contribuye de forma significativa al aparecimiento y desarrollo de la cultura desde los primeros pueblos en esta tierra. La estética que estudia la belleza y de cómo esta se percibe, experimenta y se valora tanto en el arte como en otros aspectos de la vida. La estética también ha jugado un papel importante en la formación de gustos y preferencias individuales y colectivas, el aporte de la estética en la historia ha sido fundamental para el desarrollo y comprensión del arte y la cultura en todas sus manifestaciones.

Por lo que se reflexiona sobre la importancia de fortalecer la identidad cultural e histórica, se analiza el valor de la artesanía, del arte, y del diseño como expresión simbólica de una cultura en sus diferentes dimensiones; planteando directrices de innovación, tanto en la creación de un producto como en sus procesos y sus contextos. Además, analizaremos las obras mediante “un ejercicio académico que permite definir las características de

una composición plástica o artística, desde una mera descripción de la obra desde tres puntos de vistas:

Denotativa o lectura descriptiva, en esta etapa se describe de manera literal lo que se observa en la obra, desde el exterior hasta el interior.

Connotativa, también conocida como lectura interpretativa, es un nivel profundo de comprensión, se analizan contextos, mismos que podrían ser históricos, ideas y sentimientos planteados en la obra.

Compositiva, se realiza una descripción de los elementos conceptuales como el punto, la línea, el plano, el volumen, la textura, el color, la forma, entre otros.

«Cuando el observador gira en torno a un objeto, o el objeto gira frente a él, recibe una secuencia ordenada de proyecciones, que cambian gradualmente. La coherencia de esta secuencia facilita en gran manera la identificación del objeto, al que se refieren todas las visiones particulares» (Avila, 2002).

4.1 Análisis en la pintura

La relación entre el hombre y el maíz data de los inicios de la civilización en territorios que hoy forman parte del Ecuador y va más allá del factor alimenticio, el cultivo del maíz determinó el desarrollo económico, político y social. Innumerables obras artísticas dan cuenta de la importancia del maíz en nuestra sociedad principalmente en la región de la sierra formando parte de nuestra identidad, plasmada a través de trabajos realizados por las manos de artistas visuales, expresando sus muy personales y libres interpretaciones sobre el maíz en lenguajes y técnicas muy variadas.

El arte es una expresión creativa que transmite ideas, emociones, sensaciones y experiencias a través de diversos materiales, formas y colores.

Existen varias definiciones sobre lo que es y lo que representa el arte, porque podría variar dependiendo de la perspectiva, enfoque cultural, histórico y personal de cada artista, el arte es estimado por su belleza estética, por el virtuosismo artístico y técnico, por su inagotable capacidad para provocar sensaciones y sentimientos. El arte tiende a producir una cosa bella por la manifestación de una forma sensible, de manera que desde este punto de vista el arte es más una creación que una imitación. (Jolivet, Regis, 1962. Citado por Medina., 2005). En última instancia, el arte es una manifestación humana que refleja la creatividad y la imaginación, y puede servir como una forma de comunicación y reflexión sobre el mundo en el que vivimos.

Se realiza un análisis sobre la identidad cultural e histórica estudiando el valor de la pintura como expresión simbólica en sus diferentes dimensiones como en sus procesos y sus contextos, examinando las obras de Kingman con su obra Elegía del maíz y de Egas con su obra titulada Recogedoras de maíz, y además realizaremos un ejercicio académico que nos permite definir las características de la composición desde la descripción denotativa, connotativa y compositiva de estas obras.

4.1.1 Kingman, Elegía del maíz

«Eduardo Kingman es uno de los mejores exponentes del arte ecuatoriano, distinguido pintor, dibujante, grabador y muralista lojano, es considerado uno de los maestros del expresionismo ecuatoriano, en sus obras impregnó el realismo social. Eduardo Kingman nació en Loja un 3 de febrero de 1913» (Municipio de Loja, s.f.).

«En el sentido de la pintura, presentó criterios específicos para la creación de un arte social relevante, insistiendo ante todo que el arte debe ser «humanizado» y provocativo, que inste al espectador no solo a pensar sino a actuar. Para ello afirmó que el artista no debe copiar la realidad fotográficamente sino, más bien, interpretar el tema enfatizando los aspectos significativos de la composición, dejando en la sombra aquellos detalles insignificantes» (Greet, 2007, p.96).



Figura 10. Obra Mirada hacia el Sur. **Autor de la obra:** Eduardo Kingman

Fuente: <https://www.encyclopediadelecuador.com/eduardo-kingman/>

Título de la obra: Mirada hacia el Sur. Autor: Eduardo Kingman. Técnica: Óleo sobre lienzo. Dimensiones: desconocido. Año: 1981. Localización: desconocido. Recuperado: <https://www.encyclopediadelecuador.com/eduardo-kingman/>

Su representación del indígena enfatizó el tema de la clase y el compromiso con el trabajador explotado, sobre el de la identidad étnica, explosiva controversia entre los críticos más conservadores (Greet, 2007, p.119).

ANÁLISIS DE LA OBRA, ELEGÍA DEL MAÍZ

Las elecciones de materiales y técnicas que se realizan al elaborar una obra de arte establecen la primera impresión dentro de una composición, y suelen tener un sentido y un sentimiento o emoción específica, que es la elección entre tonos cálidos o fríos que puede generar distintas reacciones en la escena.



Figura 11. Obra Elegía del maíz. **Autor de la obra.** Eduardo Kingman.

Fuente: https://www.artmajeur.com/medias/hd/j/r/jrasensi1/artwork/9147619_kingman-elegia-de-maiz-page-2.jpg

Identificación de la obra

- Título de la obra: ELEGÍA DEL MAÍZ.
- Autor de la obra: Eduardo Kingman, (Loja,1913 – Quito,1997).

- Año: 1990.
- Técnica: Gouache.
- Estilo: Expresionismo
- Género: Costumbres
- Dimensiones: 50 cm x 35cm.
- Ubicación: Desconocido.

Descripción Denotativa

Esta obra está representada en un lienzo con formato rectangular menor a un A2, se aprecia una mano con rasgos toscos, sosteniendo en alto un maíz en color amarillo vibrante y con sus hojas verdes sobre un fondo azul claro.

Descripción Connotativa

Contexto Histórico: El arte sufre cambios significativos durante el siglo XX. La iluminación y las sombras ya no eran lo más importante, ahora se buscaba retratar una realidad y problemática social, los cuadros reflejan la realidad social de los pueblos marginados, Kingman aparece con un nuevo estilo expresionista, que consiste en representar la realidad indígena.

Interpretar a la obra de arte: Kingman plasma en esta obra una mano grande, fuerte, de rasgos toscos en representación a la fuerza, al trabajo que se visualiza levantando el fruto de la tierra, fruto del esfuerzo y la labor del campesino, que es la mazorca de maíz, representado en granos que se asemejan a granos de oro, simbolizando la riqueza de la tierra y sus hojas verdes que expresan la fertilidad de la tierra.

Nota: Para crear el mapa estructural como campo visual sobre el que se analizan las diversas fuerzas de la obra, los elementos que se perciben, pero no se «ven», y se examinan en la descripción compositiva, es necesario

generar una fotografía en gris en la que se pueda diagramar figuras y líneas compositivas.

Descripción Compositiva

La línea destaca su dirección, tonalidad y grosor pueden transmitir diferentes valores expresivos. Las líneas rectas transmiten constancia y rigidez, mientras que las curvas transmiten movimiento y vitalidad. Las líneas irregulares sugieren tensión y pueden ser rectas o curvas (Getlein, 1973).

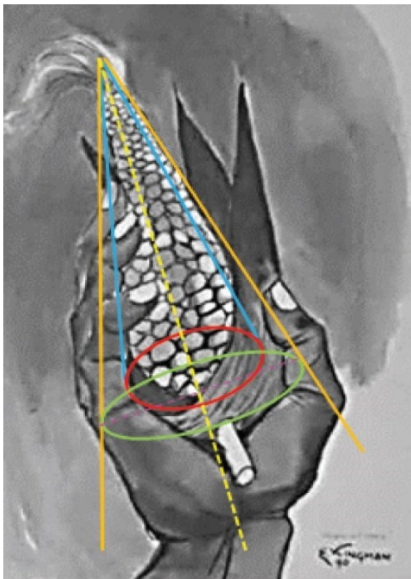


Figura 12. Análisis compositivo en escala de grises. Obra: Elegía del maíz. Autor de la obra. Eduardo Kingman. **Fuente:** Alarcón, P. (2023).

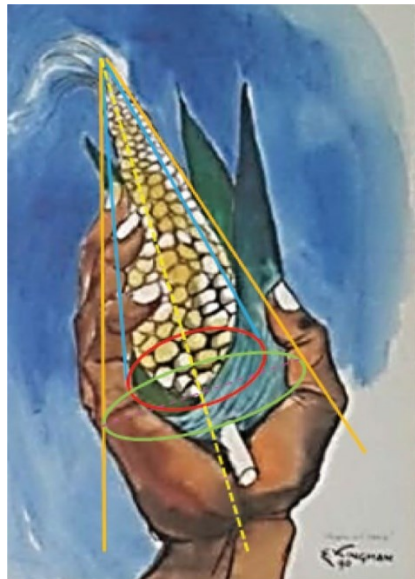


Figura 13. Análisis compositivo a color. Obra: Elegía del maíz. Autor de la obra. Eduardo Kingman. **Fuente:** Alarcón, P. (2023).

Esta obra presenta una serie de líneas y formas que llevan la mirada hacia la parte superior de la obra, un semicírculo en la palma de la mano esta denotado por la posición de la mano, otro semicírculo de menor

dimensión en la base de la mazorca, generan la sensación de dirección. La imagen denota una silueta piramidal inclinada al lado izquierdo estableciendo dinamismo en la composición y establece una clara perspectiva de punto de fuga. Los granos del maíz, presentados en formas irregulares y colocadas en un orden que proveen de ritmo a la composición. Gracias a la luz que se muestra en esta obra se genera contorno y profundidad, además los colores ocre en la mano que contrastan con el color amarillo brillante de la mazorca de maíz y las tonalidades de verdes en degradación dan la sensación de un espacio tridimensional en esta obra.

Conclusión sobre el análisis de obras

Eduardo Kingman se caracterizó por el expresionismo y las manos eran las protagonistas en la mayoría de sus obras, en la pintura «Elegía del maíz» de Kingman, muestra el fruto del trabajo del campesino indígena, a través del análisis realizado podemos apreciar elementos visuales que contribuyen a transmitir el mensaje de la obra de manera efectiva. Las obras de Kingman se muestran un uso de color en el que se priorizan los tonos tierra y marrones, esta obra no es la excepción ya que estos tonos se los evidencia en la mano que sostiene al maíz, representando así el vínculo del campesino con la tierra y la naturaleza. Esta cromática aporta una impresión de calidez e identidad con la obra. La composición del cuadro refuerza la idea de que el maíz es el eje primordial de la obra, encarnando la lucha del pueblo indígena. El papel importante que juega la luz en la obra ya que se utiliza una iluminación enfocada en el maíz, subrayando la importancia de este grano en el diario vivir del campesino, no solo como fuente de alimento, sino además como un emblema cultural.

4.1.2 Egas, Recogedoras de maíz

Camilo Egas, conocido como el precursor del indigenismo, nació en Quito el 1 de diciembre de 1889. Se caracterizó por sus obras que denotan mensajes sociales desde el arte hacia el sistema social discriminatorio de la época, sus obras pretenden ser elementos de propugnación y protesta (Panchi, 2019).



Figura 14. Obra Indios a la luz de la luna. **Autor de la obra.** Camilo Egas. **Técnica.** Óleo.

Fuente: Recuperado de: <https://mgodzala.wordpress.com/2013/02/11/museo-camilo-egas/#jp-carousel-3978>

La estilización a la etnicidad indígena sería una constante en el trabajo de Camilo Egas, a pesar de haber sido reconocido como un artista moderno, sin duda, fue característico su trabajo al abordar la representación del indígena desde una mirada mestiza (Hablemos de cultura.com, 2023).

Camilo Egas transitó por algunas tendencias artísticas, como el cubismo, el expresionismo, el surrealismo, entre otras. Las características que poseen sus obras son los colores que utiliza y sus composiciones singulares.

ANÁLISIS DE LA OBRA, RECOGEDORAS DE MAÍZ

Identificación de la obra

- Título de la obra: RECOGEDORAS DE MAÍZ.
- Autor de la obra: Camilo Egas, (Quito,1889 – Nueva York,1962).
- Año: 1925.
- Técnica: Óleo
- Estilo: Indigenismo
- Género: Costumbres
- Dimensiones: 150 cm x 228cm.
- Ubicación: Desconocido.



Figura 15. Obra Recogedoras de maíz. Autor de la obra. Camilo Egas.

Fuente imagen: <https://i0.wp.com/www.paralaje.xyz/wp-content/uploads/2016/09/recogedoras-de-maiz-1925.jpg?w=598&ssl=1>

Descripción Denotativa

En su nivel pre iconográfico, en este cuadro rectangular se aprecia un grupo de tres mujeres en un sembrío de maíz y se puede observar que estas

mujeres están cosechando maíz en pleno día, al fondo se visualiza un paisaje como en sombra o desenfocado.

Esta obra se ejecutó en la técnica al óleo que son sustancias aceitosas y pastosas, se utiliza colores ocre haciendo un marcado contraste entre las siluetas femeninas y el campo de maíz, las mujeres usan ropajes que cubren sus cuerpos, con vestimentas sueltas de diferentes colores, su cuerpo y extremidades robustas.

Descripción Connotativa

Contexto Histórico: El realismo social y el indigenismo fueron movimientos que tuvieron auge alrededor de 1920 y 1930, se retrataba y reflejaba la realidad social de los pueblos marginados. En Ecuador, la literatura usa temas correspondientes al Realismo Social, debido a la preocupación sobre la realidad ecuatoriana, Camilo Egas mediante nuevos estilos representa la realidad indígena que realizaba trabajo pesado incómodo y sobre todo agotador.

Interpretar a la obra de arte: Egas incorpora en las recogedoras de maíz una caracterización de masas, de personajes que representan a un colectivo y no de seres individuales haciendo alusión a la clase menos favorecida desde una perspectiva y enfoque mestizo a esas mujeres indígenas y su trabajo diario. Egas proporcionó un punto firme y sincero a estas mujeres indígenas que fueron marginadas en la historia del Ecuador, representadas con sus vestimentas típicas.

Descripción Compositiva

Una serie de líneas llevan la mirada hacia el centro de la obra, una línea horizontal muestra la posición de los pies de las mujeres, un triángulo central presenta una mujer agachada con ropaje verde halando la planta de maíz, y en dos triángulos tanto a la derecha como a la izquierda dos mujeres

cosechando maíz, una totalmente erguida y otra mujer agachada recogiendo maíz.

En el cuadro se observa simetría y en su composición visualizan tres triángulos en diferentes ubicaciones que establecen profundidad en la obra. La perspectiva se considera como la habilidad de reproducir los objetos en su forma y en la disposición en la que se pueden ver. Además, similar a la agrupación de objetos que se ven desde la perspectiva del espectador. A través de esta habilidad, los artistas generan la percepción de un universo tridimensional sobre una superficie de dos dimensiones.

Tres mazorcas de maíz se muestran en suelo al extremo izquierdo inferior de la obra. Las luces y las sombras generan un ambiente un tanto triste que ayuda definir los contornos dando sensación de profundidad, sus colores cálidos en las prendas de vestir de las mujeres se superponen sobre los tonos marrones del fondo.

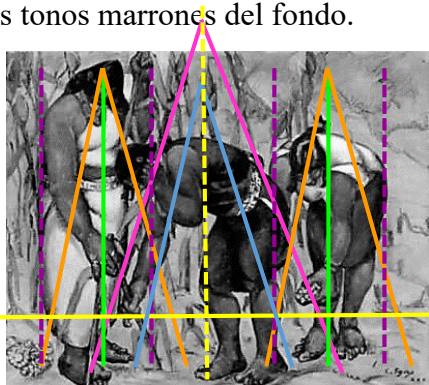


Figura 16. Análisis compositivo en escala de grises. **Obra:** Recogedoras de maíz. **Autor de la obra.** Camilo Egas. **Fuente:** Alarcón, P. (2023).

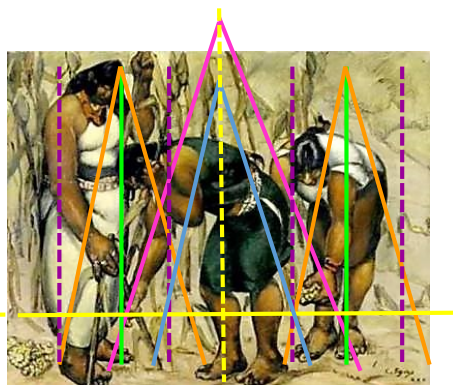


Figura 17. Análisis compositivo a color. **Obra:** Recogedoras de maíz. **Autor de la obra.** Camilo Egas. **Fuente:** Alarcón, P. (2023).

Conclusión sobre el análisis de obras

En esta obra Egas muestra las características propias del indigenismo, e incorpora la representación de una colectividad y al mostrar la percepción

de la raza vencida desde una mirada mestiza en esta obra impresionante que exhibe una escena de mujeres recolectando maíz. En un primer momento se observa una obra con colores fuertes y ocres que atrae la mirada del observador de forma inmediata.

Además, en esta obra se plasma una chacra de maíz y en el centro del cuadro, se encuentran tres mujeres que están recolectando las mazorcas. Una de ellas está de pie, mientras las otras dos mujeres están agachadas, recogiendo las mazorcas directamente del suelo, mostrando la técnica de recolección utilizada en el campo. Egas logra transmitir una sensación de movimiento a través de las figuras. Las posturas de las mujeres y la forma en que están dispuestas en el lienzo generan una sensación de profundidad. En esta obra Egas hace uso de manchas largas y ligeras que dan la dinamismo y agilidad a la composición.

La cromática utilizada es muy interesante porque se basa en tonalidades cálidas. Las vestimentas de las recogedoras están plasmadas en colores como el blanco, marrón y verde generando una escena sobria, triste y de abatimiento lo cual es reforzado por los matices utilizados en la chacra de maíz.

4.2 Análisis en la escultura

La naturaleza de la escultura hace referencia a la percepción del lugar. El volumen es un espacio contenido, lo que los ojos pueden ver es una envoltura de esta, es decir, la forma, y a través de esta superficie, forma. Se genera la percepción de que es un espacio contenido (el volumen). La manera en que se mezclan los componentes como el color y la textura, que son los componentes instrumentales de la superficie (Moliné, 2018).

En la escultura del maíz se articula un discurso mítico y de símbolos que nos permite explicar el origen y el fin de un microcosmos construyendo una imagen de un pueblo narrando su historia misma, abarcando las posibles

relaciones que el ser humano establece con el arte, como condición misma del entorno que se habita, a través de la armonía de colores y formas en la naturaleza y su entorno.

Los objetos de arte como las esculturas en muchas ocasiones abordan narrativas centrales en la historia del país. Fundamentados en la idea, la apariencia, el uso, la apropiación, restauración/preservación o remanentes de un grupo de objetos, siendo participes en períodos específicos de la historia económica, política y social de un país.

Por lo que se efectúa una reflexión sobre algunas esculturas referentes al maíz en nuestro país, analizando su valor como expresión simbólica, sus procesos y contextos, estudiando las obras de Endara con su obra El choclo y la obra de Sánchez titulada El maíz, realizando un ejercicio académico permitiendo definir características como la composición desde la descripción denotativa, connotativa y compositiva.

4.2.1 Endara, El choclo

Gonzalo Endara Crow, conocido como uno de los pioneros del realismo mágico en Ecuador, nació en Bucay el 17 de mayo de 1936 y fallece en Quito el 14 de abril de 1996, fue uno de los mayores exponentes del movimiento del realismo mágico en Ecuador evidenciado tanto en sus pinturas como en sus esculturas. «»

«Gonzalo Endara Crow es un gran innovador de la pintura paisajística latinoamericana al incorporar elementos novedosos y surrealistas en el mismo. Sin embargo, su obra no puede ser enmarcada solamente como paisaje, ya que su búsqueda se encuentra enmarcada en lo que se denomina «Realismo Mágico Latinoamericano» o Magicismo» (Pérez-Avilés & Rizzo-González, 2016, p. 147).

Entre sus obras más representativas se encuentra el Monumento al maíz, El Choclo, ubicado en la ciudad de Sangolquí en la Provincia de Pichincha. (Artístico, RD, 2023).



Figura 18. Título de la obra: El Colibrí. **Autor:** Gonzalo Endara Crow. **Técnica:** Escultura Monumental. Año: 1989.

Fuente: Recuperado de; <https://turismoensangolqui.com.webnode.es/cultura/monumento-al-colibri/>

ANÁLISIS DE LA OBRA, EL CHOCLO

Identificación de la obra

- Título de la obra: El choclo.
- Autor de la obra: Gonzalo Endara Crow, (Bucay, 1936 - Quito, 1996).
- Año: 1989
- Técnicas empleadas: Escultórica (de bulto redondo) - escultura monumental urbana
- Estilo: Realismo mágico
- Género o tema: Costumbres
- Tamaño: 10 m de alto x 3,6mts. de diámetro.
- Localización: Sangolquí



Figura 19. Obra El choclo. Autor de la Obra: Gonzalo Endara Crow.

Fuente: <https://www.alamy.es/foto-monumento-al-maiz-el-choclo-por-gonzalo-endara-crow-ciudad-de-sangolqui-provincia-de-pichincha-ecuador-11448491.html>

Descripción Denotativa

Es una escultura monumental urbana, que representa una mazorca de maíz donde cada grano de maíz tiene un color y se mezclan generando un intercalado cromático. La mazorca de maíz es monumental de 10,40 metros de alto y 3,12 metros de diámetro en su parte más ensanchada, con un aproximado de 800 granos dibujados y modelados a mano. El material que utilizó fue estructura de hierro y modelado en cemento, es una obra figurativa.

Descripción Connotativa

Contexto Histórico: El realismo mágico es un género meta-lingüístico y literario, es una actitud de frente a la realidad, en nuestro caso una realidad

que convive con lo real y lo mágico. El realismo mágico tiene gran importancia dentro de la plástica artística a partir de 1926.

Interpretar a la obra de arte: Al realizar la obra de arte «El Choclo», en esta escultura el artista realizó un homenaje a la tradición agrícola del cantón Sangolquí, su belleza crea una sensación mágica natural.

Descripción Compositiva

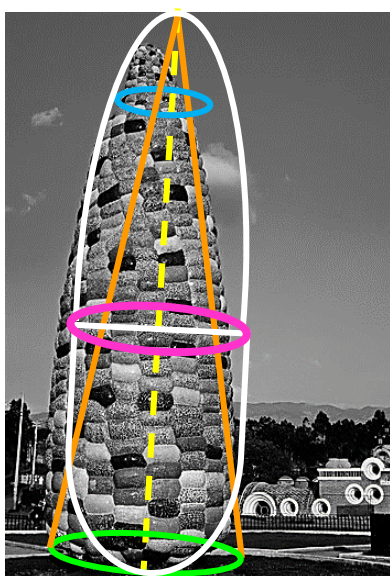


Figura 20. Análisis compositivo en escala de grises. Obra: El choclo. **Autor de la Obra:** Gonzalo Endara Crow. **Fuente:** Alarcón, P. (2023).



Figura 21. Análisis compositivo a color. Obra: El choclo. **Autor de la Obra:** Gonzalo Endara Crow. **Fuente:** Alarcón, P. (2023).

Este análisis se aplica sobre la fotografía realizada a la escultura, a pesar de ser un elemento tridimensional, el análisis compositivo se lo realiza a través de una imagen bidimensional.

Las líneas llevan la mirada hacia la parte superior de la obra, una línea vertical muestra la posición ligeramente inclinada de la mazorca del choclo, contorneada por la visualización de tres semicírculos, el primero en la base

de la mazorca, el segundo ligeramente de menor tamaño ubicado casi en el centro de la figura y por último el tercer semicírculo en el que muestra la parte más estrecha de la obra, todos estos elementos dan la sensación de una dirección. La imagen denota una figura piramidal inclinada al lado derecho estableciendo dinamismo en la composición y establece una clara perspectiva de punto de fuga. Los granos del maíz, de formas irregulares, dan ritmo a la escultura, mientras que los múltiples colores generan energía en su composición.

Conclusión sobre el análisis de obras

El choclo es considerado el símbolo de Sangolquí porque representa la producción agrícola de este sector conocido, además, como el granero de Quito. En esta obra se plasma a uno de los alimentos básicos de estos territorios, desde tiempos antiguos, realizada con tonos multicolores que reflejan la constante renovación de la madre naturaleza. En esta obra se hace presente el virtuosismo y la maestría del artista ya que se hace evidente la técnica minuciosa y la atención al detalle, Endara en «el Choclo» muestra la esencia de este alimento.

Es sustancial subrayar la exactitud y la prolijidad con las que se ha construido esta escultura debido a que en cada grano y surco de la mazorca están cuidadosamente ejecutados, lo que muestra la habilidad y el trabajo del artista para conseguir una obra de alta calidad.

Su capacidad para despertar sensaciones y emociones en el observador es otro aspecto manifiesto de esta escultura ya que el choclo forma parte de la identidad y cultura ecuatoriana, invitándonos a reflexionar sobre el significado del choclo y su importancia en la tradición e historia ecuatoriana.

