

03

LA SEMIÓTICA EN EL DISEÑO DE ETIQUETA PARA CONSERVAS

Semiotics in canning label design

Sandra Marcelina Olvera Cepeda¹

paramoresandy23@gmail.com

Alumna de 3er Semestre. Licenciatura en Diseño Gráfico

Asignatura: Semiótica General. Semestre agosto-diciembre de 2018

Escuela de Artes Plásticas "Prof. Rubén Herrera". Universidad Autónoma de Coahuila

Enrique Reyes Chávez²

reyes_enriqu@uadec.edu.mx

Docente de Semiótica General Escuela de Artes Plásticas "Prof. Rubén Herrera".

Universidad Autónoma de Coahuila

Palabras clave: *Semiótica, diseño, etiqueta, conservas, cultura, arte.*

Keywords: *Semiotics, design, label, conserves, culture, art.*

Resumen

La elaboración de conservas es una actividad que ha perdurado al pasar de los años, pero pocos saben qué son o cómo se hacen. Son un patrimonio cultural que tiene el riesgo de olvidarse y perderse de nuestra cultura. El diseño es una actividad no tan antigua y abarca muchas áreas; pero ¿qué puede ser mejor que el diseño para apoyar la recuperación de las tradiciones como son las conservas? Si bien no parece tener mucha relación, la verdad es que esta actividad tiene cargas semióticas importantes porque para aquellos que son conocedores de esta tradicional actividad tiene un significado especial, además de que en algunos casos representa el sustento de sus vidas. Por otro lado, existen muchos productos en el mercado que contienen químicos que perjudican a la salud y esto provoca que las personas busquen bienes naturales u orgánicos como las conservas, en pro de la salud. Con base en lo anterior, se construye una imagen, que en este caso será un logo y una etiqueta apoyados en el conocimiento de la semiótica y así las personas que tengan contacto con ellas puedan identificarlas fácilmente.

Abstract

The production of preserves is an activity that has lasted over the years, but few know what they are or how they are made. They are a cultural heritage that has the risk of forgetting and getting lost from our culture. Design is a not so old activity and covers many areas; But what can be better than design to support the recovery of traditions such as preserves? Although it does not seem to have much relation, the truth is that this activity has important semiotic charges because for those who are aware of this magnificent activity it has a special meaning besides that in some cases it represents livelihood. On the other hand, there are so many products on the market that contain chemicals that harm health and this causes people to look for natural or organic goods such as preserves, and what better option than this. Based on the above, an image is built, which in this case will be a logo and a label based on semiotics so that people who have contact with them can easily identify them.

Sandra Marcelina Olvera Cepeda

INTRODUCCIÓN

El presente artículo habla sobre el diseño de etiquetas para conservas desde la perspectiva de la semiótica, dividido en tres apartados: planteamiento, reflexión teórica y metodología. En el primer apartado se encuentra la definición del tema de investigación, el objetivo que persigue, con énfasis en cómo se va a conseguir, además de una justificación que explica a fondo el por qué se decidió escoger este tema.

En el segundo apartado se hace referencia sobre diferentes teorías que tienen relación tanto con la semiótica como al diseño, como serían la definición de signo y la teoría de la Gestalt. De igual manera, se describe el concepto de lo que es una conserva, y un listado que presenta los diferentes tipos que existen: tanto dulces como saladas. Todo esto con el objetivo de aplicarlo a la hora de elaborar el diseño de la etiqueta y lograr integrar estos conceptos en una imagen visual integrada.

Por último, en el tercer apartado se hace explícito el tipo de investigación que se efectuó para obtener datos que permitieran cumplir con el objetivo propuesto, así como para conocer un poco más sobre la producción de conservas. También aparece la construcción del diseño de etiqueta y la importancia que las conservas tienen dentro de la sociedad. Finalmente, se expone la propuesta de diseño desde el origen del boceto hasta el resultado final, para luego hacer una reflexión sobre las teorías anteriormente descritas.

