



**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE COMUNICACIÓN SOCIAL
CARRERA DE DISEÑO GRÁFICO**

**TESIS DE GRADO
PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
INGENIERO EN DISEÑO GRÁFICO**

**TEMA:
“ESTUDIO DE LA IDENTIDAD CULTURAL
GASTRONÓMICA DE GUAYAQUIL Y SU VÍNCULO
EN EL FORTALECIMIENTO DEL SECTOR
TURÍSTICO DE LA CIUDAD EN EL AÑO 2015”**

**PROPUESTA:
“DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN SITIO WEB
CULTURAL ILUSTRATIVO SOBRE LA IDENTIDAD
GASTRONÓMICA GUAYAQUILEÑA”**

**AUTOR:
ANDRADE ROSALES JUAN CARLOS**

**TUTORES:
ING. TORRES TENORIO MERCY MSc.
ING. FACUY DELGADO JUSSEN MSc.**

**2015
GUAYAQUIL ECUADOR**



REPOSITORIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGIA			
FICHA DE REGISTRO DE TESIS			
TÍTULO Y SUBTÍTULO: ESTUDIO DE LA IDENTIDAD CULTURAL GASTRONÓMICA DE GUAYAQUIL Y SU VÍNCULO EN EL FORTALECIMIENTO DEL SECTOR TURÍSTICO DE LA CIUDAD EN EL AÑO 2015. PROPUESTA: DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN SITIO WEB CULTURAL ILUSTRATIVO SOBRE LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA GUAYAQUILEÑA			
AUTOR/ES: JUAN CARLOS ANDRADE ROSALES		REVISORES: Lcda. MERCY TORRES T. MSc Ing. JUSEN FACUY MSc.	
INSTITUCIÓN: UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL		FACULTAD: DE COMUNICACIÓN SOCIAL	
CARRERA: INGENIERIA EN DISEÑO GRÁFICO			
FECHA DE PUBLICACION: 18 DE NOVIEMBRE DEL 2015		Nº DE PAGINAS: 151	
AREAS TEMATICAS: IDENTIDAD CULTURAL GASTRONÓMICA FORTALECIMIENTO DEL SECTOR TURÍSTICO			
PALABRAS CLAVE: IDENTIDAD CULTURA GASTRONOMIA TURISMO			
RESUMEN: El proyecto surgió como un gusto personal por parte del autor hacia la comida y es especial, la comida tradicional, siempre ha tenido un gusto por el aspecto culinario y por lo tanto se propuso este tema porque da la oportunidad para poder informar, difundir, promocionar y hacer conocer a muchas personas de la ciudad de Guayaquil la diversidad e identidad gastronómica que muestran los habitantes que degustan y conocen de la buena comida típica, además que se promueve el emprendimiento y con esto, el aporte al desarrollo turístico de la localidad. Definitivamente son muchos los aspectos que se presentan y hoy en día que el aspecto cultural en cuanto valores por la gastronomía, la comida y sus tradiciones hacen que este proyecto sobresalga.			
Nº DE REGISTRO (en base de datos):		Nº DE CLASIFICACION:	
DIRECCION URL (tesis en la web):			
ADJUNTO PDF:	☒	SI	NO
CONTACTO CON AUTOR/ES:	Teléfono: 0996123475		E-mail: jc19ariel@hotmail.com
CONTACTO EN LA INSTITUCION:	Nombre: FACULTAD DE COMUNICACION SOCIAL		
	Teléfono: (04)2643991 E-mail: dptotutoriasfacso@gmail.com		



**UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE COMUNICACIÓN SOCIAL
CARRERA DE DISEÑO GRÁFICO**

DIRECTIVOS

**MSc. Kléber Loor Valdiviezo
DECANO**

**MSc. Christel Matute Zhuma
SUBDECANA**

**Ab. Isabel Marín, MSc.
COORDINADOR GENERAL**

**Msc. Oscar Vélez,
DIRECTOR DE LA CARRERA**

**Ab. Xavier González Cobo
SECRETARIO GENERAL**

Máster

Lcdo. Kléber Loor Valdivieso

Decano de la Facultad de Comunicación Social

Ciudad.