Además, el gran tamaño de la escultura favorece en su impacto visual, la obra se muestra imponente y captura la curiosidad del observador, esta misma monumentalidad permite que se pueda visualizar los detalles más pequeños de la escultura desde los diferentes ángulos, compositivamente Endara muestra al choclo de forma solitaria sin que exista otro elemento a su alrededor siendo el único protagonista en todo el espacio.

Es decir, la escultura titulada «El choclo» de Gonzalo Endara es una obra extraordinaria que manifiesta el talento y la habilidad del artista, mediante su exactitud y prolijidad, la obra logra capturar la naturaleza y la belleza de este producto tradicional ecuatoriano que es la mazorca de choclo mostrando su diversidad a través de múltiples colores simbolizando la conexión mágica que se tiene con este alimento, haciendo de esta obra una escultura que consigue ser estimada y admirada.

4.2.1 Sánchez, El maíz

Juan Sánchez Andrade es un artista, nace en Cotacachi, provincia de Imbabura. Trabaja en su taller que está incorporado a su vivienda que se encuentra ubicado en el cantón Jipijapa, en la provincia de Manabí. Su habilidad le viene por herencia debido a que sus progenitores eran escultores de la madera y su abuelo artesano del cuero y otros materiales.

Sánchez es autor de reconocidos trabajos elaborados en esculturas, coloridas, representando principalmente la identidad de cada uno de los pueblos, tenemos, por ejemplo:

«A la Iguana de Urdesa, la del Papagayo en la Alborada, el Mono Machín al pie de los túneles de los cerros Santa Ana y del Carmen, ubicados en Guayaquil, la Piña en la entrada de Milagro, el Maíz en Manabí, las Garzas y Gallos de Pelea en Samborondón, entre otros trabajos. Crear esculturas endémicas es aprovechar la

riqueza cultural que hay en el Ecuador. «El arte va evolucionando y el artista debe unirse al turismo. El arte plástico es mi estilo de vida y es formar parte del desarrollo de una ciudad», opina él en referencia al Día del Artista Plástico Ecuatoriano, que se celebra cada 5 de diciembre» (Vistazo, 2014).



Figura 22. Título de la obra: Mono Machín. **Autor:** Juan Sánchez Andrade. Técnica: Escultura Monumental. Año: 2011.

Fuente: <https://www.turisec.com/la-escultura-mono-machin-en-guayaquil-es-simbolo-turistico/>

ANÁLISIS DE LA OBRA, EL MAÍZ

Identificación de la obra

- Título de la obra: EL MAÍZ
- Autor de la obra: Juan Sánchez Andrade, (De Cotacachi).
- Año: 2008.
- Técnicas empleadas: Escultórica - escultura monumental urbana .
- Estilo: Realista
- Género: Costumbres
- Dimensiones: 12 metros de alto
- Ubicación: Jipijapa.



Figura 23. Obra El maíz. **Autor de la obra.** Juan Sánchez Andrade.
Fuente: <https://www.alamy.es/foto-monumento-al-maiz-el-choclo-por-gonzalo-endara-crow-ciudad-de-sangolqui-provincia-de-pichincha-ecuador-11448491.html>

Descripción Denotativa

En su nivel preiconográfico la obra «El maíz» es una escultura monumental de estilo realista, la escultura tiene 12 metros de alto y se compone de piezas de estructura de cemento y hierro, revestidas con cerámica. Es una obra figurativa y su composición genera movimiento.

Descripción Connotativa

Contexto Histórico: A inicios del siglo XXI los artistas y la sociedad buscaron representaciones que muestren de manera fiel las características

de cada pueblo o ciudad que sea una marca identitaria, es ahí donde aparecen esculturas endémicas denominadas así por el escultor Juan Sánchez Andrade.

Interpretar a la obra de arte: Representa la cultura e idiosincrasia de la ciudad, aprovecha la riqueza cultural que hay en el Ecuador, combinado el arte, el turismo y el desarrollo de la ciudad de Jipijapa, esta obra se inauguró en el 2008.

Descripción Compositiva

Una serie de líneas llevan la mirada hacia la parte superior de la obra, una línea vertical muestra un quiebre en la línea la misma que presenta la naturalidad de los pelos del maíz o también llamado barba del maíz se visualiza un triángulo en el que se desarrolla casi toda la obra, se presentan líneas que aparecen a modo de guías para dar la naturalidad de las hojas del maíz.

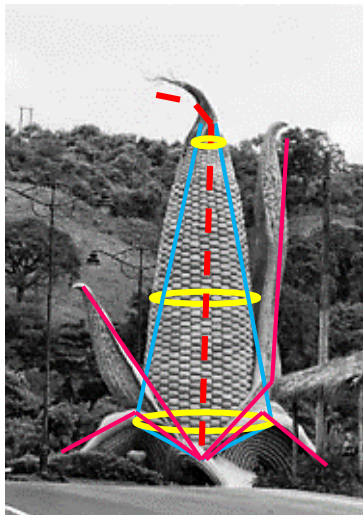


Figura 24. Análisis compositivo en escala de grises. Obra: El maíz. **Autor de la Obra:** Juan Sánchez Andrade. **Fuente:** Alarcón, P. (2023).

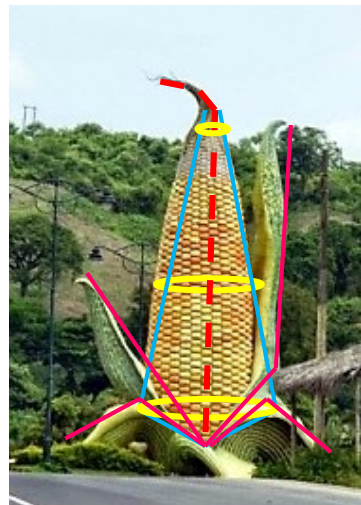


Figura 25. Análisis compositivo a color. Obra: El maíz. **Autor de la Obra:** Juan Sánchez Andrade. **Fuente:** Alarcón, P. (2023).

Conclusión sobre el análisis de obras

Es una escultura monumental urbana y su temática es la representación del maíz con sus hojas, es considerado la escultura de maíz más grande del país de estilo realista, es el símbolo de la ciudad de Jipijapa, representa su principal producción agrícola, el artista con esta obra aporta a la riqueza cultural del Ecuador y al desarrollo local. La obra «El maíz» de Juan Sánchez es un monumento simbólico que encarna y enaltece la importancia en la cultura, historia y tradición gastronómica del maíz en la sociedad ecuatoriana. Su construcción y ejecución nos incita a refeccionar sobre la conexión entre el ser humano y su medio ambiente, así como sobre la importancia de salvaguardar nuestros valores culturales y tradiciones.

En sus procesos de composición y construcción, la obra de «El maíz» exhibe formas orgánicas y armoniosas que presenta la figura de la mazorca de maíz realista. El maíz al ser un cultivo tan valorado en la historia de América Latina ya que ha desempeñado un papel fundamental en la alimentación de distintas comunidades desde tiempos inmemoriales, resaltando al maíz como un recurso valioso y vital para la supervivencia de nuestras sociedades conectándose así con la larga trayectoria histórica del maíz.

La escultura que representa al maíz se caracterizan por una minuciosa aplicación de esta técnica lo que se visualiza en el detalle de cada uno de los granos de maíz elaborados a gran precisión, transmitiendo fecundidad y abundancia. Este virtuosismo realizado por cada artista en sus obras resalta la calidad de la escultura, demostrando el dominio técnico del escultor.

La escultura de Sánchez presenta a un maíz estilizado jugando con líneas y volúmenes evocando vitalidad, energía. En resumen, la obra de arte de Juan Sánchez titulada como «El maíz» resalta tanto por su construcción técnica como por su simbolismo. Las formas orgánicas y los detalles

desarrollados con prolijidad nos invitan al análisis sobre el valor del maíz en la identidad cultural y la relación de estos terrarios con la tierra. Al mismo tiempo, nos exhorta a entender la necesidad de salvaguardar y proteger nuestros valores ancestrales y tradiciones.

4.3. Análisis en la artesanía

El arte cumple un papel fundamental en la historia y cultura de cada pueblo, principalmente en su valor simbólico en sus diferentes dimensiones, al igual que la artesanía ha desempeñado un papel crucial desde tiempos remotos, las habilidades artesanales han sido fundamentales para satisfacer las necesidades básicas de las sociedades, así como para expresar su identidad cultural y estética. Las personas creaban herramientas, utensilios y vestimentas utilizando materiales naturales disponibles en su entorno. Estas habilidades artesanales permitieron a las comunidades adaptarse y sobrevivir en diferentes entornos geográficos y climáticos.

El maíz, juega un papel importante en las artesanías ecuatorianas porque es un cultivo alimentario básico para muchas comunidades indígenas y se ha utilizado en la artesanía tradicional durante siglos. Uno de los ejemplos más conocidos es el uso de la hoja de maíz en la fabricación de «figuras», con hojas de diversos colores, y se las venden como recuerdos. El maíz también se usa en la creación de máscaras y otros artículos decorativos. En algunas regiones de Ecuador, las máscaras hechas con hojas de maíz secas se usan en bailes y ceremonias tradicionales. Estas máscaras pueden ser muy detalladas y, a menudo, están pintadas con colores brillantes para representar diferentes personajes o espíritus. El uso del maíz es un símbolo cultural en el Ecuador y parte importante de su patrimonio. Se realiza un análisis de la cerámica como expresión simbólica a través de la obra de la artista riobambeña Lidia Haro con su trabajo El diablo huma, definiendo

características de su estructura desde la descripción denotativa, connotativa y compositiva.

4.3.1 Haro, El diablo huma



Figura 26. Taller de Allyta Artesanía Ecológica, 11 de febrero de 2020. Obra personajes autóctonos del Ecuador. Autor de la obra. Lidia Mercedes Haro.

Fuente:<https://www.facebook.com/allytartesaniaecologica/photos/a.1787081354891559/2577579752508378/?type=3>

Lidia Mercedes Haro Suarez, riobambeña, es productora de artesanías ecológicas, utiliza como materia prima las hojas de maíz. Según sus propias palabras menciona: que todo inició como un juego, sus primeras muñequitas fueron realizadas con hojas de maíz frescas que al secarse cambiaban de forma y se quebraba el material, por lo que mediante investigaciones logro inmortalizar la hoja, todo este proceso de aprendizaje lo realizó hace 30 años y hace 20 años empezó a comercializar las figuras de maíz, su tienda está ubicada en la Plaza Artesanal del Tren, en la plaza Alfaro de Riobamba en el Stand #13, conocida como «Allyta Artesanía Ecológica».

ANÁLISIS DE LA ARTESANIA EL DIABLO HUMA

Identificación de la obra

- Título de la obra: El Diablo Huma
- Autor de la obra: Lidia Mercedes Haro Suarez (De Riobamba).
- Género o tema: Costumbres

- Tamaño: 21 cm
- Localización: Riobamba



Figura 27. Obra El diablo Huma. **Autor de la obra.** Lidia Mercedes Haro.
Fuente:<https://www.facebook.com/allytartesiaecologica/photos/a.1787081354891559/2577579752508378/?type=3>

Descripción Denotativa

En su nivel preiconográfico la obra representa al Diablo Huma, sus medidas son de 21 cm sin base. Parte de la creación de la figura es recolectar la hoja de maíz, secarla, pintarla con anilinas, bajo un proceso químico inmortaliza la hoja de maíz y luego construir la imagen.

Descripción Connotativa

Contexto Histórico: Desde tiempo antiguos el maíz ha sido parte importante en la vida de las comunidades indígenas y se aprovechado desde

el grano hasta sus hojas, estas consideradas como materias primas en la realización de artesanías conocidas como «el arte en hojas de maíz» en este sentido, la creatividad, de habilidosos artesanos se ha evidenciado al dar color a estas fibras y posteriormente dar forma a pequeños objetos decorativos.

Interpretar a la obra de arte: Diablo Huma también conocido como *Aya Uma*, se cree que este personaje espanta a los demonios de los sembríos. Su atuendo se compone de una máscara de colores y dos caras, lo que representa la dualidad del cosmos. Sus cabellos simbolizan la sabiduría, así como para la flor del maíz, sus cuatro orejas hacen referencia a los puntos cardinales y a los elementos de la naturaleza, el aire, agua, fuego y tierra. (Durán, 2018.).

En su atuendo se observa un látigo, símbolo de poder y autoridad, sus extremidades inferiores se visten de un zamarro que no es más que una prenda realizada con pieles de animales. El Diablo Huma, representa a un ser de las leyendas indígenas de Ecuador, y significa «cabeza de diablo», este personaje apareció en un acto de rebeldía a la imposición católica y durante la Fiesta del Sol o *Inti Raymi*, en el mes de junio, forma parte del conjunto de danzantes de esta fiesta.

Descripción Compositiva

Las líneas en esta composición muestran que la figura que representa al Diablo Huma muestra movimiento ya que se logra visualizar que las extremidades superiores e inferiores se ven flexionadas y su rostro se ve inclinado.

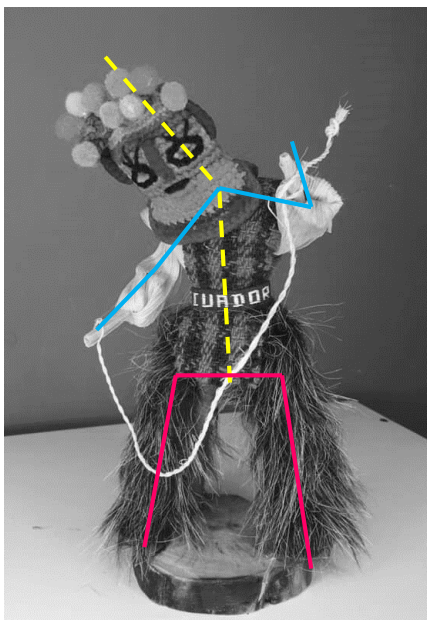


Figura 28. Análisis compositivo en escala de grises. Obra: El diablo Huma. Autor de la obra. Lidia Mercedes Haro. **Fuente:** Alarcón, P. (2023).

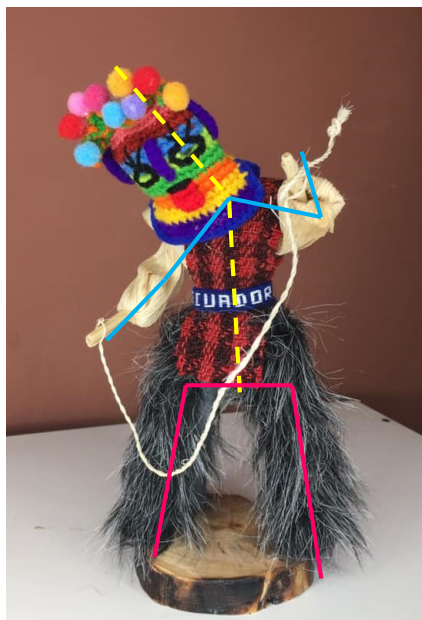


Figura 29. Análisis compositivo a color. Obra: El diablo Huma. Autor de la obra. Lidia Mercedes Haro. **Fuente:** Alarcón, P. (2023).

Conclusión sobre el análisis de obras

Para la realización de estas artesanías se requiere de mucha paciencia porque inician con la siembra, la cosecha y el proceso de elaboración en el que se le da el color a la hoja y luego escoger el motivo o figura a crear. Estas creaciones de diversos colores son un reflejo de la cultura y tradición de nuestro país. Los objetos artesanales con el paso de los años se convirtieron en una representación de expresión cultural. Las artesanías ya no solo tienen un valor funcional, convirtiéndose en un medio para transmitir ideas, costumbres, historias y dogmas.

La artesanía del Diablo Huma es una figurilla que posee las siguientes dimensiones de alto: 21 cm sin base, que ha sido elaborada con hojas de maíz. Para el proceso de creación de esta artesanía inicia con la recolección

de hojas de maíz luego se selecciona cuidadosamente las hojas en buen estado, estas son sometidas a un proceso de tinturado utilizando anilinas. La elección tanto de colores como de la representación que quiera darle a la figura y obedecerá al punto de vista artístico del artesano.

Luego de tinturar las hojas de maíz estas son sometidas a un proceso químico que las inmortaliza, lo que las ayuda preservar a la hoja y al deterior de las mismas. Después inicia el proceso de construcción de la figurilla, tomado en cuenta la forma y estructura a retratar o plasmar con la finalidad de darle vida al personaje de Diablo Huma utilizando además variados materiales como alambres, telas, entre otros.

En el proceso de creación de la figura, es trascendental tomar en cuenta los detalles y particularidades propias del personaje del Diablo Huma. Algunos detalles pueden modificarse según la visión artística del artesano o la tradición del lugar, expresando no solo la creatividad y la habilidad del artesano sino además importancia en la identidad cultural de este personaje en nuestros territorios.

4.4 Análisis en el diseño

Es innegable que en la actualidad estamos rodeados de elementos visuales que condicionan nuestra manera de mirar y entender el mundo. La imagen ha estado omnipresente en la historia de la humanidad, como elemento comunicativo y forma primitiva de perpetuar la historia (Lozano, 2016).

Dada la singularidad gráfica del maíz y del uso de representaciones contemporáneas y de su interpretación dando a conocer el producto de una empresa o servicio a través de una iconografía distintiva. Se puede observar una infinidad de representaciones gráficas en el mundo digital, solo por mencionar en un solo sitio web se pone a disposición 6.107 gráficos

vectoriales e ilustraciones libres de regalías que coinciden con Maíz Logo, otorgándole un nuevo concepto gráfico a este cultivo que se deriva en una tradición importante mostradas desde distintas perspectivas gráficas representando un agregado sobre la tradición milenaria de esta planta, que en muchas regiones de nuestro país es fuente de vida y cultura.

Hay que destacar que el diseño gráfico es crucial para un negocio o emprendimiento debido a que se encarga de la comunicación visual de una empresa manteniendo a sus clientes de manera adecuada y funcional (Pérez, 2016; Vélez, 2017).

4.4.1 Montenegro, Maíz

Es el logo con el que se identifica la Distribuidora Maíz, que es una microempresa encargada de la distribución de maíz molido, zarandeado (maíz limpio y sin impurezas), ubicado en Otavalo, Ecuador.

ANÁLISIS DEL DISEÑO MAIZ



Figura 31. Obra Maíz. Autor de la obra: Kevin Montenegro.

Fuente: Kevin Montenegro, 23 de julio 2024.

Identificación de la obra

- Título de la obra: Maíz
- Autor: Kevin Montenegro
- Género: Iconografía (logo)
- Técnica: Vectorización digital
- Estilo: Simbología minimalista
- Año: 2016
- Ubicación: Otavalo.

Descripción Denotativa

En su nivel preiconográfico la obra representa a una mazorca de maíz que forma parte de la creación de un logotipo (es un símbolo que contiene imágenes o/y letras que sirve para identificar una empresa, institución o sociedad, a un producto o servicio), compuesta por la palabra «Maíz» reemplazando a la letra «i» con la iconografía de una mazorca de maíz, utilizando la cromática propia de esta planta, que van desde una gama de colores ocres a verdes.

Descripción Connotativa

Contexto Histórico: Por petición del propietario de la empresa «Distribuidora de Maíz» y sus productos derivados para la alimentación de animales y aves de corral se desarrolla un logotipo que pueda ser reconocido a simple vista con fines comerciales y desarrollo de la empresa, mismos que han sido utilizado en una rotulación 3d, brandeo vehicular y tarjetería personal.

Interpretar a la obra de arte: Se representa simbólicamente al servicio y producto que ofrece la empresa mediante la iconográfica de la mazorca del maíz incrustado en la palabra «maíz» reforzando el concepto a comunicar.

Cumpliendo las características de ser legible, reproducible generando impacto visual y de fácil reconocimiento.

Descripción Compositiva

En la imagen se puede observar que la composición se encaja en un rectángulo, la misma que al dividir con un eje horizontal nos permite visualizar que la imagen está dividida en dos secciones, en la parte superior se encuentra el logotipo de la distribuidora y en la parte inferior se muestra la información de la empresa, al dividir y seccionarlo con un eje vertical se puede verificar que la iconografía del maíz se encuentra en la parte derecha de la imagen generando pregnancia en el diseño. La iconografía es la semejanza que tiene con el objeto al que representa. En otras palabras, la similitud de apariencias entre la representación visual y su modelo. La noción de iconicidad implica que la categoría y el nivel de relación que tiene una representación visual, en este caso, de un objeto físico. Esta semejanza va desde la imagen real hasta la representación no figurativa. (Paez, 2017). Esta iconografía tiene un peso visual mayor a la derecha generando dinamismo, la letra M ubicada en la parte izquierda de la iconografía representa dos secciones de hojas de maíz estilizadas.

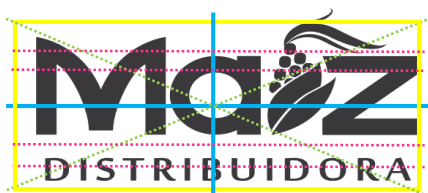


Figura 32. Análisis compositivo en escala de grises. Obra: Maíz. **Autor de la Obra:** Kevin Montenegro. **Fuente:** Alarcón, P. (2023).



Figura 33. Análisis compositivo a color. Obra: Maíz. **Autor de la Obra:** Kevin Montenegro. **Fuente:** Alarcón, P. (2023).

Conclusión sobre el análisis de obras

El diseño se adapta a los valores y estilo de la empresa, logrando coherencia y una comunicación adecuada a su identidad a través de los siguientes elementos:

Forma y composición: La mazorca de maíz esta expresada de forma estilizada, expresando la esencia visual del maíz, hace uso de líneas curvas y suaves que le dan un aspecto agradable a la vista.

Color: La gama cromática utilizada representa a los colores propios del maíz. Los ocre, amarillos, dorados y los tonos verdes para representar las hojas de la mazorca. Su cromática comunica frescura, naturalidad y la identificación del maíz.

Tipografía: Para el término «Maíz», uso una tipografía legible y llamativa, que se reconcilia el estilo de la composición, en la grafía de la «i» se reemplaza con la iconografía de la mazorca de maíz asegurando su identificación inmediata y relación con el logotipo.

En la actualidad la imagen corporativa se forma de un conjunto de elementos que identifica a la marca o empresa con la finalidad de transmitir confianza, profesionalidad, personalidad. Lo que se puede verificar en este diseño porque muestra su esencia siendo una imagen atemporal y perdurable. El diseño gráfico ha evolucionado a lo largo de la historia, adaptándose a las necesidades y valores cambiantes de las sociedades, siendo una herramienta poderosa en la comunicación visual del mundo contemporáneo.



CAPÍTULO II

EL BANANO

Una de las frutas más populares y de gran significado cultural en el Ecuador es sin duda el banano. En algunas culturas, esta fruta es conocida como la fruta de la felicidad, se la relaciona con la prosperidad, la fertilidad, y en muchas ocasiones se la utiliza en ceremonias religiosas como ofrendas. El banano es asociado con diversas identidades culturales de regiones tropicales, debido a que muchos países dependen del cultivo de esta fruta ubicados principalmente en el Sureste Asiático, América del Sur y el Caribe. El plátano también ha sido representado tanto en el arte como en el diseño a lo largo de la historia, no sólo como un elemento más de una naturaleza muerta o bodegón, sino como un actor principal, siendo parte fundamental de sus trabajos, el banano ha jugado un papel importante en el ámbito social, económico, histórico y cultural, en muchas regiones del mundo.



Figura 34. primer plano de una plantación de banano.

Fuente:

https://www.eltiempo.com/files/article_main_1200/uploads/2023/02/06/63e117177b6ea.jpg

Según Ajila, Aguilar, Romero y Campoverde (2023), «*el país tiene aproximadamente de 162.236 hectáreas cultivadas con banano y cuenta con 4.473 productores distribuidos con: 35685 hectáreas para pequeños productores, 57486 para los medianos bananeros y 69063 para los grandes productores*». Fuente:

<https://ciencialatina.org/index.php/cienciala/article/download/4981/7563?inline=1espa%C3%B1ol-04dic17.pdf>

1. Origen

«El banano y el plátano (musa spp. L.) son hierbas perennes monocotiledóneas gigantes que se encuentran en los trópicos húmedos y subhúmedos en altitudes de bajas a medias. Se originaron principalmente en el sureste de Asia, con centros secundarios de diversidad en África Occidental y Central (subgrupo plantain) y en las tierras altas de África Oriental (subgrupo lujugira)» (Arteaga, 2015, p.2).

Los bananos son frutas monocotiledóneas que corresponden a la familia *musaceae*, su cultivo se considera de gran importancia a nivel mundial. Hay una gran variedad de plátanos alrededor del mundo, siendo esta consecuencia de un proceso de domesticación, es decir, resultado de la constante selección de peculiaridades deseables que permitió evolucionar frutos llenos de semillas, en frutos que se forman sin fertilización. El inicio de su domesticación se dio en el cinturón tropical húmedo que va desde la India hasta el norte de Australia, donde aparecieron las primeras especies silvestres de plátanos. La evidencia arqueológica más arcaica de plátanos domesticados es la de Papúa Nueva Guinea, datado al menos 7.000 años antes del presente (Enríquez & Ibarra, 2021).

Las primeras exportaciones de banano se realizaron en el año de 1910, año en que se exportó 71.617 racimos de más de 100 fincas, el estado ecuatoriano intervino en la actividad bananera desde 1950 - 1965 que se inicia el cultivo en gran escala, generado mediante el gobierno del presidente Galo Plaza Lasso y su ministro de Agricultura Clemente Yerovi Indaburu, ostentando una posición de liderazgo en el mercado internacional.

