



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO**

CARRERA DE GESTIÓN GRÁFICA PUBLICITARIA

TEMA

Diseño de Guía Gastronómica de Manabí

AUTORA

ISAZA MARÍN ESTHELA GERMANIA

Trabajo de titulación previo a la obtención del título profesional de:

Licenciada en Gestión Gráfica Publicitaria

TUTOR

Ing. Félix Jaramillo Valle, Mgs.

Guayaquil, Ecuador

2016



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL**

**FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO
GESTIÓN GRÁFICA PUBLICITARIA**

CERTIFICACIÓN

Certificamos que el presente trabajo fue realizado en su totalidad por ESTHELA GERMANIA ISAZA MARÍN, como requerimiento parcial para la obtención del Título de Licenciada en Gestión Gráfica Publicitaria.

TUTOR

Ing. Félix Jaramillo Valle, Mgs.

DIRECTOR DE LA CARRERA

Lcdo. Billy Soto Chávez, Ms.



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL**

**FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO
GESTIÓN GRÁFICA PUBLICITARIA**

DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

Yo, **Esthela Germania Isaza Marín**

DECLARO QUE:

El Trabajo de Titulación **Diseño de Guía Gastronómica de Manabí**, previo a la obtención del Título de **Licenciada en Gestión Gráfica Publicitaria** ha sido desarrollado en base a una investigación exhaustiva, respetando derechos intelectuales de terceros, conforme las citas que constan al pie de las páginas correspondientes, cuyas fuentes se incorporan en la bibliografía. Consecuentemente este trabajo es de mi total autoría.

En virtud de esta declaración, me responsabilizo del contenido, veracidad y alcance científico del Trabajo de Titulación referido.

Guayaquil, a los 15 días del mes de Septiembre del año 2016

AUTORA

Esthela Germania Isaza Marín



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL**

**FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO
GESTIÓN GRÁFICA PUBLICITARIA**

AUTORIZACIÓN

Yo, **Esthela Germania Isaza Marín**

Autorizo a la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, la **publicación** en la biblioteca de la institución del Trabajo de Titulación: **Diseño de Guía Gastronómica de Manabí**; cuyo contenido, ideas y criterios son de mi exclusiva responsabilidad y total autoría.

Guayaquil, a los 15 días del mes de septiembre del año 2016

AUTORA

Esthela Germania Isaza Marín

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer a Dios, por darme la paciencia y fortaleza que tanto le pedí para poder desarrollar este proyecto.

A las dos mujeres más valiosas e importantes de mi vida, Miriam y Laura, por ser mis pilares, sin ellas nada de esto tuviera sentido.

A mi papá, a Pechi, a mis amigas/os y profesionales que de alguna forma contribuyeron con este trabajo.

A Miguel Arellano, por ser un apoyo incondicional durante este proyecto, gracias por ser la M de mi ME. (Nos esperan grandes proyectos)

A mi tutor el Prof. Félix Jaramillo por su asesoría y conocimientos en el área del diseño editorial.

Y por último un rotundo gracias, a la Asociación Gastronómica de Manabí por ayudarme con la recopilación de información y ser mi punto de partida.

Gracias y mil gracias.

DEDICATORIA

Este trabajo va dedicado para los sueños y anhelos de aquellos que quieren ser diferentes, y desean terminar con ese ciclo tan predecible que nos hace miserables: el conformismo.

Este aporte es para ustedes.

TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN

Ing. Félix Jaramillo Valle, Mgs.
PROFESOR TUTOR

Lcda. Yuliana Corral Ruiz, Msc.
PROFESOR DELEGADO

Lcdo. Washington Quintana Morales, Mgs.
PROFESOR DELEGADO

Lcdo. Billy Soto Chávez, Ms.
OPONENTE



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL**

**FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO
GESTIÓN GRÁFICA PUBLICITARIA**

CALIFICACIÓN

Ing. Félix Jaramillo Valle, Mgs.

ÍNDICE GENERAL

CERTIFICACIÓN.....	II
DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD.....	III
AUTORIZACIÓN.....	IV
AGRADECIMIENTO.....	V
DEDICATORIA.....	VI
TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN.....	VII
CALIFICACIÓN.....	VIII

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN.....	15
1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	16
1.2 OBJETIVOS DEL PROYECTO.....	16
1.2.1 OBJETIVO GENERAL.....	16
1.2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	16
2. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....	17
2.1 DESCRIPCIÓN DEL PROCESO SEGUIDO EN LA ETAPA DE INVESTIGACIÓN.....	17
2.2 RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN.....	19
2.3 ANÁLISIS, INTERPRETACIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LA INFORMACIÓN.....	23
2.4 ANÁLISIS DE PROYECTOS SIMILARES.....	30
3. PROYECTO.....	33
3.1 CRITERIOS DE DISEÑO.....	33

3.2 DESARROLLO DE BOCETOS O ARTES INICIALES.....	41
3.3 EVALUACIÓN DE ARTES INICIALES.....	47
3.4 DESARROLLO DE PROPUESTA GRÁFICA INICIAL.....	48
3.5 DESARROLLO DE LÍNEA GRÁFICA DEFINITIVA.....	50
3.6 ARTE FINAL DE LAS PIEZAS GRÁFICAS.....	61
3.7 IMPLEMENTACIÓN Y VERIFICACIÓN DE LAS PIEZAS GRÁFICAS.....	64
3.8 PRODUCTO FINAL.....	66
4. CONCLUSIONES.....	67
5. BIBLIOGRAFÍA.....	68
6. ANEXOS.....	70
Anexo 1 Entrevista a Lourdes Delgado de Pandzic.....	70
Anexo 2 Entrevista a Fanny Vergara.....	72
Anexo 3 Entrevista a Ing. Fray Cobeña Macías.....	74
Anexo 4 Modelo de Encuesta Perfil Costanero.....	76
Anexo 5 Modelo de Encuesta Región Campestre.....	78
Anexo 6 Focus Group / Naming.....	80
Anexo 7 Focus Group / Propuesta definitiva.....	81
Anexo 8 Entrevista al Ing. Roberto García.....	83
Anexo 9 Entrevista a la Lic. Mafer Miño.....	85
Anexo 10 Implementación y Verificación.....	87

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Cantones del Perfil Costanero y Región Campestre.....	18
Tabla 2 Población y Muestra del Perfil Costanero.....	23
Tabla 3 Población y Muestra de la Región Campestre.....	23
Tabla 4 Tabulación Perfil Costanero.....	24

Tabla 5 Tabulación Región Campestre.....	25
Tabla 6 Tabulación Bocadillos.....	26
Tabla 7 Tabulación Dulces.....	27
Tabla 8 Platos típicos seleccionados.....	29
Tabla 9 Bocadillos y dulces seleccionados.....	29

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Figura 1 Ecuación estadística para proporciones poblacionales.....	19
Figura 2 Resultados del Perfil Costanero.....	25
Figura 3 Resultados de la Región Campestre.....	26
Figura 4 Resultados Bocadillos.....	28
Figura 5 Resultados Dulces.....	28
Figura 6 Portada y Contenido del libro Sabores Orenses.....	30
Figura 7 Portada y Contenido del libro Ecuador.....	31
Figura 8 Portada y Contenido del libro Con la comida Sí se juega.....	32
Figura 9 Colores Identificativos de Manabí.....	36
Figura 10 Ángulos.....	38
Figura 11 Retícula por columna- interna (Contenido).....	40
Figura 12 Retícula por columna – externa (Portada y Contraportada).....	40
Figura 13 Márgenes y columnas.....	40
Figura 14 Bocetos Propuesta 1 (Portada).....	41
Figura 15 Propuesta Digital Propuesta 1 (Portada).....	42
Figura 16 Bocetos Propuesta 2 (Portada).....	42
Figura 17 Propuesta Digital Propuesta 2 (Portada).....	43
Figura 18 Bocetos Propuesta 3 (Portada).....	43
Figura 19 Propuesta Digital Propuesta 3 (Portada).....	44
Figura 20 Bocetos / Diagramación de contenido.....	44
Figura 21 Propuesta 1 para el contenido.....	45

Figura 22 Propuesta 2 para el contenido.....	46
Figura 23 Propuesta de Portada elegida.....	48
Figura 24 Propuesta de Contenido elegido.....	49
Figura 25 Tipografía MEF DISPLAY.....	50
Figura 26 Tipografía IMPACT.....	50
Figura 27 Tipografía Portada Definitiva.....	51
Figura 28 Tipografía ROBOTO REGULAR.....	51
Figura 29 Mesa de trabajo/guías – Portada o Cubierta.....	51
Figura 30 Ajustes del documento / portada.....	52
Figura 31 Márgenes y Columnas / portada.....	52
Figura 32 Mesa de trabajo / guías – contraportada.....	53
Figura 33 Mesa de trabajo / guías – lomo.....	54
Figura 34 Portada o cubierta final de la guía.....	54
Figura 35 Sobrecubierta final de la guía.....	55
Figura 36 Ajustes del documento / sobrecubierta.....	55
Figura 37 Márgenes y columnas / sobrecubierta.....	56
Figura 38 Ajustes del documento / contenido.....	56
Figura 39 Márgenes y columnas / contenido.....	57
Figura 40 Contenido / Estilo de párrafo.....	57
Figura 41 Pie de Imprenta.....	58
Figura 42 Retoque Fotográfico.....	58
Figura 43 Temperatura de la fotografía / Niveles.....	59
Figura 44 Blancos y Negros.....	59
Figura 45 Perfil de Color.....	60
Figura 46 Portada Final.....	61
Figura 47 Guarda.....	61
Figura 48 Portadilla.....	61
Figura 49 Página de perfil costanero.....	62
Figura 50 Página de región campestre.....	62

Figura 51 Página de bocadillos.....	62
Figura 52 Página de dulces.....	63
Figura 53 Bibliografía.....	63
Figura 54 Contraportada Final.....	63
Figura 55 Implementación de la guía.....	64
Figura 56 Implementación de la guía desde otra perspectiva.....	64
Figura 57 Turista sosteniendo la guía.....	65
Figura 58 Vista frontal de la guía.....	66
Figura 59 Vista posterior de la guía.....	66

RESUMEN

El siguiente proyecto está basado en una investigación exploratoria, donde mediante técnicas se recopiló información acerca de la gastronomía de Manabí, para desarrollar una guía como contribución a su promoción, está realizada bajo una serie de teorías y conceptos de autores especialistas en el campo del diseño editorial y la fotografía, trabajando en conjunto con los lineamientos del diseño gráfico para obtener un resultado persuasivo y así lograr los objetivos planteados al inicio del trabajo.

Palabras claves: Gastronomía – Diseño editorial – Fotografía – Diagramación – Promoción – Diseño Gráfico – Platos típicos

ABSTRACT

The next project is based on an exploratory research, where through technical information was collected about the food of Manabí to develop a guide as a contribution to its promotion, is performed under a number of theories and concepts of authors specializing in the field of editorial design and photography, working with graphic design guidelines for a persuasive results and achieve the goals set at the start of work.

Keywords: Gastronomy - Editorial Design - Photography - Diagramming - Promotion - Graphic design - Typical dishes

1. INTRODUCCIÓN

Este proyecto de titulación es un aporte para Manabí, después de la tragedia ocurrida el 16 de abril del 2016, esta provincia resultó ser la más afectada del país, tuvo grandes pérdidas materiales y humanas, y como era de esperarse decayó uno de los sectores económico más importante para los habitantes: el turismo. (IGEPN, 2016)

Manabí es una provincia que ofrece maravillosas playas, extensos campos y paisajes, variedad de artesanías de diferentes materiales y por supuesto exóticos y deliciosos platos típicos para todos sus visitantes, por eso este proyecto está dirigido a la Gastronomía de Manabí.

Se realizó una recopilación de información para conocer cuáles son los platos típicos y comidas en general que identifican al pueblo manaba, incluyendo los dulces y bocadillos que se encuentran en las carreteras que comunican a la provincia con el resto del país.

Esta guía gastronómica está desarrollada bajo una serie de técnicas fotográficas y editoriales, en conjunto con una investigación a profundidad por medio de la metodología exploratoria; gracias a las entrevistas y encuestas realizadas a profesionales en el área del diseño editorial.

Cabe señalar que el objetivo de este proyecto es incentivar a los turistas nacionales y extranjeros a que conozcan la variedad de platos típicos, dulces y bocadillos que ofrece Manabí, para así de alguna manera contribuir con la reactivación de la economía manabita y ayudar a los habitantes de la provincia.

1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El acontecimiento ocurrido el 16 de abril del 2016 en Ecuador, dejó como resultado una gran afectación en la costa del país, el sismo cuya magnitud fue de 7,8 en la escala de Richter, provocó grandes pérdidas materiales y humanas. Manabí fue una de las provincias más afectada en cuanto a su infraestructura turística, principal motor económico para sus habitantes. (IGEPN, 2016)

En las actuales circunstancias, Manabí necesita reactivar el comercio, pero no cuenta con una recopilación actualizada de la información gastronómica que ofrece la provincia, por lo que se ha propuesto el diseño de una guía promocional que muestre los platos típicos más representativos de Manabí e incentive a turistas nacionales y extranjeros a conocer los lugares.

1.2 OBJETIVOS DEL PROYECTO

1.2.1 OBJETIVO GENERAL

Diseñar una guía sobre la gastronomía de Manabí mediante la recopilación actualizada de información, acerca de los platos típicos que ofrece la provincia como contribución para su promoción.

1.2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Determinar cuáles son los platos típicos más representativos de Manabí.
- Analizar la diversidad gastronómica que ofrece Manabí a los turistas.
- Establecer cuáles son los parámetros y criterios del diseño editorial.
- Desarrollar una propuesta editorial de la gastronomía de Manabí.

2. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

2.1 DESCRIPCIÓN DEL PROCESO SEGUIDO DE LA ETAPA DE INVESTIGACIÓN.

Se aplicó la investigación exploratoria adquiriendo información previa sobre la gastronomía de Manabí a través de la web, libros, folletos, guías entre otros, para conocer cuáles son los platos típicos que ofrecen los cantones que conforman la provincia y cuáles son los más representativos para los manabitas.

Investigación Mixta

CUALITATIVA

En la investigación cualitativa se usó la siguiente técnica:

- **Entrevista de profundidad:** Se realizaron entrevistas a dos representantes de la Asociación Gastronómica de Manabí y al administrador de la fan page de Facebook “Gastronomía Manabita – Patrimonio Cultural del Ecuador”, para identificar en cuantas regiones se divide la provincia, que cantones los conforman y cuáles son los platillos más representativos de cada región.

CUANTITATIVA

Después de realizar las entrevistas a profundidad (Ver anexo 1) se determinó que la provincia se divide en tres regiones: perfil costanero, región campestre y zona montañosa. Los cantones que conforman el perfil costanero y la región campestre (Ver Tabla 1) cuentan con una gran variedad de platillos, bocadillos y dulces que ofrecer a los turistas pero en la zona montañosa solo

se preparan platos típicos con animales en peligro de extinción como el armadillo, la guanta entre otros, por eso esta región fue excluida del proyecto centrándose solo en el perfil costanero y la región campestre.

- **Encuesta:** Manabí tiene 1.369.780 habitantes, el universo de esta investigación fueron los cantones de Manta y Sucre para el perfil costanero y Portoviejo y Chone, para la región campestre por ser los cantones con más habitantes en la provincia y para la muestra se eligió la cabecera cantonal, de cada uno de ellos. (INEC, 2010)

TABLA 1.
CANTONES DEL PERFIL COSTANERO Y REGIÓN CAMPESTRE

PERFIL COSTANERO	POBLACIÓN	REGIÓN CAMPESTRE	POBLACIÓN
Puerto López	20.451 hab.	Jipijapa	71.083 hab.
Manta	226.477 hab.	Portoviejo	280.029 hab.
Jaramijó	18.486 hab.	Junín	18.942 hab.
Sucre	57.159 hab.	Rocafuerte	33.469 hab.
San Vicente	22.025 hab.	Tosagua	38.341 hab.
Jama	23.253 hab.	Bolívar	40.735 hab.
Pedernales	55.128 hab.	Chone	126.491 hab.

Fuente: www.ecuadorencifras.gob.ec/

Para calcular la muestra se procedió a la aplicación de la fórmula estadística para proporciones poblacionales (Ver Figura 1) con un margen de error al 10% y nivel de confiabilidad al 90%:

$$n = \frac{Z^2 (p \cdot q)}{e^2 + \frac{Z^2 (p \cdot q)}{N}}$$

n= Tamaño de la muestra
 z= Nivel de confianza deseado
 p= Proporción de la población con la característica deseada (éxito)
 q= Proporción de la población con la característica deseada (fracaso)
 e= Nivel de error dispuesto a cometer
 N= Tamaño de la población

Figura 1. Ecuación estadística para proporciones poblacionales

Fuente: www.corporacionaem.com

2.1.1 RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

La gastronomía de Manabí es una de las más reconocidas del Ecuador. El sabor único de la comida de esta provincia de la Costa ecuatoriana, es el resultado de la combinación de saberes indígenas ancestrales, con el aporte culinario. Conocimientos y prácticas que se han transmitido por generaciones frente a las cocinas, los hornos de leña y las ollas de barro, como se hace hasta ahora, en los pequeños restaurantes ubicados al borde de la vía, en las carreteras de esta región del país. (Tandazo, 2015)

En la primera entrevista, Lourdes Delgado de Pandzic vicepresidenta de la Asociación Gastronómica de Manabí (ASO-GASMA) (Ver Anexo 1), describió la variedad gastronómica que ofrece la provincia, desde sus dulces tradicionales hasta los platos típicos, y clasificó a Manabí por tres zonas: Campo, Playa y Montaña.

El perfil costero (playas) cuenta con: Puerto López, Manta, Jaramijó, Sucre, San Vicente, Jama y Pedernales y el campo se conforma por los siguientes cantones: Jipijapa, Portoviejo (Calderón), Bolívar (Calceta), Rocafuerte, Tosagua, Chone y Montecristi, por esta región se encuentran los famosos

dulces manabitas. “El que no tiene mar, tiene río”, dijo la Vicepresidenta de la asociación “...los platos fuertes son hechos con pescado o camarón de río, por ejemplo el famoso Viche en Manta se prepara con Picudo y monte adentro se preparan con Guanchiche, todo es de acuerdo al territorio”.

“Los ingredientes que hacen que la comida manaba resalte de los demás platos ecuatorianos son el maní, el plátano y la hierbita”, recalcó Delgado sobre la gastronomía. Respecto al aporte que tendría el libro para Manabí, dijo que serviría de ayuda para mapear la provincia y que los turistas conozcan el lugar en donde se produce cada dulce o plato típico para degustarlo, además de aprender a prepararlos por sí mismos.

En la segunda entrevista la coordinadora de la ASO-GASMA, Fanny Vergara (Ver Anexo 2), recalcó que los dulces manabas se encuentran en la cabecera cantonal de Bolívar, en Calceta, Rocafuerte, Chone y Tosagua, “en unos cantones hay más que en otros”, dijo la coordinadora del evento. La elaboración de dulces se ha convertido en el sustento de muchas familias manabas. Son platos típicos los Bollos, Envueltos, el Chame, que se encuentran en Chone, Tosagua, Junín, Bolívar, Jipijapa y los cantones que conforman el perfil costanero de Manabí.

Según Vergara, Manabí se divide en montaña, mar y campo, la parte interna de Pedernales es considerada montañosa, donde existen platos preparados con guanta (en peligro de extinción), el armadillo y demás especies de aves, pero estos no son atractivos para los turistas.