Tengo a bien informar que el egresado **SR. JUAN CARLOS ANDRADE ROSALES** con C.C. 1304977638; diseñó y ejecutó el Proyecto de Investigación con el tema: **“ESTUDIO DE LA IDENTIDAD CULTURAL GASTRONÓMICA DE GUAYAQUIL Y SU VÍNCULO EN EL FORTALECIMIENTO DEL SECTOR TURÍSTICO DE LA CIUDAD EN EL AÑO 2015”**

El mismo que ha cumplido con las directrices y recomendaciones técnicas dadas por el suscrito.

El autor ha ejecutado satisfactoriamente las diferentes etapas constitutivas del proyecto; por lo expuesto se procede a la APROBACIÓN y pone a vuestra consideración el informe de rigor para los efectos legales correspondientes.

Atentamente,

**Ing. Mercy Torres Tenorio MSc.
TUTOR ACADÉMICO**

Máster

Kléber Loor Valdivieso

**Decano de la Facultad de Comunicación Social FACSO
Ciudad.**

Tengo a bien informar que el egresado **SR. JUAN CARLOS ANDRADE ROSALES** con C.C. 1304977638; diseñó, elaboró e implementó la propuesta: **“DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN SITIO WEB CULTURAL ILUSTRATIVO SOBRE LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA GUAYAQUILEÑA”**

El mismo que ha cumplido con las directrices y recomendaciones técnicas dadas por el suscrito.

El autor ha ejecutado satisfactoriamente las diferentes etapas constitutivas del desarrollo de la propuesta técnica; por lo expuesto se procede a la APROBACIÓN y pone a vuestra consideración el informe de rigor para los efectos legales correspondientes.

Atentamente,

**Ing. Jussen Facuy Delgado MSc.
TUTOR TÉCNICO**

Guayaquil, 20 de Septiembre del 2015

Master

Kléber Loor Valdivieso

DECANO DE LA FACULTAD DE COMUNICACIÓN SOCIAL

Ciudad.-

De mis consideraciones:

Para los fines legales pertinentes comunico a usted que el Proyecto de Investigación TEMA: **“ESTUDIO DE LA IDENTIDAD CULTURAL GASTRONÓMICA DE GUAYAQUIL Y SU VÍNCULO EN EL FORTALECIMIENTO DEL SECTOR TURÍSTICO DE LA CIUDAD EN EL AÑO 2015. PROPUESTA: DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN SITIO WEB CULTURAL ILUSTRATIVO SOBRE LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA GUAYAQUILEÑA**, elaborado por el egresado Andrade Rosales Juan Carlos, ha sido revisado en el Sistema Detector de Coincidencias URKUND, por lo que su resultado de **XX%** ha sido **SATISFACTORIO** demostrando que cumple con las condiciones que el mismo exige, encontrándose APTO para presentar el Proyecto de investigación a las autoridades competentes, se adjunta documento impreso del sistema URKUND.

Atentamente.

Ing. Mercy Torres Tenorio MSc.

TUTOR ACADÉMICO

“La responsabilidad de los hechos, ideas y Doctrinas expuestas en la
presente Tesis de Grado corresponden a el Autor”

ANDRADE ROSALES JUAN CARLOS
C.I 1304977638

PROYECTO

**TEMA: “ESTUDIO DE LA IDENTIDAD CULTURAL GASTRONÓMICA
DE GUAYAQUIL Y SU VÍNCULO EN EL FORTALECIMIENTO
DEL SECTOR TURÍSTICO DE LA CIUDAD EN EL AÑO 2015”**

**PROPUESTA: “DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN SITIO WEB
CULTURAL ILUSTRATIVO SOBRE LA IDENTIDAD
GASTRONÓMICA GUAYAQUILEÑA”**

APROBADO

MIEMBRO DEL TRIBUNAL

MIEMBRO DEL TRIBUNAL

MIEMBRO DEL TRIBUNAL

MIEMBRO DEL TRIBUNAL

SECRETARIO

AGRADECIMIENTO

A Dios por sobre todas las cosas, por darme la fuerza necesaria y la inteligencia para lograr lo que me plantee a inicio de mis estudios.

A mi familia que siempre ha estado presente en cada momento que los necesité y que fueron los más difíciles de mi vida.

A todos los docentes que con su capacidad, supieron transmitir sus conocimientos sin egoísmo en todo este proceso de estudio.

A mis amigos leales, que demostraron con su paciencia, confianza y lealtad, estar siempre cerca de mis actividades y pendiente de mis requerimientos.