«El crecimiento vertiginoso de la producción y exportación bananera se da gracias a las ventajas competitivas que ofreció al

país, la presencia del Mal del Panamá y los huracanes que causaron estragos en las plantaciones de los países centroamericanos» (El Productor, 2025).



Figura 35. Imagen de especies de plátanos, a la izquierda se muestra el banano moderno y a la derecha se presenta su ancestro silvestre que pertenecen al género *musa* (*musa acuminata* y *musa balbisiana*).

Fuente: https://www.inecol.mx/inecol/images/ciencia_hoy/platano/platano2.jpg

Para el cultivo del banano, el Ecuador tiene condiciones climáticas ideales, por su suelo fértil, temperaturas cálidas y lluvias abundantes, gracias a su ubicación geográfica el país está a corta distancia de los mercados en América del Norte y Europa lo que le ayuda a su exportación. La economía del Ecuador se ha basado desde hace décadas al cultivo de banano, lo que le permite tener ventaja sobre otros países, y siendo uno de los países líderes en la exportación del banano, seguido de Filipinas y Costa Rica (Palomeque Jaramillo, 2015)

En el Ecuador, el banano se cultiva en varias regiones como en las provincias del Guayas y Los Ríos, teniendo la mayor producción de cultivo de banano y siendo estos lugares escenarios de disputas laborales, a si también como de los desafíos en los últimos años de brotes y enfermedades para estas plantaciones.

2. República bananera



Figura 36. primer plano de una plantación de banano. **Fuente imagen:** <https://actualfruveg.com/wp-content/uploads/2022/05/bea-platano-2c.jpg>.

Banana Republic es una expresión que se refiere a una nación con características particulares como una política endeble y económicamente dependiente del banano como producto único de exportación, en este contexto el Ecuador ha sido señalado como una República Bananera en el pasado. Sin embargo, en la actualidad el banano es uno de los productos de exportación agrícola más importantes de este país y su industria emplea a una gran parte de la localidad generando importantes ingresos para esta nación.

Sin embargo, la gran dependencia de las exportaciones de banano también hace que la economía de Ecuador sea vulnerable a las fluctuaciones en los precios mundiales del banano y la demanda del mercado. Además, la inestabilidad política y la corrupción han plagado históricamente al país, lo que ha llevado a la falta de inversión y crecimiento económico. A pesar de estos desafíos, Ecuador ha tomado medidas para diversificar su economía y reducir su dependencia de las exportaciones de banano. El gobierno ha implementado políticas para apoyar otros sectores como el turismo, la manufactura y la tecnología, tratando de generar una economía más sólida y diversa. En general, si bien Ecuador puede haber sido considerado una República Bananera en el pasado debido a su dependencia de un solo producto de exportación, en la actualidad ha diversificado sus productos de exportación como el camarón, el cacao y sus elaborados, flores, enlatados de pescados, minerales, madera, entre otros con el fin de impulsar su economía.

El banano es el cuarto alimento más importante en el planeta, Ecuador es el principal exportador del mundo ya que cubre el 29% del mercado internacional. Las exportaciones de banano son el eje primordial de la economía ecuatoriana en términos de valor bruto de producción luego del cacao, el camarón y el café. Para el año 2022 las exportaciones fueron de 6.025,10 t logrando ingresos de \$ 3.124.220 FOB. Cabe destacar que la producción y mercantilización de banano, favorece de manera significativa a la economía del país, proveyendo de ingresos a las familias que se dedican a esta actividad de subsistencia (Ajila, Aguilar, Romero, & Campoverde, 2023).

3. Identidades culturales

El banano es una fruta que tiene una gran importancia en la identidad cultural del Ecuador, siendo mundialmente conocido por ser uno de los mayores productores y exportadores de banano, y sin duda alguna ha generado a lo largo de la historia el desarrollo de tradiciones y costumbres relacionadas con esta fruta. Siendo el banano uno de los ingredientes fundamentales de la alimentación ecuatoriana consumiéndose en una variedad de formas, siendo parte del acompañamiento de platos principales como postres y jugos, así también como uno de los elementos importantes de algunos platos típicos del Ecuador.



Figura 37. Detalle plátano verde y patacón. **Fuente imagen:** <https://revistavive.com/wp-content/uploads/2022/05/EL-VERDE-GRANDE.png>

El banano forma parte de la cultura ecuatoriana visibilizándose en festivales populares en algunos cantones del Ecuador, ya que se realizan fiestas en distinción al banano, resaltando la importancia de esta fruta, tanto en la cultura como en economía de este país, sin duda alguna representa una parte fundamental en la identidad cultural de los ecuatorianos.

En su estado inicial es de forma alargada, de color verde, se torna amarillo primero con pintas marrones según va madurando y acumulando azúcar. El banano es uno de los ingredientes presentes en la cocina ecuatoriana y esencial para su economía además presenta una gran versatilidad utilizada tanto en recetas saladas como dulces, elaboradas en distintas técnicas, a partir de sus texturas, sabores y aromas.

El plátano macho es la variedad que se cocina y podemos conseguir diferentes texturas para cocinar con esta fruta, como masa molida, sirve para hacer masas y rellenos, la masa licuada se usa para preparar caldos y para espesar salsas, la base deshidratada se puede secar en masa licuada o fruta pelada y cortada en rodajas. Horneándola y dejándola que se enfríe, se muele hasta obtener polvo consiguiendo la harina de banano, que sirve para hacer masas, rellenos, entre otros.

Es importante mencionar que en el Ecuador el plátano y el banano no son la misma fruta, aunque ambas pertenecen a la familia de las musáceas, su diferencia radica en su uso culinario por su sabor y apariencia. El Plátano verde o maduro se consume casi siempre frito, hervido o asado, en su apariencia física es más grande que el banano, su cáscara es gruesa y tiene un alto contenido de almidón, haciéndolo menos dulce que el banano cuando está verde. El Banano también conocido como guineo se consume principalmente crudo como fruta fresca una vez que está maduro, su textura es suave y cremosa, en el Ecuador se consumen algunas variedades como el guineo seda, el maqueño y el orito que es más pequeño y muy dulce.

En función de los sabores y aromas se armoniza con platos dulces, salados, ácidos o amargos y se combinan con frutos secos, vegetales, frutas dulces, carnes, huevos, pescados, mariscos, frutas cítricas, frutas neutras, quesos, lácteos, licores y otros como el café o el cacao. Gracias a la versatilidad de esta fruta se la puede disfrutar a cualquier hora del día, en el

desayuno lo podemos degustar en una diversidad de bolones tanto de verde y como de maduro, corviches, platos que se acompañan con camarones, chicharrón y queso. Para el almuerzo tenemos el viche de camarón, menestra de verde y camarón, carne, chanco o pescado. En postres como mil hojas de banano, helado, bizcocho y crema de banano entre otros (Revista Vive, 2022).



Figura 38. Detalle plato típico de cal ecuatoriano bolón.

Fuente: <https://banano.ebizar.com/wp-content/uploads/2018/03/bol%C3%B3n-verde-de-banano-plato-del-Ecuador-696x316.jpg>

Este plato tiene gran reconocimiento, el ingrediente principal es el plátano verde, compuesta por una masa asada o frita y luego amasada firmemente con las manos y rellena con queso, chicharon o carne frita, tiene un tamaño aproximado de un puño, es muy popular en la provincia de Esmeraldas. Fuente: <https://revistavive.com/el-verde-alimento-preferido-de-los-ecuatorianos/>

Los valores nutricionales del plátano se lo pueden encontrar por ejemplo en el verde, cocido presenta cantidades similares de calorías que las de una papa, los hidratos de carbono que contiene brindan energía al organismo,

tiene un alto contenido en potasio, ayuda en los altos niveles de presión arterial, previene infartos y accidentes cardiovasculares, es ideal para la recuperación de deshidratación, aporta fibra dietética y almidones que otorgan una impresión de llenura que ayuda en la pérdida de peso. (Diario Libre, 2020).

El banano ha sido un producto influyente en la vida de muchas comunidades ecuatorianas porque dependen de su cultivo, producción y exportación, siendo la principal fuente de ingresos en muchas familias. Por esta razón es considerado un orgullo nacional, difundiéndolo a través de eventos publicitarios y promocionales, resaltando la calidad del banano ecuatoriano y su sabor único.

Feria Mundial del Banano

El banano es un producto que, a lo largo de la historia, ha dejado una huella profunda en la cultura del Ecuador, convirtiéndose en un símbolo nacional, debido a que este representa no solo el orgullo de un país latinoamericano, sino también su riqueza. El sabor característico del banano ecuatoriano es reconocido a nivel mundial, esta fruta emblemática ha sido utilizada, no solo en el arte culinario, sino que además es representada tanto en el arte, artesanía y diseños publicitarios. Por esta razón en algunas ciudades y regiones del Ecuador, al banano, se lo celebra en diferentes festividades y eventos especiales promovidos en desfiles coloridos, concursos de belleza entre otros eventos culturales que promueven la cultura y la economía del país.

Estas fiestas cultivan el sentido de colectividad, y animan a proteger y transmitir las costumbres concernientes al banano a las generaciones venideras.



Figura 39. Feria Mundial del Banano.

Fuente: <https://encryptedtbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQ845FTNOVTTUVc0bscebTro0mrljABgHdD1A&usqp=CAU>

En la provincia de el Oro se organiza la Feria Mundial del Banano y el atractivo central son las candidatas a Reina Mundial del Banano, quienes participan en las actividades de esta feria. Los participantes para esta feria son las candidatas que representan a los países productores de banano, las haciendas que compiten con sus productos para la elección del Rey Banano y los artesanos que exponen sus trabajos, estas actividades son una estrategia para motivar un permanente desarrollo mediante varios eventos de carácter cultural, artístico y de fomento productivo.

En la identidad ecuatoriana, sin duda el banano ha dejado una profunda huella, tanto en la gastronomía como en su influencia en la economía considerado un símbolo de identidad, uniendo a comunidades en torno a su producción, consumo y comercio, esto se ha plasmado en el arte del país.

4. El banano y las artes visuales

El arte ecuatoriano creado en torno al banano es un fenómeno cultural que celebra la rica, tradición agrícola y los recursos naturales del país. La «musaicultura», es un arte que aparece en la década de 1990, que implica el uso de plátanos verdes, sin madurar para crear estructuras de gran detalle, este arte implica pelar cuidadosamente las capas externas del plátano hasta visualizar el interior de color blanco y de textura suave, a partir de ahí el artista con diversas herramientas talla diseños y formas en esta fruta.

De las imágenes más representadas en la musaicultura, son las imágenes talladas para representar máscaras, animales y figuras humanas. Este trabajo puede tardar días e incluso semanas para terminarlo, requiriendo de mucha paciencia y habilidad para su ejecución. El banano ocupa un lugar importante en el arte y cultura del Ecuador, ya que no solo ha sido representado tanto en pintura como en escultura, sino que además se aprovechan las fibras de su tallo para confeccionar de estos sombreros, carteras, cestas entre otros artículos, mostrando así la creatividad y el ingenio del pueblo ecuatoriano.

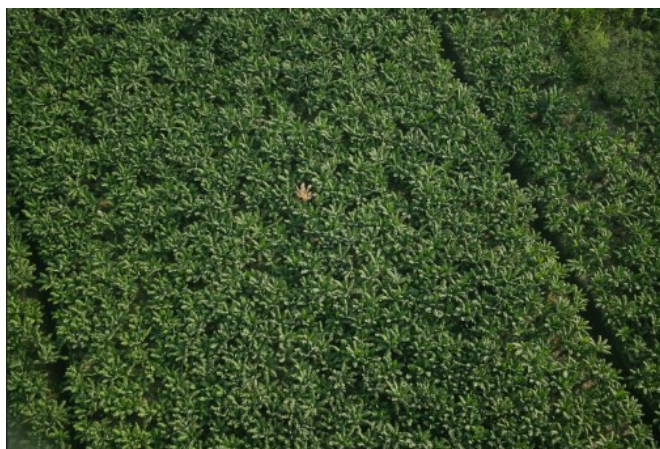


Figura 40. Obra 3° 16' 0" S, 79° 58' 0" W, Autor de la obra. María José Argenzio.
Fuente: <https://bananacraze.uniandes.edu.co/obras/arte,ecosistemas,identidades/maria-jose-argenzio/>

El concepto de diseño en el entorno del banano en el Ecuador se expresa desde el ámbito industrial, hasta en términos de la agricultura, ya que los agricultores utilizan la lógica del diseño para cultivar y cosechar el banano, de forma eficiente. Se diseñan desde las estructuras de las fincas, realizando estudios de suelo, analizando las condiciones climáticas, utilizando maquinaria y tecnología para reducir desechos, disminuir el impacto ambiental y aumentar su productividad. En la gastronomía, las bananas se utilizan para realizar diferentes alimentos con un alto grado nutritivo, como el banano frito, batidos, pan de banana, y creando nuevas recetas, basados en este producto con la finalidad de satisfacer las preferencias y gustos cambiantes de los consumidores. Además, no se deja de lado el mostrar al plátano de manera atractiva, desde emplatar esta fruta antes de ser servido al comensal, hasta su distribución realizando desde la imagen y empaque, con la finalidad de que este sea accesible para los consumidores.

En la industria de la moda, los diseñadores utilizan fibras de plátano para crear prendas y accesorios sostenibles. Se ha considerado utilizar el tallo de la planta del plátano para obtener sus fibras, mismo que es calificado como desperdicio al extirpar su fruto, se utiliza también como composta o alimento para el ganado. Muy pocas personas y comunidades extraen la fibra del banano para artesanías (Polo y Ordóñez, 2017, citado por Maila, 2023, p.3).

En el Ecuador, las fibras del plátano han sido utilizadas en productos innovadores, aprovechando sus características livianas, suaves y duraderas mismas que han sido incorporadas en textiles tradicionales creando piezas únicas y ecológicas, es decir, en el país se aprovechan todas las bondades de la planta del banano, creando un abanico de posibilidades en el ámbito de la producción, tanto artesanal como industrial, con la finalidad de crear

productos que no sean sólo atractivos para el consumidor, sino que además se proteja al medio ambiente.

4.1 Análisis en la pintura

Las nociones asociadas al estudio de una obra de arte van desde el conocimiento de las corrientes artísticas y estilos pictóricos inherentes a la historia del arte, permitiendo identificar elementos propios de cada uno de ellos. Analizar, además, diferentes elementos de la composición como el punto, la línea, la forma, el color, la luz, el tono, el espacio, entre otros, y la psicología de la percepción que nos ayuda a determinar las intenciones del autor y las impresiones finales que la obra genera.

Desde este concepto la iconografía del banano se encuentra representada en el arte ecuatoriano, considerándose un símbolo de exotismo asociado al trópico, el banano se disfruta fresco o cocido de varias maneras, esta visión se plasma en la primera mitad del siglo XX, ya que el banano era elogiado como parte de una identidad tropical, este enfoque se lo puede visualizar y analizar en las obras de Rojas, con su obra Flor de banano 7 y de Taipe, con su obra titulada Plátano.

4.1.1 Rojas, Flor del banano 7

Arturo Rojas nace en Costa Rica, es residente en el Ecuador hace 22 años y vive en la provincia de El Oro, es un artista plástico y exportador de banano orgánico, en su práctica artística se inclina por el paisajismo y lo abstracto, experimenta con diferentes materiales como la cera de abeja, se declara enamorado eterno del paisaje, de la fauna y flora ecuatoriana, su frescura y el verdor intenso de las plantaciones de banano, lo que le inspira a pintar sus primeros cuadros, plasmar la naturaleza en todo su esplendor y el trabajo diario que realiza su gente en cuadros llenos de colores intensos,

en especial esto se ve reflejado en sus obras de temática bananera en donde se representan haciendas, racimos, bananos y el paisajismo bananero desde la perspectiva y la visión propia de un artista - pro banano.



Figura 41. Gala, Autor de la obra. Arturo Rojas, técnica óleo sobre lienzo

Fuente:https://scontent.fltx11.fna.fbcdn.net/v/t1.64359/149288205_819605851922721_5293680273606358_n.jpg?_nc_cat=102&ccb=1-7&_nc_sid=a26aad&_nc_ohc=wTowuZb9yP8AX89jT1h&_nc_ht=scontent.fltx11.fna&oh=00_AfApZQpb-oM8Ck9jt5Ena11SejbFAG5CTJFQsEiuhAhLOg&oe=650B206B

ANÁLISIS DE LA OBRA, FLOR DE BANANO 7

Identificación de la obra

- Título de la obra: FLOR DEL BANANO 7
- Autor: Arturo Rojas (Costa Rica)
- Año: 2019
- Técnicas empleadas: Óleo y encáustico
- Estilo: Realismo
- Género: temática bananera
- Dimensiones: 84,1 x 118,9 cm.
- Localización: Machala



Figura 42. Obra Flor del banano 7, Autor de la obra. Arturo Rojas.

Fuente: <https://i.pinimg.com/564x/02/0c/52/020c527fa80eda336ed4841c5e1b97e0.jpg>

Descripción Denotativa

Es una representación realista de una flor de banano, en el trabajo cromático de la obra se observan diferentes tonalidades de verde, característica propia de los colores que se visualizan en los cultivos de banano, al igual que los violetas utilizados en la representación de la flor, generando un contraste y equilibrio cromático en el cuadro. La obra está

plasmada en un lienzo de 84,1 x 118,9 cm. Las técnicas empleadas fueron óleo en el fondo y encáustico en la flor del banano. La técnica es el método de figura poseen diversas maneras y materiales que alteran la manera en que se representa la visualidad, y modifican el sentido de la información que se comunica. La representación visual, que se hace a mano con métodos como el uso de herramientas como los crayones de carbono, la pintura, el acrílico, crayones de colores, entre otros, se diferencia de la representación digital, que se hace con el empleo de un *software* específico (Haro, 2022). El encáustico es una técnica en el que con el uso de cera de abeja se consiguen texturas y brillo único en la obra.

Descripción Connotativa

Contexto Histórico: La representación de una planta que al parecer no es nativa de nuestras tierras porque no existe evidencia de que se sembrara en el continente americano, más sin embargo en la actualidad es considerada como un símbolo de identidad en muchos países americanos.

El arte bananero es símbolo de una singularidad asociada al trópico que representa los monocultivos en nuestro país, involucra a las empresas e industrias de este sector económico, y generada por el artista - pro banano donde se observa la belleza del mundo del banano a través de una flor, representando al cosmos bananero de forma idealizada y etérea, visualizándose belleza y sofisticación es esta representación.

Interpretación de la obra de arte: El autor a través de la cromática y de las formas, expresa en esta obra, la belleza de esta flor exótica, en esta obra la imagen de la flor del banano con su diseño único en textura forma y color romantiza el cosmos bananero, siendo representando desde una visión favorecedora.

Descripción Compositiva

Las líneas que forman parte de un triángulo invertido llevan la mirada hacia la parte inferior de la obra estableciendo dinamismo, una línea vertical muestra la posición ligeramente inclinada en esta composición y por último gracias a las líneas verticales se puede observar una armonía y ritmo generada por las plantas de banano que forman parte del fondo de la obra.

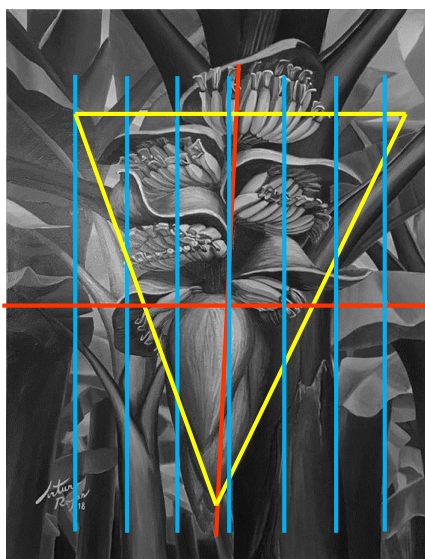


Figura 43. Análisis compositivo en escala de grises. Obra: Flor del banano 7, Autor de la obra. Arturo Rojas. **Fuente:** Alarcón, P. (2023).

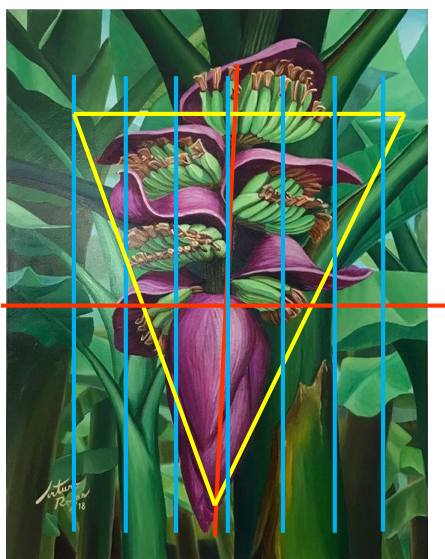


Figura 44. Análisis compositivo a color. Obra: Flor del banano 7, Autor de la obra. Arturo Rojas. **Fuente:** Alarcón, P. (2023).

Conclusión sobre el análisis de obras

El arte se convierte en un sistema que nos permite comprender, pensar o reflexionar sobre el mundo que nos rodea, en este sentido, la obra de Rojas «Flor del Banano 7» a través del cuerpo de la flor con su textura carnosa, nos induce a las dinámicas que se generan en el cosmos bananero construyendo un lenguaje a través de símbolos, imágenes y un mundo romantizado sobre la producción agrícola de la zona de Machala.

La obra «Flor del banano 7» es una obra que cautiva porque genera diversas sensaciones y emociones en el espectador. A través de este análisis se pueden explorar aspectos diferentes desde la estructura de la flor elaborada en varias capas, creando profundidad y visualizando pinceladas pulidas y superpuestas, generando textura en esta obra.

En cuanto a la cromática Rojas, utiliza colores vibrantes y contrastantes los tonos como el verde intenso representado en las hojas y un violeta rojizo fuerte visualizado en las flores, crean un impacto visual que llama la atención del observador de manera instantánea, gracias a esas a las pinceladas sueltas mismas que aportan en la sensación de vida y movimiento en la obra.

4.1.2 Taipe, Plátano



Figura 45. Buganvillas, Autor de la obra. Elizabeth Taipe, técnica acrílico

Fuente:<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.facebook.com%2FElizabethaipe%2Fposts%2Fbugambillas-arte-ecuador-quito-uo-frutas-acrilico-pintura-color-frutas-flores-a%2F3304506349598111%2F&psig=AOvVaw3eQP4W-tTiZVurlmp2bJi7&ust=1694217335311000&source=images&cd=vfe&opi=89978449&ved=0CBAQjRxqFwoTCJjG1czZmYEDFQAAAAAdAAAAABAD>

Elizabeth Taipe, nace en Quito en 1958, estudió en el Colegio Gran Colombia, su interés en el arte inicio en el taller de su padre, «Mi padre me impulsó, confió en mí y me ayudó a descubrir el valor que tenían mis manos. Supe con claridad lo que quería hacer» argumenta la artista. Sus estudios de arte los curso en la Universidad Central del Ecuador, en la Facultad de

Artes, ha realizado varias exposiciones individuales y colectivas. Por su trabajo ha sido merecedora de varios premios y menciones. Elizabeth muestra en sus obras un intenso gusto por el color y la forma descubriendo en el bodegón un sentido de fertilidad, «mis frutas son muy reales, pero también tienen algo de mágico». (La barra Espaciadora, 2015).

Elizabeth ha sido merecedora de varios premios y ha expuesto en el Ecuador y en países, como Panamá, Egipto, Malasia, Turquía, Georgia y Australia.

ANÁLISIS DE LA OBRA, PLÁTANO

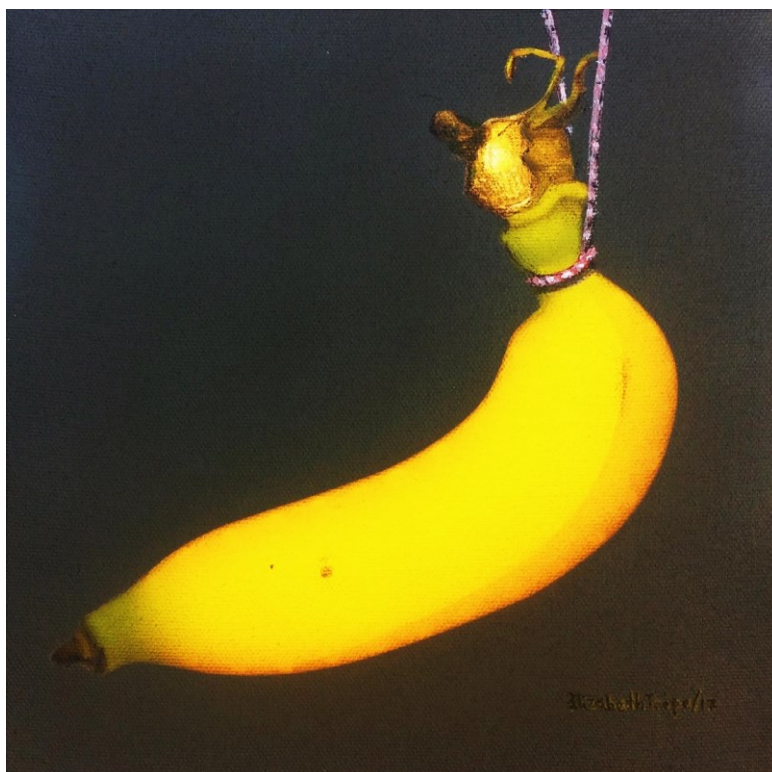


Figura 45. Obra Plátano, Autor de la obra. Elizabeth Taipe.