Entre los dulces menos conocidos por los turistas están: la torta de yuca y la natilla, además de la Mistela de Pechiche, cuya producción se está

reduciendo por la extinción de árboles de pechiche en la región, y en platos fuertes no se conoce lo que es el “suero blanco”, cuya elaboración es con el queso recién elaborado y leche, la famosa Tonga preparada en Rocafuerte, Manta, Portoviejo y Chone “...no es muy común ni conocida por los visitantes, siendo un platillo delicioso que representa a Manabí...”.

Respecto al libro de gastronomía, dijo que aportaría a las nuevas generaciones a que conozcan más de Manabí, ya sea preparando los propios platos o incentivándolos a viajar, consumir los platillos y de esta manera aportar al comercio de la provincia.

Finalmente en la entrevista con el Ing. Fray Cobeña, Administrador del fan page de Facebook “Gastronomía Manabita – Patrimonio Cultural del Ecuador” (Ver Anexo 3), mencionó que el objetivo principal del fan page, es motivar al Gobierno Nacional a que Declare Patrimonio Cultural del Ecuador a la Gastronomía Manabita, lo cual concederá un importante valor agregado a las familias manabitas en este proceso de reconstrucción que vive la provincia por efectos del terremoto sucedido el pasado 16 de abril.

La fan page es el primer paso para revalorizar esta herencia cultural gastronómica, y su vigencia en el mundo moderno llevará al pueblo montubio a recuperar las técnicas y prácticas ancestrales para su preparación, por la capacidad turística que esto genera y el consumo que representa en un mundo de coexistencia entre lo moderno y lo tradicional.

El manabita escoge los ingredientes frescos y los procesa con instrumentos y técnicas ancestrales. “Lógicamente todo este esquema de trabajo garantiza un excelente resultado, por ejemplo: un plato como una cazuela de pescado

es cocinado en horno de leña y con vasija de barro, nos gusta escoger el plátano dominico, rallarlo, tostar y moler el maní, tapar el horno con una hoja de lata llena de brazas al rojo vivo, es decir, hacer todo el proceso artesanal. Así es como preparamos nuestra comida, es lo que hace la diferencia.” dijo el Ing. Cobeña.

Los principales platos típicos según su conocimiento son: El Viche de pescado, camarón, cangrejo, jaiba o mixto, sal prieta, corviche con pescado o chanco, tonga de pollo, carne, chanco y mariscos, empanada de plátano, queso, cuajada, suero blanco, mantequilla artesanal, bollo, cazuela, torta de plátano, bolón con maní y hierbita, ceviche con maní y de pichagua, greñoso, menestras de habichuela, plátano, yuca, zapallo, frejol tierno, el chame, el guanchiche, el guariche (cangrejo), caldo de hueso de chanco con habas, chupe de pescado, caldo de bolas, tortillas de maíz, de yuca, de plátano, de choclo, el pan de almidón, longaniza, morcilla, el camotillo, hayaca y tamales, etc., y una variedad de 300 dulces aproximadamente.

Concluyó diciendo que el aporte que tendrá el libro, es dar a conocer recetas y platillos que muchos desconocen, y logrará que los turistas visiten los rincones de Manabí, para conocer nuevos lugares y reactivar el comercio en las diferentes regiones de la provincia.

2.1.2 ANÁLISIS, INTERPRETACIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LA INFORMACIÓN.

Después de aplicar la ecuación estadística para proporciones poblacionales para la muestra (Ver Tabla 2 y 3), se realizó una encuesta (Ver Anexo 4 y 5) para conocer que platillos los pobladores consideran que son platos típicos que identifican a su región, corroborando la información obtenida de las entrevistas realizadas.

**TABLA 2.
POBLACIÓN Y MUESTRA PERFIL COSTANERO**

PERFIL COSTANERO			
CANTÓN	CABECERA CANTONAL	POBLACIÓN	MUESTRA
MANTA	MANTA	217.553 hab.	69 PERSONAS
SUCRE	BAHÍA DE CARÁQUEZ	20.921 hab.	68 PERSONAS
TOTAL			137

Autor: Esthela Isaza, 2016.

**TABLA 3.
POBLACIÓN Y MUESTRA REGIÓN CAMPESTRE**

REGIÓN CAMPESTRE			
CANTÓN	CABECERA CANTONAL	POBLACIÓN	MUESTRA
PORTOVIEJO	PORTOVIEJO	206.682 hab.	68 PERSONAS
CHONE	CHONE	52.810 hab.	69 PERSONAS
			137

Autor: Esthela Isaza, 2016.

MUESTRA TOTAL: 274 PERSONAS

PREGUNTA 1:

1. En el siguiente listado, seleccione los platos típicos, bocadillos y dulces que Ud. considera más representativos del perfil costanero y de la región campestre de Manabí.

TABLA 4.
TABULACIÓN PERFIL COSTANERO

	SI	NO
Otro: Encebollado de pescado	134	3
Encebollado de mariscos	99	38
Sopa Marinera	133	4
Arroz con camarón	100	37
Arroz con concha	117	20
Arroz Marinero	137	0
Camarones al ajillo	133	4
Pescado al ajillo	98	39
Langosta al ajillo	84	53
Carapacho relleno	64	73
Ceviche mixto	100	37
Cazuela de pescado	136	1
Ceviche de calamar	100	37
Ceviche de ostión	91	46
Tortilla de camarón	137	0
Ceviche interoceánico	84	53
Espagueti Marinero	137	0
Ceviche de concha	109	28
Ceviche de camarón	115	22
Ceviche de pescado	137	0
Viche Mixto	113	24
Camotillo frito	137	0
Viche de cangrejo	99	38
Viche de camarón	137	0

Autor: Esthela Isaza, 2016.

Se encuestaron a las 137 personas de la muestra obtenida del perfil costanero, y por medio de este gráfico se determinarán los 10 platos más votados por los encuestados:

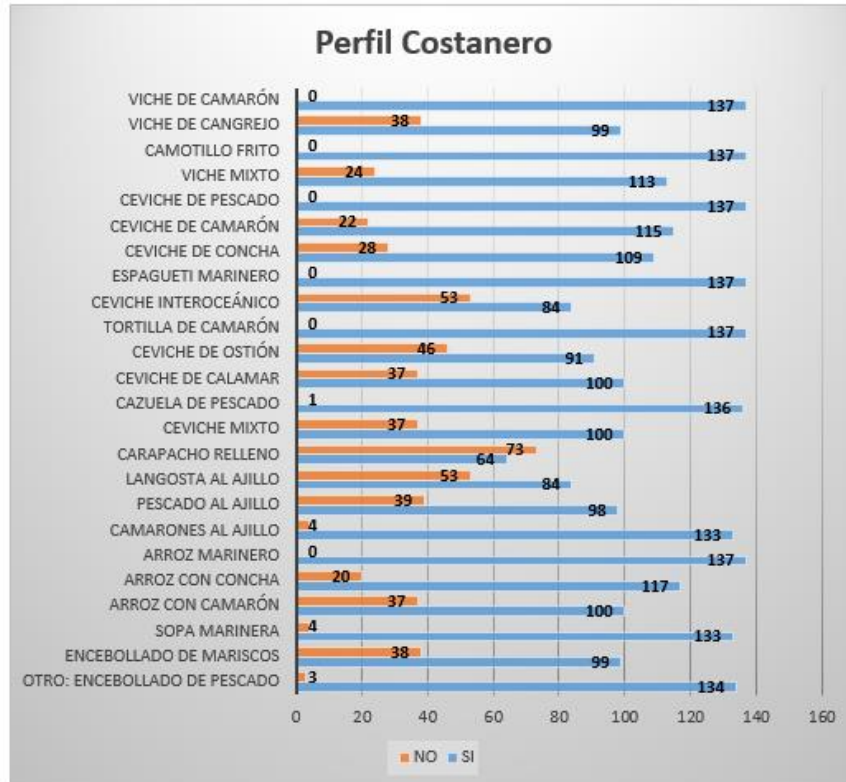


Figura 2. Resultados del Perfil costanero

Autor: Esthela Isaza, 2016.

TABLA 5.
TABULACIÓN REGIÓN CAMPESTRE

	SI	NO
Otro: Bollo de pescado	111	26
Picante de yuca con atún	133	4
Caldo de hueso de chancho con habas	107	30
Estofado de gallina	132	5
Arroz con longaniza	103	34
Seco de gallina criolla	136	1
Caldo de choclo	100	37
Cortado de choclo	103	34
Menestra de habichuela	131	6
Bistec de gallina criolla	105	32
Caldo de haba con mondongo	112	25
Caldo de bolas de verde	128	9
Chame frito	131	6
Perico Manaba	133	4
Bollo de chancho	134	3
Caldo de gallina criolla	133	4
La Tonga	137	0

Autor: Esthela Isaza, 2016.

De igual manera se encuestó a las 137 personas de la muestra para la región campestre, y se determinaron los 10 platos más representativos ubicados en el siguiente gráfico:

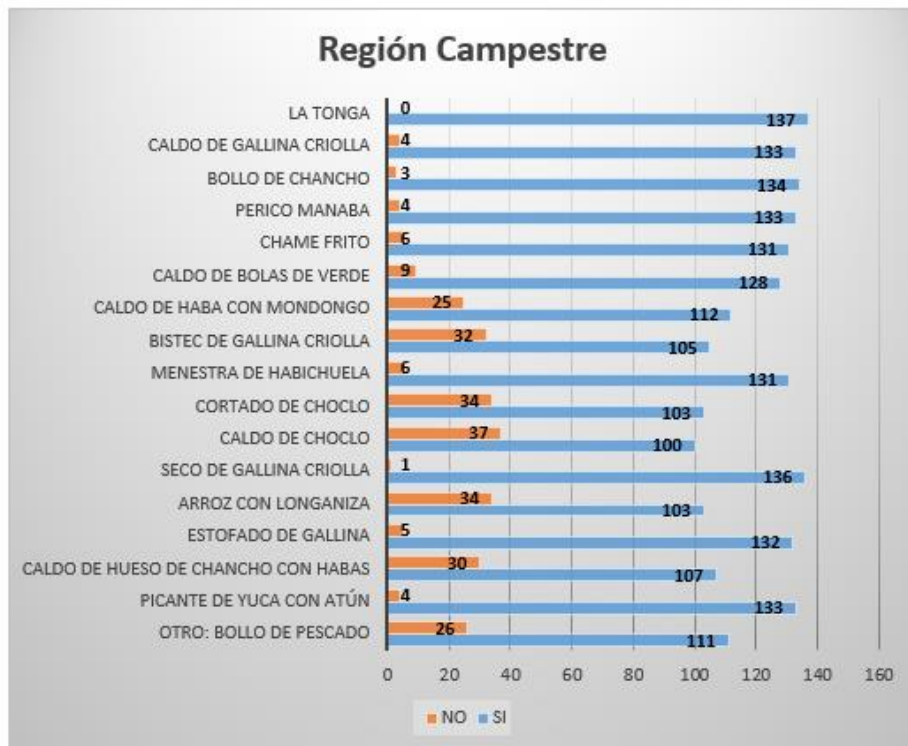


Figura 3. Resultados de la Región campestre

Autor: Esthela Isaza, 2016.

**TABLA 6.
TABULACIÓN BOCADILLOS**

	SI	NO
Otro: Maní	129	8
Torta de choclo	137	0
Cuajada	137	0
Maní quebrado	137	0
Salprieda	137	0
Tortilla de fideos	127	10
Humitas	98	39
Tortilla de yuca	93	44

Corviche	106	31
Empanadas de verde	99	38
Tamales	100	37
Pastelillos	103	34
Bolón con maní	128	9
Maduro y Verde asado con salprietá	130	7
Hayacas	130	7
Tortilla de maíz	137	0
Pan de almidón	137	0

Autor: Esthela Isaza, 2016.

TABLA 7.
TABULACIÓN DULCES

	SI	NO
Otro: Mistela	105	32
Peras borrachas	100	37
Dulce de camote	100	37
Maní Dulce	134	3
Dulce de higo	131	6
Cake de guineo	128	9
Prestiño	135	2
Dulce de ovo	105	32
Bizcochuelos	134	3
Natilla	133	4
Manjar de cacao	107	30
Manjar de coco	116	21
Manjar de leche	134	3
Alfajores	131	6
Bolitas de ajonjolí	132	5
Dulce de guineo	103	34
Dulces manabas	137	0

Autor: Esthela Isaza, 2016.

Para la elección de los bocadillos y dulces, se encuestó a las 137 personas escogidas de la misma muestra de la región campestre, porque los bocadillos tradicionales se encuentran más en las carreteras y pueblos de la provincia, como resultado se obtuvo:

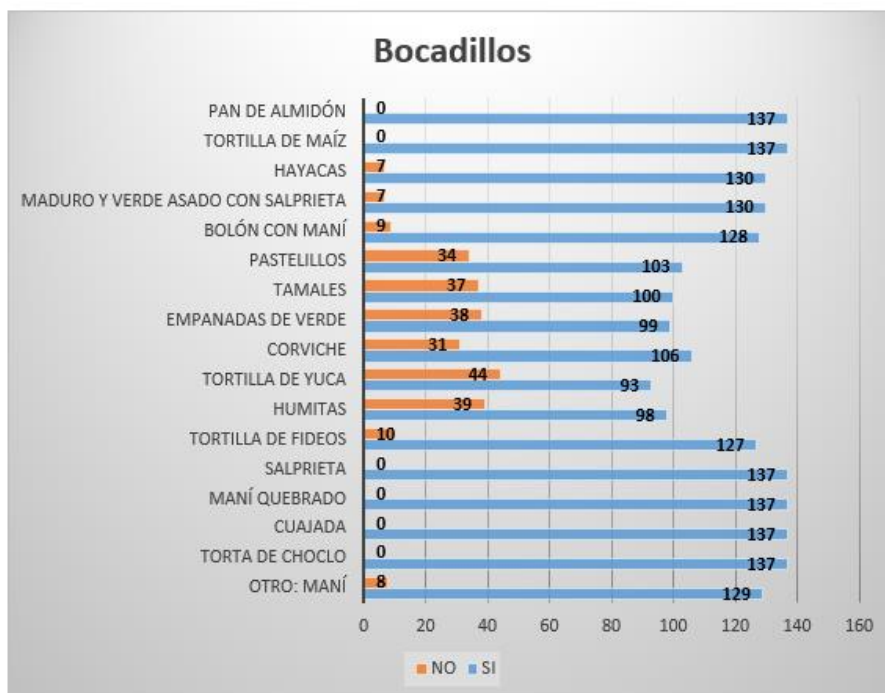


Figura 4. Resultados – Bocadillos

Autor: Esthela Isaza, 2016.

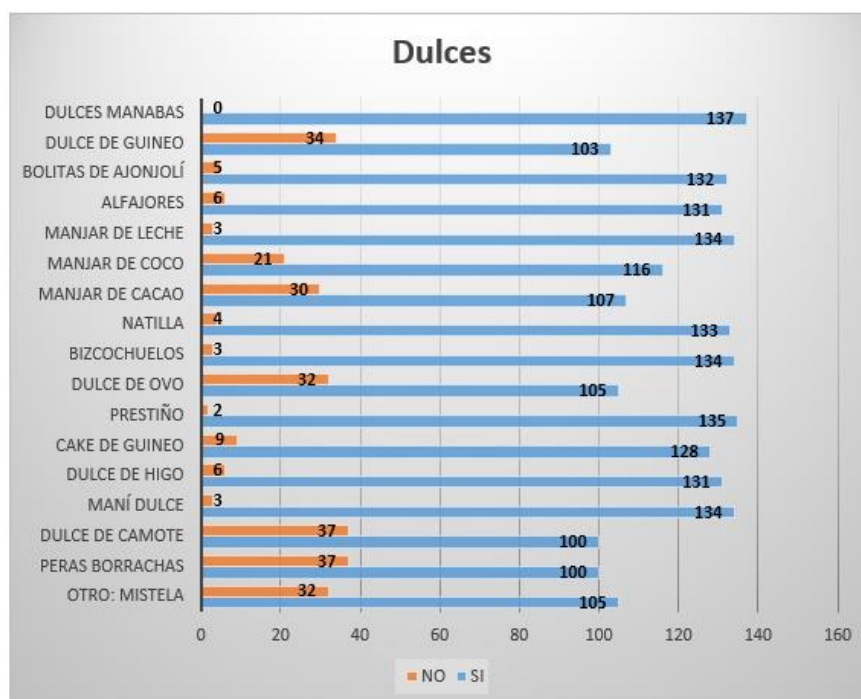


Figura 5. Resultados – Dulces

Autor: Esthela Isaza, 2016.

Selección para el contenido de la guía gastronómica:

RESULTADOS

TABLA 8.
PLATOS TÍPICOS SELECCIONADOS

PERFIL COSTANERO	REGIÓN CAMPESTRE
Viche de camarón	La Tonga
Camotillo frito	Perico Manaba
Ceviche de pescado	Chame Frito
Espagueti Marinero	Caldo de gallina criolla
Camarones al ajillo	Estofado de gallina
Tortilla de camarón	Menestra de habichuela
Arroz marinero	Seco de gallina criolla
Sopa marinera	Bollo de chancho
Cazuela de pescado	Caldo de bolas de verde
Encebollado de pescado	Picante de yuca con atún

Autor: Esthela Isaza, 2016.

TABLA 9.
BOCADILLOS Y DULCES SELECCIONADOS

BOCADILLOS	DULCES
Pan de almidón	Dulces manabas
Tortilla de maíz	Bolitas de Ajonjolí
Hayaca	Dulce de higo
Maduro y Verde asado con salpíeta	Manjar de leche
Tortilla de fideos	Natilla
Bolón con maní	Piononos
Torta de choclo	Prestiño
Humita	Alfajores
Sal prieta / Maní quebrado	Cake de guineo
Cuajada	Maní Dulce

Autor: Esthela Isaza, 2016.

2.2 ANÁLISIS DE PROYECTOS SIMILARES

En cuanto al análisis de proyectos similares, se eligieron los siguientes:

1. Sabores Orenses / Platos típicos de la provincia de El Oro por Patricio Elizalde.

Este libro fue realizado en el 2015 por el autor Patricio Elizalde, cuyo trabajo fue el de recopilar información acerca de la historia y platos típicos que identifican a la provincia de El Oro.

Desarrolló un estudio acerca de la correcta diagramación y aplicación del diseño editorial para este tipo de libro, quedándose así con las siguientes características:

- **Tamaño:** 19cm x 19cm
- **Papel:** Couché de 200 gramos.
- **Retícula jerárquica**
- **2 columnas**
- **Tipografía para contenido:** Sans Serif (Palo Seco)
- **Tipografía para portada:** Serif
- **Fotografía:** Ángulos, planos y retoque



Figura 6. Portada y Contenido del libro Sabores Orenses

Fuente: Proyecto de titulación de Patricio Elizalde

2. Ecuador, Tradiciones de ayer para la mesa de hoy por Ana Pérez, Mauricio Cepeda y Homero Miño.

Este un libro sobre el valor de la cocina ecuatoriana, refleja la diversidad biológica y cultural, así como las influencias externas que a lo largo de muchos años ha tenido el Ecuador. En esta obra de alto nivel, se encuentran recetas de la cocina tradicional ecuatoriana que han sido recuperadas para disfrutarlas en un contexto actual donde el balance y la estética juegan un papel determinante. Recetas exactas, contenidos claros y una fotografía excepcional. Definitivamente esta obra es un placer estético y sensorial que invita al profesional y al aficionado a deleitarse con la cocina ecuatoriana. (Jarrín, 2012)

- **Tamaño:** 30cm x 25cm
- **Papel:** Couché de 250 gramos
- **Retícula por columnas**
- **3 columnas**
- **Tipografía para contenido:** Sans Serif (Palo seco)
- **Tipografía para portada:** Sans Serif (Palo seco)
- **Fotografía:** Ángulos, planos y retoque



Figura 7. Portada y Contenido del libro Ecuador

Fuente: Ecuador – Tradiciones de ayer para la mesa de hoy

3. Con la comida Sí se juega por Sandra Mangas (España)

Es un libro de cocina para niños, tienes 96 páginas, de tapa dura, es muy llamativo y vistoso. Unas propuestas imaginativas y sugerentes que, si por los niños fueran se pondrían a elaborar de inmediato. Compuesto por 20 sencillas recetas con resultados sorprendentes que harán que los niños se sientan como unos auténticos maestros pasteleros. Además de las recetas, Sandra ofrece una serie de ideas para preparar fiestas y celebraciones infantiles diferentes. (Muñoz, 2014)

- **Tamaño:** 19 cm x 19 cm
- **Papel:** Couché 250 gramos
- **Retícula por columnas**
- **2 columnas**
- **Tipografía para contenido:** Sans Serif (Palo seco)
- **Tipografía para portada:** Sans Serif (Palo seco)
- **Fotografía:** Ángulos, plano y retoque.