Juan Carlos Andrade Rosales

DEDICATORIA

Dedico este proyecto en primer lugar a Dios por haberme concedido cumplir con un sueño y que para muchos es duro lograrlo como es obtener un título profesional.

A mis padres Gregorio Andrade Loor y Clelia Rosales Cedeño, mi esposa Diana Zhunio Miñan, a mis hermanos Jorge, Gloria y Sonia, y a mis hijos, Karla, Paula, Ariel y Doménica por haberme inspirado para prepararme y luchar por cumplir con este sueño hecho realidad.

Juan Carlos Andrade Rosales

ÍNDICE GENERAL

N°	Descripción	Pag.
	Portada	i
	Directivos	ii
	Certificados de Aprobación	iii
	Derechos intelectuales	vii
	Página de Tribunal	viii
	Agradecimiento	ix
	Dedicatoria	x
	Resumen	xviii
	Abstract	xix
N°	Descripción	Pag.
	INTRODUCCIÓN	1

CAPÍTULO I EL PROBLEMA

N°	Descripción	Pag.
1.1	Planteamiento del problema	4
1.2	Causas y Consecuencias	10
1.3	Ubicación del problema	11
1.4	Delimitación del problema	11
1.5	Formulación del problema	11
1.6	Evaluación del Problema	11
1.7	Objetivos	13
1.8	Interrogantes de la Investigación	13
1.9	Justificación	15
1.10	Beneficiarios	19

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

N°	Descripción	Pag.
2.1	Antecedentes de Estudio	20
2.2	Fundamentación Teórica	24
2.3	Fundamentación Filosófica	31
2.4	Fundamentación Pedagógica	34
2.5	Fundamentación Sociológica	36
2.6	Fundamentación Psicológica	37
2.7	Fundamentación Legal	40
2.8	Variables	43
2.9	Definiciones Conceptuales	43

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

N°	Descripción	Pag.
3.1	Diseño de la Investigación	47
3.2	La Metodología	48
3.3	Modalidad Cuantitativa	48
3.4	Modalidad Cualitativa	49
3.5	Modalidad de la Investigación	49
3.6	Métodos	56
3.7	Población y Muestra	57
3.8	Procedimiento de la Investigación	60

CAPÍTULO IV
ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

N°	Descripción	Pag.
4.1	Análisis de los resultados	64

CAPÍTULO V
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

N°	Descripción	Pag.
5.1	Conclusiones	78
5.2	Recomendaciones	80

CAPÍTULO VI
LA PROPUESTA

N°	Descripción	Pag.
6.1	Título	82
6.2	Justificación	82
6.3	Fundamentación de la propuesta	83
6.4	Objetivos Factibilidad	87
6.4.1	Objetivo General	87
6.4.2	Objetivos Específicos	88
6.5	Ubicación de la Propuesta	88
6.6	Importancia	89
6.7	Factibilidad	89
6.8	Descripción de la Propuesta	90
6.8.1	Cronograma de actividades	91
6.8.2	Recopilación de información textual y gráfica	91
6.8.3	Diseño del Diagrama de Navegabilidad	91

6.8.4	Diseño gráfico del Sitio Web	92
6.8.4.1	Diseño del logotipo	93
6.8.4.2	Fuentes tipográficas	94
6.8.4.3	Aspectos Cromáticos	95
6.8.4.4	Diseño del Interfaces	95
6.8.4.5	Desarrollo del Sitio Web con Adobe Muse	101
6.8.4.6	Requerimientos técnicos para la navegabilidad	104
6.8.4.7	Comprobación y corrección de errores	106
6.9	Aspectos Legales	106
6.10	Misión	109
6.11	Visión	109
6.12	Beneficiarios	110
6.13	Impacto Social	110
 BIBLIOGRAFÍA		 115
ANEXOS		116

ÍNDICE DE TABLAS

Nº	Descripción	Pag.
1	Causas y Consecuencias	10
2	Población	58
3	Identificación sobre gustos de la gastronomía Guayaquileña	65
4	La Gastronomía Guayaquileña y el Fortalecimiento del turismo	66
5	Las comidas típicas, contribución a la Identidad Gastronómica	67
6	Difusión a la población sobre los diferentes platos típicos	68
7	Motivación de la Gastronomía en la creación de nuevos platos	69
8	Crear hábitos por el consumo de la comida de la Ciudad	70
9	La Gastronomía Guayaquileña aliado del sector Turístico	71
10	Promoción de Gastronomía como fuente de emprendimiento	72
11	Fomento de la Cultura Gastronómica en Guayaquil	73
12	Sitio web para conocimiento de la Gastronomía Guayaquileña	74