Fuente:<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.facebook.com%2FElizabethaipe%2F&psig=AOvVaw1AQGIqbNSvnjwTrefMqorD&ust=1694211163971000&source=images&cd=vfe&opi=89978449&ved=0CBAQjRxqFwoTCMCEkMjCmYEDFQAAAAAdAAAAABAD>

Identificación de la obra

- Título de la obra: Plátano
- Autor: Elizabeth Taipe (Quito, 1958)
- Año: 2023
- Técnicas: Acrílico
- Estilo: Realismo
- Género: Bodegón
- Tamaño: 30 x 25 cm.
- Localización: Quito

Descripción Denotativa

Es una representación realista de un banano suspendido en el aire sujetado por una cuerda, en el trabajo cromático, se observa un marcado contraste entre la fruta y el fondo, los colores claros y brillantes en la fruta y el fondo trabajado con un solo color oscuro, muestran diferentes tonalidades de amarillo, verdes y ocre, cromática característica de los colores del plátano, al igual que los ligeros violetas, rojos y negros que se pueden observar en la cuerda, las medidas de la obra son de 30 x 25 cm y la técnica empleada es acrílico.

Descripción Connotativa

Contexto Histórico: La extensa trayectoria de Elizabeth mantiene una constante que se enlaza con la representación de Bodegones y explorando la belleza de la naturaleza que se encuentra en una flor o en una fruta, observando su color, su textura, su olor para luego representar lo percibido, para la autora es importante compartir con el observador la grandeza de lo natural, y lo fecundo con sus múltiples colores y formas.

Interpretación de la obra de arte: En este cuadro se visualiza la frescura de la fruta y el color brillante del Plátano recién cortado del racimo que están implícitos en la obra de Elizabeth, el plátano con su textura frondosa que se observa en su trabajo minucioso que llega a lo natural, representando la fecundidad de la tierra que es generosa con sus frutos.

Descripción Compositiva

Una línea diagonal marca el eje y dos líneas paralelas a esta resaltan el dinamismo de la composición mostrando el plátano colgando y en suspensión, se observa tensión mediante las cuerdas que representan una «V» que forman parte de un triángulo invertido llevan la mirada hacia la fruta. Se muestran cinco semicírculos de diferentes tamaños distribuidos en la estructura de la fruta, dando la sensación de armonía y tensión. La luz es natural permitiendo definir contornos dando la percepción de profundidad, la cromática cálida compuesta de marrones oscuros que contrastan con el amarillo del plátano genera la sensación de un espacio tridimensional.

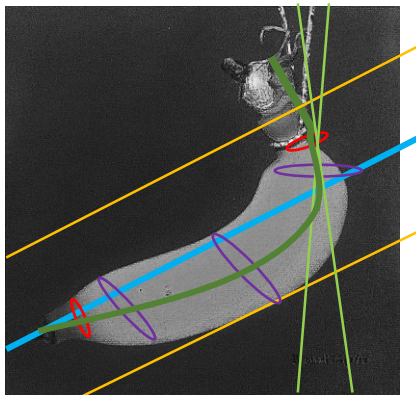


Figura 47. Análisis compositivo en escala de grises. Obra: Plátano, Autor de la obra. Elizabeth Taïpe. **Fuente:** Alarcón, P. (2023).

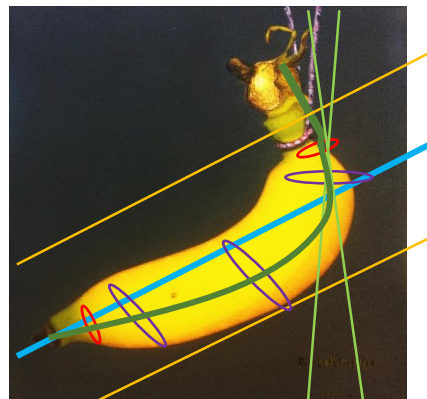


Figura 48. Análisis compositivo a color. Obra: Plátano, Autor de la obra. Elizabeth Taïpe. **Fuente:** Alarcón, P. (2023).

Conclusión sobre el análisis de obras

En este bodegón se visualiza una expresión creativa en la que un elemento cotidiano se transforma en una composición, los colores, formas, luces y sombras nos permite comprender el mundo que nos rodea, en este sentido, la obra de Elizabeth Taipe persuade sobre las dinámicas que genera la fruta en un contexto de hogar, trabajada en la temática que está relacionada con la naturaleza, representando así al banano ecuatoriano que ha sido parte esencial de la dieta de la población durante décadas, consumido en su forma natural o utilizado como ingrediente principal en diferentes platos y postres, el banano ha dejado una huella en la cocina, esta fruta ha conquistado los corazones y paladares de las familias ecuatorianas.

La técnica empleada por la artista manifiesta un dominio distinguido de la pintura porque las pinceladas sueltas dan lugar a un trazo lleno de energética y expresivo, comunicando la vitalidad de este fruto. La textura y el volumen de la fruta está diestramente encarnados, dando una impresión de naturalismo y tangibilidad.

El tema principal de la obra es el plátano, un símbolo de la naturaleza y la abundancia. La autora juega con la dualidad del plátano, incorporando tanto su aspecto exótico y tropical como su representación mundana y cotidiana, reflexionando la conexión entre la humanidad y la naturaleza, insinuando un sentido de vínculo y sumisión mutua.

La obra de Elizabeth Taipe, «Plátano» es un cuadro que armoniza estilos, técnicas y simbolismos creando una pintura conmovedora y cautivadora. A través de su elección de colores, dominio del trazo y la pincelada de la autora logra transferir la vitalidad y la perfección de la fruta, reflexionando sobre la reciprocidad entre el hombre y la naturaleza.

4.2 Análisis en la escultura

La escultura en el espacio geográfico en el que se desarrolla crea un medio cultural de expresión nacional, debido a que representan la realidad de una sociedad a través de formas, colores y volúmenes recurriendo a la sensibilidad del ser humano. La cultura como creación material y espiritual es tan antigua como la misma humanidad, es la expresión de su realidad objetiva y que, además, se desenvuelve en concordancia con la cosmovisión de cada pueblo y al ser su expresión fidedigna se constituye en un elemento de identidad.

En este contexto en el arte contemporáneo de Latinoamérica la imagen de la banana está asociada al trópico, presentándose desde una perspectiva también de protesta.

«... esta visión se puede palpar posterior a 1960, año en que la United Fruit Company fue expropiada en Cuba por Fidel Castro, tras estos telones la historia de este cultivo en estos países es escrita con violencia, desigualdades y un fuerte impacto ambiental» (Las repúblicas bananeras en el arte latinoamericano, 2021).

Estos enfoques son analizados desde las obras de Argenzio, tituladas: «Chiquita» y “3° 16' 0" S, 79° 58' 0" W”.

4.2.1 Argenzio, Chiquita

María José Argenzio nace en Guayaquil en 1977, su formación la realizó en Chelsea College of Art & Design, en la Middlesex University y en el Goldsmiths College en Londres, su trabajo se enfoca en la relación entre el arte, la arquitectura, el género y las relaciones de poder, la historia social, política y económica del Ecuador y Latinoamérica. Sus obras se basan en instalaciones e intervenciones en el sitio específico, contienen un carácter

temporal buscando recalcar la decadencia de las promesas la sociedad actual.

Entre sus trabajos y exhibiciones más representativos tenemos a: Presentes transtemporales (Casa del Barrio, Ecuador, 2021), Frágil genealogía II (Centro de Arte Contemporáneo de Quito, Ecuador, 2019), *Nobilitas*: de sangre azul y otros mitos (KB Espacio para la Cultura, Colombia, 2017), Aglomeraciones (MUAC/Museo Amparo, México, 2015-2016) y *Just do it!* (Arte Actual Flacso, Ecuador, 2011). Ha representado a Ecuador en la X Bienal de Nicaragua (2016) y en la XII Bienal de Cuenca (2011). En el Museo Amparo, la obra de María José Argenzio. Aglomeraciones (2016). Y su obra 3°16'0" S, 79°58'0" W forma parte de la exposición "El tiempo en las cosas II". (Paralaje, 2018).

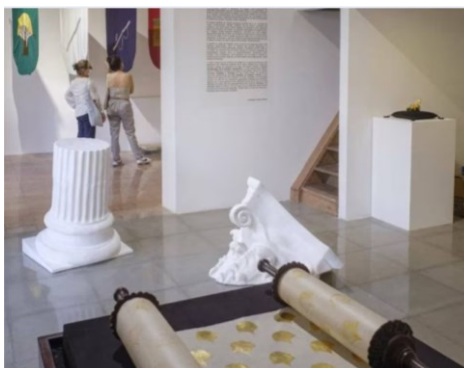


Figura 49. 'Ruina VI' y 'Notabile y Nobicile', Autor: María José Argenzio.

Fuente:[https://www.eluniverso.com/resizer/s0LSyovSfRMtqclfl9IrEdJLg5c=/670x670/smart/filters:quality\(70\)/cloudfront-us-east-1.images.arcpublishing.com/eluniverso/XZTHT2SRFVBR3O3MI44ORXLG2Q.jpg](https://www.eluniverso.com/resizer/s0LSyovSfRMtqclfl9IrEdJLg5c=/670x670/smart/filters:quality(70)/cloudfront-us-east-1.images.arcpublishing.com/eluniverso/XZTHT2SRFVBR3O3MI44ORXLG2Q.jpg)

«Es una reflexión, formato escultura «Ruina VI», representación de una columna estilo corintio de resina ubicada en el piso, basado en un estudio que realizó sobre la arquitectura guayaquileña, cuando luego del gran incendio de la ciudad fue reconstruida en cemento por arquitectos italianos, con una mirada hacia la arquitectura europea»

Fuente: (Argenzio, 2021).

ANÁLISIS DE LA OBRA, CHIQUITA

Identificación de la obra

- Título de la obra: Chiquita
- Autor de la obra: María José Argenzio (Guayaquil).
- Año: 2013
- Técnicas empleadas: modelado en resina, cubierta de pan de oro sobre almohadón de terciopelo negro
- Estilo: Realismo
- Género o tema: Relaciones de poder
- Tamaño: 18 x 39 x 39 cm
- Localización: Ecuador



Figura 50. La obra 'Chiquita', Autor de la obra. María José Argenzio.

Fuente: [https://www.eluniverso.com/resizer/rSS85V18U-s8yr7gKgs8Tkdh4wY=/1004x670/smart/filters:quality\(70\)/cloudfront-us-east-1.images.arcpublishing.com/eluniverso/GST2DHYUH5DK7L7R3STZBQ5WMY.jpg](https://www.eluniverso.com/resizer/rSS85V18U-s8yr7gKgs8Tkdh4wY=/1004x670/smart/filters:quality(70)/cloudfront-us-east-1.images.arcpublishing.com/eluniverso/GST2DHYUH5DK7L7R3STZBQ5WMY.jpg)

Descripción Denotativa

Es una representación realista de un racimo de banano en la técnica de modelado en resina recubierta de pan de oro generando un contraste tanto cromático como de texturas al colocar el racimo de banano sobre un

almohadón de terciopelo negro, las medidas de la obra son 18 x 39 x 39 cm y la técnica empleada es acrílico.

Descripción Connotativa

Contexto Histórico: Parte fundamental de las líneas de investigación y expuestas en las obras de María José Argenzio es la relación entre diversos materiales artísticos y las dinámicas de poder, desigualdades e injusticias generadas a través de la historia. En su obra Chiquita se evidencian estas relaciones a través del uso del pan de oro (una técnica de decoración utilizada principalmente en la época de la colonia) y la iconografía del banano, mediante estos dos recursos naturales el oro y el banano Argenzio representa la consolidación de décadas de hegemonías de poder nacionales y extranjeras, que han sacado provecho de la mano de obra barata de la localidad, siendo estas personas quienes son constantemente expuestas a químicos que perjudican su salud.

Interpretación de la obra de arte: esta escultura representa a tres bananos realizados en resina, cubiertos con pan de oro y colocados sobre un cojín de terciopelo negro como queriendo representar a una corona, exponiendo de forma explícita las tensiones que existen en la cadena de producción y consumo de estos recursos naturales, Chiquita reflexiona sobre la presencia de la empresa bananera americana *Chiquita Banana* en el territorio ecuatoriano y a sus daños causados.

Descripción Compositiva

Esta obra titulada Chiquita, es una pieza compuesta por tres bananos hechos en resina, cubiertos de oro y ubicados en un cojín de terciopelo negro dispuesta como una joya, en esta imagen que tiene una visión prácticamente aérea se nota con claridad las tres bananas que dan la sensación de observar tres dedos, con la curvatura natural del plátano, mediante esta fotografía a

esta pieza se puede encasillar en un rectángulo, mismo que muestra con claridad el cojín.

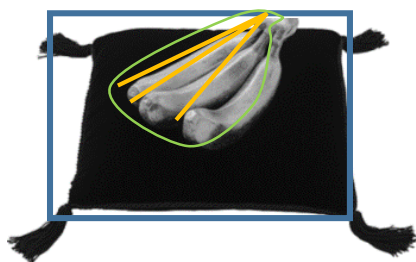


Figura 51. Análisis de obra en escala de grises. Obra: ‘Chiquita’, Autor de la obra. María José Argenzio. **Fuente:** Alarcón, P. (2023).

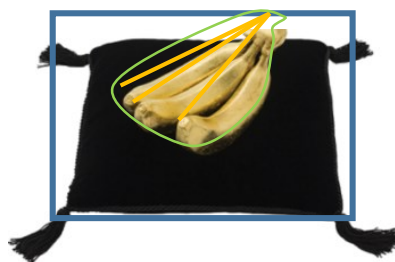


Figura 52. Análisis de obra a color. Obra: ‘Chiquita’, Autor de la obra. María José Argenzio. **Fuente:** Alarcón, P. (2023).

Conclusión sobre el análisis de obras

Como ya se ha mencionado, una de las líneas de investigación de María José Argenzio son las dinámicas de poder el mismo que se ve plasmado en esta escultura del racimo de banano, fruta que irónicamente en la provincia de El Oro se da la más alta producción bananera en Ecuador. En esta pieza se representa la extracción de dos de los recursos naturales más apetecidos internacionalmente del Ecuador, el banano y el oro ya que se producen y extraen en grandes cantidades, consolidándose predomínios de poder, casi siempre dominadas por el poder extranjero, que han obtenido el beneficio de la mano de obra barata pero los comerciantes y exportadores del banano se ha convertido en un gran negocio. Mientras que los más perjudicados son precisamente los trabajadores locales que además se ven continuamente expuestas a químicos y pesticidas poniendo en riesgo su salud.

«Chiquita» de Argenzio, es una escultura que representa un racimo de banana modelado en resina y cubierta con pan de oro. Esta técnica crea un contraste tanto en textura como en lo cromático al ubicar las bananas en un

cojín de terciopelo negro, ya que la resina cubierta de pan de oro genera una apariencia brillante, resaltando el mensaje de esta obra, dándole un aspecto valioso y costoso a la pieza.

La obra «Chiquita» está cuidadosamente tallada y se muestra la habilidad y el virtuosismo de la autora, la elección de los materiales utilizados tanto del cojín de terciopelo negro que genera un significado contundente creando una atmosfera oscura que da contraste y resalta el color vibrante del dorado, dando también una sensación de lujo y sofisticación.

En resumen, «Chiquita» es una obra que presenta de manera simbólica al racimo del banano, como un producto que genera riqueza, tanto la elección de los materiales como las técnicas utilizadas, resaltan, no solo la belleza de la fruta, sino la reflexión social que se debe hacer sobre la misma, todos estos elementos juegan un papel importante en la obra chiquita, ya que la hace visualmente atractiva y reflexiva.

4.2.1 Argenzio, 3° 16' 0" S, 79° 58' 0" W

Otra de las obras de María José Argenzio en la que plasma de manera contundente las dinámicas de poder que se evidencian en el cosmos bananero es su obra titulada 3° 16' 0" S, 79° 58' 0" W el interés que se le presta a los dos productos históricamente más reclamados del país, la planta del banano y el oro resumen en una imagen los procesos de extracción que aún se realizan en este territorio.

ANÁLISIS DE LA OBRA, 3° 16' 0" S, 79° 58' 0" W

Identificación de la obra

- Título de la obra: 3° 16' 0" S, 79° 58' 0" W
- Autor de la obra: María José Argenzio (Guayaquil).
- Año: 2010
- Dimensiones: Variables

- Técnica: Intervención
- Género o tema: Relaciones de poder
- Localización: 3° 16' 0" S, 79° 58' 0" W



Figura 53. Obra 3° 16' 0" S, 79° 58' 0" W , Autor de la obra. María José Argenzio.
Fuente: https://bananacraze.uniandes.edu.co/wp-content/uploads/2021/09/3%C2%B0-16%E2%80%B2-0%E2%80%B3-S-79%C2%B0-58%E2%80%B2-0%E2%80%B3-W_Maria-Jose-Argenzio_Banana-Craze-scaled.jpg

Descripción Connotativa

Contexto Histórico: Argenzio relaciona en esta intervención los esquemas de poder que se generaron en la época colonial ya que el oro indicaba riqueza y estatus, con los tiempos actuales en nuestro país ya que es el mayor exportador de banano del mundo mostrando las repercusiones generadas por el alto uso de pesticidas utilizados para maximizar los

rendimientos en la producción con el oro que es un mineral precioso presentando las diferencias sociales.

Interpretación de la obra de arte: En esta obra titulada $3^{\circ} 16' 0'' \text{ S}$, $79^{\circ} 58' 0'' \text{ W}$ Argenzio interviene directamente a la palta de plátano y al dorarlo haciendo uso y apropiación de esta planta, reflexiona sobre el intercambio de valores de estos dos productos, anulando su uso preliminarmente previsto, el apreciable pan en oro, destinado a contextos religiosos, exponiendo el poder de la iglesia católica colonial, perdiéndose en medio de una plantación, reduciendo su valor en una indumentaria que preserva a la planta de agentes externos (Argenzio, s.f.), evidenciando así los efectos perjudiciales tanto en los seres humanos como en el entorno, generando así una ventana para demostrar la distribución desigual de las riquezas.

Descripción Compositiva

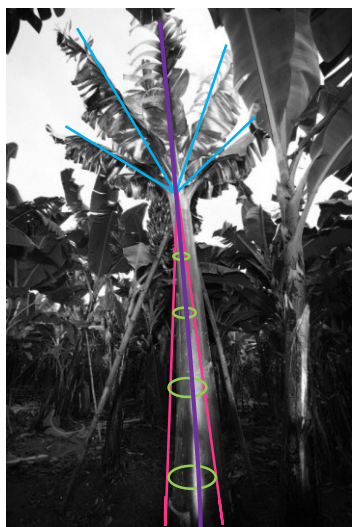


Figura 54. Análisis compositivo en escala de grises. Obra: $3^{\circ} 16' 0'' \text{ S}$, $79^{\circ} 58' 0'' \text{ W}$, Autor de la obra. María José Argenzio. **Fuente:** Alarcón, P. (2023).



Figura 55. Análisis compositivo a color. Obra: $3^{\circ} 16' 0'' \text{ S}$, $79^{\circ} 58' 0'' \text{ W}$, Autor de la obra. María José Argenzio. **Fuente:** Alarcón, P. (2023).

En esta imagen se muestra una intervención realizada en la planta de banano bajo la técnica de enchapado en oro, mediante las líneas realizadas sobre la fotografía se visualiza la figura natural de la planta y se observa un claro contraste entre el verdor de la naturaleza que se muestra en el fondo y la imagen artificial de la planta recubierta de oro.

Conclusión sobre el análisis de obras

El plátano es un motivo recurrente en las obras de muchos artistas latinos y María José Argenzio presenta en esta obra de manera simbólica el conflicto entre las desigualdades existentes de la clase obrera y los empresarios bananeros, evidencia además los daños causados en la naturaleza y el ser humano por el uso de pesticidas, lo que la artista pretende es generar conciencia sobre el consumo del banano y de su proveniencia.

Las desigualdades sociales entre la clase obrera y los empresarios bananeros, representadas en esta obra han sido un tema controversial porque estas diferencias tanto económicas como sociales se manifiestan en esta industria y evidenciadas en las condiciones laborales austeras, debido a que los obreros de plantaciones bananeras tienen salarios bajos, jornadas largas de trabajo, no se consideran sus derechos laborales y las condiciones en que trabajan son en muchos casos inseguras.

El análisis de la obra “3° 16’ 0” S, 79° 58’ 0” W” de María José Argenzio se centra en la imagen que muestra una planta de banano recubierta con la técnica tradicional de chapado en oro en medio de una plantación bananera.

Esta obra se muestra mediante dos fotografías, la primera desde una vista aérea misma que muestra el contraste del paisaje verde de las plantaciones bananeras con la presencia de la planta del banano recubierta en oro, ubicada en medio de la vegetación, generando un contraste visual, entre exuberancia natural y la riqueza artificial. La técnica del pan de oro

que cubre al banano resalta la simbología cultural de este cultivo en los entornos bananeros.

En la segunda fotografía se visualizan a la planta del banano desde una visión de contrapicado, expresa lo imponente y dominante del banano en estos territorios, en esta imagen se puede apreciar el detalle y el trabajo realizado por Argenzio, qué es el enchapado de oro, realzando la singularidad de la intervención artística, convirtiendo al banano en un punto focal capturando la atención del espectador.

El título de la obra, “3° 16' 0" S, 79° 58' 0" W”, pertenece a los ejes específicos de la localización de la intervención. Este dato geográfico añade un elemento de exactitud científica y objetividad a la obra, discrepando de la subjetividad y subversión de la utilización del pan de oro en el paisaje bananero.

En la obra “3° 16' 0" S, 79° 58' 0" W” se expone desde varios ángulos a la planta del banano, recubierta con pan de oro, dentro de una plantación mostrando su presencia imponente y dominante. También se debe resaltar el nombre de la obra, ya que contribuye con una dimensión objetiva y científica, contraponiéndose a la reflexión qué hace el observador en temas de productividad, de naturaleza, de artificialidad y de cultura.

4.3. Análisis en la artesanía

Uno de los motores económicos del país ha sido la artesanía, los artesanas y artesanos han sido importantes actores en la economía local, produciendo bienes de calidad y valor. La especialización de ciertos oficios artesanales en muchas comunidades ha sido reconocida por su producción y comercio. A medida que los procesos industriales avanzaron la artesanía sin duda se ha visto afectada más; sin embargo, por el interés de la mano de obra de calidad, la artesanía resurge nuevamente gracias a que muchas

personas valoran este trabajo, la artesanía forma parte integral del desarrollo de una comunidad de su cultura, economía, transmitiendo valores y tradiciones.

«Con la fibra del banano se han realizado transformaciones para confeccionar un sin número de productos convirtiéndose además en una estrategia de desarrollo planteando directrices de innovación, tanto en el diseño del producto como en los procesos basados en los conceptos integrales de desarrollo sustentable. Por esta razón los historiadores se hacen tantas preguntas sobre qué es el diseño y cuál debe ser el criterio selectivo que puede servir para analizar las distintas realidades nacionales, regionales o locales» (Ferro, 2018).

Ferro (2017) menciona que el valor de la artesanía como representación emblemática de una cultura y en un contexto competitivo, reflexiona sobre la importancia de fortalecer la identidad cultural como en sus diferentes dimensiones, desde el enfoque artístico definiendo características de la composición y desde la descripción denotativa, connotativa y compositiva.

4.3.1 AMA, Vestido con hombreras y cinturón de fibra de banano



Figura 56. Proceso de desvainado de los tallos del banano.

Fuente: <https://www.lahistoria.ec/wp-content/uploads/2016/02/AMA1.jpg>

La Asociación de Mujeres Agro Artesanales, AMA, concibe un proyecto que emerge desde la necesidad que tenían las mujeres de este grupo por ser económicamente activas, trabajo que realizaban desde sus hogares con la finalidad de no descuidar a sus familias, siendo pioneras en tejer productos con fibra de banano, gracias a la cercanía que tienen con las haciendas bananeras. Utilizan técnicas como: telar artesanal, macramé y croché para el tejido de sus piezas.

Los diseños buscan transformar y dar una nueva utilidad al desecho, aprovechando el tallo de la planta de banano, una vez que ha sido cosechado. Su proceso artesanal inicia con la recolección de los tallos en las diferentes haciendas bananeras, separando las capas que forman el tallo, mismas que se dividen en tiras y mediante la técnica de «fileteo», separando las tres fibras con las que trabajan un sin número de productos como sombreros, carteras, souvenirs y bisutería con fibra de banano. La misión de AMA para el futuro es convertir esta actividad como una actividad generacional (La Historia, 2016).

ANÁLISIS DE: VESTIDO CON HOMBRERAS Y CINTURÓN DE FIBRA DE BANANO

Identificación de la obra

- Título de la obra: Vestido con hombreras y cinturón de fibra de banano
- Autor de la obra: AMA, Asociación de Mujeres Agro Artesanales (El Oro).
- Año: 2023
- Técnica: técnica de «fileteo» y la técnica de macramé
- Localización: El Oro.



Figura 57. Vestido con hombreras y cinturón de fibra de banano, (moda ética) Autor de la obra. AMA, Asociación de Mujeres Agro Artesanales.

Fuente: Revista Hogar, artículo el Lujo artesanal con tejido social. Recuperado de:
<https://www.instagram.com/p/CwgGVz6P6hT/?igshid=NjZiM2M3MzIxNA==>

Descripción Denotativa

En su nivel pre iconográfico en la fotografía se presenta un vestido de tela liza en el que se observa apliques con hombreras y cinturón realizado con fibra de banano convirtiéndose en una pieza única y sofisticada.