Figura 8. Portada y Contenido del libro Con la comida Sí se juega

Fuente: www.eladerezo.com

ANÁLISIS

Después de analizar estos proyectos, observamos las características que tienen en común estos libros como por ejemplo su tamaño: varían entre los 19 a 22 cm de alto y de 19 cm a 30 cm de ancho, ya que las fotografías necesitan ocupar media y/o página entera para que se observe cada detalle del platillo; el tipo de papel que se utiliza es Couché de 200 o 250 gramos, este es el más recomendable para la impresión de libros/revistas y por lo general también se añade laminación UV para que le de brillo; la tipografía en su mayoría puede ser Sans Serif o palo seco para los contenidos y Serif para las portadas, estas suelen estar acompañadas de ilustraciones o fotografías que cautivan y persuaden al público objetivo; las retículas ayudan a jerarquizar la información y se usa de una a tres columnas para el contenido dándole así espacio a las fotografías en alta resolución.

Estos datos serán para una posible orientación sobre los criterios de diseño que tendrá la Guía Gastronómica de Manabí, tomando en consideración los colores, la tipografía, los estilos, las retículas, las fotografías para el target elegido: hombres y mujeres de 26 a 50 años, de nivel socio – económico medio alto, estas características constan dentro del perfil de turistas que visitan la provincia anualmente. (Diario, 2006)

3. PROYECTO

3.1 CRITERIOS DE DISEÑO

Después de realizar la primera parte del proyecto y analizar los casos similares, empieza la parte del diseño y diagramación que tendrá la guía gastronómica, tomando en cuenta las tendencias y sugerencias de expertos

para seleccionar los elementos adecuados con los que constará el libro, aplicando los conocimientos en diseño editorial para el desarrollo del mismo.

La guía gastronómica tendrá un nombre creativo, después de conocer sus platillos principales se quiere reflejar la variedad de comida exótica que ofrece a sus visitantes, entre las opciones se encuentran las siguientes:

- Manabí: Un viaje de sabores
- Manabí: La ruta del sabor
- Sabores Manabitas y dónde encontrarlos.
- Manabí: Tierra de sabores

“El nombre es nuestra primera seña de identidad, aquello que nos identifica y nos da entidad.” (Melechón, 2011). Para realizar la elección del nombre adecuado para la guía, se realizó un focus group (Ver Anexo 6) con un grupo de 8 estudiantes de la carrera de gestión gráfica publicitaria para analizar cada propuesta de naming, ya que el principal objetivo del proyecto es dar a conocer a primera instancia la DIVERSIDAD GASTRONÓMICA que ofrece la provincia a los turistas, dando como resultado el nombre de: *Manabí: Tierra de sabores*, ya que refleja la rica cultura gastronómica que identifica a Manabí, además de la comida que ofrece desde las carreteras que unen los cantones hasta restaurantes ubicados en cada región, es elaborada con ingredientes sembrados por manos artesanas manabitas.

1. TAMAÑO DEL LIBRO

Para seleccionar el tamaño del libro adecuado según su contenido el siguiente autor opina que “De la finalidad y la manueabilidad que debe caracterizar al libro para comodidad del usuario, se deriva el formato de aquél.

Un libro ha de ser más ligero posible y no innecesariamente grande.” (Kapr, 1985)

Después de analizar el tamaño de los proyectos similares y la opinión de Kapr, el tamaño escogido para la guía es de 19cm x 26cm, es un tamaño práctico y estándar, cuenta con el espacio necesario para que las fotografías no pierdan el detalle y la calidad.

2. TIPOGRAFÍA

La autora Aharonov cita en su guía denominada Psico Typo que el tipo Sans Serif es una “Tipografía que no posee remates y tienen un aspecto más moderno”, esto se trabajará en conjunto aplicando la ley de La Simplicidad. (Aharonov, 2011). Por eso la tipografía definitiva para el contenido del libro será *Roboto Light*, para los títulos internos *Master of break*, y por último *Impact* como primera opción únicamente para los bocetos digitales de la portada.

Tipografía: Roboto

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

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

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

¡ ! ¿ ? - Á é í ó ú

Tipografía: *Master of Break*

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

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

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

¡ ! ¿ ? / Á é í ó ú

Tipografía: Impact
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
12345678910
!@#-ÁÉÍÓÚ

Fuente: www.dafont.com

Estas tres tipografías constan con las variaciones de: Condensed, Bold Condensed, Light, Light Italic, Black, Regular, Italic y Medium.

3. CROMÁTICA

Se mostrará la identidad de Manabí a través de los colores de su bandera.



Figura 9. Colores Identificativos de Manabí

Fuente: <http://www.manabi.gob.ec/>

Se considerará para la primera guarda el color rojo y para la segunda el color verde, para que desde la perspectiva del lector se identifique a simple vista que el libro es sobre la gastronomía de Manabí, ya que es la única provincia del Ecuador que cuenta con estos tres colores.

El color rojo significa su rebeldía y pasión por las más nobles causas; porque prevalezca la justicia, la verdad, la libertad, que se anidan en lo más íntimo de sus sentimientos; el verde significa esperanza, ese optimismo que caracteriza al

manabita porque exista un mejor futuro; el blanco que pone de relieve la pureza de proceder del manabita de ancestro. (López, 2012)

El libro se dividirá en cuatro secciones: perfil costanero, región campestre, bocadillos y dulces, para esto en las esquinas se utilizaría un color distintivo para cada una, el mismo que sería utilizado como fondo para las fotografías de los platos.

4. FOTOGRAFÍA

La guía deberá contar con material fotográfico que muestre los platillos protagonistas de Manabí, se aplicará el aporte del autor Pablo Gil experto en fotografía gastronómica, quien desde su portal web *Kamandula.es* analiza las tendencias que se están dando dentro del campo fotográfico describiendo cuáles son los ángulos más usados en la editorial gastronómica.

Según el autor Gil “Podemos encontrar muchos estilos dentro de la fotografía gastronómica, con algunas variantes en cada uno y es importante saber que están en constante evolución influenciándose entre sí”. (Gil, 2014) Aquellos estilos que el autor se refiere son desde el punto de vista de la toma fotográfica (Ver figura 10), y se diferencian en tres grupos:

1. **Cenitales:** en las zonas del norte de Europa, a menudo con luz suave y muy luminosa, tienen sombras tenues y mucha nitidez con una profundidad de campo alta.
2. **Rasantes:** Puntos de vista muy habituales en cocina mediterránea, con luces más teatrales y sombras arrojadas. A menudo dejando zonas en penumbra sin más elementos que el plato.

3. **Subjetivas:** Punto de vista del comensal. En general la foto gastronómica artística siempre huye de éste punto de vista (los 45 grados), es de los más usados en una foto de producto publicitario tradicional, por ser el más realista.

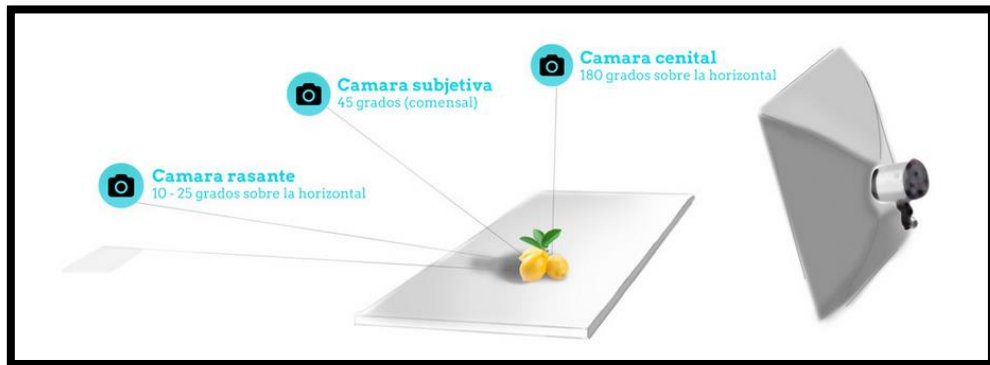


Figura 10. Ángulos

Fuente: <http://www.kamandula.es>

Para el proyecto es necesario aplicar el estilo *Food Styling* que “Consiste en usar una serie de técnicas para hacer aparecer la comida de forma muy apetecible en la fotografía final.” (Molins, 2015). Los ángulos que se utilizarían para las propuestas fotográficas serían el ángulo Cenital (180°) y el ángulo Rasante (10 ° - 25°) de acuerdo a sus conceptos.

Para la sesión fotográfica además, Pablo Gil recomienda utilizar un equipo de cámara con una calidad mínima, además debe tener un sensor con resolución y rango dinámico suficiente, pero sobre todo una fidelidad de color adecuada. Una herramienta importante para lograr las fotografías en ángulo cenital es un trípode, porque ayuda a obtener mayor estabilidad y a lograr el encuadre adecuado sin problemas de trepidación.

5. RETÍCULAS

Un concepto básico de retícula es: “A la retícula también la conocemos como maqueta: es un instrumento de composición para el diseño de libros, periódicos y revistas, para todo lo que forma parte de los medios gráficos impresos. Es una estructura invisible.” (Fernández, 2015)

El uso de la retícula nos ayudará con la distribución correcta de los elementos que conformarán el contenido del libro, para así mantener el orden y la estética de un todo, Fernández afirma que “la retícula es muy importante, la división geométrica de un área, dividida en columnas, espacios, márgenes, etc. tiene que estar dividida con precisión. Debe definir la posición de todos los elementos (dónde va el título, subtítulo, pie de foto, etc.)”

Según (García, Ochoa, & Soto, 2014) existen diferentes tipos de retícula: Retículas de manuscrito, retículas de columnas, retículas modulares y retículas jerárquicas. La retícula que se usa para la diagramación y maquetación de la guía es la retícula de columnas (Ver Figura 11 y 12), que sirve cuando se presenta información discontinua, así se disponen entre columnas verticales, es de carácter flexible y se utiliza para separar diversos tipos información, por ejemplo: columnas para texto y otras para imágenes.

Es por eso que tras el análisis de los proyectos similares, la retícula por columna es la más adecuada para este tipo de libro y para el manejo de texto e imágenes de mayor tamaño.

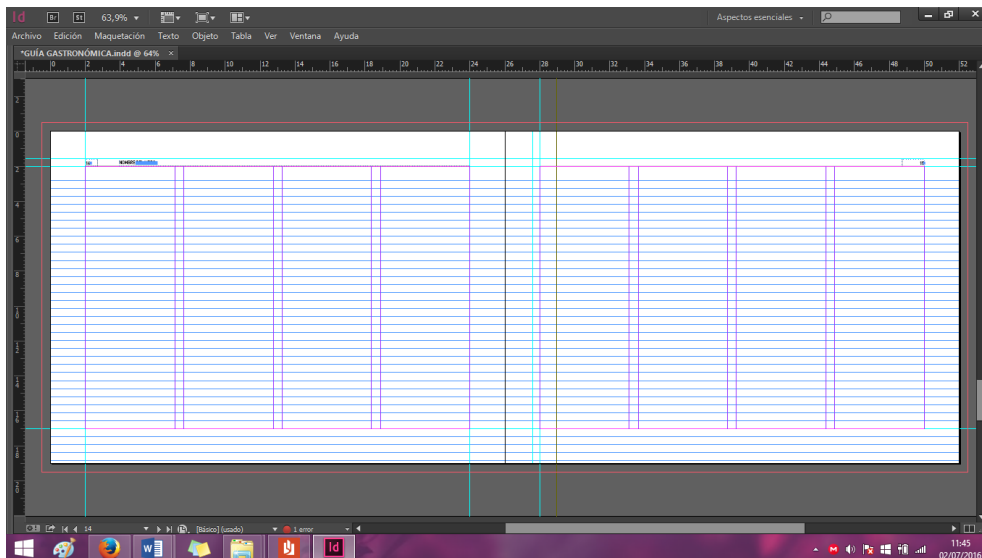


Figura 11. Retícula por columna – Interna (Contenido)

Autor: Esthela Isaza Marín, 2016

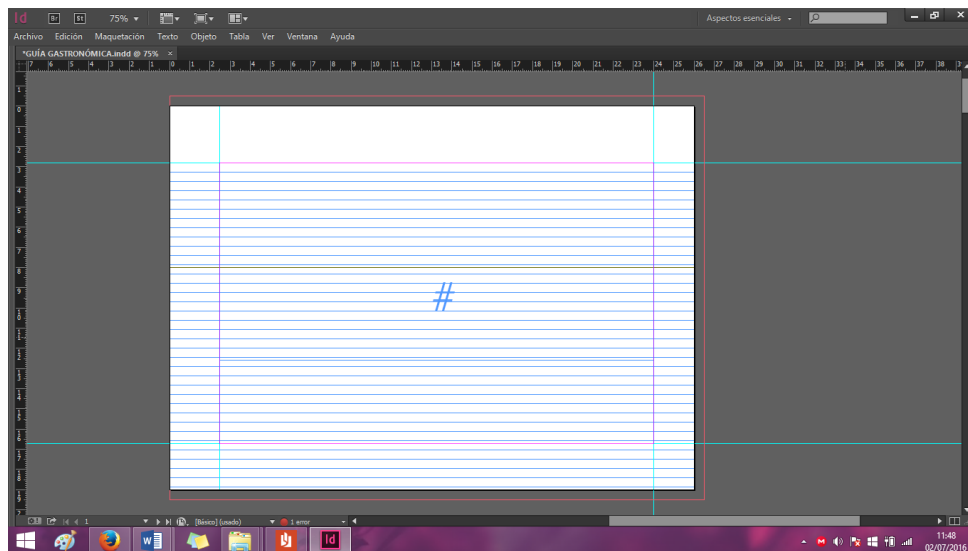


Figura 12. Retícula por columna – Externa (Portada y Contraportada)

Autor: Esthela Isaza Marín, 2016

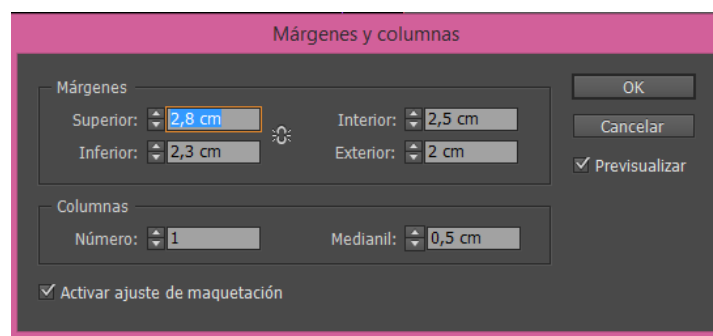


Figura 13. Márgenes y columnas

Autor: Esthela Isaza Marín, 2016

3.2 DESARROLLO DE BOCETOS Y ARTES INICIALES

Según (Puello, 2013) “Un boceto es un dibujo hecho a mano alzada, utilizando lápiz, papel y goma de borrar, realizado generalmente sin instrumentos de dibujo auxiliares.” El autor se refiere a que el proceso de bocetos iniciales permitirá plasmar las primeras ideas que se tiene para el proyecto, generar propuestas para la portada y la distribución del contenido.

Se realizaron tres propuestas de portada con las diferentes tipografías nombradas en los criterios de diseño, es un juego de elementos, variación entre fondo negro y blanco y jerarquización de elementos.

- **Bocetos y Propuestas digitales**

Portada:

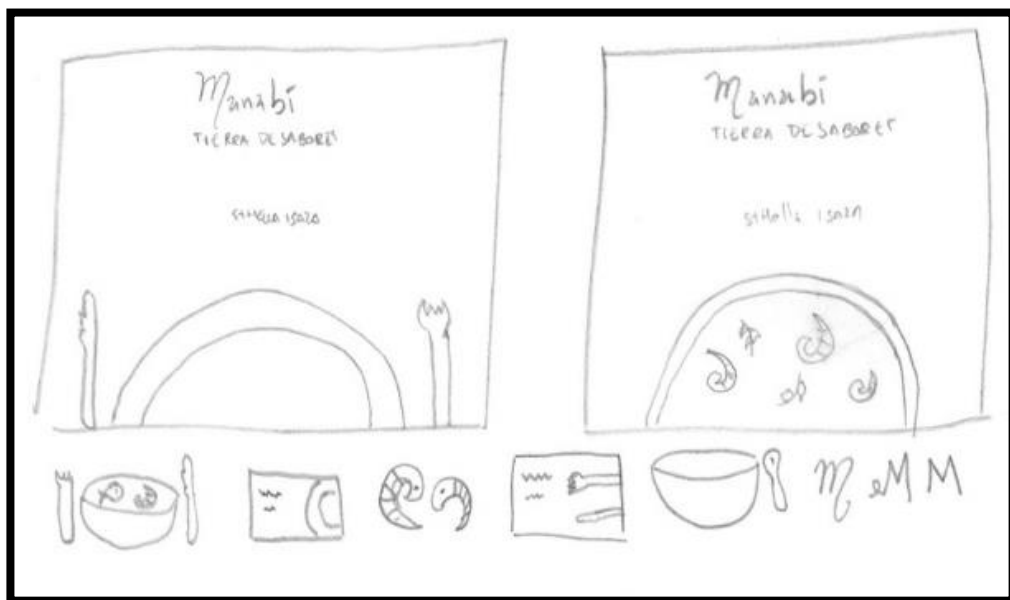


Figura 14. Bocetos Propuesta 1 (Portada)