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Nº	Descripción	Pag.
1	Identificación sobre gustos de la gastronomía Guayaquileña	65
2	La Gastronomía Guayaquileña y el Fortalecimiento del turismo	66
3	Las comidas típicas, contribución a la Identidad Gastronómica	67
4	Difusión a la población sobre los diferentes platos típicos	68
5	Motivación de la Gastronomía en la creación de nuevos platos	69
6	Crear hábitos por el consumo de la comida de la Ciudad	70
7	La Gastronomía Guayaquileña aliado del sector Turístico	71
8	Promoción de Gastronomía como fuente de emprendimiento	72
9	Fomento de la Cultura Gastronómica en Guayaquil	73
10	Sitio web para conocimiento de la Gastronomía Guayaquileña	74
11	Ubicación de la Propuesta	88
12	Diagrama de Navegabilidad	92
13	Contorno del Imagotipo	93
14	Diseño final del Imagotipo	94
15	Fuentes Tipográficas del Sitio Web	95
16	Tabla de Colores en Valor Hexadecimal	96
17	Colores para el Imagotipo parte 1	96
18	Colores para el Imagotipo parte 2	97
19	Diseño de Index (Cabecera Banner 1)	97
20	Diseño de Index (Cabecera Banner 2)	98
21	Diseño de Index (Cabecera Banner 3)	98
22	Diseño de Index (Cuerpo)	99
23	Diseño de Index (Pie de Página)	99
24	Diseño de Interfaz Historia (Parte 1)	100
25	Diseño de Interfaz Historia (Parte 2)	100
26	Configuración del Sitio en Adobe Muse	101
27	Diseño de Index	101

28	Visualización 1 en el Navegador	102
29	Visualización 2 en el Navegador	102
30	Visualización 3 en el Navegador	103
31	Visualización 4 en el Navegador	103

RESUMEN

El presente proyecto fue realizado en el sector norte, Ciudadela Sauces I, con la finalidad de promover la identidad Gastronómica de la Ciudad de Guayaquil, a través de un sitio web cultural ilustrativo, destacando lo más representativo de la gastronomía guayaquileña y su aporte al fortalecimiento del sector turístico de la ciudad. El estudio permitió investigar si los habitantes del sector conocen de algún medio donde se haga conocer lo más representativo de la localidad a nivel gastronomía específicamente, así como la forma en que los habitantes se identifican con sitios y lugares estratégicos para degustar de la buena comida de la ciudad así como de otros aspectos culturales. El trabajo de campo permitió la aplicación de la encuesta en el caso de las muestras seleccionadas y la entrevista a un chef profesional y conocedor del aspecto culinario y gastronómico que posee la ciudad. Los resultados permitió medir el grado de satisfacción el conocer de un sitio web que muestre lo importante que es la cultura gastronómica de Guayaquil y conocer mucho más de lo que representa la identidad cultural de las personas que por tradición, han hecho que la ciudad sea reconocida por todos como un punto de llegada y donde el elemento diferenciador son sus platos típicos así como los diversos sitios donde acudir para degustar de ellos. La tecnología a través de los medios masivos, han permitido que las personas hagan uso de medios tecnológicos como es el internet y con ello acceder de manera más rápida a la información.

Palabras claves: Gastronomía - Identidad Gastronómica-Sitio Web

ABSTRACT

The present project was made in the northern sector, Sauces I, in order to promote the gastronomic identity of Guayaquil city, through an illustrative culture website, highlighting the most representative of Guayaquil cuisine and tourism contribution to strengthening in the city sector. The study allowed to investigate whether the inhabitants of the area know of any environment where it becomes known as representative of the town to specifically gastronomy level and the way that people identify with places and strategic places to enjoy good food the city as well as other cultural aspects. The fieldwork allowed the implementation of the survey in the case of selected samples and interview a professional chef and connoisseur of culinary and gastronomic aspect that has the city. The results allowed us to measure the degree of satisfaction to know a website that shows how important is the gastronomic culture of Guayaquil and get more that represents the cultural identity of the people who have traditionally made the city be recognized by all as a point of arrival and where the distinguishing feature is its traditional dishes as well as various places to go to enjoy them. Technology through the mass media have allowed to people make use of technological sources such as the internet and with that get faster access to information.