Para cerrar la presente investigación, a manera de conclusión, se expresan los resultados obtenidos y aclarar, la relación que existe entre semiótica, diseño y elaboración de conservas, así como su importancia dentro de nuestra cultura, sobre todo la apoyada en una de nuestras tradiciones gastronómicas.

MARCO REFERENCIAL

La presente propuesta se inserta en la línea de investigación “Imagen, comunicación y cultura”, dado que la elaboración de conservas es una tradición cultural que ha perdurado por años, además de que es uno de los pocos procesos artesanales que todavía se llevan a cabo en la actualidad; así aparece como importante conocer el significado que representa para todos aquellos que no lo conocen.

La elaboración de conservas es una herencia cultural de nuestros antepasados, el simple hecho del proceso manual que requiere para llevarlas a cabo, es signo del trabajo, esfuerzo, dedicación y creatividad de los artesanos que siguen manteniendo viva esta tradición.

Las tecnologías que se actualizan constantemente y permiten llevar una vida más fácil debido al ritmo tan ajetreado que se ha apoderado de la sociedad, han provocado que poco a poco esta actividad sea desvalorizada e incluso ignorado por muchos. Simplemente las nuevas generaciones no conocen el concepto de conserva y mucho menos su procedimiento. Las ciudades y el mundo globalizado, si bien nos han dado grandes beneficios, también nos han perjudicado provocando que las actividades artesanales y culturales que nos cuentan una historia, como lo son las conservas, pierdan relevancia en las vidas de las personas, hasta el punto de desvanecerse en el aire; muy pocos todavía conocen el valor de las conservas y de otros productos artesanales que forman parte de la cultura.

Algunos se preguntarán cómo las conservas pueden tener un valor artístico, quizá cultural, aparte del alimenticio. Pero, ¿dónde está lo artístico de la elaboración de estos productos? A continuación se explica el proceso meticuloso y estricto de estos productos que requieren de cierta técnica y sentido estético, ya que no solo se trata de preservar los alimentos, sino de encontrar métodos funcionales que permitan que estos se vean apetecibles.

Pasando a su valor cultural, estos productos nos recuerdan a nuestros antepasados, a las fiestas, a personas que ya no están aquí; es parte de una enseñanza que se transmite de generación en generación. Nos cuentan una historia, ya sea del lugar en donde se producen, o cómo se elaboran, o de qué manera se aprendió a producirlos.

Las conservas indudablemente tienen un valor alimenticio, y uno de sus objetivos es preservar alimentos para que sean almacenados durante años y no se desperdicien parte de los recursos que la naturaleza brinda; además de ser un manjar si nos referimos por ejemplo a las conservas de frutas, opción para el consumo en el hogar, sean de vegetales o de cárnicos.

La propuesta considera que es de vital importancia recuperar ese valor artístico y cultural, además de reconocer su cualidad alimenticia. Las futuras generaciones no deben olvidar esta parte tan importante de las tradiciones que también son un patrimonio cultural y que representan una solución para aprovechar al máximo las características que brindan ciertos productos de la naturaleza.

En base a lo anterior, se busca conocer la elaboración de las conservas de Doña Raquel, con la finalidad de mostrar su aportación artística, cultural y alimenticia, apoyados en el conocimiento de la semiótica, aplicada al diseño de etiquetas.

PROCESO METODOLÓGICO

El presente documento es resultado de una investigación de campo, apoyados en la entrevista y el análisis documental. Se entrevistó a Doña Raquel, una mujer de 81 años que elabora conservas con las frutas de temporada de la región. La entrevista tuvo lugar en el ejido el Presidio, localidad del municipio de Canatlán, Durango.

Paralelamente se realizó una investigación documental en libros y en páginas de internet para conocer mejor el proceso, las variantes y los beneficios e importancia de las conservas. Por otro lado, para llevar a cabo la elaboración de la etiqueta, se realizó un estudio teórico para dar apoyo y validez a la propuesta de diseño.

La propuesta gráfica, como resultado final fue construida a partir de sus referentes teóricos, sustentando su construcción técnica en las leyes de la Gestalt, principalmente la de fondo-figura, la ley de continuidad y de dirección y la psicología del color de Heller (2008).