Autor: Esthela Isaza Marín, 2016

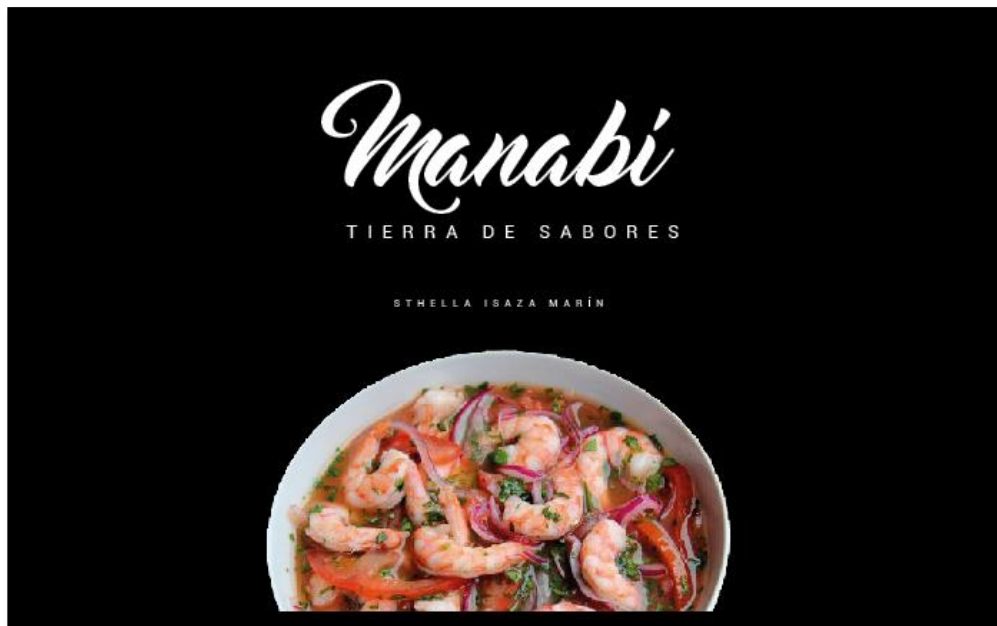


Figura 15. Propuesta Digital Propuesta 1 (Portada)

Diseño: Esthela Isaza Marín, 2016
Fotografía: Banco de imágenes / google

En la primera propuesta para la portada, se usó la tipografía *Master of break* para el nombre Manabí, y para su frase promocional se usa *Roboto*, el fondo es negro y las letras en blanco, tiene un estilo sobrio donde se muestra un plato típico (como ejemplo se puso el ceviche de camarón) como plato principal representativo de la gastronomía de Manabí

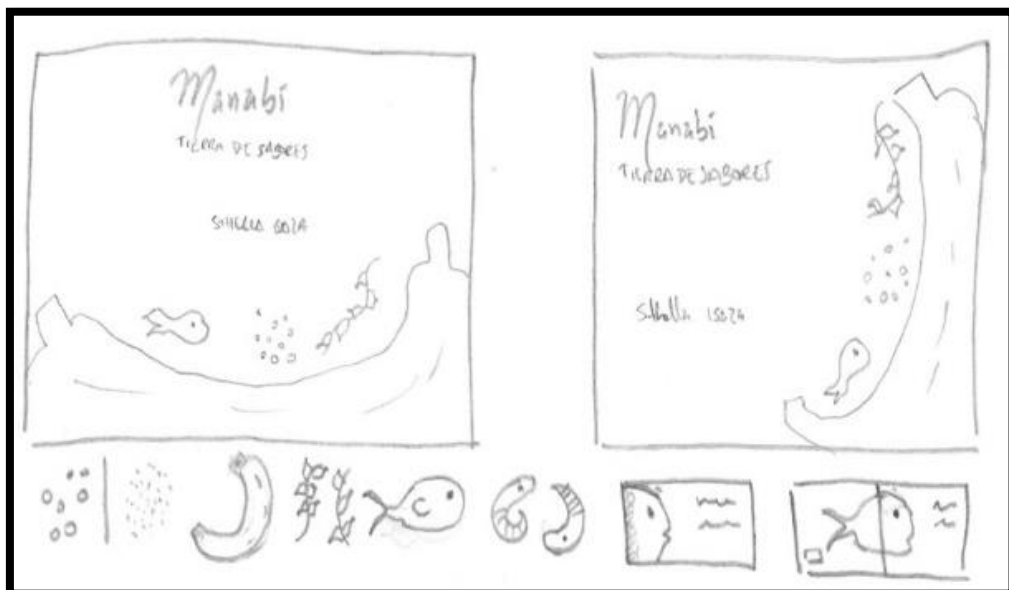


Figura 16. Bocetos Propuesta 2 (Portada)

Autor: Esthela Isaza Marín, 2016



Figura 17. Propuesta Digital Propuesta 2 (Portada)

Diseño: Esthela Isaza Marín, 2016
Fotografías: Banco de imágenes / google

En la segunda propuesta para la portada, se usó la tipografía *Beyond The Mountains* para la palabra Manabí y *Roboto* para la frase promocional, bajo un fondo blanco, se usará la fotografía de los cuatro ingredientes principales de la comida manabita: plátano verde, maní o salpíeta, cilantro y pescado, tomados desde un ángulo cenital.

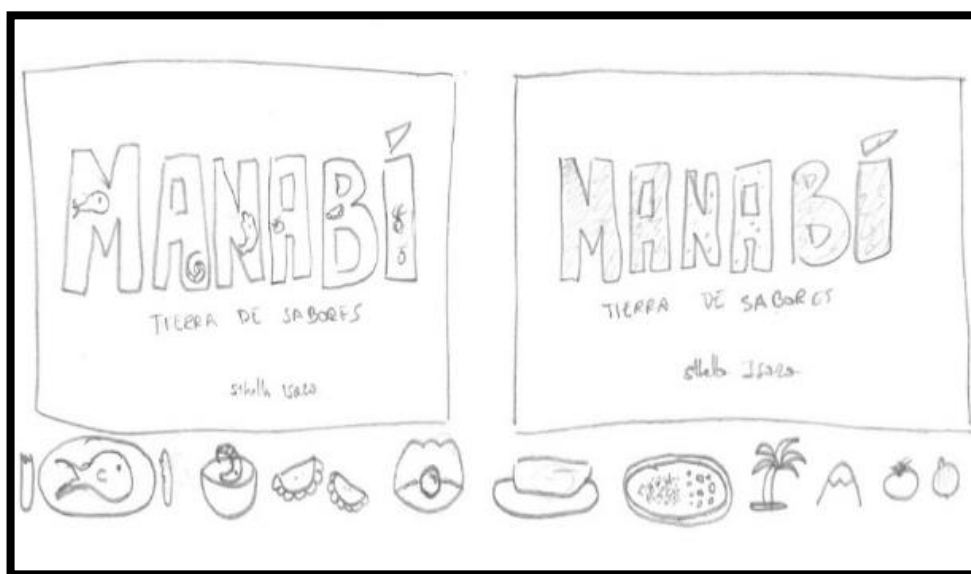


Figura 18. Bocetos Propuesta 3 (Portada)

Autor: Esthela Isaza Marín, 2016

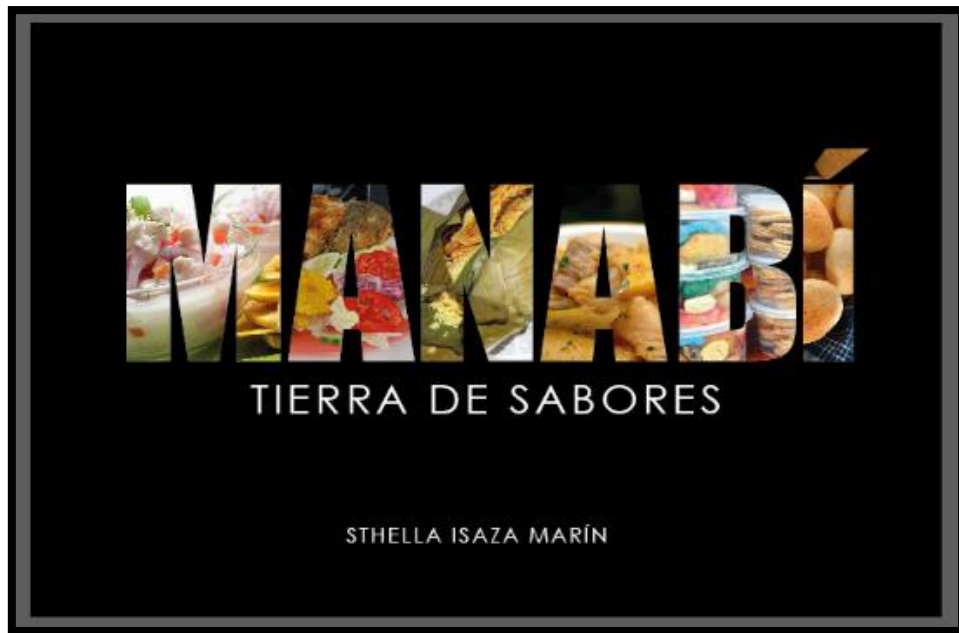


Figura 19. Propuesta Digital Propuesta 3 (Portada)

Diseño: Esthela Isaza Marín, 2016
Fotografías: Banco de imágenes / google

Para la tercera y última propuesta se utilizó la tipografía *Impact* para tener el espacio suficiente para que en cada letra se vea de fondo un plato típico de Manabí, para la frase promocional se usó la tipografía *Roboto*, y es sobre fondo negro y letras blancas.

Contenido:

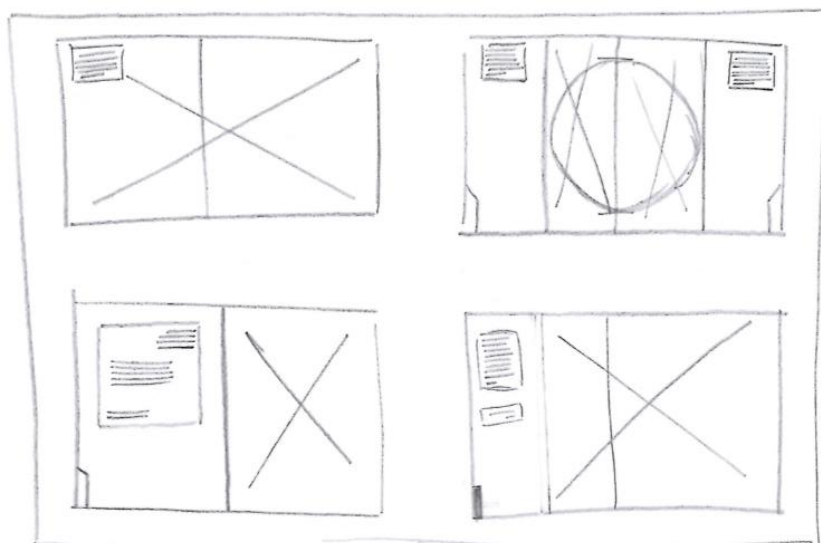


Figura 20. Bocetos / Diagramación de contenido

Autor: Esthela Isaza Marín, 2016

Se realizaron propuestas para la diagramación del texto y las imágenes de los platos típicos, variando el tamaño de las fotografías, la colocación de los aditamentos, los títulos, número de página, etc.

Propuesta Digital 1

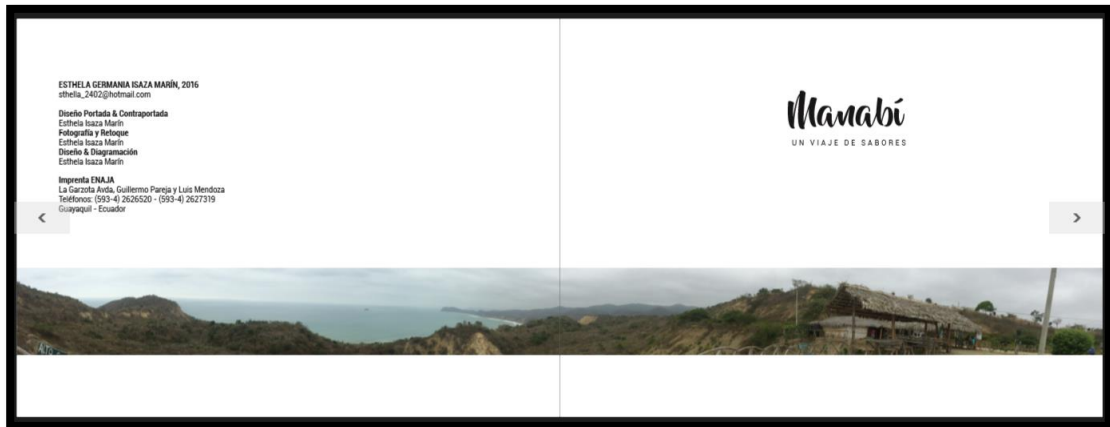


Figura 21. Propuesta 1 para el contenido
Diagramación y Fotografías: Esthela Isaza Marín, 2016

La primera propuesta cuenta con dos columnas de texto, imágenes panorámicas de la ciudad y fotografías de los platos típicos tomadas desde un ángulo rasante (10° – 25°), la tipografía es Roboto Regular y Roboto Bold.

Propuesta Digital 2

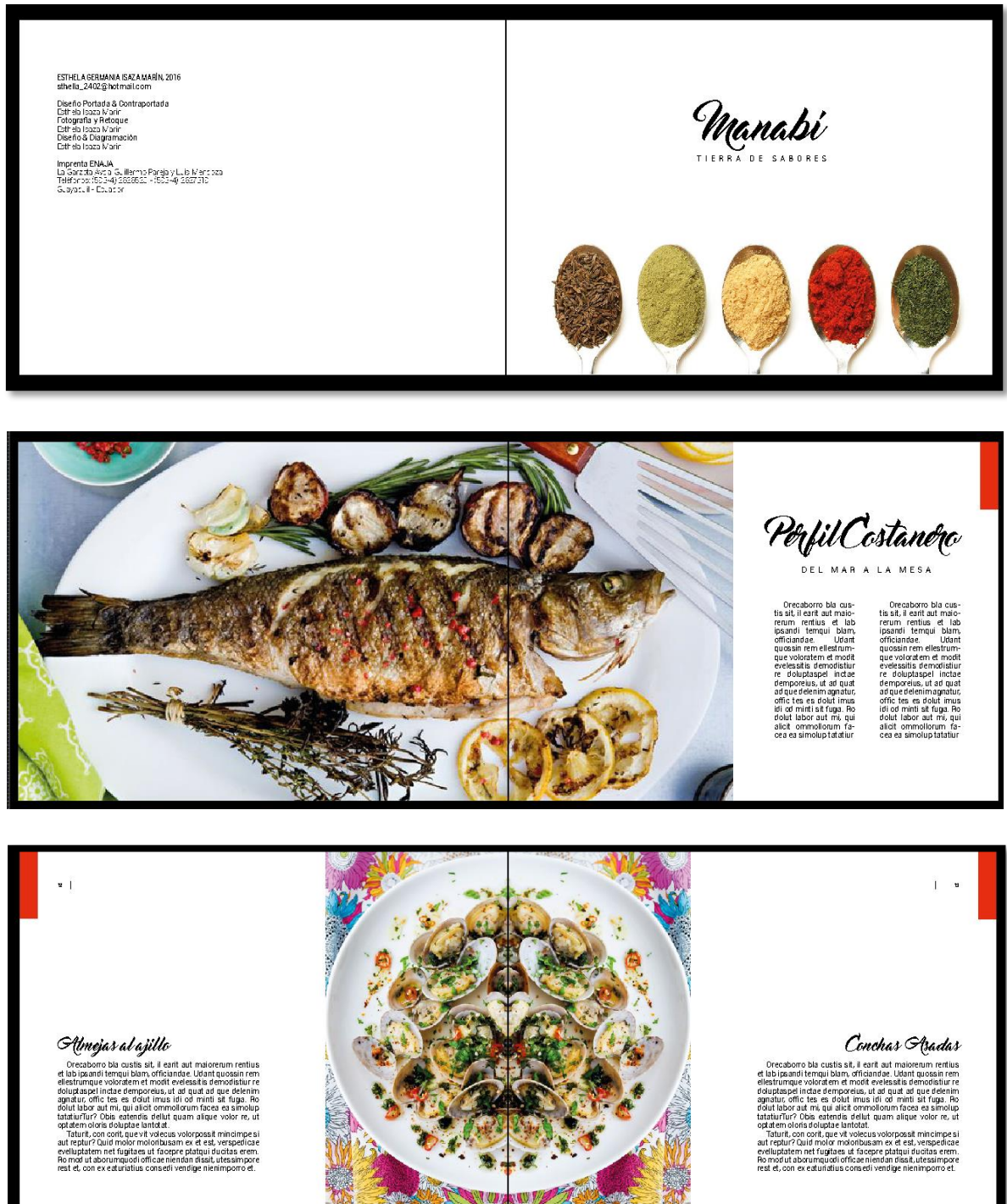


Figura 22. Propuesta 2 para el contenido

Diagramación: Esthela Isaza Marín, 2016

Fotografías: www.pinterest.com

La propuesta número dos cuenta con imágenes de platillos tomados desde un ángulo cenital tomadas del banco de imágenes de *Pinterest*, el texto está a dos columnas y la tipografía para los títulos es *Master of Break* y para el contenido es *Roboto*, tiene aditamentos en color rojo y verde.

3.3 EVALUACIÓN DE ARTES INICIALES

Para la evaluación de artes iniciales se realizó un focus group de ocho estudiantes de la carrera GGP (Ver Anexo 7) con el requisito de tener aprobada la materia de Diseño Editorial y una entrevista (Ver Anexo 8) al Ing. Roberto García y a la Lic. María Fernanda Miño (Ver Anexo 9) (Centro de publicaciones UCSG) para seleccionar una opción entre las tres propuestas de portada y elegir un estilo para la diagramación interna de la guía.

Se realizaron las siguientes preguntas evaluar las propuestas de portada:

1. ¿La portada cuenta con armonía y jerarquización en sus elementos?
2. ¿El color del fondo hace resaltar los elementos de la portada?
3. ¿El tamaño de la tipografía es legible?
4. ¿Se refleja a simple vista que el libro es sobre la gastronomía de Manabí?
5. ¿El ángulo y plano de las fotografías son los adecuados para el estilo de la portada?

Para la evaluación de las propuestas de contenido se tomaron en cuenta los siguientes ítems:

1. Legibilidad
2. Cromática
3. Fotografía
4. Tipografía

5. Diagramación

6. Armonía

Tras la recopilación de información obtenida a través de los participantes, se procedió al análisis de cada resultado para así elegir cuál es el diseño más funcional para la portada y el estilo para la diagramación de contenido, cumpliendo los criterios de diseño planteados en la investigación dando paso al desarrollo de la línea gráfica inicial.

3.4 DESARROLLO DE LA LÍNEA GRÁFICA INICIAL

PORTADA

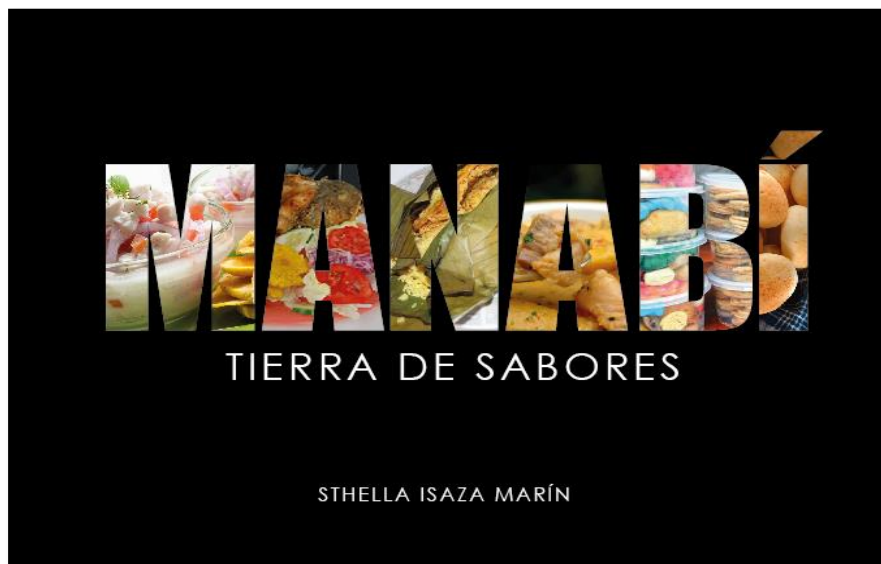


Figura 23. Propuesta de Portada elegida

Autor: Esthela Isaza Marín, 2016

Según los resultados del focus group y las entrevistas realizadas en la evaluación de artes iniciales, la portada elegida de acuerdo a los ítems evaluados es la propuesta N° 3, ya que a través de cada letra se refleja un plato típico y eso muestra a primera instancia la variedad que ofrece Manabí en el campo de la gastronomía, se usará una tipografía Sans Serif tipo Bold

para que tenga más espacio la imágenes y no se pierdan los detalles, la tipografía Roboto será para la frase promocional “Tierra de sabores” y el fondo se determinará de acuerdo a las fotografías definitivas para la portada.