Key words: Gastronomy – Gastronomic Identity – Cultural Web Site

INTRODUCCIÓN

Este campo es tan antiguo y ha sido parte de las actividades del ser humano, puesto que el hombre fue el que dio inicio a la transformación de todo lo que existe en la naturaleza en función de sus necesidades y beneficios.

Son precisamente los alimentos quienes sufrieron esa transformación y para poder conservarlos por más tiempo de lo normal, de esta manera disfrutar de sus sabores, y todos los elementos que permitieron degustarlos.

Es evidente que se trata de un trabajo duro y cuyo proceso está ligado a los cambios de la cultura de cada pueblo, ya que en todas partes del planeta se mantiene ese vínculo entre el hombre, la forma de connotar las delicias de los alimentos y determinar su identidad gastronómica.

El Cantón Guayaquil, posee una rica historia gastronómica y su diversidad radica en su población que a través de los años ha venido creando una cultura alimenticia basado en sus raíces y como tal haciendo degustar a todos de comida rica no solo por su sabor sino por la consistencia y aspecto, su presentación, su contenido en cuanto a alimentos producidos por el hombre trabajando la tierra, lo que ha permitido fomentar una cultura culinaria y que técnicamente se la identifica con el término de gastronomía.

Dentro de esa cultura e identidad gastronómica, este aspecto se vincula con la realidad del país y se convierte en parte fundamental del turismo, debido a que el turismo no solo está compuesto por la acción de

disfrutar de los paisajes y sitios encantadores de un país sino también que la comida, de los lugares que son puntos de llegada de los turistas, hacen posible sea la razón de ser del crecimiento del turismo de los pueblos en el mundo.

Se puede decir entonces que la cultura gastronómica es un recurso tangible con el poder para transmitir lo más significativo de un país determinado y donde todos sus componentes forman parte de la realidad gastronómica siendo determinante para el sector turístico de la localidad.

Por lo tanto está claro que gran parte de dicha cultura gastronómica está en la creatividad de la que ha hecho uso el habitante de la ciudad a la hora de preparar los alimentos así como su presentación que en gran medida representa su identidad.

De esta manera se da un enfoque más tradicional al establecer la importancia del estudio de la cultura gastronómica de la ciudad y cómo se establecen los vínculos con el sector turístico de la localidad y no necesariamente hacer énfasis en la preparación de una u otra receta.

El presente proyecto determinó los capítulos correspondientes de acuerdo al trabajo de investigación realizado.

En el Capítulo I, se estableció el planteamiento del problema, formulación del problema, evaluación del problema, las causas y consecuencias, ubicación del problema, delimitación, objetivos generales, objetivos específicos y justificación.

En el Capítulo II, se establece el Marco Teórico que es el campo donde se contemplan todos los recursos, bases o fundamentaciones necesarias

que validan y sustentan tanto al problema o tema de investigación como la solución o propuesta.

En el Capítulo III, se contempla la metodología a seguir, haciendo todas las consideraciones necesarias en la aplicación de los métodos y técnicas que permitan recolectar y recabar información de la población considerada para el presente estudio con sus respectivos análisis y discusión de los resultados obtenidos.

En el Capítulo IV, se realiza el análisis y la interpretación de los resultados.

En el Capítulo V, se contempla las conclusiones y recomendaciones sobre el presente proyecto.

En el Capítulo VI, se procedió a realizar el diseño y desarrollo de la propuesta estableciendo actividades técnicas sobre la parte gráfica, además de consultas online de aspectos relevantes y visitas a sitios representativos de la ciudad de Guayaquil.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

1.1 Planteamiento del problema

Ubicación del problema en un Contexto

Cuando se habla de cultura, se puede hablar de tradiciones de un pueblo y como tal, esas tradiciones han marcado y han producido en el hombre el desarrollo de actividades diversas entre las que se destaca el emprendimiento, ya que la aplicación de los conocimientos a la hora de preparar un plato tipo, transmite el deseo de consumirlo y como tal un valor cultural y económico.

Este contexto forja el crecimiento no solo en el aspecto gastronómico sino también en el aspecto turístico, ya que un país se lo conoce por sus lugares ricos en cultura y hoy más que nunca por su comida la misma que es tomada muy en cuenta como parte de la identidad de un país así como el desarrollo turístico del mismo.