REFERENTES TEORICOS

El desarrollo de este apartado, se realiza con la finalidad de aplicarlo al producto o diseño de etiqueta, así como a su conceptualización; se aborda desde la semiótica general, sus especificaciones del signo y de la simbología que esto encierra. La semiótica es una ciencia, que, de acuerdo con los postulados tanto de Saussure como de Peirce, se define como la ciencia que estudia los signos; es decir, la forma correcta de interpretar las imágenes y las cosas que nos rodean para descifrar o decodificar el mensaje que desean transmitir (Pierce, 1974).

El signo, desde la perspectiva de Peirce, se conceptualiza como, “algo que, para alguien, representa o se refiere a algo en algún aspecto o carácter” (Peirce, 1974, p. 22). Cualquier cosa puede representar una infinidad de cosas diferentes con usos y propósitos diversos que nos rodean día a día.

El símbolo abordándolo desde la teoría del signo de Peirce (1974, p.55), nos dice que: “es un representamen cuyo carácter representativo consiste precisamente en que él es una regla que determina su interpretante”. Es decir que el símbolo adquiere o se le atribuye un valor o concepto que está condicionado al interpretante debido a que cada individuo se desarrolló de diferente manera. Así, la visión del signo de Pierce (1974) es conocida como la tridimensionalidad del signo y está conformada por tres partes: el representamen, el objeto y el interpretante. El representamen es cualquier signo que se pueda leer o visualizar, el objeto es la forma física que adquiere el representamen, y el interpretante es el significado que el intérprete le atribuye, en base a su punto de vista, al signo.

En cuanto a la bidimensionalidad del signo y la concepción de Ferdinand de Saussure (Origoni, 2016), está conformada por dos partes: habla de un significante (signo) que se puede definir como aquello que es visible, con forma física; y el significado, que se refiere a las ideas o cosas con las que se asocia al significante.

Respecto a la Retórica de la imagen, según el análisis que Barthes (1995) hizo sobre un poster que anunciaba una línea de productos de una marca determinada, se pueden hacer 3 interpretaciones: “lingüística” (el idioma y la relación de lo que está escrito con el significado que se le quiere dar), “icónica decodificada” (significado que encierra la imagen del signo) e “icónica no codificada” (sencillamente la imagen visible, denotación de la imagen).

Por otro lado está la teoría del color, la cual es un conjunto de reglas y conceptos básicos para utilizar los colores de manera que sea posible transmitir o generar un sentimiento en las personas que los visualizan. Los colores tienen una influencia psicología en el individuo, por lo cual se tiende a relacionarlos con sentimientos e incluso como aquel que puede afectar en ámbitos de la salud y en la decisión de comprar algo o no.

De igual manera, para los fines que se busca alcanzar en el presente documento, se requiere integrar diversos conceptos; para ello la teoría de la Gestalt juega un papel relevante. Esta teoría fue creada por tres psicólogos: Wertheimer, Köler y Koffka; y que sostiene que “el todo es más que la suma de las partes” es decir que el cerbero tiende a percibir como un todo un conjunto de elementos que poseen ciertas características en lugar de visualizarlos individualmente. Esta teoría tiene varios principios que ayudan a explicar esta característica humana, entre ellas las principales son las siguientes Legrenzi (1992, pp. 119-120):

1. **Ley de continuidad:** todos los elementos tienen una dirección o un flujo natural que los permiten ver como un todo.
2. **Ley de cierre:** las figuras tienden a tener un contorno cerrado; la vista humana tiende a cerrar las formas incompletas.
3. **Ley de semejanza:** todos los elementos que a la percepción del ojo humano posean características similares se agrupan o perciben como un todo.
4. **Ley de cercanía:** todos los elementos que se encuentren a la misma distancia visualmente se tienden a agrupar o percibir como un todo.

5. **Ley de la buena forma:** las figuras que se tienden a percibir rápido son aquellas con formas completas, simples o simétricas.