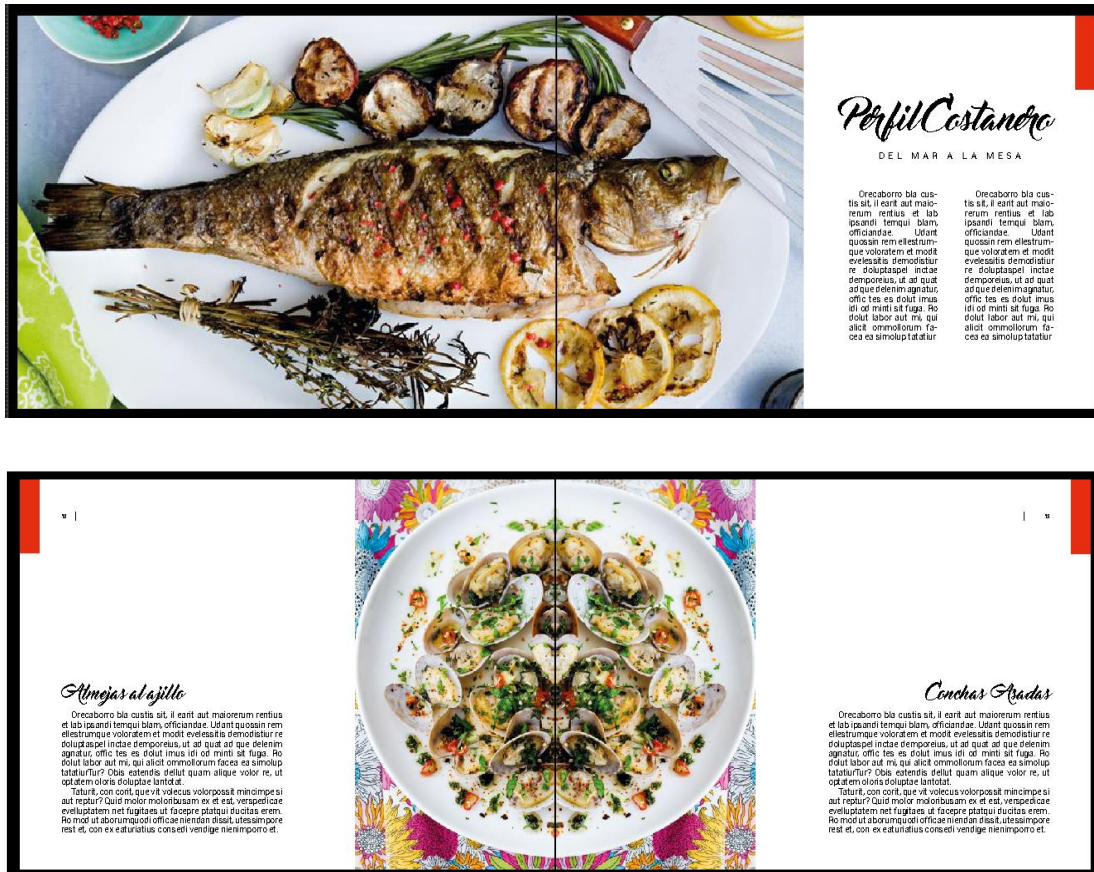


Figura 24. Propuesta de contenido elegido

Autor: Esthela Isaza Marín, 2016

El contenido tendrá la diagramación de la segunda propuesta, la tipografía para el contenido será *Roboto* regular y para los títulos será *Master of break*, el texto para la páginas de Perfil costanero, Región campestre, Dulces y Bocadillos el texto de los platillos será dentro de una columna, las fotografías estarán tomadas en un ángulo cenital (180°) aplicando el estilo “Editorial Gastronómico” diseñado con las retículas de columnas para la ubicación de las imágenes y el texto, además las páginas tendrán aditamentos de color rojo y verde alternado.

3.5 DESARROLLO DE LA LÍNEA GRÁFICA DEFINITIVA

Tomando en cuentas las observaciones de profesionales en el área del diseño gráfico y diseño editorial, se realizaron los siguientes cambios para obtener los resultados definitivos en la propuesta final.

PORTADA

TIPOGRAFÍA:

MEF DISPLAY
A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

MEF DISPLAY tuvo las características necesarias para ser la letra adecuada para la portada, porque es lo suficientemente BOLD para que a través de su volumen muestre más detalle de la fotografía que tiene de fondo, a un tamaño de 150 pts.

MANABI

Figura 25. Tipografía MEF DISPLAY

Fuente: www.dafont.com

Se personalizó la tipografía usando la tilde de la tipografía IMPACT en la I (porque la tipografía original no tiene tilde) y biselando las aristas de las letras A y B.

MANABÍ

Figura 26. Tipografía IMPACT

Fuente: www.dafont.com

Dando como resultado la tipografía definitiva para la portada:

MANABÍ

Figura 27. Tipografía Portada Definitiva

Autor: Esthela Isaza Marín, 2016

Para la frase promocional “Tierra de sabores” se usó la tipografía ROBOTO semibold, con un tamaño de 35 pts. y 60 de tracking.

TIERRA DE SABORES

Figura 28. Tipografía ROBOTO REGULAR

Autor: Esthela Isaza Marín, 2016

El nombre de la autora tiene la tipografía ROBOTO Light a 14 pts. y fue ubicada en la esquina inferior derecha al límite de la palabra Manabí, con la ayuda de las guías en la mesa de trabajo de distribuyeron los elementos. Para realizar la máscara de recorte se eligió dos fotografías de platos típicos del perfil costanero, dos de la región campestre, una de dulces y una de bocadillos.

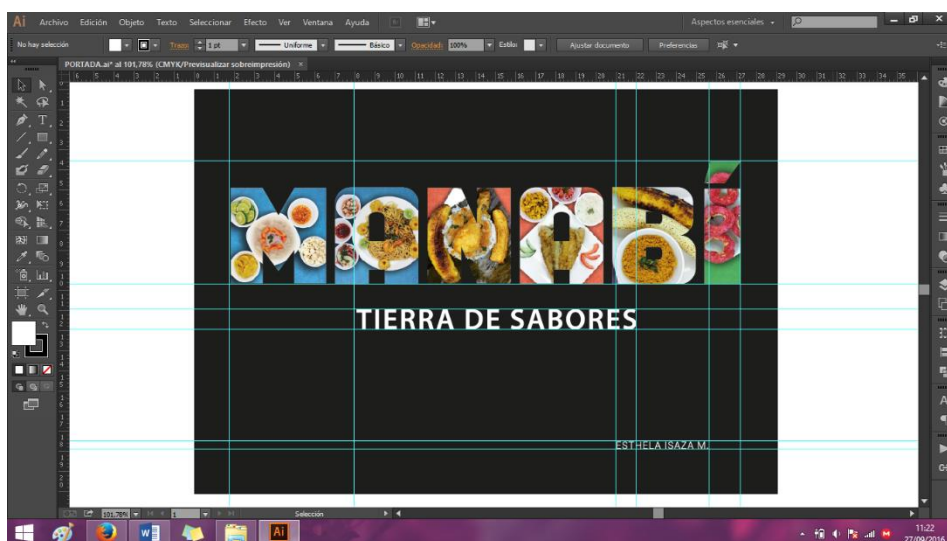


Figura 29. Mesa de trabajo / guías – PORTADA o CUBIERTA

Autor: Esthela Isaza Marín, 2016

El color de la portada y la contraportada, es de tono negro al 100%, porque las fotografías tienen mucha luz y necesitó resaltar los elementos que tienen las fotografías detrás de cada letra de la palabra Manabí. El tamaño de la portada y la contraportada es de 19,06 por 26,03 dejando 3 milímetros de rebase.

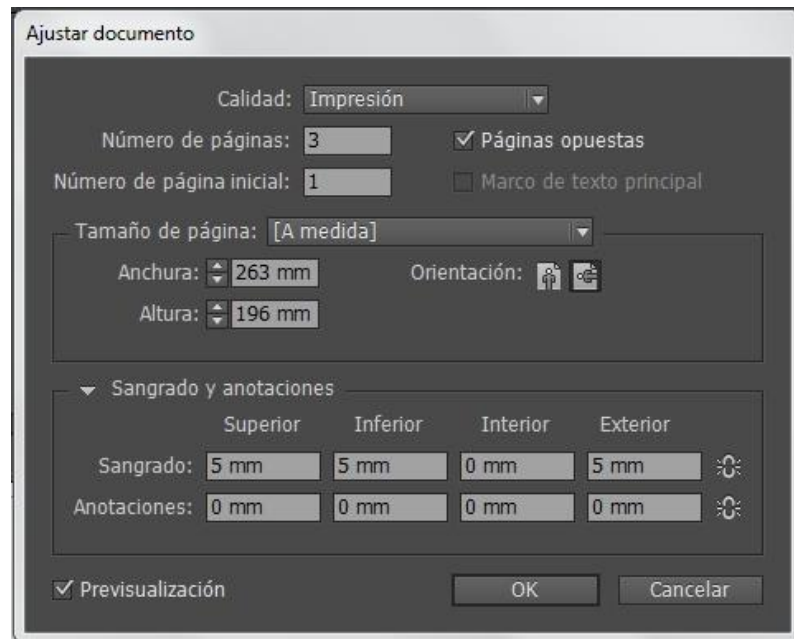


Figura 30. Ajustes del documento / portada

Autor: Esthela Isaza Marín, 2016

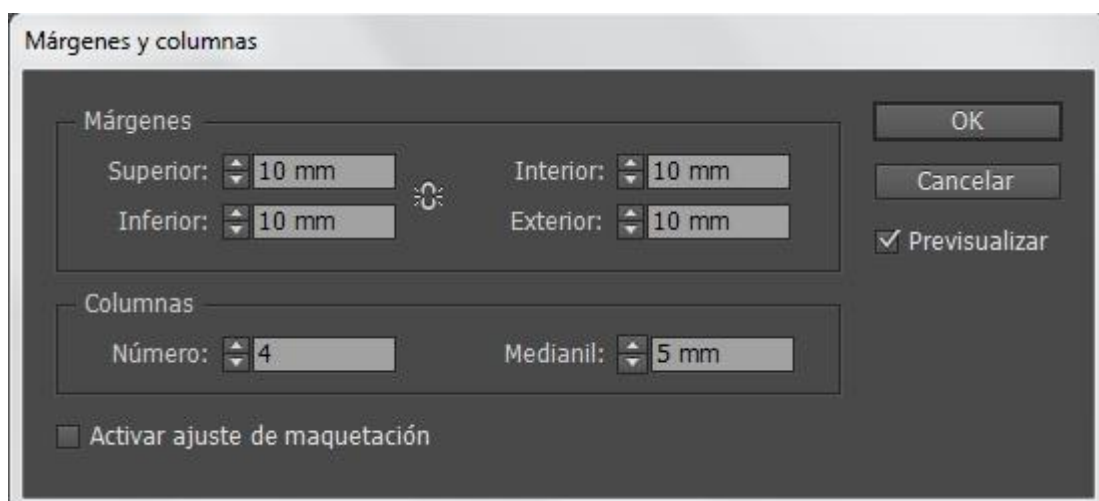


Figura 31. Márgenes y columnas / portada

Autor: Esthela Isaza Marín, 2016

CONTRAPORTADA

En la contraportada está el nombre de la guía, hay un ornamento que separa el resumen de la guía (una sinopsis de 100 a 150 palabras), está ubicado de lado derecho, mientras que en el lado izquierdo está una fotografía de una persona degustando los platos típicos de Manabí tomada desde el mismo ángulo cenital que el resto de fotografías internas. En la parte inferior se encuentra la marca personal del autor.

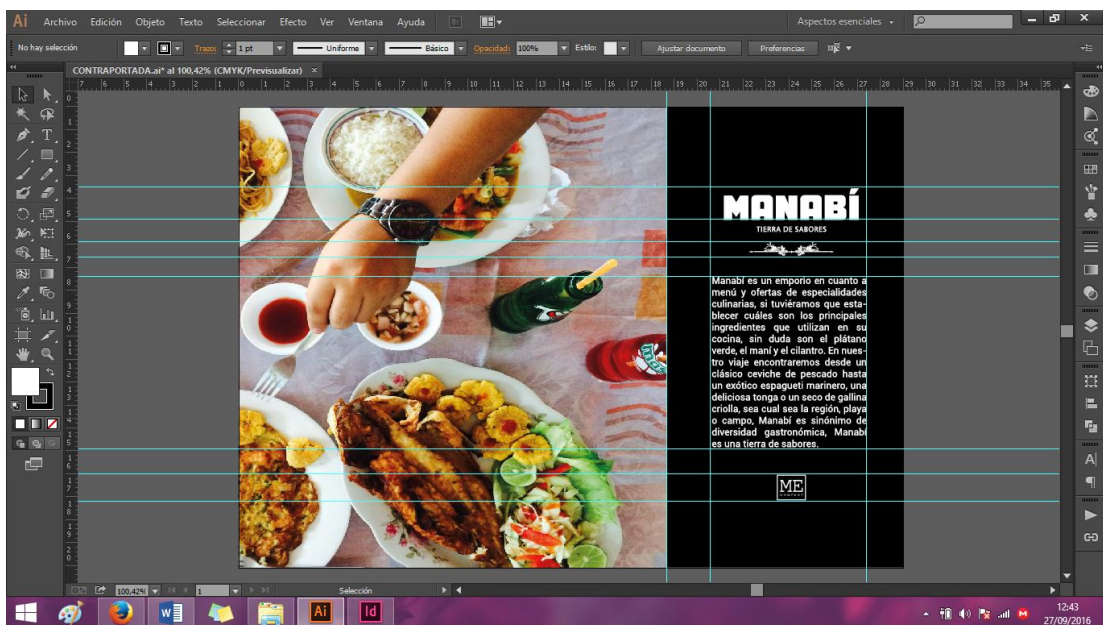


Figura 32. Mesa de trabajo / guías - CONTRAPORTADA

Autor: Esthela Isaza Marín, 2016

LOMO

El lomo del libro es de color blanco y tiene el título y subtítulo de la guía, en la parte inferior tiene un recuadro de color negro donde tiene el apellido e inicial del nombre de la autora, el grosor del lomo es de 8 mm.

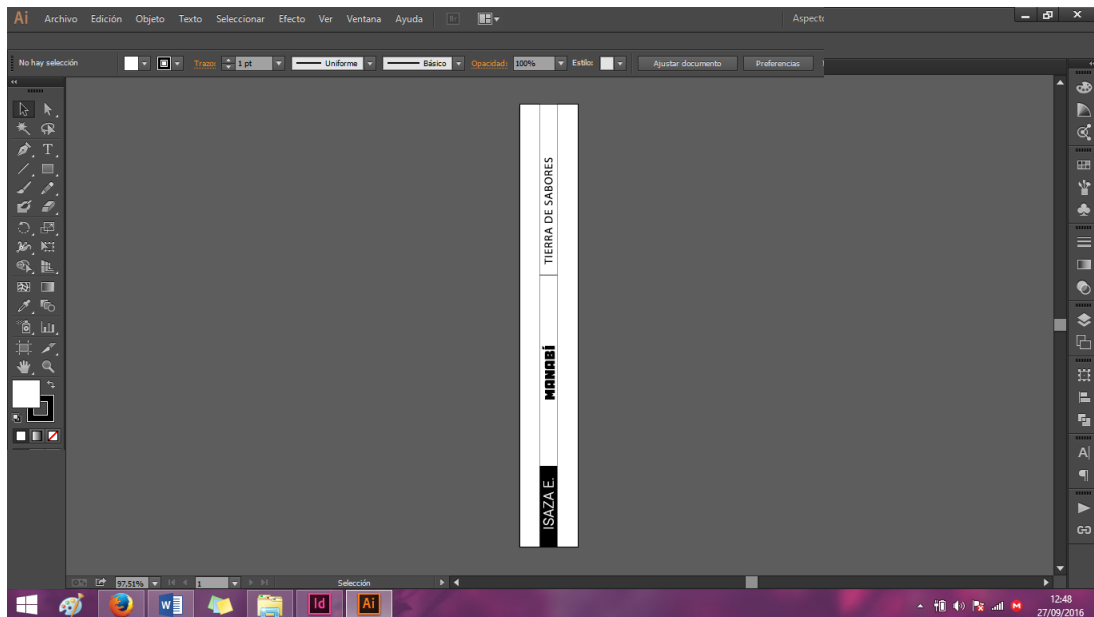


Figura 33. Mesa de trabajo / guías - LOMO

Autor: Esthela Isaza Marín, 2016



Figura 34. Portada o Cubierta final de la guía

Autor: Esthela Isaza Marín, 2016

SOBRECUBIERTA

La sobrecubierta es igual que la portada o cubierta, la diferencia es que tiene solapas de 10 cm de ancho y 19,06 de alto, en la solapa izquierda está la misma imagen de la contraportada pero completa y en la solapa derecha estarán unas palabras de la autora.