Descripción Connotativa

Contexto Histórico: Hace 14 años con el propósito de generar un tejido social, la conservación de la tradición, la sostenibilidad, y de generar

ingresos para sus hogares un grupo de mujeres de la provincia de El Oro fundan la Asociación de Mujeres Agro Artesanales, AMA, quienes trabajan con la fibra de banano y con su tejido crean innumerables productos con la visión de generar una gestión basada en una economía circular, capacitándose y creando oportunidades de trabajo e instaurando la identidad artesanal de esta provincia.

AMA junto con WEYA este proyecto que surge de los Premios Verdes que tratan impulsar a la moda ética en Ecuador, enlazando diseñadores, artesanos y amantes de la moda en un espacio de innovación y sostenibilidad, generando identidad cultural y el respeto a las tradiciones artesanales, transformando la industria de la moda en Ecuador, proyectándola hacia mercados internacionales (Revista de Manabí, 2023).

Un evento donde se enlazan el diseño, la artesanía y la sostenibilidad, redescubriendo la identidad ecuatoriana en la moda y empoderando a los artesanos, reunió a diseñadores, artesanos y amantes de la moda, para explorar las técnicas artesanales y fibras naturales, en el marco de este evento se presenta el vestido de hombreras y cinturón de fibras de banano (Revista Hogar, 2023).

Interpretar a la obra de arte: en esta obra se muestra al vestido de manera imponente, celebrando la identidad cultural de nuestro país, este vestido muestra un corte sencillo pero elegante en el que se presenta a modo de apliques unas hombreras hechas y un cinturón realizados en la técnica de macramé en fibra de banano, permitiendo visualizar el contraste entre los materiales, junto con el peinado y la postura de la modelo se asemeja a la vestimenta de la cultura Jambelí, cultura aborigen de las tierras de lo que hoy se conoce como la provincia de El Oro.

Descripción Compositiva

Las líneas que se muestran en esta composición de la fotografía exponen un punto de interés justo en el centro del cinturón, mismas que se ven dirigidas por la postura de brazos y manos de la modelo, estas líneas caen desde los ángulos que se muestran en las hombreras.

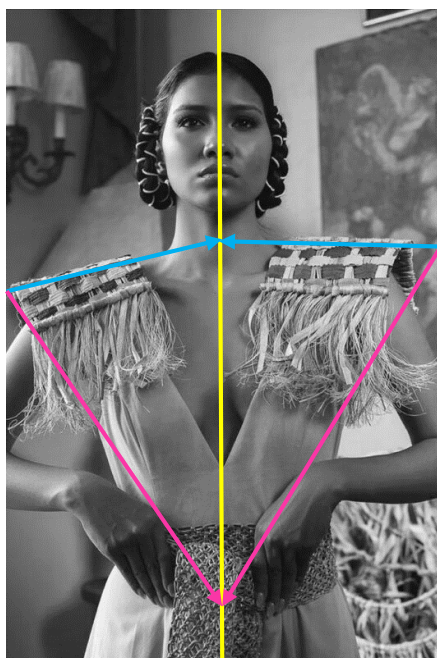


Figura 58. Análisis compositivo en escala de grises. Obra: Vestido con hombreras y cinturón de fibra de banano, (moda ética) Autor de la obra. AMA, Asociación de Mujeres Agro Artesanales. **Fuente:** Alarcón, P. (2023).

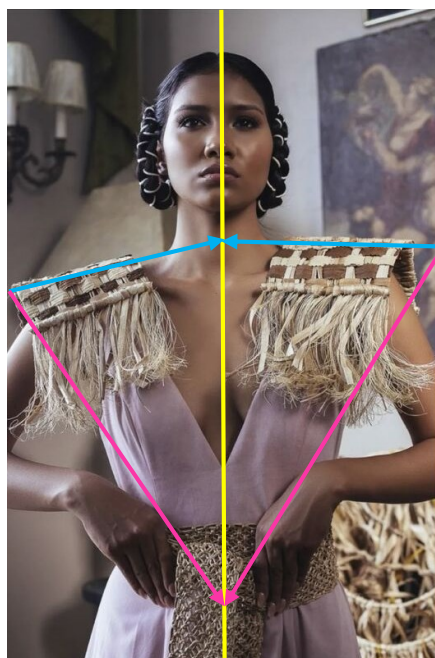


Figura 59. Análisis compositivo color. Obra: Vestido con hombreras y cinturón de fibra de banano, (moda ética) Autor de la obra. AMA, Asociación de Mujeres Agro Artesanales. **Fuente:** Alarcón, P. (2023).

Conclusión sobre el análisis de obras

El diseño ha sido incorporado en todos los ámbitos de nuestra vida porque, desde la elaboración de una artesanía, como la construcción de un auto y la fabricación de un zapato se basan en el diseño con la finalidad de satisfacer las expectativas del cliente manera funcional y de manera

sensorial, por lo tanto, el papel del diseño es crucial, en la productividad de un país.

La obra «Vestido con hombreras y cinturón de fibra de banano» muestra una vestimenta que usa la fibra del banano, inusual al armonizar materiales para crear una pieza innovadora y sofisticada, ya que tiene una apariencia distinguida y minimalista.

La utilización del banano en el área del diseño de modas es de suma importancia, gracias al impacto ambiental que este genera, debido a que esta fibra es un material sostenible y biodegradable, su producción y desecho a comparación de otros materiales como el poliéster y el cuero tiene menor impacto en el ambiente.

El fabricar hombreras y cinturones, con la fibra del banano, le otorga mayor textura, generando contraste a la pieza lisa de la vestimenta, además la figura se realza al acentuar tanto la cintura como los hombros, dando originalidad y distinción al vestido.

En resumen, «Vestido con hombreras y cinturón de fibra de banano» es un diseño innovador, gracias a los detalles de apliques de hombreras y cinturón realizados con una fibra del banano, esta elección de materiales le otorga a la pieza sofisticación.

Obras como esta plasman una narrativa y estética propia generadas por las fibras naturales, estos proyectos rescatan el potencial creativo, del diseño y la artesanía de una manera integradora con estrategias sostenibles, identidad cultural y proyección internacional, buscando así transformar la industria local, nacional y creando productos con oportunidades globales.

4.4 Análisis en el diseño

El banano, ecuatoriano, por su sabor y calidad ha sido reconocido en todo el mundo, generando un sentimiento de orgullo nacional, esta fruta

emblemática ha sido destacada en campañas publicitarias y en acontecimientos promocionales.

Las normas de origen permiten determinar la procedencia de un producto, son necesarios.

«En este contexto las denominaciones de origen, es un signo distintivo de gran importancia ya que es una marca que identifica un país, una región o un lugar» (Superintendencia de la Propiedad Intelectual, s.f.)

Se realiza el análisis del logo ECUADOR PREMIUM & SUSTAINABLE, denominación de origen en sus diferentes dimensiones, desde el enfoque artístico definiendo características de la composición desde la descripción denotativa, connotativa y compositiva.

Bajo una pequeña investigación en internet sobre diseños relacionados al banano en el Ecuador nos encontramos al *«Manual de identidad gráfica, Ecuador premium & sustainable – identidad corporativa del banano del Ecuador»*, es una herramienta que te identifica como marca y da presencia, en un solo documento describe todo lo que estás dispuesto a ofrecer a tus clientes, los puntos principales que contienen elementos gráficos de una compañía o marca, explicando visualmente lo que es la empresa, producto o servicio.

Gino Pinargote, propietario de la empresa, decide incorporar la imagen de su madre para crear la marca Doña Violeta, como parte de rendir homenaje a su madre fallecida, con esta imagen desde el 2016 exportan banano a los mercados de Rusia, Medio Oriente, China y algunos países europeos vendiendo unos 2,5 millones de cajas de banano anualmente, principalmente a Rusia (Revista La Verdad, 2021).

Gino Pinargote, propietario de la empresa, decide incorporar la imagen de su madre para crear la marca Doña Violeta, como parte de rendir homenaje a su madre fallecida, con esta imagen desde el 2016 exportan banano a los mercados de Rusia, Medio Oriente, China y algunos países europeos vendiendo unos 2,5 millones de cajas de banano anualmente, principalmente a Rusia (Revista La Verdad, 2021).



Figura 60. Obra, Logo – ECUADOR PREMIUM & SUSTAINABLE denominación de origen.

Fuente:<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3a%2F%2Fwww.calameo.com%2Fbooks%2F005223323ecc8dbe756ff&psig=AOvVaw3gAoMbUKtao51tEUJoXHXi&ust=1699448925362000&source=images&cd=vfe&opi=89978449&ved=0CBEQjRxqFwoTCMj3k-D6sYIDFQAAAAAdAAAAABAP>

Esta marca se procura incluir en adhesivos en cada banano para que el cliente reconozca a la empresa, teniendo incluso un código QR.

Generando nuevas innovaciones tecnológicas con la finalidad de controlar su producción y dar a conocer su marca, por ejemplo, se manejan etiquetas de trazabilidad que son colocadas en los palés.

«Con la finalidad de identificar la procedencia y el día de cosecha de la fruta, teniendo un mayor control de calidad por parte del consumidor, accediendo desde sus dispositivos móviles e indagación sobre la hacienda en la que se cultiva el producto que adquieren, siendo esta una de las estrategias principales del marketing digital» (Revista La Verdad, 2021).

Top 10 de las marcas más exportadas	2021 (cajas enero-marzo)	Participación	Países a los que exporta
Dole	12'845.412	12,58%	Japón, Inglaterra, Alemania, Lituania, Argentina, Chile y Estados Unidos.
Chiquita	6'753.333	6,61%	
Favorita	4'157.851	4,07%	
Del Monte	3'971.745	3,89%	
Frutadeli	3'142.193	3,08%	
Fyffes	2'876.647	2,82%	
Bonita	2'753.356	2,70%	
Extraban	2'341.529	2,29%	
Excelban	2'230.242	2,18%	
Primadonna	2'117.305	2,07%	

Tabla 1: Top 10 de las marcas más exportadas (2021)

Fuente: (Revista La Verdad, 2021) **Recuperado de:** <https://www.revista-laverdad.com/2021/04/26/con-mas-de-50-marcas-se-vende-en-el-exterior-el-banano-ecuatoriano/>

4.4.1 Identidad corporativa del banano del Ecuador, denominación de origen

El ministro de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca (2018), Pablo Campana, informó que existían seis marcas registradas en Ecuador, lo que elevaría a los primordiales productos de exportación como el cacao, banano, camarón, pescado, flores y sombreros de paja toquilla (Luzuriaga Castro Abogados, s.f.).

Para que los productos sean identificados con la certificación de buenas prácticas de manufactura, de respeto al ambiente y la legislación laboral, como por ejemplo la no contratación de menores, entre otros indicadores (Luzuriaga Castro Abogados, s.f.).

ANÁLISIS DEL DISEÑO: Logo – ECUADOR PREMIUM & SUSTAINABLE denominación de origen.



Figura 61. Obra, Logo – ECUADOR PREMIUM & SUSTAINABLE denominación de origen.

Fuente:<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3a%2F%2Fwww.calameo.com%2Fbooks%2F005223323ecc8dbe756ff&psig=AOvVaw3gAoMbUKtao51tEUJoXHXi&ust=1699448925362000&source=images&cd=vfe&opi=89978449&ved=0CBEQjRxqFwoTCMj3k-D6sYIDFQAAAAAdAAAAABAP>

Identificación de la obra

- Título de la obra: Logo – ECUADOR PREMIUM & SUSTAINABLE denominación de origen.
- Responsable de la obra: coordinador de Marcas y Denominaciones de Origen del Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca
- Año: 2018
- Técnicas empleadas: Digital
- Estilo: Poderoso y sofisticado (directrices visuales)
- Género o tema: Identidad gráfica
- Tamaño: 3 x 3 cm
- Localización: Ecuador

Descripción Denotativa

Es su representación preiconografía está compuesta por un hexágono dorado, con la representación esquemática de tres bananos en color dorado sobre fondo negro, además incluye en texto de «Ecuador» y Premium & Sustainable – Identidad Corporativa del banano del Ecuador. Las medidas del diseño es de 3 x 3 cm.

Descripción Connotativa

Contexto Histórico

«Las denominaciones de origen están protegidas en mayor medida que otras indicaciones geográficas. El reconocimiento internacional de las denominaciones de origen e «indicaciones de procedencia» se remonta al Convenio de París de 1883» (Organización Mundial de la Propiedad Intelectual, s.f.).

Se incluyó algunas disposiciones adicionales para prevenir el uso indebido de las indicaciones geográficas, además, la OMPI administra el Sistema Internacional de Lisboa ya que antes se aplicaba únicamente a las denominaciones de origen, adoptada en el 2015 mediante el Acta de Ginebra, referente a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas, amplió el Sistema para dar cabida al registro internacional de las indicaciones geográficas (Organización Mundial de la Propiedad Intelectual [OMPI], 2020).

En el 2018 se inicia un proyecto auspiciado por el Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca, se anunció que existían algunas marcas ya registradas en Ecuador, mismas que elevarían a los productos nacionales de exportación, con la finalidad de refrescar la imagen del país en el exterior, y además que estas mercancías sean reconocidas por la certificación de buenas prácticas de fabricación, trazabilidad. Para el producto del Banano se desarrolló e implementó varias estrategias de promoción para la aplicación de marca país, elaborando estudios y análisis de oferta y demanda de los sectores y sus productos, creando la marca sectorial más las estrategias de promoción de esta marca (Luzuriaga Castro, 2018).

«Hay muchos ejemplos, especialmente en el sector de la alimentación y las bebidas, como el queso Roquefort de Francia, el té Darjeeling de la India y el licor de tequila de México. Los consumidores que compran productos con indicaciones geográficas quieren saber que los productos proceden efectivamente del lugar en cuestión y se ajustan a las normas pertinentes» (Organización Mundial de la Propiedad Intelectual [OMPI], 2020).

Interpretación de la obra de arte

Esto se lo puede visualizar en la cromática utilizada el negro y el dorado mostrando sofisticación y permanencia, sus trazos y textos son sólidos y legibles, generando una composición armónica.

Descripción Compositiva



Figura 62. Análisis compositivo en escala de grises. Obra: Logo – ECUADOR PREMIUM & SUSTAINABLE denominación de origen. **Fuente:** Alarcón, P. (2023).



Figura 63. Análisis compositivo a color. Obra: Logo – ECUADOR PREMIUM & SUSTAINABLE denominación de origen. **Fuente:** Alarcón, P. (2023).

El Logo – ECUADOR PREMIUM & SUSTAINABLE denominación de origen es un diseño compuesto por dos hexágonos uno que está en la parte exterior mucho más robusto (línea gruesa) y el interno de menor tamaño graficado en línea delgada, en su interior se utiliza un fondo negro y al trazar un eje horizontal en el centro del hexágono este muestra la iconografía del banano y en su parte inferior el texto; en mayor tamaño la palabra ECUADOR y en menor tamaño las palabras PREMIUM SUSTAINABLE, estas dos últimas palabras divididas por una línea horizontal con el signo & colocado al centro de esta línea, se observa además un diseño equilibrado y armónico basada en los ejes trazados para el análisis de la marca.

La forma de hexágono en color dorado proporciona la percepción de estabilidad y equilibrio, esta forma geométrica se la relaciona con la armonía y la perfección.

La utilización del dorado es importante, ya que se lo asocia con el prestigio, la calidad y la riqueza, y al contrastarla con el fondo negro hace que este resalte.

En esta representación gráfica y sistemática de tres bananos en dorado sobre negro, se asocia inmediatamente al color amarillo del banano, esta simplificación de las formas genera una impresión de modernidad y simplicidad.

El texto «ECUADOR» y «PREMIUM & SUSTAINABLE - IDENTIDAD CORPORATIVA DEL BANANO DEL ECUADOR» añade información relevante a la creación del diseño. La palabra «ECUADOR» habla del origen del fruto, transmitiendo seguridad en la calidad de este. Asimismo, la inserción de «PREMIUM & SUSTAINABLE» insiste en la calidad y sostenibilidad del banano.

Conclusión sobre el análisis de obra

En resumen, el hexágono en color dorado transmite estabilidad y equilibrio, la representación simplificada de tres bananos sobre color negro, comunica modernidad y sofisticación, el texto genera información importante sobre la calidad y el origen del banano.

La Identidad Ecuatoriana en productos propios en una denominación de origen, no solo es un signo distintivo, que sirva para la promoción, difusión de un producto en este caso del banano, siendo de gran importancia porque identifican al país, este es un mecanismo de desarrollo y una oportunidad para promover al banano en el extranjero, tomando en cuenta que las denominaciones de origen están vinculadas con la «marca país», ya que se

da a conocer un producto con ciertas características argumentando exclusividad por el medio geográfico en el cual se produce. Por lo tanto, este diseño cumple con la función asignada (Servicio Nacional de Derechos Intelectuales, s.f.).

Sin duda, en el Ecuador, el banano ha dejado una marca importante en la identidad cultural del país, tanto en su dieta como en la importancia en la economía, ha hecho que este producto sea considerado un orgullo nacional, ya que es más que una fruta uniendo a comunidades, expresadas en festividades resaltando su producción y consumo, muestra de la historia y de la riqueza cultural del país.



CAPÍTULO III

EL CACAO

El cacao es un alimento delicioso y muy versátil que ha sido apreciado durante siglos en diferentes culturas alrededor del mundo, proveniente de los granos de la planta de cacao, este alimento ha sido utilizado tanto para fines culinarios como medicinales, el cacao fue considerado sagrado por los antiguos mayas y aztecas. ellos lo utilizaban para preparar una bebida espesa y amarga llamada “*xocoatl*”, considerada el néctar de los dioses.

El significado de la palabra cacao proviene de la lengua maya: *Cac* que en lenguaje maya significa rojo (haciendo referencia a los colores de la cáscara del fruto) y *Cau* que representa la fuerza y fuego. Los indígenas de las Guayanas lo llamaban “*cacau*”; y las comunidades indígenas Adaguas de Colombia y Venezuela, le nombraban “*acao*”. Los aborígenes *Canamaris* de Perú lo conocían como *Coaca* (Villar, 2013).

Mientras la palabra náhuatl “*cacahuatl*” pasa al español como cacao y casi sin modificaciones del idioma español a los restante dialectos del mundo como el portugués, francés, italiano y holandés, en Alemania, Polonia, Hungría se lo conoce como cocoa. Con respecto a la palabra chocolate, este se deriva azteca “*xocoatl*” que representa agua de cacao, este término sigue vigente en español, inglés y portugués mientras que los catalanes lo conocen como *xocolata*, los franceses como *chocolatlo*, los italianos como *cioccolato*, entre otros términos en los países restantes. El término griego “*Theobroma*”, expresa «alimento de Dioses», y fue usado por Carlos Linneo, como vocablo científico para el árbol del cacao (Villar, 2013).

El famoso gastrónomo holandés Lume de Mireles, al degustar el chocolate expresara: «Este es el néctar de los dioses» (Piamba Bolaños, 2021). El cacao, además de tener un sabor delicioso, aporta con algunos beneficios para la salud, como antioxidantes, minerales por ejemplo el magnesio, hierro y vitaminas, por esta razón se cree que el consumir este

producto mejora el estado de ánimo de las personas. En la actualidad se le utiliza en un abanico de productos desde el chocolate en barra y polvo, consumiéndolo en postres, en bebidas y platos fuertes. También se ha hecho uso de este producto en el cuidado de la piel por sus propiedades hidratantes.



Figura 64. Mazorca de Cacao.

Fuente: <https://thefoodtech.com/wp-content/uploads/2022/07/Cacao-1-scaled.jpg>

1. Origen

La mazorca del cacao tenía más valor que el oro para las comunidades indígenas sirviendo como moneda para el trueque, los aztecas consideraban que la bebida de cacao era afrodisíaca y reconstituyente. Hernán Cortés comercializo al cacao, había plantíos en México, Trinidad y Haití, y en una isla de África occidental.

El cacao se consideraba procedente de América, concretamente de la zona de la Amazonia de los estados como: Colombia, Ecuador, Perú y Brasil porque se han encontrado la mayor diversidad de especies. El chocolate, fue perfeccionado y popularizado recién en el siglo XIX. La vaina del cacao fue

primero utilizada para la creación de una bebida, en la época de los mayas, en México, alrededor del año 600 (Villar, 2013).

Hay documentaciones más exactas que indican de la preferencia de los aztecas por el cacao. Preparaban una bebida amarga llamado “*techocolar*” exclusivo del emperador, nobles y guerreros (Villar, 2013).

En la mitología maya, Kulkán proveyó del cacao a los mayas, celebraban una fiesta en el mes de abril y honraban a la deidad del cacao, *Ek Chuah*, un acontecimiento en el que se realizaban sacrificios de animales con sellos pintados con chocolate, entre las ofrendas de cacao colocaban plumas, incienso y regalos (Villar, 2013).

Sin embargo, en recientes investigaciones arqueológicas y vestigios encontrados se evidencia que el cacao fue domesticado en lo que hoy es la amazonia del territorio ecuatoriano. Estos descubrimientos establecen como evidencia más temprana del uso y domesticación del cacao por la cultura Mayo Chinchipe específicamente en el sector de Santa Ana-La Florida (Abad, Acuña, & Naranjo, 2019).

Y el primer ejemplo arqueológico inequívoco de su uso precolombino es en América del Sur. El uso y consumo del cacao en todo el mundo se registra desde hace más de cinco mil quinientos años. Se ha consumido como alimento y utilizado como moneda, convirtiéndose en uno de los productos más antiguos para efectuar exportaciones desde y hacia diferentes países. Ecuador no escapa a esta realidad, considerándose, desde la época colonial y de la República, un cultivo que ha favorecido indudablemente al incremento de la economía, a la sociedad y a la política del país (Alonso, 2021).

Los primeros en exportar chocolate fueron los españoles, se exportaba un néctar de nombre “*xocolatl*” en el siglo XVI. En 1789 se prohíbe la exportación de cacao tradicional. Una vez levantada la prohibición de

exportación, el puerto de Guayaquil se convirtió en el primer puerto mundial de cacao y comenzando un período de monopolio que perduró por casi 150 años. Sin embargo, la bonanza cacaotera duró hasta que el país sufrió duros momentos en la década de los 20, la cosecha del cacao se vio afectado por una enfermedad dando como resultado el desplome de la industria del cacao en el Ecuador.

En la actualidad el cacao ecuatoriano ha vuelto a sus épocas doradas ya que es reconocido como el líder en producción de cacao fino, ocupando el 65% del mercado mundial, gracias a la calidad del suelo, clima, y por la ubicación ecuatorial.

«En el Ecuador el «boom cacaotero» da inicio a una etapa de bonanza económica, pues, en 1890 el Ecuador era el principal exportador de cacao a nivel mundial, esto permitió la dinamización de la economía generando importantes divisas y dando origen a la formación de los primeros capitales, así como la creación de los primeros bancos y el desarrollo de sectores como el comercio» (Araque & Arguello, 2014).



Figura 65. Imagen de la mazorca del cacao.

Fuente imagen: <https://grandsur.com/wp-content/uploads/2021/02/GrandSur-Our-Products-ASSS.jpg>

2. Consumo del Cacao

A principios del siglo XVII, el cronista Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés al citar sobre las nicaraos comunidades indígenas maya de Nicaragua menciona el valor del cacao y su uso como moneda; por ejemplo, un conejo costaba diez almendras y por cuatro almendras se obtenían ocho pomas o nísperos (Villar, 2013).

Este alimento de sabor delicioso impactó a los europeos por el valor que le daban los nativos americanos al cacao y se encuentra documentado principalmente por el gusto por los extractos a base de cacao de las culturas mayas, en exclusivo de la élite, considerarlo como un alimento sacro se destinaban cocimientos de cacao en los enterramientos de los reyes mayas, este alimento también fue valorado por otras culturas como el imperio Azteca y en algunas culturas precolombinas, llegándose incluso a utilizarse como moneda (TangerFiv, 2021). Luego de la conquista en América los europeos conocieron el cacao, y son precisamente ellos que por primera vez les agregaron azúcar a las bebidas de cacao para adaptarlas a sus gustos, modificando el sabor amargo de este fruto.

Hernán Cortés le escribió al rey Carlos I de España que el cacao: es un fruto como la almendra que la comercian molida, además se la utilizaba como moneda. Sin embargo, el néctar de cacao que Cortés había bebido en recipientes de oro en los agasajos organizados por Moctezuma II era diferente a lo que estamos acostumbrados en la actualidad (Villar, 2013).

En Francia fue introducido oficialmente en 1615, haciendo su aparición en casi todos los países, en Italia los “*cioccolatieri*” lo introdujeron en 1606, en Alemania apareció en 1646, y gracias a los impuestos altos sobre este alimento se hacía difícil su consumo, mientras que los ingleses lo descubrieron 1657. En Londres se apertura en *Queen’s Head Alley*, un local en la cual se vendían pastillas sólidas de chocolate, para preparar la bebida

en Inglaterra, con salones de degustación, entre ellos el “*Cacao Tree*” y el “*Whites*” siendo el inicio histórico de su popularidad en Europa (Villar, 2013).

Se dice que uno de los enemigos más feroces del consumo de chocolate fue el obispo de Chiapas, nota que sus misas se veían afectadas por la costumbre de las damas blancas de clase alta de Chiapas Real; alegaban estar muy enfermizas y de sufrir dolores de estómago, por lo que les impedían continuar en la Iglesia, a menos que pudieran tomar una taza de chocolate. por lo que causaba una gran confusión entre los asistentes, impidiendo tanto la misa como los sermones (Villar, 2013).