6. **Ley de fondo-figura:** el ojo humano no puede percibir una misma forma como figura y fondo al mismo tiempo

LAS CONSERVAS COMO PROCESO Y APORTACIÓN CULTURAL. REFLEXIONES CONCEPTUALES

Las definiciones de conservas para Alimentación Acción (2017), son:

El resultado de un proceso de manipulación de alimentos que va a evitar o ralentizar su deterioro (pérdida de calidad, comestibilidad y valores nutricionales) y permitir así que se conserven sus propiedades durante un largo periodo de tiempo. El objetivo final de una conserva es mantener los alimentos preservados de la acción de microorganismos y otros factores capaces de modificar las condiciones sanitarias de los mismos y sus características organolépticas (p. 1).

Así mismo existen diferentes tipos de conservas, desde aquellas preparadas con azúcar hasta las elaboradas con vinagre. Algunas de ellas son: secado (Seymour,1994), ahumado, salazón, mermeladas y confituras, escabeche, aderezos, ketchup y licores, entre otros, además de y fruta escarchada o cristalizada (Bargalló, 1992), jaleas, almíbar y ate de fruta (DIF Estado México, 2017), compotas, encurtidos y adobos (Seymour,1994).

En general el proceso que se sigue para elaborar conservas empieza por la preparación o cocción del alimento para ser envasado posteriormente, en estos casos, en frascos de vidrio principalmente, después se esterilizan y se rellenan con el producto que se haya elegido, por ultimo se cierra el envase y se sella el frasco con otro proceso para evitar la entrada de bacterias (DIF Estado México, 2017).

LO GRÁFICO COMO REFUERZO AL PRODUCTO. EL DISEÑO DE LA ETIQUETA

La señora Doña Raquel desde hace muchos años elabora conservas, y ha transmitido esta tradición heredada desde antaño en la región de Canatlán, la cual se caracteriza por ser un lugar donde abundan los árboles frutales y las actividades agrícolas. Se produce manzana, roja y la

blanca y otras subvariedades como el perón, higos, duraznos, membrillos y chabacanos. Para aprovecharlos las personas fabrican artesanalmente conservas, aunque en la región existe ya producción industrial.



Fig. 1 Fotografía de conservas Autor: Sandra Marcelina Olvera Cepeda (2018)



Fig. 2 Conservas de membrillo. Autor: Sandra Marcelina Olvera Cepeda (2018)



Fig. 3 Conservas de higo y perón. Autor: Sandra Marcelina Olvera Cepeda (2018)



Fig. 4 Conservas de higo sin cascara y durazno. Autor: Sandra Marcelina Olvera Cepeda (2018)



Fig. 5 Fotografía de conservas Fuente: Foto tomada por el autor (2018)

La mayoría de los beneficios de estos productos están en la cáscara o en la membrana, por eso es un error pelar las frutas, aunque en el caso de las cajetas se hace una excepción debido a que la presencia de la cascara le resta presentación al producto.

LAS CONSERVAS Y SU RELACIÓN CULTURAL-ARTÍSTICA

El diseño para las conservas desde una visión semiótica, debe partir del hecho de que las personas utilizamos lenguajes para comunicarnos; estos lenguajes están compuestos de códigos que interpretamos para poder recibir un mensaje. Los códigos se componen de signos que para cada uno adquieren un significado diferente, aunque también existen aquellos que son universales o que se establecen por acuerdo colectivo y son fáciles de deducir.

Partiendo de esto y haciendo una comparación, los diseños están compuestos de imágenes visuales, que a su vez se fragmentan en elementos que serían el equivalente a los signos. Estas imágenes, al igual que el lenguaje, transmiten un mensaje, siendo los elementos visuales el código.

La elaboración y estructuración de un diseño de etiqueta, para las conservas de Doña Raquel, conlleva un proceso de codificación y de comunicación, cuya función sería transmitir un mensaje que le permita al receptor reconocer o relacionar una imagen visual con la labor que realiza su autora.

Haciendo uso de las diferentes técnicas, métodos y teorías que la semiótica ofrece, se puede crear un mensaje visual que impacte en el público y sea fácil de recordar.