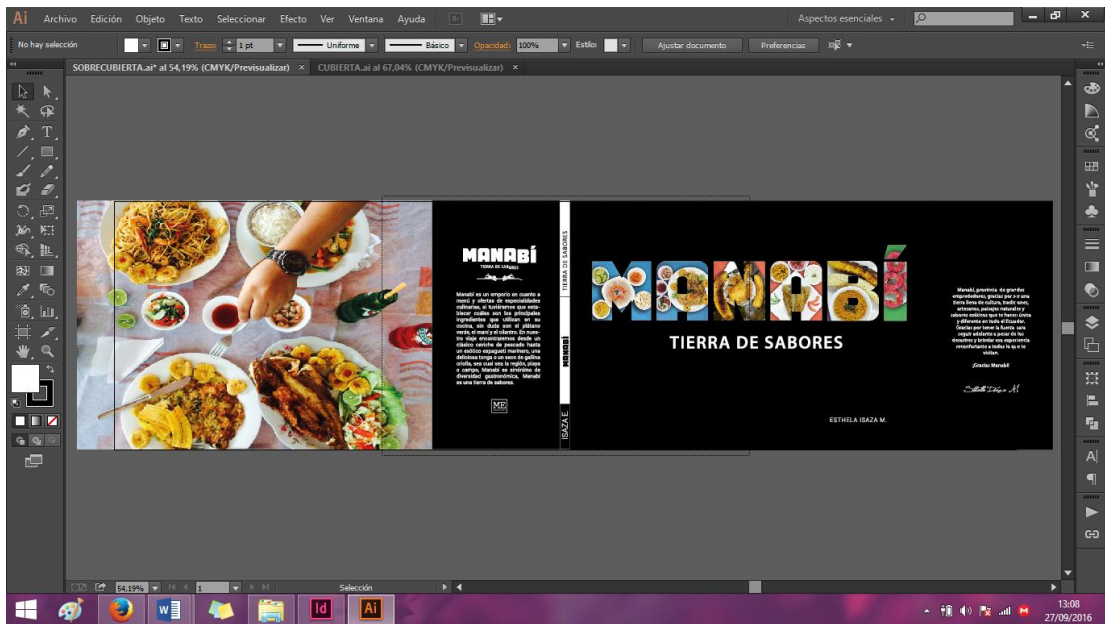


Figura 35. Sobrecubierta final de la guía
 Autor: Esthela Isaza Marín, 2016

Estas son las medidas de la sobrecubierta:

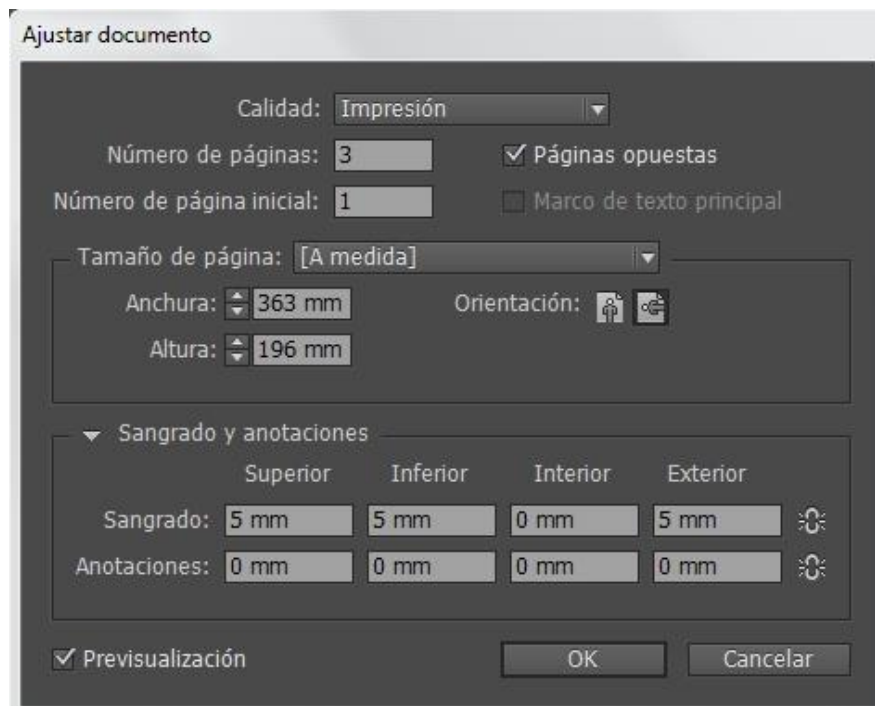


Figura 36. Ajustes del documento / sobrecubierta
 Autor: Esthela Isaza Marín, 2016

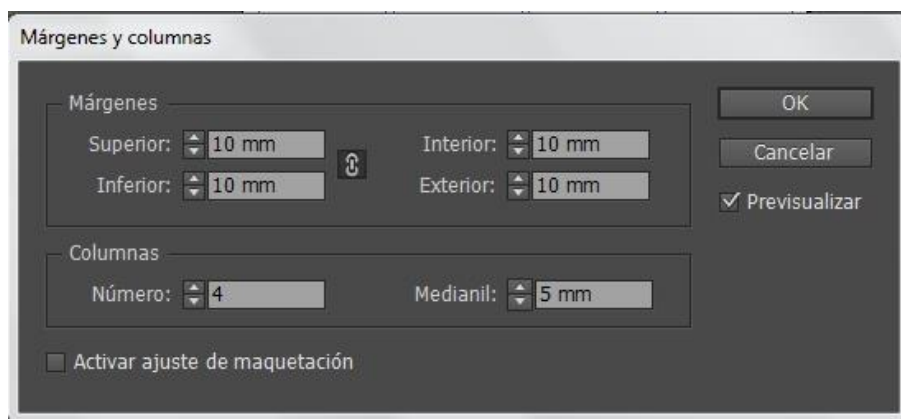


Figura 37. Márgenes y columnas / sobrecubierta

Autor: Esthela Isaza Marín, 2016

CONTENIDO

La diagramación de las páginas internas tiene las siguientes medidas:

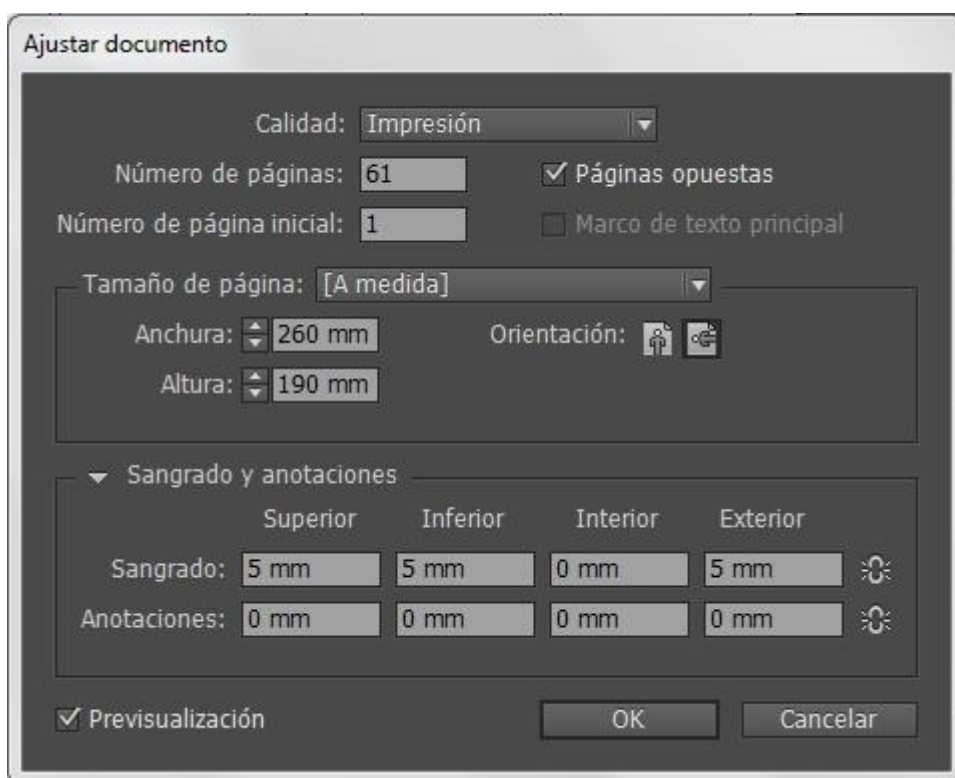


Figura 38. Ajustes del documento / contenido

Autor: Esthela Isaza Marín, 2016

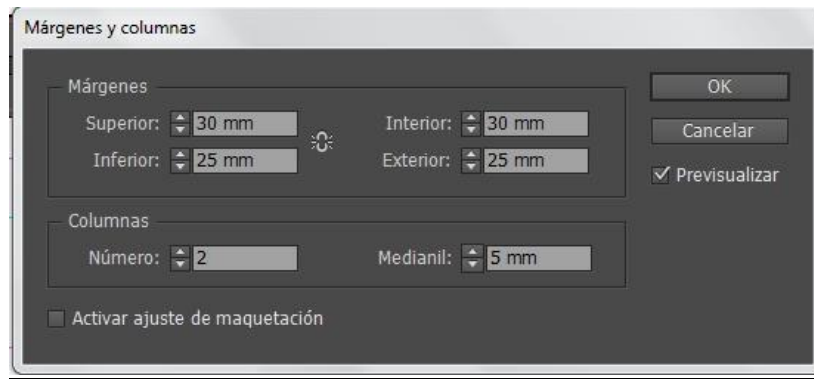


Figura 39. Márgenes y columnas / contenido

Autor: Esthela Isaza Marín, 2016

Cada platillo tiene 3 párrafos como número máximo y se aplicaron los estilos definidos para los títulos y texto. Los títulos tienen la tipografía Master of break y el texto Roboto Light a una columna. El número de página está en la esquina inferior derecha.

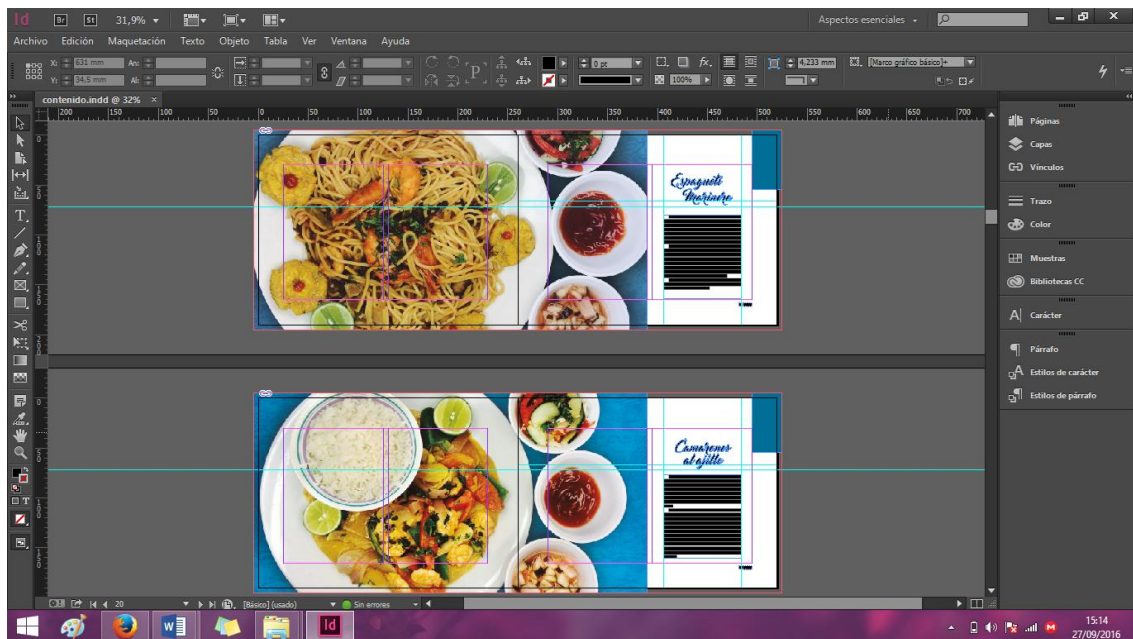


Figura 40. Contenido / Estilo de párrafo

Autor: Esthela Isaza Marín, 2016

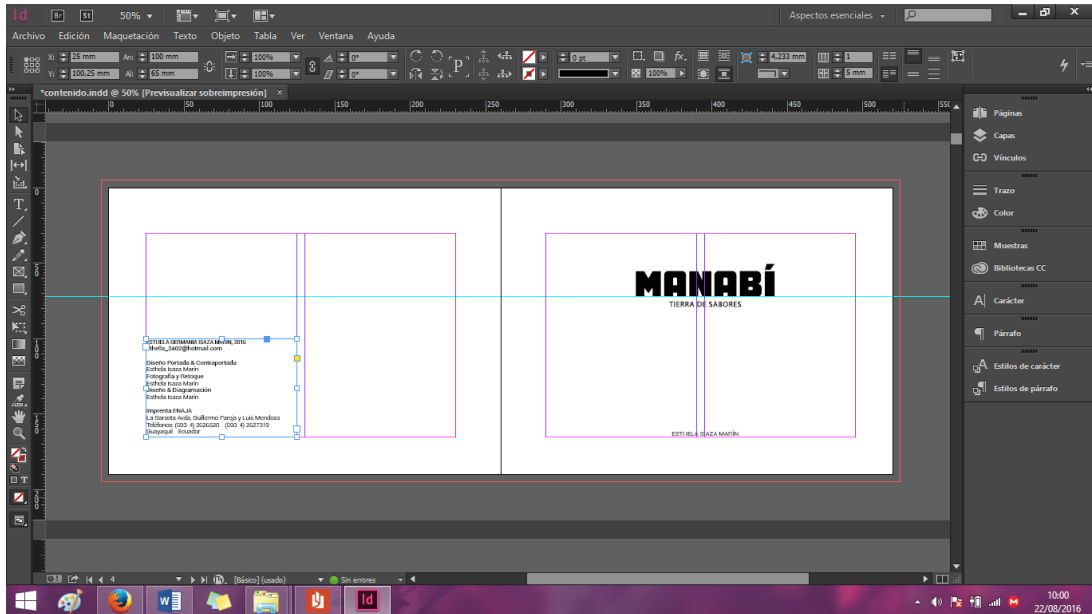


Figura 41. Pie de Imprenta

Autor: Esthela Isaza Marín, 2016

FOTOGRAFÍAS

Las fotografías fueron tomadas en ángulo cenital, los platos típicos del perfil costanero tienen el fondo de color azul por ser comida del mar, el de la región campestre es naranja por los colores cálidos del campo, los bocadillos de color violetas por ser tradicionales y los dulces de color violeta por sus ingredientes.

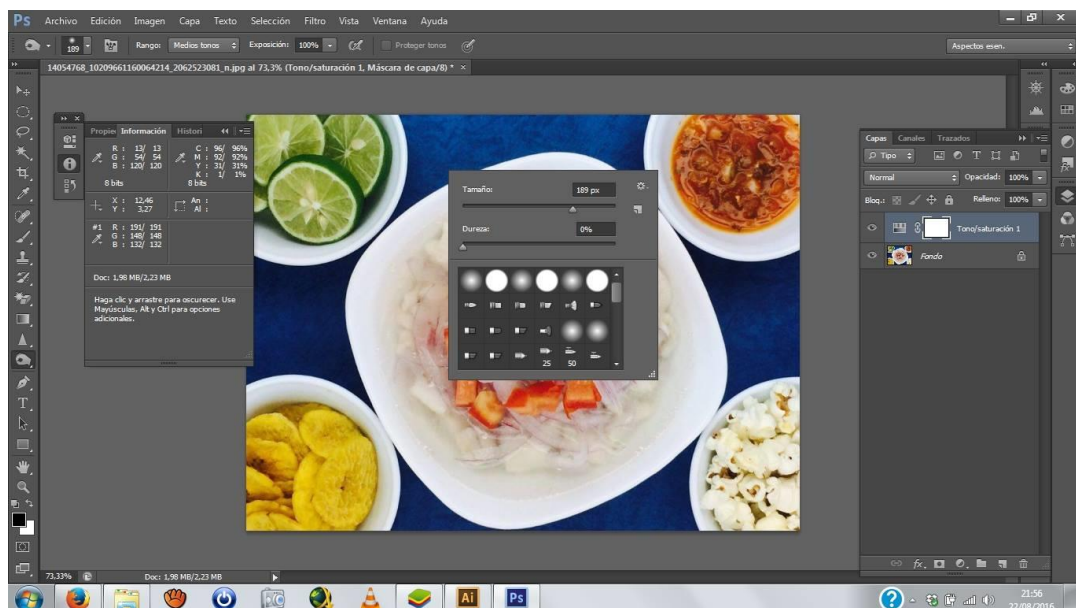


Figura 42. Retoque Fotográfico

Autor: Esthela Isaza Marín, 2016

Se modificaron los niveles de la temperatura para obtener el contraste, saturación y tono para el momento de la impresión.

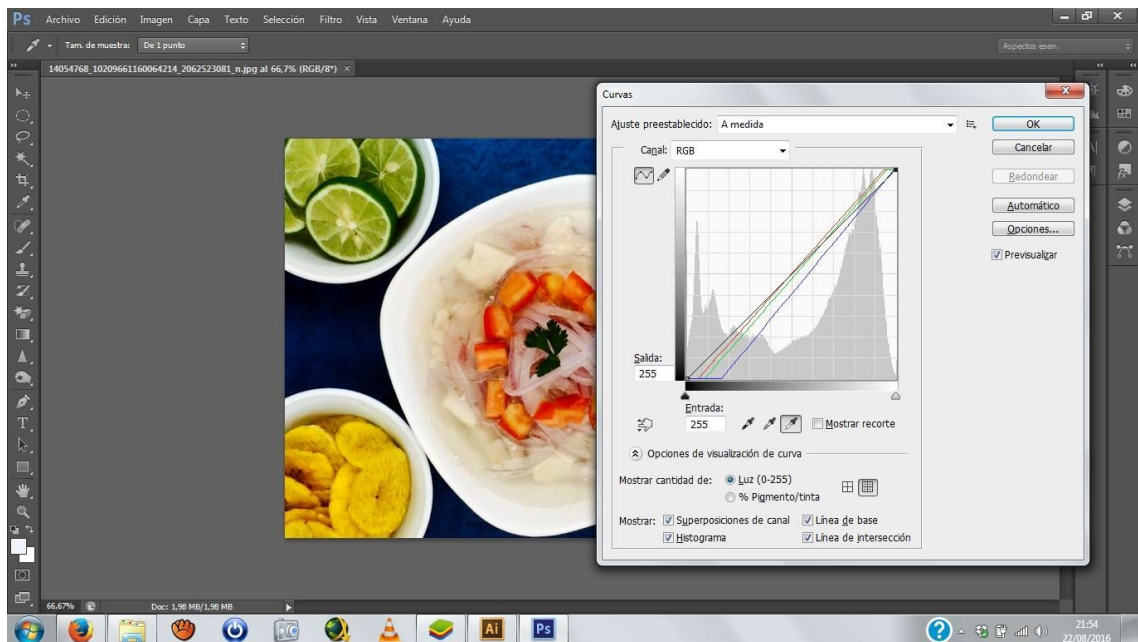


Figura 43. Temperatura de la fotografía / Niveles

Autor: Esthela Isaza Marín, 2016

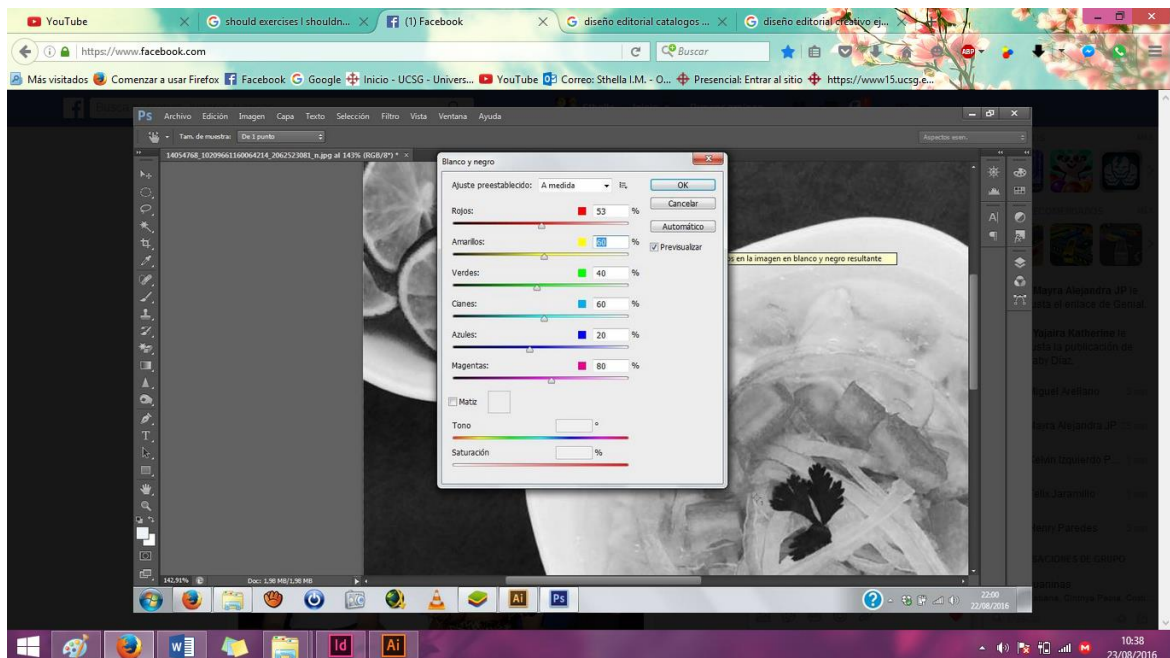


Figura 44. Blancos y negros

Autor: Esthela Isaza Marín, 2016

IMRPESIÓN

PERFIL DE COLOR

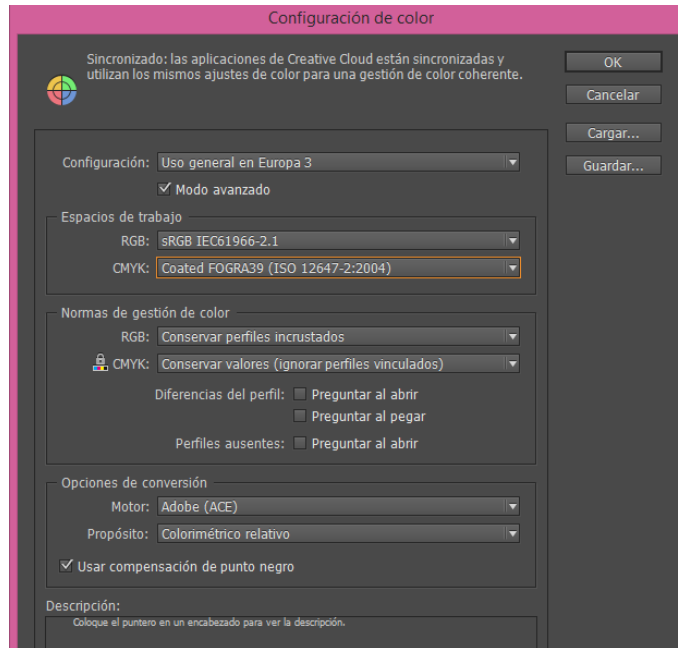


Figura 45. Perfil de color

Autor: Esthela Isaza Marín, 2016

Para la impresión del libro se usará el perfil de color CMYK (Coated FOGRA39), de acuerdo con la imprenta que trabaja bajo ese perfil.