La cultura gastronómica de un país es determinante cuando se aprovecha todos los recursos existentes y lo aplica a la hora de preparar comidas basadas en sus orígenes y como tal muchos secretos ya puestos de manifiesto como arte culinario. Esto quiere decir que su aceptación está basada en las formas de prepararlos y presentarlos, poniendo a la gastronomía del país como una opción de consumo a la hora de recibir turistas de todo el mundo.

La cultura gastronómica de un país, se mantiene a través de los años por la representatividad que se da a los platos más apetecidos por su población ya que su elaboración sea por su facilidad o por su complejidad siempre estarán basados en la mezcla de sabores extraordinarios y su presentación única.

En un mundo globalizado, el aspecto consumismo no está aislado de la realidad en cuanto al consumo de comidas rápidas denominada en muchos casos como comida chatarra, por lo que indirectamente conlleva a un desinterés por mantener lo autóctono y por ende una identidad y cultura gastronómica en cualquier país del mundo.

Debido a esto, países del primer mundo mediante estrategias de mercadeo logran posicionar el consumo de comidas que por ningún lado manifiestan la realidad en cuanto a comidas o platos tipos de esa localidad.

La realidad actual pone de manifiesto que los hogares donde habitan personas que mantienen actividades laborales más de las ocho horas, no consumen platos típicos de la localidad debido a que no tienen el tiempo suficiente para degustar de su sabor y sazón, y más bien consume lo que para ellos es lo más rápido en el poco tiempo que tienen para almorzar o hacer uso del tiempo para lunch.

Se debe establecer que la cultura gastronómica de un país está íntimamente ligada al turismo y como tal es parte del desarrollo económico de la localidad a la que se puede hacer referencia. La gastronomía está vinculada estrechamente a la cultura de cada país o de cada pueblo.

Por tal motivo es importante conocer que cualquier país dependiente de su historia, posee su propia identidad y cultura gastronómica, lo que permite hacer un reconocimiento a la hora de establecer los orígenes de los platos que son típicos de una localidad en particular.

Es importante destacar el crecimiento y la incidencia que ha tenido la gastronomía en muchos de los países a nivel latinoamericano, son países como Perú, Colombia, Venezuela y sobre todo en Ecuador donde quienes hacen turismo reconocen la variedad gastronómica que tiene el país gracias a la diversidad de alimentos producidos por el trabajo del hombre y la tierra, ya que a la hora de recoger cosechas, esta es rica en muchos productos.

Las variedades y diversidad en cuanto a especias y otros ingredientes de la que hace uso la comida guayaqueña, ha permitido que la comida tradicional y autóctona marque la diferencia respecto de otras ciudades, ya que anualmente sectores de la localidad exponen a ciudadanos locales y extranjeros comidas tradicionales de las que hacen de la preferencia de casi todos quienes visitan y viven en Guayaquil.

La comida y los hábitos alimenticios constituyen una parte importante de la cultura ecuatoriana y Guayaqueña. Se asocian muchas actividades locales o eventos culturales para resaltar significativamente el consumo de platos típicos los mismos que poseen alta calidad en su preparación.

Debido a una constante evolución cultural, muchos de los platos típicos guayaqueños han incorporado ingredientes tradicionales y naturales, ya que al guayaqueño nativo se lo considera una persona con la creatividad suficiente para preparar comida típica de la ciudad, influenciado por quienes hicieron uso en su momento de ciertos componentes alimenticios

que hoy en día se han convertido en ingredientes imprescindible en la gastronomía de Guayaquil.

Existe un gran número de platos nativos de la ciudad de Guayaquil, estos platos hacen combinaciones interesantes lo que permitido mantener la tradición en aromas, sabores y gustos.

De lo descrito anteriormente es necesario fortalecer y potenciar la identidad gastronómica guayaquileña mediante una correcta difusión por lo que el planteamiento del tema fue precisamente basado en la identidad que se pierde cuando no se la hace conocer ni se la difunde permanentemente.

Por tal motivo la implementación de una propuesta técnica es uno de los aspectos más relevante que decidió el autor del proyecto y es el diseño y elaboración de un sitio web cultural ilustrativo respecto de la gastronomía de la ciudad de Guayaquil.