Partiendo de la definición de Saussure (Origoni, 2016), cuando dice que la semiótica es el estudio de la vida de los signos en el seno de la vida social, podemos afirmar que, gracias a la elaboración de la etiqueta en base a la semiótica, las conservas de Doña Raquel podrían adquirir un sentido más familiar o cercano hacia aquellos a las que regala su producto.

DESARROLLO DEL PROCESO Y PROPUESTA DE DISEÑO

Atendiendo a las consideraciones anteriores, el desarrollo gráfico de la etiqueta, en una primera etapa, se apoyó en el boletaje de los logotipos, tomando en consideración leyes de la Gestalt como son la de fondo figura, la de cercanía y la de cierre. También se tomaron en consideración objetos o cosas de la vida cotidiana que se relacionaran con el hogar, la familia, la naturaleza, la fruta y los regalos.



Fig. 6 Bocetos Autor: Sandra Marcelina Olvera Cepeda (2018)

Después de haber hecho los bocetos iniciales se seleccionó uno, el cual fue modificado hasta conseguir que el conjunto de los elementos formara un símbolo que transmitiera lo mencionado, así como que tuviera cohesión y fuera visualmente agradable. El diseño del logotipo final fue

sometido a pruebas de formas de etiqueta para decidir cuál conservaba la esencia del concepto. Cabe agregar que también se llevó a cabo el trabajo de una propuesta de diseño para la tapa de los frascos.



Fig. 7 Bocetos de etiqueta Autor: Sandra Marcelina Olvera Cepeda (2018)

La Propuesta final de Diseño de la etiqueta, está integrado por una canasta de frutas de la región de Canatlán (durazno, perón, higo, chabacano y membrillo); tiene un moño en el centro y en la parte inferior hojas de los árboles frutales. Por último, la tipografía está ubicada en forma de medio círculo en la parte superior y en la parte inferior de la canasta.

El concepto representado en el diseño corresponde a la idea del hogar, de un producto natural, casero y sobre todo un regalo. El signo en este caso es la ilustración literal, lo que se ve a simple vista, corresponde al significante; por otra, el significado es más complejo y representa toda la simbología que ello encierra (Orioni, 2016).

Antiguamente las amas de casa cuando compraban alimentos en los mercados o en las tiendas comerciales, llevaban consigo bolsas que tenían el mismo acabado de la canasta; por otra parte, en las casas es común tener un objeto donde depositar las frutas, en su mayoría canastas, por lo que este utensilio representa al hogar. La fruta representa la región. Las hojas de los árboles frutales la naturaleza y el moño representa al regalo.

La propuesta final integró en su forma y estructura la marca gráfica y su esencia, proyectando de forma clara, tanto el significado como su contenido. De esta manera, el diseño final de la etiqueta para las conservas está conformado por una serie de elementos fundamentados en las teorías y en los datos citados anteriormente. La cohesión y la estructuración de la marca gráfica representativa de las conservas de Doña Raquel está elaborada en base a la interpretación tridimensional del singo de Pierce para lograr transmitir un mensaje complejo; de igual manera la imagen visual del diseño se realizó tomando como referencia la retórica de la imagen de Roland Barthes. De esta manera se logró crear un logotipo que permitiera conservar la esencia de las conservas de Doña Raquel.

Igualmente se siguieron los principios de la Gestalt para definir y tener claridad respecto a la estructuración de los elementos visuales; por ejemplo, los fondos y las figuras se diferencian claramente, buscando aparte cohesión y relación.

Como se aprecia en la investigación hecha sobre las conservas y sus muchos tipos, el trabajo se enfocó en las conservas dulces, mermeladas y cajetas, atendiendo a una diversidad de frutas, incluso mezcladas entre sí. Se hizo una selección de colores para todos los elementos que conforman la etiqueta, apoyados en las sensaciones que provocan al mezclarse o de forma individual.

Los colores resultantes fueron el naranja, el rojo, el amarillo y el marrón. Se planeó utilizar así mismo variantes de estos colores y no en su estado puro, con el propósito de mejorar la experiencia visual.