PAPEL

Se usará papel Couché mate de 115 gramos full color para las páginas internas y tendrá tapas duras de 0,2 milímetros cada una. Además el acabado será pegado *hot melt*.

“La encuadernación de tapa dura más conocida es la llamada "cartone" que se realiza forrando un cartón prensado con papel fino autoadhesivo previamente impreso con la imagen de la tapa.” (ImprentaDigital, 2014)

3.6 ARTE FINAL DE LAS PIEZAS GRÁFICAS



Figura 46. PORTADA FINAL

Autor: Esthela Isaza Marín, 2016

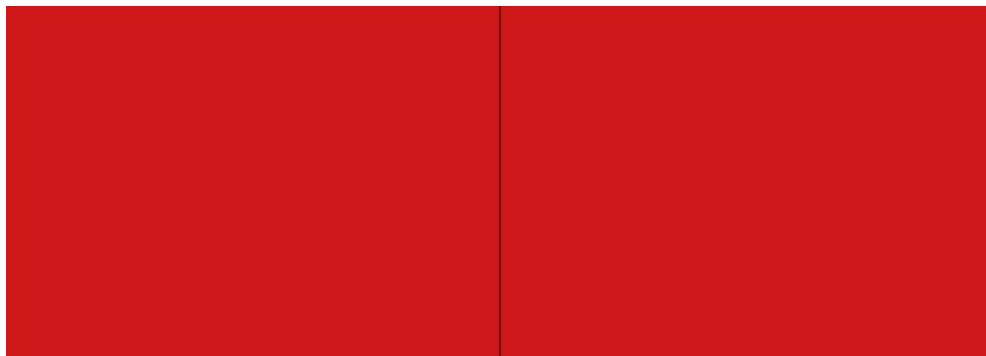


Figura 47. GUARDA

Autor: Esthela Isaza Marín, 2016

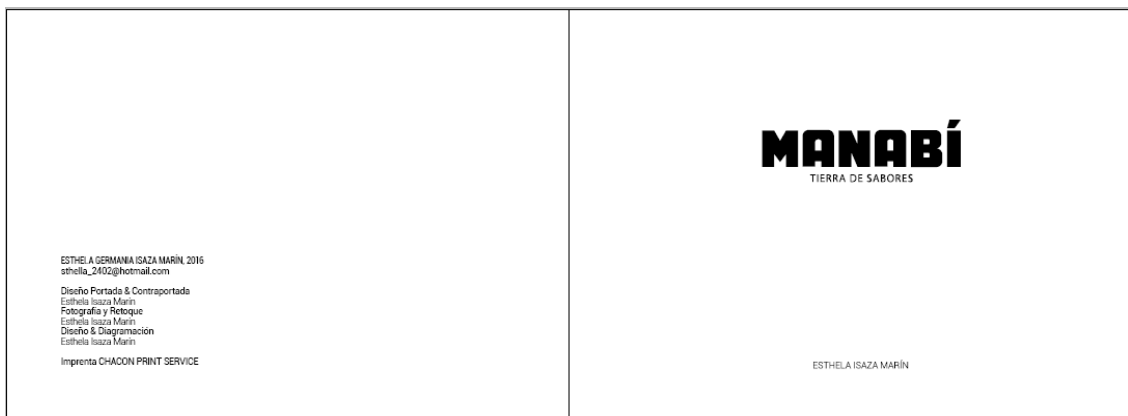


Figura 48. PORTADILLA

Autor: Esthela Isaza Marín, 2016



Figura 49. PÁGINA PERFIL COSTANERO

Autor: Esthela Isaza Marín, 2016



Figura 50. PÁGINA REGIÓN CAMPESTRE

Autor: Esthela Isaza Marín, 2016



Figura 51. PÁGINA BOCADILLO

Autor: Esthela Isaza Marín, 2016



Figura 52. PÁGINA DULCES

Autor: Esthela Isaza Marín, 2016

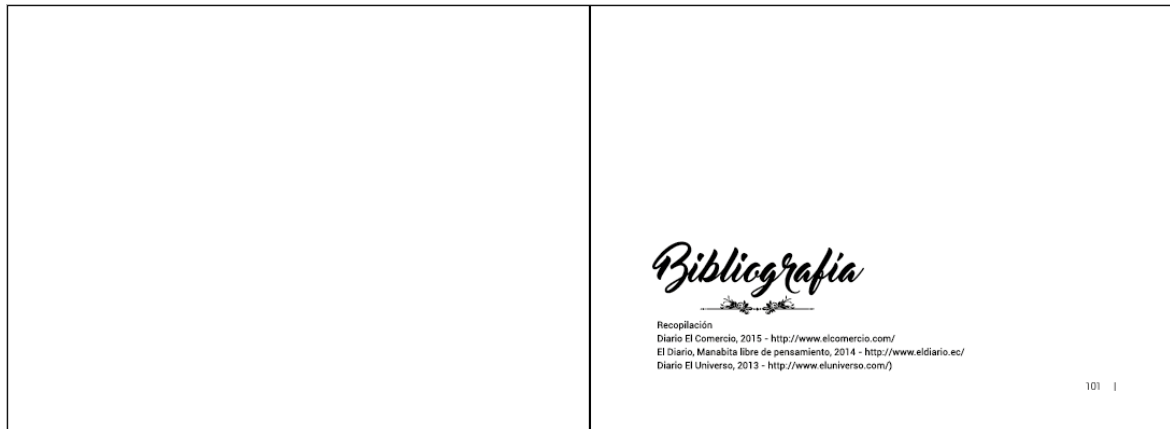


Figura 53. BIBLIOGRAFÍA

Autor: Esthela Isaza Marín, 2016



Figura 54. CONTRAPORTADA FINAL

Autor: Esthela Isaza Marín, 2016

3.7 IMPLEMENTACIÓN Y VERIFICACIÓN

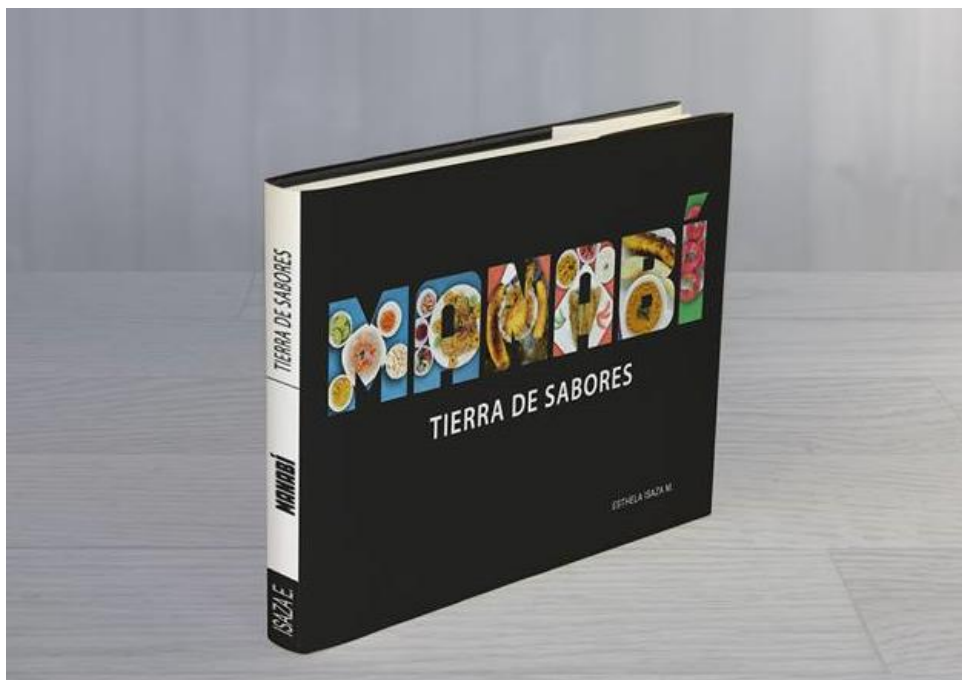


Figura 55. Implementación de la guía
Autor: Esthela Isaza Marín, 2016



Figura 56. Implementación de la guía desde otra perspectiva
Autor: Esthela Isaza Marín, 2016



Figura 57. Turista sosteniendo la guía

Autor: Esthela Isaza Marín, 2016

La Guía fue verificada por una muestra de 2 personas del público objetivo (Ver anexo 10) donde observaron y analizaron detenidamente cada uno de los elementos, la fotografía, el diseño, los colores, el tamaño de la letra, los acabos, entre otros.

Esta experimentación brindó el resultado esperado, debido a que todos a todos los ítems le dieron el visto bueno, cumpliendo así con los objetivos del proyecto. Incentivándolos a visitar la provincia de Manabí a degustar los exóticos platos que ofrece.

3.8 PRODUCTO FINAL



Figura 58. Vista frontal de la guía

Autor: Esthela Isaza Marín, 2016



Figura 59. Vista posterior de la guía

Autor: Esthela Isaza Marín, 2016

4. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Gracias a las técnicas en fotografía y las normas del diseño editorial, la guía cuenta con la estructura y diagramación adecuada cumpliendo los requerimientos para el diseño de un libro. En conjunto con la investigación, este proyecto cumplió las expectativas del público objetivo, porque mediante la guía se puede conocer cómo es el plato típico, que ingredientes tiene, cuáles son los acompañantes y en qué cantones se puede encontrar estas comidas.

Siendo este un aporte a la comunicación visual, se transmitió la idea clave de incentivar a los turistas nacionales y extranjeros a viajar a la provincia de Manabí para consumir los platos típicos que ofrece, de esta manera el turista no solo impulsa este sector sino también otros como las artesanías, las guías turísticas y demás servicios que ofrecen los habitantes de Manabí.

Por último como recomendación para este tipo de proyectos de diseño editorial, es seguir la normativa indicada al momento de diagramar, realizar cotizaciones y pruebas de impresión con el debido tiempo para evitar problemas en la resolución y colores de las fotografías. Investigar, innovar y proponer, no tener miedo de hacer algo diferente siempre y cuanto haya la justificación necesaria para defender el proyecto de titulación y demostrar que todo tiene un porqué.

5. BIBLIOGRAFÍA

- Aharonov, J. (1 de 11 de 2011). *Psico Typo*. Obtenido de Psicología Tipográfica: https://issuu.com/ar0design/docs/psico_typo
- Braham, B. (1991). *Manual del Diseñador Gráfico*. Madrid: Celeste Ediciones .
- Diario, E. (12 de noviembre de 2006). *El Diario - Manabita de libre pensamiento* . Obtenido de El perfil de los turistas: <http://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/14853-el-perfil-de-los-turistas/>
- Fernández, D. L. (2015). *Diseño Editorial - Lo que debes saber*. Kansas: The Sign Haus.
- García, M., Ochoa, K., & Soto, J. (2014). *Manual Profesional de Diseño Editorial*. Colombia: Universidad la Concordia Campus Forum Internacional.
- Gil, P. (25 de marzo de 2014). *Kanándula*. Obtenido de Fotografía Gastronómica: <http://www.kamandula.es/varios/fotografia-gastronomica/>
- IGEPN. (20 de abril de 2016). *Instituto Geofísico del Ecuador*. Obtenido de Instituto Geofísico del Ecuador: <http://www.igepn.edu.ec/portal/ultimo-sismo/informe-ultimo-sismo.html>
- ImprentaDigital. (5 de septiembre de 2014). *La imprenta digital*. Obtenido de La imprenta digital: http://laimprentadigital.com.ar/index_consejos_05.php
- INEC. (21 de mayo de 2010). *ECUADOR EN CIFRAS*. Obtenido de ECUADOR EN CIFRAS: <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/>
- Jarrín, C. (4 de diciembre de 2012). *Revista Vinissimo*. Obtenido de Lecturas en blanco y tinto: <http://www.revistavinissimo.com/index.php/infos-vino/recetas-gastronomicas-vinissimo/22-tradiciones-de-ayer-para-la-mesa-de-hoy>
- Kane, J. (2005). *Manual de Tipografía* . Londres: Editorial Gustavo Gili, SL.
- Kapr, A. (1985). *101 reglas para el diseño de libros*. La Habana, Cuba: Empresa Editoriales de Cultura y Ciencia.
- López, C. (22 de junio de 2012). *Actividades Culturales Manabi*. Obtenido de Manabí - Ecuador: <http://actividadesculturalesmanabi.blogspot.com/2012/06/significado-de-nuestra-bandera.html>
- Macleod, S. (2009). *Postproducción del color*. Barcelona: BLUME.
- Melechón, I. G. (12 de diciembre de 2011). *La Vanguardia*. Obtenido de La importancia de nuestro nombre: <http://www.lavanguardia.com/estilos-de-vida/20111223/54242299430/la-importancia-de-nuestro-nombre.html>
- Molins, A. (18 de febrero de 2015). *La Vanguardia*. Obtenido de Food styling - El arte de hacer las cosas más apetecibles:- <http://www.lavanguardia.com/vida/20150218/54427359596/food-styling-arte-hacer-cosas-apetecibles.html>

- Muñoz, S. (5 de junio de 2014). *El Aderezo*. Obtenido de Blog de cocina: <http://eladerezo.hola.com/cultura/con-la-comida-si-se-juega-el-nuevo-libro-de-sandra-mangas.html>
- Noordhoek, W. (1980). *Composición en la fotografía en color*. Barcelona, España: Instituto Parramón ediciones S.A.
- Puello, J. (13 de enero de 2013). *José Puello - Graphic Design*. Obtenido de Una puerta abierta al mundo del Graphic Design: <http://www.josepuello-gd.com/2013/01/importancia-del-boceto-en-diseno-grafico.html>
- Samara, T. (2004). *Diseñar con y sin retícula*. Barcelona, España: Gustavo GLLL.
- Tandazo, A. (7 de enero de 2015). *Surtrek South America Travel*. Obtenido de Designing journeys with passion: <http://www.surtrek.org/blog/la-gastronomia-un-buen-pretexto-para-visitar-manabi/>

6. ANEXOS

ANEXO 1: ENTREVISTA A LOURDES DELGADO DE PANDZIC



CATÓLICA DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

FICHA DE ENTREVISTA A PROFUNDIDAD

Tema: Feria “Una Mano a Manabí”

Fecha: 19 de mayo del 2016

Entrevistado: Lourdes Delgado de Pandzic – Vicepresidenta de la Asociación Gastronómica de Manabí.

OBJETIVO DE LA ENTREVISTA: Conocer sobre los platos típicos y la opinión respecto al aporte que tendría el libro hacia Manabí.

DESARROLLO DE LA ENTREVISTA: Esta entrevista ayudará a recopilar información acerca de los platos más representativos, identificar los sitios donde se encuentran estos platos, clasificación de la gastronomía manabita y que resultados se obtendrían con el diseño del libro promocional de la gastronomía de Manabí.

PREGUNTAS:

1. ¿Qué ciudades o cantones tienen los dulces/platos fuertes más representativos de Manabí?
2. ¿Cómo clasificaría la gastronomía manabita?
3. ¿Existen dulces/platos fuertes olvidados o no reconocidos por los visitantes?
4. ¿Cuáles son los ingredientes básicos en la comida manabita?
5. Con el diseño del libro promocional de la gastronomía de Manabí, ¿Qué aporte cree Ud. que tendría el libro por la provincia?

RESUMEN DE LA ENTREVISTA:

La Vicepresidenta de la Asociación Gastronómica de Manabí (ASO-GASMA), relató como mucho énfasis la variedad gastronómica que ofrece la provincia, desde sus dulces tradicionales hasta los platos típicos, todo depende de por dónde empiece el recorrido, clasificó a Manabí por tres zonas: Campo, Playa y Montaña.

El perfil costero (playas) cuenta con: Puerto López, Manta, Jaramijó, Sucre, San Vicente, Jama y Pedernales y el campo se conforma por los siguientes cantones: Jipijapa, Portoviejo (Calderón), Bolívar (Calceta), Rocafuerte, Tosagua, Chone y Montecristi, por esta región se encuentran los famosos dulces manabitas. “El que no tiene mar, tiene río”, dijo la Vicepresidenta de la asociación “...los platos fuertes son hechos con pescado o camarón de río, por ejemplo el famoso Viche en Manta se prepara con Picudo y monte adentro se preparan con Guanchiche, todo es de acuerdo al territorio”.

“Los ingredientes que hacen que la comida manaba resalte de los demás platos ecuatorianos son el maní, el plátano y la hierbita”, recalcó Delgado sobre la gastronomía. Respecto al aporte que tendría el libro para Manabí, dijo que serviría de ayuda para mapear la provincia y que los turistas conozcan el lugar en donde se produce cada dulce o plato típico para degustarlo, además de aprender a prepararlos por sí mismos.

ANEXO 2: ENTREVISTA A FANNY VERGARA



UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

FICHA DE ENTREVISTA A PROFUNDIDAD

Tema: Feria “Una Mano a Manabí”

Fecha: 19 de mayo del 2016

Entrevistado: Fanny Vergara – Coordinadora de la Asociación Gastronómica de Manabí.

OBJETIVO DE LA ENTREVISTA: Conocer sobre los platos típicos y la opinión respecto al aporte que tendría el libro hacia Manabí.

DESARROLLO DE LA ENTREVISTA: Esta entrevista ayudará a recopilar información acerca de los platos más representativos, identificar los sitios donde se encuentran estos platos, clasificación de la gastronomía manabita y que resultados se obtendrían con el diseño del libro promocional de la gastronomía de Manabí.