Figura 66. Cacao - Chocolate y especias.

Fuente imagen:

https://png.pngtree.com/thumb_back/fw800/background/20230605/pngtree-hot-melted-chocolate-hot-melted-black-chocolate-in-a-stylish-mug-photo-image_2785785.jpg

3. Cacao y chocolate

En el año 1528, Cortés regresa a España con una carga de cacao, recetas y utensilios para su elaboración. La almendra de cacao era fermentada, secada al sol, tostada y comprimida entre piedras calientes hasta conseguir

una pasta aromática en forma de barras, luego se le añadía agua, azúcar o miel y especias a elección. Se le consideró como medicina, (Piamba Bolaños, 2021) un tónico y hasta una bebida de amor, atribuyéndole elementos afrodisíacos (Villar, 2013).

El árbol de cacao es un árbol de hoja perenne, siempre en floración, necesita de climas húmedos, calurosos y mide alrededor de 7 metros. Su fruto, llamado «mazorca», es una baya grande y ovalada, carnosa, con una coloración que va del amarillo al color púrpura, y de unos 30 cm de largo, en la mazorca de cacao se hallan entre 30 a 40 semillas, incrustadas en una pulpa, se dan dos cosechas de cacao al año debido a que cada cosecha demora entre cinco a seis meses (TangerFiv, 2021).

Las variedades principales del cacao son: el cacao «criollo» del Caribe y de Centroamérica, el cacao «forastero» del área amazónica, sembrado en África y el cacao «trinitario» que tiene origen híbrido son las principales variedades y de estas proceden al menos diez familias de cacao.

«En la actualidad, el cacao producido en Ecuador proviene de una mezcla del cacao Nacional, Trinitario y Forastero. Ahora, centrándonos en los productos provenientes del cacao, mismos que son demandados por la industria chocolatera, podemos observar que de las semillas del cacao se obtienen algunos productos como el cacao en grano; productos intermedios que comprenden el licor de cacao, la manteca de cacao, pasta de cacao y el cacao en polvo; y como producto terminado tenemos al chocolate, los productos derivados de un proceso de industrialización o elaboración artesanal del cacao en grano se los considera elaborados del cacao» (Araque & Arguello, 2014).

Uno de los productos más comunes que se elabora con el cacao es el chocolate, la preparación de este producto se basa en realizar una mezcla de

azúcar, masa de cacao y manteca de cacao. Existe más de 50 derivados de cacao fino de aroma en Ecuador, el cacao fino de aroma:

Es un fruto que genera una demanda significativa, ya que se destaca por su sabor y sus propiedades nutritivas que posee (Parada y Veloz, 2021). El Ecuador es apreciado como el primer productor en el mundo, de cacao fino de aroma, generando el 70%, seguido de por Indonesia que participa con el 10% de la producción total mundial (González Rosado, Moreira Sornoza, & Dueñas Rivadeneira, 2022).

En el Ecuador el cacao ha sido un cultivo habitual desde la época de la colonia siendo fuente de trabajo de muchas familias. La contribución en el año 2019 al Producto Interno Bruto PIB total fue del 1.98% (Alcívar, 2021). Es importante mencionar que el sector cacaotero genera empleo de manera directa a aproximadamente 700,000 personas (Rosado, Sornoza, & Rivadeneira, 2022).

En el año 2020 el Ecuador exportó USD 815,5 millones y de enero a mayo del 2021 las remesas del cacao alcanzan los USD 266,4 millones (Actoresproductivos.com, 2021).



Figura 67. Chocolate en barras y bombones.

Fuente: https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQTrtv_957eCzVGb218Gub1C6_xEF1CmAsJoSfebjc_Np5itONZxYZGrRA8RGK6Qs87pgg&usqp=CAU

4. Identidades culturales

Los bombones surgieron por primera vez en la corte francesa del siglo XVIII, gracias a un pastelero de Luis XIV quien elaboró un postre de frutas bañadas en chocolate, cuando el monarca las comió, exclamo: “*Bon, bon*”, que significa «bueno, bueno» en francés, de ahí se deriva el nombre de este postre (Piamba Bolaños, 2021).

El rol del cacao en la historia y economía ecuatoriana en conjunto con el banano y el petróleo son los productos principales para la exportación, elementos clave para la coyuntura del Ecuador y la economía mundial (Acosta 2006; Larrea Maldonado 2006; Henderson 1997). La huella del cacao en la economía del país ha marcado la cultura ecuatoriana.

«El cacao tiene una profunda conexión con la identidad cultural de Ecuador. Este país sudamericano ha sido reconocido a nivel mundial por la calidad y exquisitez de su cacao, considerado uno de los mejores del mundo» (Abad, Acuña, & Naranjo, 2020).

Durante siglos, las comunidades indígenas de Ecuador han cultivado y utilizado el cacao como parte integral de su vida cotidiana. El cacao no solo ha sido una fuente de alimento, sino que también ha desempeñado un papel central en sus rituales, ceremonias y festividades. En muchas regiones de Ecuador el cultivo del cacao es un legado ancestral transmitido de generación en generación. Los agricultores ecuatorianos han perfeccionado las técnicas de cultivo y fermentación del cacao, lo que ha dado como resultado granos de alto valor y sabor excepcional. «Los árboles de cacao, sus vainas, almendras y extractos estaban relacionados con sus mitos y dioses», fundamentalmente porque su «pulpa se consume como un aperitivo nutritivo, que además se convierte en un jugo fresco y al fermentarse se hace una bebida alcohólica usada en rituales y ceremonias» (Abad, Acuña, & Naranjo, 2020).

La característica predominante del cacao ecuatoriano es su aroma y su sabor suave, con ciertos toques florales, frutales y de nueces, por esta razón, el cacao ecuatoriano es cotizado por los conocedores y amantes del cacao, siendo uno de los principales productos de exportación, teniendo influencia tanto económica, cultural y artística en este país, ya que se pueden observar algunas representaciones de este producto en las artes plásticas del Ecuador.

El cacao ha sido un pilar fundamental de la identidad cultural en el Ecuador, por su presencia en la vida diaria, de muchas comunidades, siendo su motor económico. El cacao es un producto que enorgullece a los ecuatorianos por su importancia en la gastronomía mundial.



Figura 68. Mujeres indígenas con la mazorca del cacao.

Fuente:<https://spanish.news.cn/20220913/c9662d87d35541da9666a61a8596bd48/f8ab2f6733da42d981af49006d48ad74.jpg>

Las memorias de Vines y el cacao

La identidad de los pueblos se crea mediante el legado histórico a lo largo del tiempo, sus valores y su soberanía ayuda a construir la identificación de sus raíces culturales.

«Es esencial establecer una definición de identidad cultural, se considera que tiene múltiples acepciones partiendo de la historicidad, las relaciones sociales, ritos, ceremonias, y la

inmaterialidad que conlleva el pensamiento de un colectivo» (Ruiz Mora, 2020).

En este contexto uno de los recuerdos plasmados en fotografías ecuatorianas se pueden observar hombres vestidos de blanco en la cosecha del cacao y balsas desbordadas del fruto de la tierra fértil de la provincia de Los Ríos conocido también la pepa de oro, el cacao.

Evidencia plasmada a través de 30 fotos, realizadas en Babahoyo, Quevedo, Palenque y Vinces entre los años 1862 y 1930. Dan fiel testimonio del legado cultural y una de sus principales actividades agrarias, relacionada con el cacao. Al hablar de agricultura, se asevera que desempeña un rol importante en el desarrollo económico de los países, y de obtener riquezas, en especial de los países en desarrollo ya que su localidad depende de la agricultura para su sustento. Son pocos las naciones que lograron un desarrollo económico desvinculado de la agricultura (Bula, 2020).

«Por esto el 16 de mayo del 2017 en Vinces se suscribió el Acuerdo Ministerial que incorporó a los «Usos y saberes tradicionales asociados a la producción del Cacao Nacional Fino de Aroma» a la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador» (Ministerio de Cultura y Patrimonio, s.f.).

En un artículo redactado por Roberto Aspiazú Estrada, para La Revista El Universo se da a conocer que:

«Los cultivos en la provincia de Los Ríos y la parte norte del Guayas, las familias que formaron parte del grupo llamado «los Gran Cacao» lograron acumular un creciente número de haciendas, que, de conformidad con el avalúo de su catastro, en 1904, se enlistaban: Aspiazú 59, Seminario 23, Puga 17, Burgos 24,

Durán Ballén 6, Icaza 9, Avilés Pareja 16, Carmigniani 6, Véliz 6, Rendón 3, seguidos por otros 17 hacendados. Al tiempo, en Balao y Naranjal estuvieron los Caamaño (dueños de la hacienda Tenguel de 50 000 hectáreas, la mayor plantación del país), Cucalón, Díaz Granados, Morla, Parodi y Luzarraga; mientras que, en Yaguachi y Milagro, los Landín, Baquerizo y Linch, entre otros» (El Universo, 2020).



Figura 69. El Gran Cacao (hombres en una plantación de cacao). AHG / INPC.

Fuente: https://4.bp.blogspot.com/-6lvRYQXSkXU/VW_rMV0P77I/AAAAAAAAAGs/6FQ1_H42gCc/s1600/grancacao.png

Casi todos eran de cunas criollas, es decir, linajes con origen español, eran familias orgullosas de haber prosperado gracias al trabajo cacaotero en el Ecuador (El Universo, 2020).

La riqueza cacaotera originó sustanciales cambios en la economía de la oligarquía de la costa ecuatoriana volviéndose audaz, industriosa y ambiciosa, derivándose en una progresiva diversificación económica (La Otra Historia, 2015).

Estas familias se asociaron con importadores y distribuidores europeos para participar de los beneficios de la cadena de comercialización, lo que facilitó la internacionalización de sus empresas, por lo que se vieron en la necesidad de residir en la capital francesa, pasando sus vacaciones en Ecuador, trayendo la moda parisina. La agricultura vista como identidad cultural, como parte de la vida comunitaria no tiene valor monetario, ya que no se trata únicamente de crear riqueza y de fortalecer la economía si no de buscar el progreso de una nación, y de las personas, de su conservación como cultura. En estadísticas la agricultura es considerada solo una actividad económica.

5. El cacao y las artes visuales

En las artes visuales ecuatorianas el cacao ha dejado un gran legado, al ser un producto significativo ypreciado, este ha sido representado en tanto en pintura y como en marcas identitarias a lo largo de la historia.

En la pintura se muestra el lujo y la distinción al cacao, alimento exótico disponible solo para las élites. El cacao en el Ecuador es símbolo de riqueza, patrimonio, cultura y ha dejado una huella importante en la historia del país, y en las artes visuales ha sido la musa inspiradora de artistas, que la han representado en diversas técnicas y estilos.

5.1 Análisis en la pintura

El cacao ha sido también representado en la pintura ecuatoriana porque este producto forma parte del trabajo diario del cacaotero, además, se representa su exotismo, expresadas a través de pinceladas con tonalidades, cálidas y vibrantes.

En otro contexto, el cacao también ha sido representado dentro de las escenas comunes, tanto de cultivo, recolección y producción del cacao, expresando la importancia que tiene en algunas regiones, siendo su sustento económico y cultural.

La imagen del cacao se presenta en el arte ecuatoriano ya que es considerado un producto importante para la zona costera y amazónica de nuestro país dimensiones que son analizadas en las obras de Agricultores Cacaoteros de Miranda y El cacao «La Pepa de Oro» de Alejandro.

5.1.1 Miranda, Agricultores Cacaoteros



Figura 70. Revisando la red de pesca, Autor de la obra. Luis Miranda Neira, técnica óleo sobre lienzo

Fuente:https://scontent.fltx11.fna.fbcdn.net/v/t31.181728/13243961_142025500800093_5471536860222409128_o.jpg?stp=dst-jpg_s1080x2048&nc_cat=106&ccb=1-7&_nc_sid=c2f564&_nc_aid=0&_nc_ohc=F3lsYpWCrewAX8DRJGo&_nc_ht=scontent.fltx11.fna&oh=00_AfBeCvQVGpP7tZPkpa6MtG2TSE3BYHPt0moxlu7O8TydaA&oe=657C7651

Nació en 1932 en Guayaquil, sus padres fueron Pedro Miranda Martínez y Dolores Neira Peñafiel. Curso su secundaria en el Colegio Vicente Rocafuerte. En 1950, por su afinidad al arte estudia en la Escuela de Bellas Artes de Guayaquil. Gracias a una beca de la UNESCO viaja a Europa, estableciéndose en Italia 1955. Se gradúa en la Academia de Bellas Artes de Roma en 1961 y estudia cerámica, talla en madera y grabado.

«Por la calidad de su trabajo Miranda obtuvo varios premios como: Primer Premio «Vía Marguta», el Premio «Fiat» en 1959» (ECURED, s.f.).

En 1961 se graduó de Licenciado en Bellas Artes. Trabajó en *Nueva York* dibujando en el departamento de publicidad del *New York Times*. En 1974 dictó las cátedras de Pintura, Dibujo y Cerámica en la Escuela de Bellas Artes de Guayaquil (La República, 2014).

En 1961 de regreso a Ecuador se siente fuera de lugar, debido a que se encuentra con una escena artística indigenista marcada y quería plasmar su estilo, porque tenía una fuerte influencia europea; por lo cual, decide vivir en Estados Unidos hasta 1976, año en el que retorna al Ecuador.

En la década de los ochenta fue docente en la Universidad Católica Santiago de Guayaquil. Luego de su matrimonio se dedica a pintar y se siente inspirado por las escenas de la vida cotidiana de la costa. Miranda quien fue admirador de Pablo Picasso y de Diego Velázquez, fallece a sus 84 años en el 2016.

ANÁLISIS DE LA OBRA, AGRICULTORES CACAOTEROS

- Identificación de la obra
- Título de la obra: AGRICULTORES CACAOTEROS
- Autor de la obra: Luis Miranda Neira (Guayaquil)
- Técnicas empleadas: Óleo

- Dimensiones: díptico 2 x 2 m
- Estilo: Figurativo
- Género o tema: escenas de la vida cotidiana
- Localización: Colección privada

Descripción Denotativa

Es una representación figurativa de una escena de agricultores de Cacao en jornada normal de trabajo, dando testimonio de la recolección de la mazorca de cacao, se visualiza un gran uso del color y de la composición. La obra está formada de dos piezas, es un díptico trabajado en la técnica al óleo y tiene un tamaño de 2 m x 2 m.



Figura 71. Obra conocida como: Agricultores Cacaotero. Autor de la obra. Luis Miranda Neira. **Fuente:** https://scontent.fltx1-1.fna.fbcdn.net/v/t31.18172-8/906980_641546075870994_2083208025_o.jpg?_nc_cat=104&ccb=1-7&_nc_sid=c2f564&_nc_ohc=w5HeZckzqSYAX-sE--0&_nc_ht=scontent.fltx1-1.fna&oh=00_AfAAeqhLrmQ3qnmxEJtVpIKS0lSX2BzOYgXVcuCwdliig&oe=657C803C

Descripción Connotativa

Contexto Histórico: Miranda se define como regionalista y se especializaba en retratar mediante sus obras escenas de la vida cotidiana de los habitantes de la zona costera del Ecuador, sus principales plantaciones, la vida en sus calles, la labor diaria del agricultor, del pescador, o del montubio, que era lo que más le inspiraba al momento de plasmar sus trabajos.

Interpretación de la obra de arte: Miranda, en su obra «Agricultores Cacaoteros», muestra la cotidianidad del campesino que se dedica a la siembra del cacao, con su estilo figurativo, transmitidas mediante pinceladas de armonías enfocados en los espacios de la vida real del pueblo costeño ecuatoriano con sus virtudes y sus defectos.

Descripción Compositiva



Figura 72. Análisis compositivo en escala de grises. Obra: Agricultores Cacaoteros. Autor de la obra. Luis Miranda Neira. **Fuente:** Alarcón, P. (2023).

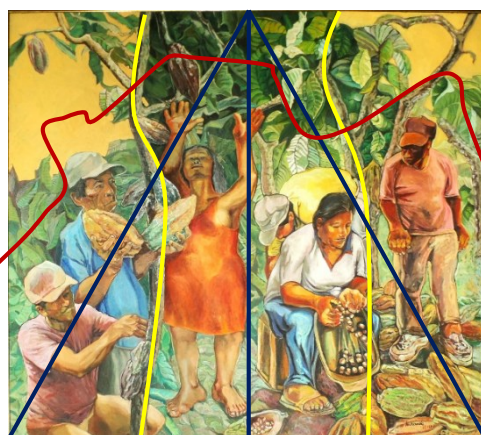


Figura 73. Análisis compositivo a color. Obra: Agricultores Cacaoteros. Autor de la obra. Luis Miranda Neira. **Fuente:** Alarcón, P. (2023).

Según las líneas que se observan en la obra, esta tiene una composición piramidal formada por el árbol robusto de cacao que sirve como soporte

para la posición de los personajes representados con cuerpos robustos (cacaoteros) se puede observar movimiento, además dos troncos son los que dividen a la obra generando puntos de interés en el cuadro.

El cuadro «Agricultores Cacaoteros» del pintor Luis Miranda logra con esta obra figurativa representar al agricultor en la labor de recolección del cacao, dando testimonio de la jornada normal de trabajo en el cosmos del cacao, recalcando la dedicación y esfuerzo de este trabajo.

En esta obra se aprecian colores cálidos y vibrantes, mostrando así el tratamiento cromático generado por el artista con la finalidad de transmitir la riqueza de este producto, estos colores terrosos y profundos dominan la composición, mostrando la relación que tienen los agricultores con la tierra y la naturaleza.

La composición se basa en un díptico y junto con la técnica escogida muestran mayor profundidad en la representación de la vida cotidiana del agricultor cacaotero, el óleo. aporta textura, dinamismo y realismo a este cuadro.

Sus dimensiones de 2 m x 2 m, magnifican la presencia y la importancia de esta escena, porque al ser una obra de grandes dimensiones, el observador se sumerge en el mundo del trabajador cacaotero captando cada detalle de esta pintura.

Conclusión sobre el análisis de obras

La obra «Agricultores Cacaoteros» de Miranda muestra de manera impactante la labor de los agricultores, esta representación figurativa llena de colores cálidos y de una excelente composición resalta la relación de sustento económico que existe entre el agricultor y el cacao, dando testimonio del arduo trabajo que se realiza en el cosmos del cacao.

A través de la gran obra pictórica de Miranda se puede evidenciar la influencia de Pablo Picasso. Además, Miranda deja sin duda, un gran legado pictórico sobre la pintura figurativa y costumbrista de la costa ecuatoriana, que nos permite reflexionar sobre el mundo que nos rodea, reflejando con realismo la vida cotidiana del hombre trabajador, al de clase media y baja, como el montubio, el pescador, el agricultor, así como sus tiempos de ocio y sus distracciones.

5.1.2 Alejandro, El cacao «La Pepa de Oro»

Janet Alejandro Vélez es decoradora, artista plástica y restauradora de obras de arte. Nace en Guayaquil, inicia su trayectoria artística en la Escuela de «Bellas Artes», luego inicia sus estudios en el Colegio de Bellas Artes «Juan José Plaza», para posteriormente continuar sus estudios superiores en la Universidad Católica de Guayaquil graduándose de decoradora.



Figura 74. Aunque me haces mal, te quiero solo a ti, Autor de la obra. Janet Alejandro, Técnica: Tiza pastel sobre cartulina, Dimensiones: 55 x 75 cm, De la serie: Eróticos.

Fuente: https://scontent.fltx1-1.fna.fbcdn.net/v/t1.6435-9/189845149_2927656917507405_8218879577704614081_n.jpg?_nc_cat=110&ccb=1-7&_nc_sid=810d5f&_nc_ohc=JxVlGKri3RkAX_wjVQB&_nc_ht=scontent.fltx1-1.fna&oh=00_AfAknI7eDcqXK6bOpQa7mE1lP1-JnhYUNgpUz3_nNKY-hg&oe=657CAFA9

Janet Alejandro Vélez es decoradora, artista plástica y restauradora de obras de arte. Inicia su trayectoria artística en la Escuela de «Bellas Artes». Posteriormente, continúa sus estudios en el Colegio de Bellas Artes «Juan José Plaza», para más adelante continuar sus estudios superiores en la Universidad Católica de Guayaquil graduándose de decoradora.

Alejandro menciona que ella «incorpora el arte a la decoración mas no la decoración al arte» (Teatro Centro de Arte, 2021). Su trayectoria a profesional también la ejecuta a través de la docencia trabajando en las universidades Laica, católica y Estatal de Guayaquil. En la actualidad es docente del Teatro Centro de Arte de Guayaquil. Pertenece al grupo Pictórico «La piel se viste de color» y es la fundadora de la Sociedad Iberoamericana de artistas y poetas.

ANÁLISIS DE LA OBRA, EL CACAO «LA PEPA DE ORO»

Identificación de la obra

- Título de la obra: El cacao «La Pepa de Oro»
- Autor de la obra: Janet Alejandro (Guayaquil)
- Año: 2020
- Técnicas empleadas: Acrílico sobre lienzo
- Estilo: Figurativo
- Género o tema: Bodegón
- Tamaño: 120 x 100 cm.



Figura 75. El cacao “La Pepa de Oro”, Autor de la obra. Janet Alejandro.

Fuente: https://scontent.fltx1-1.fna.fbcdn.net/v/t1.6435-9/83505123_2499055093700925_4058347982771191808_n.jpg?_nc_cat=108&ccb=1-7&_nc_sid=c2f564&_nc_ohc=UBZvvMzKSuwAX8fKi9H&_nc_ht=scontent.fltx1-1.fna&oh=00_AfD9ypBrjGHqZq9xJxvkSRci6wSdqKegJyCT65FBuJ7DIw&oe=657C8D38

Descripción Denotativa

Es una representación figurativa de dos mazorcas de cacao sobre un follaje de hojas del árbol de cacao con colores marrones y ocre, realizado en la técnica de acrílico sobre lienzo, sus dimensiones son 120 x 100 cm.

Descripción Connotativa

Contexto Histórico: En la actualidad el Ecuador es uno de los países con mayor reconocimiento en la producción de cacao considerado a nivel mundial como un producto de excelente calidad, por esa razón la iconografía del cacao se la visualiza tanto en cuadros como en ilustraciones, diseños y esta no es la excepción como se demuestra en la obra de Alejandro.

Interpretación de la obra de arte: En este cuadro se observan los colores propios del cacao que van desde amarillo al marrón, es una composición simple, fresca y atractiva haciendo alusión al nombre: «El cacao, La Pepa de Oro».

Descripción Compositiva

Al trazar dos ejes, uno horizontal y otro vertical dibujando los centros de la obra tanto de alto como de ancho, se visualiza el punto de interés en la parte inferior del lado izquierdo de la pintura, rompiendo tanto con la forma, como en el tamaño, con las dos mazorcas de cacao posadas sobre un fondo de hojas.

En la obra «El cacao, La Pepa de Oro» de Janet Alejandro muestra la belleza del cacao en la cultura y la economía ecuatoriana. Esta composición detallada y de cromática vibrante logra capturar la esencia de este producto.

En la técnica, la artista hace lujo del dominio excepcional de la pintura al acrílico, mostrando colores intensos, dando una apariencia tridimensional a través de sus texturas y detalles, añadiendo profundidad en la representación del cacao.

La representación del cacao en esta obra expresa una fuerte carga simbólica de este producto, mostrando la importancia del cacao en la cultura

ecuatoriana, ya que ha formado parte a lo largo de la historia, tanto en lo económico como de la identidad del país.

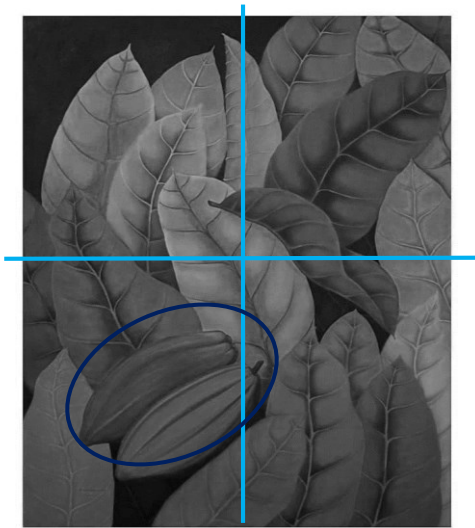


Figura 76. Análisis compositivo en escala de grises. Obra: El cacao “La Pepa de Oro”, Autor de la obra. Janet Alejandro. **Fuente:** Alarcón, P. (2023).



Figura 77. Análisis compositivo color. Obra: El cacao “La Pepa de Oro”, Autor de la obra. Janet Alejandro. **Fuente:** Alarcón, P. (2023).

Conclusión sobre el análisis de obras

En este bodegón se visualiza una expresión fiel al estilo de la artista, presenta a la mazorca de cacao de manera muy sutil y discreta, creando una composición con colores cálidos y formas con visibles texturas.

Es preciso resaltar el mensaje de esta obra, ya que invita al observador a valorar la riqueza cultural y natural, mostrando la belleza de elementos cotidianos, como el cacao, porque no solo es un producto, sino que forma parte de la cultura ecuatoriana.

La obra «El cacao, La Pepa de Oro» de Janet Alejandro tiene características que resaltan como su composición, su simbolismo, su técnica, a través de la representación del cacao de manera detallada, la

autora nos invita a reflexionar sobre este producto y su importancia en la cultura ecuatoriana.