Fig. 8 Figura 8. Diseño de etiqueta final Autor: Sandra Marcelina Olvera Cepeda (2018)

CONCLUSIÓN

En primer lugar, se articula el desarrollo teórico conceptual, la investigación y el análisis de resultados para dar paso y respaldar la elaboración del diseño final de la etiqueta por medio de la semiótica para brindarle a la imagen del producto una estructura estable y reconocible, así como ese sentido de pertenencia y de vínculo con los consumidores. Los conceptos de la semiótica como son el signo y el símbolo de Peirce y Saussure, la retórica de la imagen de Barthes, las leyes de la Gestalt y la teoría del color son un pilar importante de la investigación en conjunto con los datos obtenidos en la entrevista, porque entorno a estos se llevó a cabo un análisis que permitió tener una visión más clara sobre cómo debería de iniciarse el proceso de diseño y los posibles elementos que se integrarían dentro de la etiqueta.

Posterior a esto se crearon diversos bocetos con diferentes ideas para escoger la mejor propuesta, se trataron conceptos simbólicos como objetos cotidianos relacionados a la esencia del producto para lograr transmitir la sensación de “estar en casa”, un sentimiento de cercanía y felicidad. Por otra parte, también se tomaron otras vertientes como gráficos literales, mezcla de gráficos y tipografías, elementos de la naturaleza y formas geométricas. La elaboración del diseño final fue perfeccionado y enfocado más hacia la definición de signo de Peirce y su tridimensionalidad. Es decir, la etiqueta contiene varios elementos gráficos unificados que representan una idea, el significante de la etiqueta son las conservas de Doña Raquel, el representamen son la canasta con un moño, las frutas y las hojas, y el significado es la visión o la percepción de las conservas como el recuerdo de estar en el hogar cómodamente además del sentimiento de felicidad al recibir un regalo.

Como complemento se hizo una pequeña investigación sobre los efectos de los colores en la psique de las personas seleccionando como se puede apreciar en la etiqueta el amarillo, marrón y naranja como colores principales reforzando la idea.

Cabe sin embargo preguntarse, ¿qué relación hay entre el diseño de una etiqueta de conservas y la semiótica? Los simbolismos serían la respuesta, la semiótica se trata de la interpretación de mensajes que constantemente están presentes en la vida, de esta manera el diseño de la etiqueta tiene el fin de darle un sentido de identidad o de apropiación a los productos que elabora Doña Raquel emitiendo un mensaje a través de los elementos que los componen. Siguiendo la teoría de la retórica de la imagen de Barthes esta etiqueta tiene un mensaje lingüístico es decir lo escrito (tipografía), un mensaje icónico no codificado o literal que son los gráficos o ilustraciones y un mensaje icónico decodificado que es el mensaje o el significante que encierra el signo describiendo los elementos de forma individual para darle sentido a una interpretación global.

REFERENCIAS

- Alimenta acción (2017). *Hablemos de conservas: ¿Qué son y cómo se elaboran? Alimentación*.
Obtenido el 28 de octubre del 2018 de <https://www.alimenta-accion.com/2013/04/hablemos-de-conservas-que-son-y-como-se.html>
- Bargalló, D. (1992). *El gran libro de las mermeladas y conservas*. Barcelona: Planeta.
- Barthes, R. (1995). *Retórica de la imagen*. Barcelona: Paidós.
- DIF Estado de México. (2007). *El sabor en familia. Antología de Conservación de Alimentos*.
México: Biblioteca Mexiquense del Bicentenario.
- Heller, E. (2008). *Psicología del color*. Barcelona: Gustavo Gili.
- Legrenzi, P. (1992). *Storia della psicologia*. Bologna: Società Editrice Il Mulino.
- Origoni, Y. (2016). *Una introducción a la Teoría Lingüística de Saussure*. Universia México.
Obtenido el 26 de septiembre 2018 de <http://noticias.universia.net.mx/cultura/noticia/2016/09/30/1144137/introduccion-teoria-linguistica-saussure.html>
- Peirce, C. (1974). *La ciencia de la semiótica*. Buenos Aires: Edición Nueva Visión.
- Seymour, J. (1994). *La conservación de alimentos y productos artesanales*. Barcelona: Blume.