PREGUNTAS:

- 1. ¿Qué ciudades o cantones tienen los dulces/platos fuertes más representativos de Manabí?**
- 2. ¿Cómo clasificaría la gastronomía manabita?**
- 3. ¿Existen dulces/platos fuertes olvidados o no reconocidos por los visitantes?**
- 4. Con el diseño del libro promocional de la gastronomía de Manabí, ¿Qué aporte cree Ud. que tendría el libro por la provincia?**

RESUMEN DE LA ENTREVISTA:

Los dulces manabas se encuentran en la cabecera cantonal de Bolívar, en Calceta, Rocafuerte, Chone y Tosagua, “en unos cantones hay

más que en otros”, dijo la coordinadora del evento. La elaboración de dulces se ha convertido en el sustento de muchas familias manabas. Los que son platos típicos como los Bollos, Envueltos, el Chame, se encuentran en Chone, Tosagua, Junín, Bolívar, Jipijapa y los cantones que conforman el perfil costanero de Manabí.

Según Vergara, Manabí se divide en montaña, mar y campo, la parte interna de Pedernales es considerada montañosa, donde existen platos preparados con guanta (en peligro de extinción), el armadillo y demás especies de aves.

Entre los dulces menos conocidos por los turistas están: la torta de yuca y la natilla, además de la Mistela de Pechiche, cuya producción se está reduciendo por la extinción de árboles de pechiche en la región, y en platos fuertes no se conoce lo que es el “suero blanco”, cuya elaboración es con el queso recién elaborado y leche, la famosa Tonga preparada en Rocafuerte, Manta, Portoviejo y Chone “...no es muy común ni conocida por los visitantes, siendo un platillo delicioso que representa a Manabí...”.

Respecto al libro de gastronomía, dijo que aportaría a las nuevas generaciones a que conozcan más de Manabí, ya sea preparando los propios platos o incentivándose a viajar, consumir los platillos y aportar al comercio de la provincia.

ANEXO 3: ENTREVISTA AL ING. FRAY COBEÑA



UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

FICHA DE ENTREVISTA A PROFUNDIDAD

Tema: Fan page de Facebook “Gastronomía manabita – Patrimonio Cultural del Ecuador”

Fecha: 18 de mayo del 2016

Entrevistado: Ing. Fray Cobeña Macías – Administrador del fan page de Facebook “Gastronomía manabita – Patrimonio Cultural del Ecuador”

OBJETIVO DE LA ENTREVISTA: Adquirir y recopilar información acerca de los platos típicos de Manabí y la opinión respecto al aporte que tendría el libro hacia Manabí.

DESARROLLO DE LA ENTREVISTA: Esta entrevista ayudará a recopilar información acerca de los platos más representativos, identificar los sitios donde se encuentran estos platos, clasificación de la gastronomía manabita y que resultados se obtendrían con el diseño del libro promocional de la gastronomía de Manabí.

PREGUNTAS:

1. ¿Con qué objetivos creó el fan page de Facebook “Gastronomía manabita – Patrimonio Cultural del Ecuador”?
2. ¿En qué se diferencia la comida manaba de otros platos costeños? (Ingredientes, preparación, origen, etc)
3. Según su conocimiento, realice un listado de los platos típicos más representativos de Manabí
4. Con el diseño del libro promocional de la gastronomía de Manabí, ¿Qué aporte cree Ud. que tendría el libro por la provincia?

RESUMEN DE LA ENTREVISTA:

El objetivo principal del fan page, es motivar al Gobierno Nacional a que Declare Patrimonio Cultural del Ecuador a la Gastronomía Manabita, lo cual concederá un importante valor agregado a las familias manabitas en este proceso de reconstrucción que vive la provincia por efectos del Terremoto sucedido el pasado 16 de abril.

La fan page es el primer paso para revalorizar esta herencia cultural gastronómica y su vigencia en el mundo moderno llevará al pueblo montubio a recuperar las técnicas y prácticas ancestrales para su preparación, por la capacidad turística que esto genera entre lo moderno y lo tradicional.

El manabita escoge los ingredientes frescos y los procesa con instrumentos y técnicas ancestrales. “Lógicamente todo este esquema de trabajo garantiza un excelente resultado, por ejemplo: un plato como una cazuela de pescado es cocinado en horno de leña y con vasija de barro, nos gusta escoger el plátano dominico, rallarlo, tostar y moler el maní, tapan el horno con una hoja de lata llena de brazas al rojo vivo, es decir, hacer todo el proceso artesanal. Así es como preparamos nuestra comida, es lo que hace la diferencia.” dijo Cobeña.

Los principales platos típicos según su conocimiento son: El Viche de pescado, camarón, cangrejo, jaiba o mixto, sal prieta, Corviche con pescado o chanco, Tonga de pollo, carne, chanco y mariscos, Empanada de plátano, queso, Cuajada, Suero blanco, Mantequilla artesanal, Bollo, Cazuela, Torta de plátano, Bolón con maní y hierbita, ceviche con maní y de pichagua, Greñoso, Menstras de habichuela, plátano, yuca, zapallo, frejol tierno, el Chame, el Guanchiche, el Guariche (cangrejo), Caldo de hueso de chanco con habas, Chupe de pescado, Caldo de bolas, Tortillas de maíz, de yuca, de plátano, de choclo, el pan de almidón, longaniza, morcilla, el camotillo, hayaca y tamales, etc., y una variedad de 300 dulces aproximadamente.

El aporte que tendrá el libro, es que dará a conocer recetas y platillos que muchos desconocen, y logrará que los turistas visiten los rincones de Manabí, para conocer nuevos lugares y reactivar el comercio en las diferentes regiones de la provincia.

ANEXO 4: MODELO DE ENCUESTA PERFIL COSTANERO



UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

FORMATO DE FICHA DE ENCUESTA

Esta encuesta será utilizada con el fin investigativo de lograr identificar los platos típicos, dulce/bocadillos tradicionales más representativas de cada cantón que conforman el perfil costanero, y la región campestre de Manabí, además de corroborar datos e información obtenida por medio de entrevistas.

Agradecemos su ayuda respondiendo las siguientes preguntas:

PERFIL COSTANERO

Cantón:..... Parroquia:.....

1. **¿Considera necesario el diseño de una Guía gastronómica y turística de los cantones, que conforman el perfil costanero y región campestre de la provincia de Manabí para la reactivación de su economía?**

SÍ

NO

2. **En el siguiente listado, seleccione los platos típicos que Ud. considera más representativos del perfil costanero de Manabí.**

PLATOS TÍPICOS

Viche de pescado		Ceviche de ostión	
Viche de cangrejo		Ceviche de calamar	
Viche de camarón		Cazuela de pescado	
Tortilla de camarón		Ceviche Mixto	
Ceviche de pescado		Espagueti Marinero	
Ceviche de camarón		Arroz marinero	
Ceviche de concha		Arroz con concha	
Ceviche de spondylus		Arroz con camarón	
Ceviche Interoceánico		Pescado al ajillo	

Ceviche de pinchagua		Sopa Marinera	
Carapacho Relleno		Encebollado de marisco	
Langosta al ajillo		Camarones al ajillo	
Otro:			

ANEXO 5: MODELO DE ENCUESTA REGIÓN CAMPESTRE



UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

FORMATO DE FICHA DE ENCUESTA

Esta encuesta será utilizada con el fin investigativo de lograr identificar los platos típicos, dulces/bocadillos tradicionales más representativas de cada cantón que conforman el perfil costanero, y la región campestre de Manabí, además de corroborar datos e información obtenida por medio de entrevistas.

Agradecemos su ayuda respondiendo las siguientes preguntas:

REGIÓN CAMPESTRE

Cantón:..... Parroquia:.....

1. ¿Considera necesario el diseño de una Guía gastronómica y turística de los cantones, que conforman el perfil costanero y región campestre de la provincia de Manabí para la reactivación de su economía?

SÍ

NO

2. En el siguiente listado, seleccione los platos típicos y los dulces/bocadillos tradicionales que Ud. considera más representativos de la región campestre de Manabí.

PLATOS TÍPICOS

La Tonga		Menestra de habichuela	
Caldo de gallina criolla		Cortado de choclo	
Bollos de chanco		Caldo de choclo	
El greñoso		Seco de gallina	
Ceviche con maní		Arroz con longaniza	
Estofado de gallina		Seco de carne	
Caldo de haba con mondongo		Caldo de bolas de verde	
Bistec de gallina criolla		Picante de yuca con atún	

Otro:

DULCES / BOCADILLOS TRADICIONALES

Pan de almidón		Dulces manabas	
Tortilla de maíz		Dulce de guineo	
Pastelillos		Dulce de grosella	
Maduro Asado con Salprieda		Dulce de Ovo	
Bolón con maní		Manjar de leche	
Hayacas		Manjar de coco	
Tamales		Manjar de cacao	
Empanadas de verde		Natilla	
Corviche		Bizcochuelos	
Tortillas de yuca		Alfajores	
Humitas		Prestiño	
Perico Manaba		Melcocha	
Salprieda		Peras borrachas	
Maní quebrado		Rompopo	
Cuajada		Dulce de camote	
Verde asado		Dulce de Higo	
Otro:		Otro:	

ANEXO 6: FOCUS GROUP / NAMING



UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

FICHA DE FOCUS GROUP

Tema: Guía Gastronómica de Manabí: Perfil Costanero y Región Campestre.

Fecha: 10 de junio 2016

Tipo de Estudio:

Estudio de tipo cualitativo, a través de la técnica de focus group.

Universo en Estudio:

Ocho estudiantes de la carrera de gestión gráfica publicitaria de la Facultad de Arquitectura y Diseño de la UCSG.

Lugar: Campos de la Facultad de Arquitectura y Diseño de la UCSG.

Duración: 1 hora.

PREGUNTA:

¿Qué nombre le parece el más adecuado para la guía gastronómica de Manabí? y escriba el por qué.

Opciones:

- Manabí: Un viaje de sabores
- Manabí: La ruta del sabor
- Sabores Manabitas y Dónde encontrarlos.
- Manabí: Tierra de Sabores

Elegí esta opción porque...

.....
.....

ANEXO 7: FOCUS GROUP / PROPUESTA DEFINITIVA



UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

FICHA DE FOCUS GROUP

Tema: Guía Gastronómica de Manabí: Perfil Costanero y Región Campestre.

Fecha: 30 de junio 2016

Tipo de Estudio:

Estudio de tipo cualitativo, a través de la técnica de focus group.

Universo en Estudio:

Ocho estudiantes de la carrera de gestión gráfica publicitaria de la Facultad de Arquitectura y Diseño de la UCSG.

Lugar: Campos de la Facultad de Arquitectura y Diseño de la UCSG.

Duración: 1 hora.

Requisito: Aprobada la materia de Diseño Editorial

PREGUNTA:

Se realizaron las siguientes preguntas evaluar las propuestas de portada:

- ¿La portada cuenta con armonía y jerarquización en sus elementos?
- ¿El color del fondo hace resaltar los elementos de la portada?
- ¿El tamaño de la tipografía es legible?
- ¿Se refleja a simple vista que el libro es sobre la gastronomía de Manabí?
- ¿El ángulo y plano de las fotografías son los adecuados para el estilo de la portada?

Ponga un visto si la diagramación interna cumple estos requisitos:

- Legibilidad
- Cromática
- Fotografía
- Tipografía
- Diagramación
- Armonía

Observaciones

.....
.....
.....
.....

ANEXO 8: ENTREVISTA AL ING. ROBERTO GARCÍA



UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

FICHA DE ENTREVISTA A PROFUNDIDAD

Tema: Propuesta definitiva para la guía gastronómica

Fecha: 1 de julio del 2016

Entrevistado: Ing. Roberto García – Jefe de la Editorial del Centro de Publicaciones de la UCSG.

OBJETIVO DE LA ENTREVISTA: Analizar las propuestas de portada y de contenido para la guía gastronómica.

DESARROLLO DE LA ENTREVISTA: Esta entrevista ayudará a evaluar los puntos de la diagramación interna y externa de la guía.

PREGUNTAS:

Portada

- ¿La portada cuenta con armonía y jerarquización en sus elementos?
- ¿El color del fondo hace resaltar los elementos de la portada?
- ¿El tamaño de la tipografía es legible?
- ¿Se refleja a simple vista que el libro es sobre la gastronomía de Manabí?
- ¿El ángulo y plano de las fotografías son los adecuados para el estilo de la portada?

Contenido

- ¿La diagramación interna cuenta con armonía y jerarquización en sus elementos?
- ¿El uso de columnas es el adecuado?
- ¿El color del fondo hace resaltar los elementos del contenido?
- ¿El tamaño de la tipografía es legible?
- ¿El ángulo y plano de las fotografías son los adecuados para el estilo de la portada?

RESUMEN DE LA ENTREVISTA:

“La portada tiene que reflejar a primer vista el contenido del libro” dijo el Ing. García para empezar la evaluación, es por eso que tiene que cumplir con ciertos requisitos como la legibilidad, el color, el tamaño, entre otros.

De las tres propuestas de portada, la más indicada es la propuesta 3 ya que muestra la variedad de platos gastronómicos que tiene Manabí, las propuestas una y dos son buenas pero tienen algunas fallas y partes que hay que trabajar más, pero la más adecuada para mí en mis años de experiencia es la propuesta 3.

De acuerdo al contenido la propuesta de las fotografías en cenital es una buena propuesta, diferente diría yo, rompe los esquemas que siempre uno se encuentra en los libros de este tipo, la tipografía está muy bien, tiene legibilidad y la armonía en general me gusta mucho, me quedo con la propuesta 2.

ANEXO 9: ENTREVISTA A LA LIC. MAFER MIÑO



UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

FICHA DE ENTREVISTA A PROFUNDIDAD

Tema: Propuesta definitiva para la guía gastronómica

Fecha: 1 de julio del 2016

Entrevistado: Lic. Mafer Miño – Diagramadora de la Editorial del Centro de Publicaciones de la UCSG.

OBJETIVO DE LA ENTREVISTA: Analizar las propuestas de portada y de contenido para la guía gastronómica.

DESARROLLO DE LA ENTREVISTA: Esta entrevista ayudará a evaluar los puntos de la diagramación interna y externa de la guía.

PREGUNTAS:

Portada

- ¿La portada cuenta con armonía y jerarquización en sus elementos?
- ¿El color del fondo hace resaltar los elementos de la portada?
- ¿El tamaño de la tipografía es legible?
- ¿Se refleja a simple vista que el libro es sobre la gastronomía de Manabí?
- ¿El ángulo y plano de las fotografías son los adecuados para el estilo de la portada?

Contenido

- ¿La diagramación interna cuenta con armonía y jerarquización en sus elementos?
- ¿El uso de columnas es el adecuado?
- ¿El color del fondo hace resaltar los elementos del contenido?
- ¿El tamaño de la tipografía es legible?
- ¿El ángulo y plano de las fotografías son los adecuados para el estilo de la portada?

RESUMEN DE LA ENTREVISTA:

Conuerdo en mucho con el Ing. García, la propuesta 3 para la portada y la 2 para el contenido son las más adecuadas, cumplen con los objetivos del trabajo, que es incentivar y persuadir. Decirle a alguien que vaya y conozca Manabí y que pruebe todos estos platos típicos que hay.

La diagramación en general está muy bien, el medianil, los márgenes, el uso de las columnas, la distribución de las imágenes.

ANEXO 10: IMPLEMENTACIÓN Y VERIFICACIÓN



UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

FICHA DE ENTREVISTA A PROFUNDIDAD

Tema: Implementación y Evaluación

Fecha: 20 de agosto del 2016

Evaluación

OBJETIVO DE LA ENTREVISTA: Implementar el uso de la guía a una muestra del público objetivo de la guía.

DESARROLLO DE LA ENTREVISTA: Evaluar la manipulación de la guía por dos turistas.

PREGUNTAS:

- ¿Qué piensa Ud. de la parte externa del libro?
.....
- ¿Cuál es su opinión acerca de la parte interna del libro?
.....
- ¿Qué opina del diseño interno y externo?
.....
- ¿Cumple las expectativas?
.....
- ¿La guía le incentiva a viajar y degustar estos platillos exóticos en Manabí?
.....
- ¿La fotografía muestra con detalle de que están hechos?
.....



Presidencia
de la República
del Ecuador



Plan Nacional
de Ciencia, Tecnología,
Innovación y Saberes



SENESCYT

Secretaría Nacional de Educación Superior,
Ciencia, Tecnología e Innovación

DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Yo, ESTHELA GERMANIA ISAZA MARÍN con C.C: # 0705323673 autor/a del trabajo de titulación: **Diseño de guía gastronómica de Manabí** previo a la obtención del título de **Licenciada en Gestión Gráfica Publicitaria** en la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil.

1.- Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tienen las instituciones de educación superior, de conformidad con el Artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de titulación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.

2.- Autorizo a la SENESCYT a tener una copia del referido trabajo de titulación, con el propósito de generar un repositorio que democratice la información, respetando las políticas de propiedad intelectual vigentes.

Guayaquil, 15 de septiembre del 2016

f. _____

ESTHELA GERMANIA ISAZA MARÍN

C.C: 070532367-3



repositorio nacional en ciencia y tecnología

FICHA DE REGISTRO DE TESIS/TRABAJO DE TITULACIÓN

TÍTULO Y SUBTÍTULO:	Diseño de guía gastronómica de Manabí		
AUTOR(ES)	Esthela Germania Isaza Marín		
REVISOR(ES)/TUTOR(ES)	Ing. Félix Jaramillo Valle, Mgs.		
INSTITUCIÓN:	Universidad Católica de Santiago de Guayaquil		
FACULTAD:	Facultad de Arquitectura y Diseño		
CARRERA:	Gestión Gráfica Publicitaria		
TÍTULO OBTENIDO:	Licenciatura en Gestión Gráfica Publicitaria		
FECHA DE PUBLICACIÓN:	15 de septiembre del 2016	No. DE PÁGINAS:	87
ÁREAS TEMÁTICAS:	Diseño editorial – Diseño Gráfico		
PALABRAS CLAVES/KEYWORDS:	Gastronomía – Diseño editorial – Fotografía – Diagramación – Promoción – Diseño Gráfico – Platos típicos		

RESUMEN/ABSTRACT:

RESUMEN

El siguiente proyecto está basado en una investigación exploratoria, donde mediante técnicas se recopiló información acerca de la gastronomía de Manabí, para desarrollar una guía como contribución a su promoción, está realizada bajo una serie de teorías y conceptos de autores especialistas en el campo del diseño editorial y la fotografía, trabajando en conjunto con los lineamientos del diseño gráfico para obtener un resultado persuasivo y así lograr los objetivos planteados al inicio del trabajo.

Palabras claves: Gastronomía – Diseño editorial – Fotografía – Diagramación – Promoción – Diseño Gráfico – Platos típicos



ABSTRACT

The next project is based on an exploratory research, where through technical information was collected about the food of Manabí to develop a guide as a contribution to its promotion, is performed under a number of theories and concepts of authors specializing in the field of editorial design and photography, working with graphic design guidelines for a persuasive results and achieve the goals set at the start of work.

Keywords: Gastronomy - Editorial Design - Photography - Diagramming - Promotion - Graphic design - Typical dishes

ADJUNTO PDF:	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
CONTACTO CON AUTOR/ES:	Telf: +593-4-999205154	E-mail: sthella_2402@hotmail.com
CONTACTO CON LA INSTITUCIÓN (COORDINADOR DEL PROCESO UTE)::	Nombre: Ing. Félix Jaramillo Valle, Mgs.	
	Teléfono:	
	E-mail: fjaramillov2003@yahoo.es	
SECCIÓN PARA USO DE BIBLIOTECA		
Nº. DE REGISTRO (en base a datos):		
Nº. DE CLASIFICACIÓN:		
DIRECCIÓN URL (tesis en la web):		