5.2 Análisis en el diseño

La labor que se realiza en el cosmos cacaotero también ha inspirado a que este sea representado, no solo en pintura y en fotografía, sino que, además, sea este parte importante de nuevas formas de representar y reinterpretar la belleza de este producto dentro de las identidades culturales del Ecuador.

En la actualidad las compañías deben crear estrategias que formen nexos emocionales, por esta razón, las empresas han hecho uso de elementos visuales para crear lazos con el cliente (Escobar, Cruz, & Moreno, 2022). Por lo que se realiza el análisis al diseño de «República del Cacao».



Figura 77. Empaques de «República del Cacao», Autor de la obra. Gustavo Miranda.

Fuente:

https://www.haremoshistoria.net/uploads/1/9/9/7/19978207/7885975_orig.jpg

5.2.1 Miranda, Empaques de «República del Cacao»

Gustavo Miranda, diseñador gráfico, en Europa aprendió a hacer fotografía y a su regreso al país, se decide por estudiar Diseño Gráfico en la Universidad San Francisco.

Para Miranda, el trabajo que realiza no solo es diseñar, sino además ayudar a la gente a alcanzar sus objetivos con respecto a su producto. Menciona que parte de la formación como diseñador es el leer sobre: historia del arte, la historia del diseño, la psicología de las cosas. Reconoce que el diseño es para la gente y por la gente comprendiendo sus necesidades (Haremos Historia, 2014).

ANÁLISIS DE LA OBRA, Empaques de «República del Cacao»



Figura 79. Empaques de «República del Cacao», Autor de la obra. Gustavo Miranda.

Fuente imagen:

https://www.haremoshistoria.net/uploads/1/9/9/7/19978207/8257063_orig.jpg

Identificación de la obra

- Título de la obra: Empaques de «República del Cacao»
- Autor de la obra: Gustavo Miranda
- Año: 2014
- Estilo: Conexión con los productores, con la gente del campo
- Género o tema: Identidad gráfica
- Localización: Ecuador

Descripción Denotativa

En la fotografía se observa la imagen de algunos empaques de la marca Empaques de «República del Cacao» con una canasta de mimbre, granos de cacao, tableta de cacao y la mazorca de cacao.

Descripción Connotativa

Contexto Histórico: La marca al ser nueva solo tenían algo de gráfica, el logo y tres empaques. La marca buscaba llevar al consumidor al origen del cacao. Miranda se comprometió para la administración de la marca, elaboración de empaques, ubicación de locales en conjunto con Adriana Hoyos.

Interpretación de la obra de arte: en la fotografía se observa que la marca «República del Cacao» buscaba conectar a la marca con los productores, con la gente del campo.

Descripción Compositiva

En este diseño se visualiza una composición se han colocado varios elementos de la de la marca «República del Cacao» entre los elementos de

esta composición, resalta la canasta de mimbre con granos y otros productos del cacao.

La canasta de mimbre ocupa un espacio visual mayor en el diseño, y además está colocada al centro, lo que permite que, al observador, se enfoque y visualice los productos de la «República del Cacao», representado así a la marca de manera tradicional y artesanal

Estos elementos, además añaden, textura y color a la imagen y su ubicación enfatizan la producción y la calidad del cacao.

La tableta de cacao muestra el producto final de esta marca, ubicado en la parte inferior del diseño, permitiendo además visualizar al chocolate, de manera cuidadosa y persuade al observador de la calidad de este producto.

La mazorca del cacao incorpora la materia prima de este producto, además la composición genera movimiento y profundidad en la imagen.

Los elementos de esta composición están colocados de forma armoniosa y equilibrada. En cuanto a la cromática predominan los tonos marrones y dorados que evocan el color del chocolate y los granos de cacao. Además, estos colores cálidos dan la sensación de calidez y de sofisticación a esta marca “*Premium*”.

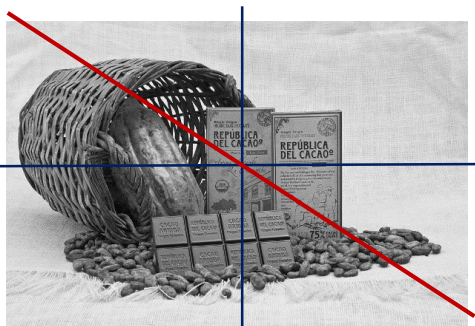


Figura 80. Análisis compositivo en escala de grises. Obra: Empaques de «República del Cacao», Autor de la obra. Gustavo Miranda. **Fuente:** Alarcón, P. (2023).

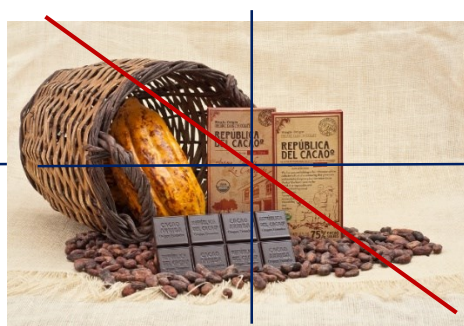


Figura 81. Análisis compositivo a color. Obra: Empaques de “República del Cacao”, Autor de la obra. Gustavo Miranda. **Fuente:** Alarcón, P. (2023).

Conclusión sobre el análisis de obra

El diseño de empaques «República del Cacao» presenta una composición equilibrada, armónica lograda gracias a la combinación de varios elementos del proceso de producción del cacao, y transmitiendo su calidad.

La estrategia comunicacional utilizada para la marca «República del Cacao» ha sido de gran ayuda, debido a que gracias a esta estrategia cuenta con algunos locales en Quito, Guayaquil, Cuenca, Galápagos, Lima, entre otros.

CONCLUSIONES

En este texto el analizamos al maíz, al banano y al cacao en el Ecuador y su relación con la historia y las artes. Nos sumergimos en un fascinante viaje a través de la riqueza cultural y gastronómica de nuestro país. A lo largo de sus páginas, se revela cómo estos tres cultivos han sido fundamentales debido a que han dejado un legado histórico e identitario importante en el Ecuador.

Podemos mencionar que una vez recorridas las narrativas históricas y en las que se reconoce a los objetos artísticos como fuentes de información histórica, perspectiva que nos permite analizar la importancia de los productos de la tierra y su impacto en la vida diaria a través de pensamientos, identidades culturales y de grupos sociales. Percibiendo una nueva concepción histórica no tradicional que nos permite cuestionar la relación entre el hombre las materias primas, con sus expresiones y representaciones artísticas.

La historia del arte, del diseño y de las artesanías están al servicio de una historia general de la cultura material ecuatoriana. Comprendiendo la concepción, creación, uso, consumo, comercio y desecho de estas materias primas en objetos de arte, así como los comportamientos, normas y rituales que se han creado alrededor estos productos, generando nuevas materialidades en el presente, como es el diseño de una marca como elemento identificador de un país.

Además, se explora al maíz, al banano y al cacao en nuestro país y su relación con la historia y las artes y el análisis de obras brindando una comprensión profunda de la interconexión entre estos elementos. A través de un enfoque detallado y minucioso del autor y a través de la descripción denotativa, connotativa y compositiva de la obra.

Es decir, el contenido de este trabajo analiza las dinámicas del maíz, el banano y el cacao estimados como materias primas del Ecuador con la historia, cultura y las artes brindando un enfoque enriquecedor del valor de estos productos en la cosmovisión ecuatoriana. A lo largo de sus páginas se exploran las dinámicas históricas que han moldeado la cultura de pueblos, cantones y regiones de nuestro país.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Ajila, J. P. L., Aguilar, M. A. E., Romero, H. R. C., & Campoverde, J. Q. (2023). Análisis de la producción y comercialización de banano en la provincia de El Oro en el periodo 2018-2022. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 7(1), 7494-7507.
- Albán, G., Velásquez, J., Carvajal, F., & Caviedes, M. (2024). Estudio de la eficiencia productiva del maíz amiláceo y duro (*Zea mays* L.) en el Ecuador. *ACI Avances En Ciencias E Ingenierías*, 16 (2).<https://doi.org/10.18272/aci.v16i2.3401>
- Albuja, F. P. P. (2021). Camilo egas, el precursor del indigenismo y concitador de las vanguardias en ecuador (1915-1962) (*Doctoral dissertation, Universitat de Girona*).
- Alicia Jalón de Torbay, M., Katherine Cabal Plaza, L., Fátima Castro Torres, M., Julio Armanza Astudillo, M., Víctor Hugo del Pozo Raymond, M., Juan Bautista Solís Muñoz, M., ... & Wilmer Carvache Franco, M. *LAS TRADICIONES, EL ARTE Y LA CULTURA DE ECUADOR*. Recuperado de: <https://ecotec.edu.ec/content/uploads/investigacion/libros/TRADICIONES-ARTE-CULTURA-ECUADOR.pdf>
- Aprocafa-Web. (s.f.). Nosotros. Recuperado el [fecha de consulta], de <https://vanessabarbery.wixsite.com/aprocafa-web/nosotros>
- Arámburu, M. (2019, 24 de enero). El valor cultural del maíz en América Latina. *Escafandra Magazine*. <https://escafandra.news/el-valor-cultural-del-maiz-en-america-latina/>
- Araque, W., & Arguello, A. (2014). Cacao Ecuatoriano, una Fuente de Oportunidades de Negocio para Emprendedores y Pyme Exportadoras. Observatorio PyME-Universidad Andina Simón Bolívar, 20.
- Argenzio, M. J. (2018). Frágil genealogía. Dialnet. <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/6832822.pdf>
- Argenzio, M. J. (2018, 5 de diciembre). Frágil genealogía. Artishock Revista. <https://artishockrevista.com/2018/12/05/maria-jose-argenzio-fragil-genealogia/>

- Argenzio, M. J. (2021). María José Argenzio propone la decolonialidad en su exposición 'Presentes transtemporales'. *El Universo*. <https://www.eluniverso.com/entretenimiento/cultura/maria-jose-argenzio-propone-la-decolonialidad-en-su-exposicion-presentes-transtemporales-nota/>
- Argenzio, M. J. (s.f.). *María José Argenzio – Banana Craze*. [Bananacraze.uniandes.edu.co](https://bananacraze.uniandes.edu.co/). <https://bananacraze.uniandes.edu.co/obras/arte,ecosistemas,identidades/maria-jose-argenzio/>
- Argenzio, M. J., & Santamaría, E. C. (2018). Frágil Genealogía: María José Argenzio. *Index, revista de arte contemporáneo*, (6), 168-174.
- Arte Contemporáneo Ecuador. (s.f.). María José Argenzio – Arte Contemporáneo Ecuador. Recuperado de <https://artecontemporaneoecuador.wordpress.com/maria-jose-argenzio/>
- Arteaga, francisco. 2015-I UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA ORIGEN Y EVOLUCIÓN DEL BANANO.
- Artístico. RD (2023, mayo). *Gonzalo Endara Crow: Maestro del Realismo Mágico en el Arte Ecuatoriano*. Recuperado de: <https://www.artisticord.com/2023/05/gonzalo-endara-crow.html>
- AYALA, B. A. F., & Urbano, D. (2016). *Comunicación Social (Doctoral dissertation, Universidad Politécnica Salesiana)*.
- bananaexport.com. (2023, 9 de julio). Artista plástico tico enamorado de la musácea del banano ecuatoriano. Banana Export. <https://bananaexport.com/2023/07/09/artista-plastico-tico-enamorado-de-la-musacea-del-banano-ecuatoriano/>
- Briceño Ávila, M., (2002). "La Percepción Visual de los Objetos del Espacio Urbano. Análisis del Sector El Llano del Área Central de la Ciudad de Mérida". *Fermento. Revista Venezolana de Sociología y Antropología*, 12 (33), 84-101.
- Cacao, vitrina internacional con compradores de tres continentes. Recuperado de <https://actoresproductivos.com/inicio-aromas-del-ecuador-edicion-cacao-vitrina-internacional-con-compradores-de-tres-continentes/>

- Clajadep. (2017, 8 de septiembre). *El maíz, un alimento lleno de identidad*. Recuperado de <https://clajadep.lahaine.org/?p=18999>
- Colaboradores Paralaje. (2016, 27 de septiembre). Investigación: La crítica sobre Camilo Egas (1917-1940). Paralaje. https://www.paralaje.xyz/investigacion_la-nocion-de-vanguardia-a-traves-de-la-recepcion-de-la-obra-de-camilo-egas-1917-1940-2/
- Cruz Baculima, A. (2014). *Rediseño de la Feria Mundial del Banano* (Master's thesis, Universidad del Azuay).
- Cultura en Ecuador. (s.f.). *Camilo Egas: Biografía, obras, pinturas y más*. Recuperado de <https://hablemosdeculturas.com/camilo-egas/>
- Durán, V. (2018). *Diablo Huma, la conexión con el cosmos en la fiesta del Sol*. Medium. Recuperado de: <https://medium.com/@cuescov/diablo-huma-la-conexi%C3%B3n-con-el-cosmos-en-la-fiesta-del-sol-57e938de9bea>
- ECURED. (s.f.). Luis Miranda Neira. EcuRed. Recuperado el 27 de octubre de 2023, de https://www.ecured.cu/Luis_Miranda_Neira
- Edukativos, (2016, 23 de abril). *Apuntes para universitarios, Perspectiva, elementos y tipos*. Recuperado de: <https://edukativos.com/apuntes/archives/8002>
- El Diario. (2017, 8 de septiembre). *El maíz, un alimento lleno de identidad*. Recuperado de <https://clajadep.lahaine.org/?p=18999>
- El País. (2021, 22 de diciembre). Las repúblicas bananeras en el arte latinoamericano. Cultura. <https://elpais.com/cultura/2021-12-22/las-Rep%C3%BAblicas-bananeras-en-el-arte-latinoamericano.html>
- El Productor. (2017, 4 de septiembre). Ecuador: El maíz, un alimento fundamental de identidad. *El Productor*. Recuperado de: <https://elproductor.com/2017/09/ecuador-el-maiz-un-alimento-fundamental-de-identidad/>
- El Productor. (2025). *El boom del banano: Una fruta que cambió la historia y el comercio mundial*. <https://elproductor.com/2025/05/el-boom-del-banano-una-fruta-que-cambio-la-historia-y-el-comercio-mundial/>

- El Universo. (2018, 18 de diciembre). *Sangolquí construyó un pesebre dedicado al choclo*. Recuperado de: <https://www.eluniverso.com/noticias/2018/12/18/nota/7103286/sangolqui-construyo-pesebre-dedicado-choclo/>
- El Universo. (2020, 5 de julio). Los Gran Cacao: el auge económico de una generación. La Revista. <https://www.eluniverso.com/larevista/2020/07/05/nota/7894896/gran-cacao-auge-economico-generacion/>
- Enríquez, A., & Ibarra, E. (2021). Origen y domesticación del plátano: un cultivo de gran importancia para México. *INECOL*. Recuperado, 8.
- Escafandra.news. (s.f.). *El valor cultural del maíz en América Latina*. Escafandra Magazine. Recuperado de: <https://escafandra.news/el-valor-cultural-del-maiz-en-america-latina/>
- Expreso. (2020, 20 de abril). *Esculturas que muestran la identidad de las ciudades*. Expreso. <https://www.expreso.ec/ocio/cultura/esculturas-muestran-identidad-ciudades-9675.html>
- Flores Ayala, B. A. (2016). *Influencia del maíz en la construcción identitaria de Sangolquí* (Bachelor's thesis).
- Gámez, C. (2017, julio 3). *Arte en hojas de maíz: Totomoxtle*. Revista Aventurero. <https://revistaaventurero.com.mx/aventourarte/arte-en-totomoxtle/>
- Getlein, M., (1973). *Living with art*, Mc Graw hill
- GoRaymi. (s.f.). Fiesta del Maíz y del Turismo en Sangolquí. Pichincha Turismo. Recuperado de <https://pichinchaesturismo.com/es-es/pichincha/ruminahui/fiestas-tradicionales/fiesta-maiz-turismo-sangolqui-a771fd172>
- Hablemos de cultura.com. (2023). *Investigación: La crítica sobre Camilo Egas (1917-1940)*. Recuperado de: http://www.paralaje.xyz/investigacion_la-nocion-de-vanguardia-a-traves-de-la-recepcion-de-la-obra-de-camilo-egas-1917-1940-2/

- Haremos Historia. (2014). Gustavo Miranda: El diseñador detrás de República del Cacao. <https://www.haremoshistoria.net/noticias/gustavo-miranda-el-disenador-detras-de-República-del-cacao>
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (s.f.). El Maíz y sus manifestaciones del cantón Rumiñahui.* Recuperado de: <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/el-maiz-y-sus-manifestaciones-del-canton-ruminahui/>
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (s.f.). *Patrimonio Inmaterial > El Maíz y sus manifestaciones.* Recuperado de: <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/el-maiz-y-sus-manifestaciones-del-canton-ruminahui/>
- Jalón de Torbay, A., Cabal Plaza, K., Castro Torres, F., Armanza Astudillo, J., del Pozo Raymond, V. H., Solís Muñoz, J. B., ... & Carvache Franco, W. (2018). *Las tradiciones, el arte y la cultura de Ecuador*. Editorial.
- Kingman Riofrío, E. (s.f.). Municipio de Loja.* Recuperado de: <https://www.loja.gob.ec/content/eduardo-kingman-riofrio-1913-1997>
- La Hora. (2017, 4 septiembre). Pedro Reino sobre *El maíz, un alimento fundamental de identidad*. Recuperado de: <https://www.lahora.com.ec/secciones/el-maiz-un-alimento-fundamental-de-identidad/>
- La Otra Historia. (2015). Oligarquías regionales y familias oligárquicas en el Ecuador, 1765-1912. Recuperado de <https://laotrahistoriaec.blogspot.com/2015/06/oligarquias-regionales-y-familias.html>
- Luzuriaga Castro Abogados. (2018). *El cacao ecuatoriano ya se exporta con marca sectorial*. Recuperado de <https://luzuriagacastro.com/el-cacao-ecuadoriano-ya-se-exporta-con-marca-sectorial/>
- Martínez, R. (2024, 12 de junio). Análisis de una obra: Cómo describir una composición artística. *Apuntes de Diseño*. Recuperado de:

<https://rosaelemil.com/analisis-de-una-obra-como-describir-una-composicion-artistica/>

Mata, S. (2012). *Fiesta del maíz y del turismo en Sangolquí. Pichincha es Turismo*. Recuperado de: <https://pichinchaesturismo.com/es-es/pichincha/ruminahui/fiestas-tradicionales/fiesta-maiz-turismo-sangolqui-a771fd172>

Medina, M. A. R. (2005). La definición clásica de arte. Saberes. *Revista de estudios jurídicos, económicos y sociales* (2003-2014), 3, 10.

Medina, R. (20 de abril de 2020), *Esculturas que muestran la identidad de las ciudades, del expreso*. Recuperado de: <https://www.expreso.ec/ocio/cultura/esculturas-muestran-identidad-ciudades-9675.html>

Medina, R. (2020, 20 de abril). Arte. El artista trabaja dándole la forma requerida a una de sus esculturas gigantes en Milagro. *Expreso*. <https://www.expreso.ec/ocio/cultura/esculturas-muestran-identidad-ciudades-9675.html>

Ministerio de Agricultura y Ganadería del Ecuador. (2021). *Guía cultivo de maíz 2021*. Repositorio INIAP. Recuperado de: <https://repositorio.iniap.gob.ec/bitstream/41000/5796/3/GUIA%20CULTIVO%20DE%20MAIZ%202021-1.pdf>

Ministerio de Cultura y Patrimonio. (s.f.). La memoria del cacao es parte de las fiestas de Vines. Cultura y Patrimonio. <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/la-memoria-del-cacao-es-parte-de-las-fiestas-de-vince/>

Miranda Espinoza, C. A. (2023). *Problemas en el reconocimiento de la sindicalización por rama de actividad en el Ecuador* (Master's thesis, Quito, EC: Universidad Andina Simón Bolívar, Sede Ecuador).

Moliné. M., (2018, 21 de marzo). *Arte e historia. VI El volumen*. Recuperado de: www.almendron.com/artehistoria/artes/escultura/las-claves-de-la-escultura/el-volumen/

- Municipio de Loja. (s.f.). *Eduardo Kingman Riofrío (1913-1997)*. Recuperado de [https://www.loja.gob.ec/content/eduardo-kingman-río-1913-1997](https://www.loja.gob.ec/content/eduardo-kingman-riofrío-1913-1997)
- Organización de Derechos Intelectuales. (s.f.). Denominación de origen – Servicios. <https://www.derechosintelectuales.gob.ec/denominacion-de-origen/>
- Organización Mundial de la Propiedad Intelectual. (2020). *Título del documento o informe en cursiva*. https://tind.wipo.int/record/44180/files/wipo_pub_450_2020.pdfferior-el-banano-ecuatoriano/
- Paez, C., (2017, 18 de octubre). *Nivel de iconicidad de la imagen, teoría de la imagen*. Recuperado de: <https://carrlapaez.wordpress.com/2017/10/18/nivel-de-iconicidad-de-la-imagen/>
- Palomeque Jaramillo, J. M. (2015). *Propuesta de una ruta ecológica bananera en la provincia de EL ORO*, en base a la historia regional (Master's thesis, Universidad del Azuay).
- Paocarina Albuja, F. (2021). *Camilo Egas, el precursor del indigenismo y concitador de las vanguardias en Ecuador (1889-1962)*.
- Parra, P. I. A., & Parra, G. J. A. (2025). El maíz y su dinámica con la historia y el arte, la construcción de un imaginario cultural en Ecuador y su relación con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). *Journal of Lifestyle and SDGs Review*, 5(1), e03940. Recuperado de: <https://doi.org/10.47172/2965->
- Piamba Bolaños, V. M. (2021). Propuesta proyecto “colección de cacao-bombones”.
- Piamba Bolaños, V. M. (2021). Propuesta proyecto “colección de cacao-bombones”
- Pichinchaesturismo.com. (s.f.). *Fiesta del Maíz y del Turismo en Sangolquí. Pichincha, Ecuador*. Recuperado de <https://pichinchaesturismo.com/es-ec/pichincha/ruminahui/fiestas-tradicionales/fiesta-maiz-turismo-sangolqui-a771fd172>

- Quezada-Sarmiento, P. A., Barnuevo-Solis, X. A., Chango-Cañaveral, P. M., Artieda-Ponce, M. P., & Imbaquingo-Narváez, S. (2024). La pintura indígena en el Ecuador y su impacto en la identidad cultural. En C. Montenegro, Á. Rocha, & J. M. Cueva Lovelle (Eds.), *Gestión, turismo y tecnologías inteligentes. ICMTT 2023. Apuntes de conferencias sobre redes y sistemas* (Vol. 773). Springer. https://doi.org/10.1007/978-3-031-44131-8_37
- Quirós Valverde, L. F. (2021). Tierra, maíz, agua: Los elementos originarios del planeta en el arte contemporáneo mesoamericano. *Revista semestral*, 81(1). Recuperado de: <https://revistas.ucr.ac.cr/index.php/escena/article/download/47655/47363https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?cod>
- Revista Geografía. (2017). *Maíz y alimentación. Historia breve de un largo viaje*. Revista Chapingo. Recuperado de: <https://revistas.chapingo.mx/geografia/article/view/r.rga.2017.59.007>
- Rosado, L. L. G., Sornoza, W. G. M., & Rivadeneira, A. A. D. (2022). La cadena de comercialización del cacao fino de aroma, cantón Pichincha, Ecuador. *ECA Sinergia*, 13(3), 86-95.
- Ruiz Mora, J. C. (2020). *Memorias de Vinces* (Bachelor's thesis).
- Sánchez Freire, K. V. (2019). Diagnóstico de la agrobiodiversidad nativa de papa (*Solanum spp.*) y maíz (*Zea mays l.*) en 5 comunidades de la provincia de Cotopaxi. (Tesis de grado. Ingeniero Agrónomo). Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. Riobamba.
- SPANISH.XINHUANET. (2022, 13 de septiembre). Ecuador se posiciona como "cuna de origen" del cacao en el mundo. [Spanish.xinhuanet.com.](http://spanish.xinhuanet.com/20220913/c9662d87d35541da9666a61a8596bd48/c.html)
<http://spanish.xinhuanet.com/20220913/c9662d87d35541da9666a61a8596bd48/c.html>
- Supe, J. (2019). *Fiestas tradicionales y la gastronomía en la provincia de Tungurahua* (Trabajo de investigación para la Licenciatura en Turismo y Hotelería). Universidad Técnica de Ambato. Recuperado de:

- <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/30212/1/Jaime%20Ramiro%20Supe%20Llanganate.pdf>
- TangerFiv. (2021). Cacao - Concepto, origen, historia y propiedades. Tanger. <https://tangerfiv.com/es/concepto-de-cacao/>
- Torbay, A. (2018). *Las tradiciones, el arte y la cultura de Ecuador*. Compilación. Universidad Ecotec. Recuperado de: [https://ecotec.edu.ec/content/uploads/investigacion/libros/tradicion es_arte_cultura.pdf](https://ecotec.edu.ec/content/uploads/investigacion/libros/tradicion_es_arte_cultura.pdf)
- Tungurahua Turismo. (2022). *Arepas de Zapallo*. <https://tungurahuaturismo.com/es-ec/tungurahua/patate/recetas/arepas-zapallo-aead5198f>
- Valverde, L. F. Q. (2021). Tierra, maíz, agua: los elementos originarios del planeta en el arte contemporáneo mesoamericano. *ESCENA. Revista de las artes* 435-464. Recuperado de: <https://revistas.ucr.ac.cr/index.php/escena/article/download/47655/47363>
- Vistazo. (2014, 5 de diciembre). Las manos de Juan Sánchez dan forma al arte endémico ecuatoriano. *Vistazo*. <https://www.vistazo.com/actualidad/las-manos-de-juan-sanchez-dan-forma-al-arte-endemico-ecuadoriano-BNVI889>
- Vizueta, A., Guamán, R., & Manzaba, M. F. (2020). Análisis de la publicidad engañosa en medios de comunicación digitales. *Observatorio de la Economía Latinoamericana*, 18(1). Recuperado de: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/8509141.pdf>
- Referencia: *Revista Vive*. (2022). El verde: alimento preferido de los ecuatorianos. *Revista Vive*. [https://revistavive.com/el-verde-](https://revistavive.com/el-verde-alimento-preferido-de-los)
alimento-preferido-de-los
- Revista de Manabí*. (2023, 18 de septiembre). *Abren espacio para promover la moda ecuatoriana*. *Revista de Manabí*. [https://revistademanabi.com/2023/09/18/abren-espacio-para-](https://revistademanabi.com/2023/09/18/abren-espacio-para-promover-la-moda-ecuatoriana/)
promover-la-moda-ecuatoriana/
- Revista La Verdad. (2021, 26 de abril). Con más de 50 marcas se vende en el exterior el banano ecuatoriano. <https://www.revista->

laverdad.com/2021/04/26/con-mas-de-50-marcas-se-vende-en-el-ext

Revista Vive. (2022.). *El verde: alimento preferido de los ecuatorianos*.
<https://revistavive.com/el-verde>

SCAN | Artist | María José Argenzio. (s.f.). *María José Argenzio biography*. Recuperado de <https://www.scan-arte.com/maria-jose-argenzio-bio>

Scan-Arte. (s.f.). María José Argenzio | Bio. Recuperado de <https://www.scan-arte.com/maria-jose-argenzio-bio>

Servicio Nacional de Derechos Intelectuales. (s.f.). Denominación de origen. <https://www.derechosintelectuales.gob.ec/denominacion-de-origen/>

Superintendencia de la Propiedad Intelectual. (s.f.). Denominación de origen – Servicios.
<https://www.derechosintelectuales.gob.ec/denominacion-de-origen/>

ViajandoX. (s.f.). Feria mundial del banano. Recuperado el [fecha de acceso], de <https://ec.viajandox.com/machala/feria-mundial-del-banano-A652>

REFERENCIAS DE FIGURAS

- **Figura 1.** primer plano del maíz. **Fuente imagen:** <https://elproductor.com/wp-content/uploads/2019/12/maiz.jpg>
- **Figura 2.** Evolución de maíz. **Fuente imagen:** <http://www.funsepa.net/guatemala/docs/el-origen-y-la-diversidad-del.pdf>
- **Figura 3.** Imagen de un sembrío de maíz. **Fuente imagen:** <https://agriculture.basf.com/ec/es/proteccion-de-cultivo-y-semillas/cultivos/cultivo-de-maiz.html>
- **Figura 4.** Sembrío de maíz. **Fuente imagen:** Alarcón, P. (2023)
- **Figura 5.** Cuenco con chicha y productos del maíz. **Fuente imagen:** https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcToFK7G5CnS5LxezTGpy-34MAJmHm_QfCl9gw&usqp=CAU
- **Figura 6.** Pirámide de maíz, se observa en la imagen una simulación de un altar al maíz. **Fuente imagen:** Alarcón, P. (2023)
- **Figura 7.** Escena del pesebre confeccionado en homenaje al cultivo de choclo. **Fuente imagen:** El Universo. (2018, 18 de diciembre). Sangolquí construyó un pesebre dedicado al choclo. <https://www.eluniverso.com/noticias/2018/12/18/nota/7103286/sangolqui>
- **Figura 8.** Arepas patateñas. **Fuente imagen:** <https://tungurahuatourismo.com/es-es/tungurahua/patate/recetas/arepas-zapallo-aead5198f>
- **Figura 9.** Obra El choclo. Autor de la Obra: Gonzalo Endara Crow. **Fuente imagen:** Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, s.f.)

- **Figura 10.** Obra Mirada hacia el Sur. **Autor de la obra:** Eduardo Kingman **Fuente** **imagen:**
<https://www.encyclopediadelecuador.com/eduardo-kingman/>
Título de la obra: Mirada hacia el Sur. Autor: Eduardo Kingman.
Técnica: Óleo sobre lienzo. Dimensiones: desconocido. Año: 1981.
Localización: desconocido. Recuperado:
<https://www.encyclopediadelecuador.com/eduardo-kingman/>
- **Figura 11.** Obra Elegía del maíz. **Autor de la obra.** Eduardo Kingman. **Fuente** **imagen:**
https://www.artmajeur.com/medias/hd/j/r/jrasensi1/artwork/9147619_kingman-elegia-de-maiz-page-2.jpg
- **Figura 12.** Análisis compositivo en escala de grises. Obra: Elegía del maíz. Autor de la obra. Eduardo Kingman. Fuente imagen: Alarcón, P. (2023)
- **Figura 13.** Análisis compositivo a color. Obra: Elegía del maíz. Autor de la obra. Eduardo Kingman. Fuente imagen: Alarcón, P. (2023)
- **Figura 14.** Obra Indios a la luz de la luna. **Autor de la obra.** Camilo Egas. **Técnica.** Óleo. **Recuperado:**
<https://mgodzala.wordpress.com/2013/02/11/museo-camilo-egas/#jp-carousel-3978>
- **Figura 15.** Obra Recogedoras de maíz. **Autor de la obra.** Camilo Egas. **Fuente imagen:** <https://i0.wp.com/www.paralaje.xyz/wp-content/uploads/2016/09/recogedoras-de-maiz-1925.jpg?w=598&ssl=1>

- **Figura 16.** Análisis compositivo en escala de grises. **Obra:** Recogedoras de maíz. **Autor de la obra.** Camilo Egas. **Fuente imagen:** Alarcón, P. (2023)
- **Figura 17.** Análisis compositivo a color. **Obra:** Recogedoras de maíz. **Autor de la obra.** Camilo Egas. **Fuente imagen:** Alarcón, P. (2023)
- **Figura 18.** Título de la obra: El Colibrí. **Autor:** Gonzalo Endara Crow. **Técnica:** Escultura Monumental. Año: 1989. **Recuperado:** <https://turismoensangolqui-com.webnode.es/cultura/monumento-al-colibri/>
- **Figura 19.** Obra El choclo. Autor de la Obra: Gonzalo Endara Crow. **Fuente imagen:** <https://www.alamy.es/foto-monumento-al-maiz-el-choclo-por-gonzalo-endara-crow-ciudad-de-sangolqui-provincia-de-pichincha-ecuador-11448491.html>
- **Figura 20.** Análisis compositivo en escala de grises. Obra: El choclo. **Autor de la Obra:** Gonzalo Endara Crow. **Fuente imagen:** Alarcón, P. (2023)
- **Figura 21.** Análisis compositivo a color. Obra: El choclo. **Autor de la Obra:** Gonzalo Endara Crow. **Fuente imagen:** Alarcón, P. (2023)
- **Figura 22.** Título de la obra: Mono Machín. **Autor:** Juan Sánchez Andrade. **Técnica:** Escultura Monumental. Año: 2011. **Fuente imagen:** <https://www.turisec.com/la-escultura-mono-machin-en-guayaquil-es-simbolo-turistico/>
- **Figura 23.** Obra El maíz. **Autor de la obra.** Juan Sánchez Andrade. **Fuente imagen:** <https://www.alamy.es/foto-monumento-al-maiz-el-choclo-por-gonzalo-endara-crow-ciudad-de-sangolqui->

provincia-de-pichincha-ecuador-11448491.html

- **Figura 24.** Análisis compositivo en escala de grises. Obra: El maíz. **Autor de la Obra:** Juan Sánchez Andrade. **Fuente imagen:** Alarcón, P. (2023).
- **Figura 25.** Análisis compositivo a color. Obra: El maíz. **Autor de la Obra:** Juan Sánchez Andrade. **Fuente imagen:** Alarcón, P. (2023).
- **Figura 26.** Taller de Allyta Artesanía Ecológica, 11 de febrero de 2020. Obra personajes autóctonos del Ecuador. Autor de la obra. Lidia Mercedes Haro. **Fuente imagen:** <https://www.facebook.com/allytartesaniaecologica/photos/a.1787081354891559/2577579752508378/?type=3>
- **Figura 27.** Obra El diablo Huma. **Autor de la obra.** Lidia Mercedes Haro. **Fuente imagen:** <https://www.facebook.com/allytartesaniaecologica/photos/a.1787081354891559/2577579752508378/?type=3>
- **Figura 28.** Análisis compositivo en escala de grises. Obra: El diablo Huma. Autor de la obra. Lidia Mercedes Haro. **Fuente imagen:** Alarcón, P. (2023).
- **Figura 29.** Análisis compositivo a color. Obra: El diablo Huma. Autor de la obra. Lidia Mercedes Haro. **Fuente imagen:** Alarcón, P. (2023).
- **Figura 31.** Obra Maíz. Autor de la obra: Kevin Montenegro. **Fuente imagen:** Kevin Montenegro, 23 de julio 2024.

- **Figura 32.** Análisis compositivo en escala de grises. Obra: Maíz. **Autor de la Obra:** Kevin Montenegro. **Fuente imagen:** Alarcón, P. (2023).
- **Figura 33.** Análisis compositivo a color. Obra: Maíz. **Autor de la Obra:** Kevin Montenegro. **Fuente imagen:** Alarcón, P. (2023).
- **Figura 34.** primer plano de una plantación de banano. Fuente imagen:
https://www.eltiempo.com/files/article_main_1200/uploads/2023/02/06/63e117177b6ea.jpeg
- **Figura 35.** Imagen de especies de plátanos, a la izquierda se muestra el banano moderno y a la derecha se presenta su ancestro silvestre que pertenecen al género musa (musa acuminata y musa balbisiana. **Fuente imagen:**
https://www.inecol.mx/inecol/images/ciencia_hoy/platano/platano2.jpg
- **Figura 36.** primer plano de una plantación de banano. **Fuente imagen:** <https://actualfruveg.com/wp-content/uploads/2022/05/bea-platano-2c.jpg>
- **Figura 37.** Detalle plátano verde y patacón. **Fuente imagen:** <https://revistavive.com/wp-content/uploads/2022/05/EL-VERDE-GRANDE.png>
- **Figura 38.** Detalle plato típico de cal ecuatoriano bolón. **Fuente imagen:** <https://banano.ebizaro.com/wp-content/uploads/2018/03/bol%C3%B3n-verde-de-banano-plato-del-Ecuador-696x316.jpg>
- **Figura 39.** Feria Mundial del Banano. **Fuente imagen:** <https://encrypted->

tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQ845FTNOVTTUVc0bsc
ebTro0mrljABgHdD1A&usqp=CAU

- **Figura 40.** Obra 3° 16' 0" S, 79° 58' 0" W, Autor de la obra. María José Argenzio. **Fuente imagen:** <https://bananacraze.uniandes.edu.co/obras/arte,ecosistemas,identidades/maria-jose-argenzio/>
- **Figura 41.** Gala, Autor de la obra. Arturo Rojas, técnica óleo sobre lienzo **Fuente imagen:** https://scontent.fltx1-1.fna.fbcdn.net/v/t1.6435-9/149288205_819605851922721_5293680273606358_n.jpg?_nc_cat=102&ccb=1-7&_nc_sid=a26aad&_nc_ohc=wTowuZb9yP8AX89jT1h&_nc_ht=scontent.fltx1-1.fna&oh=00_AfApZQpb-oM8Ck9jt5Ena11SejbFAG5CTJFQsEiuhAhLOg&oe=650B206B
- **Figura 42.** Obra Flor del banano 7, Autor de la obra. Arturo Rojas. **Fuente imagen:** <https://i.pinimg.com/564x/02/0c/52/020c527fa80eda336ed4841c5e1b97e0.jpg>
- **Figura 43.** Análisis compositivo en escala de grises. Obra: Flor del banano 7, Autor de la obra. Arturo Rojas. **Fuente imagen:** Alarcón, P. (2023).
- **Figura 44.** Análisis compositivo a color. Obra: Flor del banano 7, Autor de la obra. Arturo Rojas. **Fuente imagen:** Alarcón, P. (2023).
- **Figura 45.** Buanvillas, Autor de la obra. Elizabeth Taipe, técnica acrílico **Fuente imagen:**

<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.facebook.com%2FElizabethaite%2Fposts%2Fbugambillas-arte-ecuador-quito-uo-frutas-acrilico-pintura-color-frutas-flores-a%2F3304506349598111%2F&psig=AOvVaw3eQP4W-tTiZVurlmp2bJi7&ust=1694217335311000&source=images&cd=vfe&opi=89978449&ved=0CBAQjRxqFwoTCJjG1czZmYEDFQAAAAAdAAAAABAD>

- **Figura 47.** Análisis compositivo en escala de grises. Obra: Plátano, Autor de la obra. Elizabeth Taipe. **Fuente imagen:** Alarcón, P. (2023).
- **Figura 48.** Análisis compositivo a color. Obra: Plátano, Autor de la obra. Elizabeth Taipe. **Fuente imagen:** Alarcón, P. (2023)
- **Figura 49.** 'Ruina VI' y 'Notabile y Nobicile', Autor: María José Argenzio. **Fuente imagen:**
[https://www.eluniverso.com/resizer/s0LSyovSfRMtqclfi9IrEdJLg5c=/670x670/smart/filters:quality\(70\)/cloudfront-us-east-1.images.arcpublishing.com/eluniverso/XZTHT2SRFVBR3O3MI44ORXLG2Q.jpg](https://www.eluniverso.com/resizer/s0LSyovSfRMtqclfi9IrEdJLg5c=/670x670/smart/filters:quality(70)/cloudfront-us-east-1.images.arcpublishing.com/eluniverso/XZTHT2SRFVBR3O3MI44ORXLG2Q.jpg)
- **Figura 50.** La obra 'Chiquita', Autor de la obra. María José Argenzio. **Fuente imagen:**
[https://www.eluniverso.com/resizer/rSS85V18U-s8yr7gKgs8TkdH4wY=/1004x670/smart/filters:quality\(70\)/cloudfront-us-east-1.images.arcpublishing.com/eluniverso/GST2DHYUH5DK7L7R3STZBQ5WMY.jpg](https://www.eluniverso.com/resizer/rSS85V18U-s8yr7gKgs8TkdH4wY=/1004x670/smart/filters:quality(70)/cloudfront-us-east-1.images.arcpublishing.com/eluniverso/GST2DHYUH5DK7L7R3STZBQ5WMY.jpg)

- **Figura 51.** Análisis de obra en escala de grises. Obra: ‘Chiquita’, Autor de la obra. María José Argenzio. **Fuente imagen:** Alarcón, P. (2023).
- **Figura 52.** Análisis de obra a color. Obra: ‘Chiquita’, Autor de la obra. María José Argenzio. **Fuente imagen:** Alarcón, P. (2023)
- **Figura 53.** Obra 3° 16' 0" S, 79° 58' 0" W ‘, Autor de la obra. María José Argenzio. **Fuente imagen:** https://bananacraze.uniandes.edu.co/wp-content/uploads/2021/09/3%C2%B0-16%E2%80%B2-0%E2%80%B3-S-79%C2%B0-58%E2%80%B2-0%E2%80%B3-W_Maria-Jose-Argenzio_Banana-Craze-scaled.jpg
- **Figura 54.** Análisis compositivo en escala de grises. Obra: 3° 16' 0" S, 79° 58' 0" W ‘, Autor de la obra. María José Argenzio. **Fuente imagen:** Alarcón, P. (2023)
- **Figura 55.** Análisis compositivo a color. Obra: 3° 16' 0" S, 79° 58' 0" W ‘, Autor de la obra. María José Argenzio. **Fuente imagen:** Alarcón, P. (2023).
- **Figura 56.** Proceso de desvainado de los tallos del banano. **Fuente imagen:** <https://www.lahistoria.ec/wp-content/uploads/2016/02/AMA1.jpg>
- **Figura 57.** Vestido con hombreras y cinturón de fibra de banano, (moda ética) Autor de la obra. AMA, Asociación de Mujeres Agro Artesanales. **Fuente imagen:** Revista Hogar, artículo el Lujo artesanal con tejido social. Recuperado de:

<https://www.instagram.com/p/CwgGVz6P6hT/?igshid=NjZiM2M3MzIxNA==>

- **Figura 58.** Análisis compositivo en escala de grises. Obra: Vestido con hombreras y cinturón de fibra de banano, (moda ética) Autor de la obra. AMA, Asociación de Mujeres Agro Artesanales. **Fuente imagen:** Alarcón, P. (2023).
- **Figura 59.** Análisis compositivo color. Obra: Vestido con hombreras y cinturón de fibra de banano, (moda ética) Autor de la obra. AMA, Asociación de Mujeres Agro Artesanales. **Fuente imagen:** Alarcón, P. (2023).
- **Figura 60.** Obra, Logo – ECUADOR PREMIUM & SUSTAINABLE denominación de origen. **Fuente imagen:** <https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3a%2F%2Fwww.calameo.com%2Fbooks%2F005223323ecc8dbe756ff&psig=AOvVaw3gAoMbUKtao51tEUJoXHXi&ust=1699448925362000&source=images&cd=vfe&opi=89978449&ved=0CBEQjRxqFwoTCMj3k-D6sYIDFQAAAAAdAAAAABAP>
- **Figura 61.** Obra, Logo – ECUADOR PREMIUM & SUSTAINABLE denominación de origen. **Fuente imagen:** <https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3a%2F%2Fwww.calameo.com%2Fbooks%2F005223323ecc8dbe756ff&psig=AOvVaw3gAoMbUKtao51tEUJoXHXi&ust=1699448925362000&source=images&cd=vfe&opi=89978449&ved=0CBEQjRxqFwoTCMj3k-D6sYIDFQAAAAAdAAAAABAP>

- **Figura 62.** Análisis compositivo en escala de grises. Obra: Logo – ECUADOR PREMIUM & SUSTAINABLE denominación de origen. **Fuente imagen:** Alarcón, P. (2023)
- **Figura 63.** Análisis compositivo a color. Obra: Logo – ECUADOR PREMIUM & SUSTAINABLE denominación de origen. **Fuente imagen:** Alarcón, P. (2023)
- **Figura 64.** Mazorca de Cacao. **Fuente imagen:** <https://thefoodtech.com/wp-content/uploads/2022/07/Cacao-1-scaled.jpg>
- **Figura 65.** Imagen de la mazorca del cacao. **Fuente imagen:** <https://grandsur.com/wp-content/uploads/2021/02/GrandSur-Our-Products-ASSS.jpg>
- **Figura 66.** Cacao - Chocolate y especias. **Fuente imagen:** https://png.pngtree.com/thumb_back/fw800/background/20230605/pngtree-hot-melted-chocolate-hot-melted-black-chocolate-in-a-stylish-mug-photo-image_2785785.jpg
- **Figura 67.** Chocolate en barras y bombones. **Fuente imagen:** https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQTrtv_957eCzVGb218Gub1C6_xEF1CmAsJoSfebjc_Np5itONZxYZGrRA8RGK6Qs87pg&usqp=CAU
- **Figura 68.** Mujeres indígenas con la mazorca del cacao. **Fuente imagen:** <https://spanish.news.cn/20220913/c9662d87d35541da9666a61a8596bd48/f8ab2f6733da42d981af49006d48ad74.jpg>
- **Figura 69.** El Gran Cacao (hombres en una plantación de cacao). AHG / INPC. **Fuente imagen:** <https://4.bp.blogspot.com/->

6lvRYQXSkXU/VW_rMV0P77I/AAAAAAAAAGs/6FQ1_H42g
Cc/s1600/grancacao.png

- **Figura 70.** Revisando la red de pesca, Autor de la obra. Luis Miranda Neira, técnica óleo sobre lienzo **Fuente imagen:** https://scontent.fltx1-1.fna.fbcdn.net/v/t31.18172-8/13243961_1420255008000093_5471536860222409128_o.jpg?stp=dst-jpg_s1080x2048&_nc_cat=106&ccb=1-7&_nc_sid=c2f564&_nc_aid=0&_nc_ohc=F3lsYpWCrewAX8DRJGo&_nc_ht=scontent.fltx1-1.fna&oh=00_AfBeCvQVGpP7tZPkpa6MtG2TSE3BYHPt0moxlu7O8TydaA&oe=657C7651
- **Figura 71.** Obra conocida como: Agricultores Cacaotero. Autor de la obra. Luis Miranda Neira. **Fuente imagen:** https://scontent.fltx1-1.fna.fbcdn.net/v/t31.18172-8/906980_641546075870994_2083208025_o.jpg?_nc_cat=104&ccb=1-7&_nc_sid=c2f564&_nc_ohc=w5HeZckzqSYAX-sE--0&_nc_ht=scontent.fltx1-1.fna&oh=00_AfAAeqhLrmQ3qnmxEJtVpIKS0lSX2BzOYgXVcuCwdiliig&oe=657C803C
- **Figura 72.** Análisis compositivo en escala de grises. Obra: Agricultores Cacaoteros. Autor de la obra. Luis Miranda Neira. **Fuente imagen:** Alarcón, P. (2023)
- **Figura 73.** Análisis compositivo a color. Obra: Agricultores Cacaoteros. Autor de la obra. Luis Miranda Neira. **Fuente imagen:** Alarcón, P. (2023).

- **Figura 74.** Aunque me haces mal, te quiero solo a ti, Autor de la obra. Janet Alejandro, Técnica: Tiza pastel sobre cartulina, Dimensiones: 55 x 75 cm, De la serie: Eróticos. **Fuente imagen:** https://scontent.fltx1-1.fna.fbcdn.net/v/t1.6435-9/189845149_2927656917507405_8218879577704614081_n.jpg?_nc_cat=110&ccb=1-7&_nc_sid=810d5f&_nc_ohc=JxVlGKri3RkAX_wjVQB&_nc_ht=scontent.fltx1-1.fna&oh=00_AfAknI7eDcqXK6bOpQa7mE1lP1-JnhYUNgpUz3_nNKY-hg&oe=657CAFA9
- **Figura 75.** El cacao “La Pepa de Oro”, Autor de la obra. Janet Alejandro. **Fuente imagen:** https://scontent.fltx1-1.fna.fbcdn.net/v/t1.6435-9/83505123_2499055093700925_4058347982771191808_n.jpg?_nc_cat=108&ccb=1-7&_nc_sid=c2f564&_nc_ohc=UBZvvMzKSuwAX8fKi9H&_nc_ht=scontent.fltx1-1.fna&oh=00_AfD9ypBrjGHqZq9xJxvkSRci6wSdqKegJyCT65FBuJ7DIw&oe=657C8D38
- **Figura 76.** Análisis compositivo en escala de grises. Obra: El cacao “La Pepa de Oro”, Autor de la obra. Janet Alejandro. **Fuente imagen:** Alarcón, P. (2023)
- **Figura 77.** Análisis compositivo color. Obra: El cacao “La Pepa de Oro”, Autor de la obra. Janet Alejandro. **Fuente imagen:** Alarcón, P. (2023)
- **Figura 77.** Empaques de “República del Cacao”, Autor de la obra. Gustavo Miranda. **Fuente imagen:**

https://www.haremoshistoria.net/uploads/1/9/9/7/19978207/7885975_orig.jpg

- **Figura 79.** Empaques de “República del Cacao”, Autor de la obra. Gustavo Miranda. **Fuente imagen:** https://www.haremoshistoria.net/uploads/1/9/9/7/19978207/8257063_orig.jpg
- **Figura 80.** Análisis compositivo en escala de grises. Obra: Empaques de “República del Cacao”, Autor de la obra. Gustavo Miranda. **Fuente imagen:** Alarcón, P. (2023)
- **Figura 81.** Análisis compositivo a color. Obra: Empaques de “República del Cacao”, Autor de la obra. Gustavo Miranda. **Fuente imagen:** Alarcón, P. (2023).

REFERENCIAS DE TABLAS

- **Tabla 1:** Top 10 de las marcas más exportadas (2021) **Fuente:** (Revista La Verdad, 2021) Recuperado de: <https://www.revista-laverdad.com/2021/04/26/con-mas-de-50-marcas-se-vende-en-el-exterior-el-banano-ecuatoriano/>

El contenido de este trabajo analiza las dinámicas del maíz, el banano y el cacao estimados como materias primas del Ecuador con la historia, cultura y las artes brindando un enfoque enriquecedor del valor de estos productos en la cosmovisión ecuatoriana.



PEPITA IVONN ALARCON PARRA: Es Licenciada en Diseño Gráfico, Magister en Planificación, Evaluación y Acreditación de la Educación Superior / Magister en Estudios del Arte. Docente - investigadora, académica con 20 años de experiencia en la educación superior. Su trabajo profesional lo ha desarrollado en áreas de diseño gráfico e ilustración. Tiene interés en el campo de la gestión educativa superior; en desarrollar estrategias y planes para mejorar la calidad y eficiencia de los programas educativos en instituciones de educación superior. En el campo del arte: en el estudio de obras de arte y diseño, a través del análisis y comprensión en diferentes períodos históricos y desde diferentes enfoques. Examinado el estilo, técnica, contexto cultural y significado de la obra o diseño.

ISBN: 978-9942-801-30-2



9 789942 801302