Es importante destacar lo que viene haciendo la Muy Ilustre Municipalidad de Guayaquil, al ofrecer a la ciudadanía y turistas en una serie de eventos donde se da a conocer las comidas típicas de la ciudad y que actualmente se vienen destacando las denominadas huecas donde puede degustar de la variedad de comidas.

Sin embargo solo se destaca platos típicos muy puntual en una fecha determina, por lo que no se difunde otros de los elementos que hacen posible y es la razón de ser de su elaboración e historia.

En el presente proyecto se pretende dar a conocer de forma ilustrativa lo que es realmente una Identidad Gastronómica Guayaquileña y lo que hace posible saber el porqué del nombre del plato típico tradicional,

quiénes fueron sus gestores, que dice la historia y que es lo que la hace ser auténtica para que determine su identidad.

Situación Conflicto

Basado en el contexto de la investigación, el presente proyecto tiene como eje fundamental la identidad cultural gastronómica de la ciudad de Guayaquil, dando un plus al desarrollo y crecimiento como ciudad y donde su identidad y raíces se han mantenido y fortalecido permanentemente gracias a su población y al valor que le da a este patrimonio cultural y gastronómico.

De la misma manera otro de los ejes propuesto en el proyecto es la de rescatar, potenciar y posicionar actividades que contribuyan al desarrollo turístico de la ciudad, ya que gracias a su diversidad en el ámbito gastronómico contribuye al emprendimiento y nuevas formas de crecer en lo personal y profesional de las personas en sociedad.

El aspecto cultural de la población guayaquileña, está llena de muchos aspectos históricos, gracias a las raíces de su población y por el respeto a la diversidad de culturas que vienen desde hace muchos años por lo que se ha convertido en tradición el poder combinar gustos y formas de pensar de las diferentes etnias y de la pluriculturalidad que existe en la ciudad. Cuando se habla de etnias, se establece la presencia de afroecuatorianos, mestizos, indígenas y blancos.

En la actualidad y como parte de la apertura de espacios de negocios relacionados con comidas y alimentos dentro de una sociedad de consumo, se ha marcado una tendencia que se contrapone con lo que tradicionalmente es la razón de la identidad cultural en la gastronomía guayaquileña y es la masificación del consumo de comidas no

tradicionales y que pretenden hacer competencia, específicamente se hace referencia a el consumo de hamburguesas, hotdog, pollo frito, papas fritas, lo que de cierta manera se quiere imponer en cuanto tradiciones y costumbres de otros países.

Por lo tanto el problema se presenta por un efecto llamado globalización, y que ha hecho que la sociedad no tenga claro cuál es su identidad gastronómica, y como tal desconoce de los aspectos tradicionales de la comida guayaquileña y como han marcado historia y en otros casos han dejado legados muy difícil de desestimarlos y desconocerlos.

De esta manera es fácil deducir incluso que quienes hacen turismo y consideran como punto de llegada a la ciudad de Guayaquil, resulta incómodo pretender degustar de comidas que no tienen que ver con la cultura e identidad del lugar y más bien eligen disfrutar de lo desconocido para muchos, recuerdos y tradiciones para otros, lo que hace que la percepción del turista sea el disfrutar de lo tradicional de la localidad.

De acuerdo al desarrollo económico, cultural, social y turístico de una ciudad, se crea un espacio para otro aspecto importante que potencia al presente proyecto y es el desarrollo sustentable, ya que permanentemente en este espacio que tiene la gastronomía de Guayaquil, se desarrollan propuestas innovadoras basadas en combinaciones de las variedad de alimentos y recetas ancestrales lo que hace que se mantenga esa identidad y sea el elemento diferenciador respecto de otros lugares del país.

El presente proyecto busca precisamente a través del estudio de la cultura e identidad gastronómica de Guayaquil, motivar y contribuir en mantener los valores y raíces guayaquileñas. Basado en todo lo expuesto

anteriormente y en la búsqueda de respuestas al problema planteado, es válido exponer algunas interrogantes:

¿El conocimiento de la identidad gastronómica guayaquileña es parte activa del desarrollo turístico de la ciudad?

¿Está siendo bien difundida la cultura gastronómica Guayaquileña como aporte y beneficio al desarrollo económico y turístico de la población?

¿La implementación de un sitio web cultural ilustrativo sobre la identidad gastronómica guayaquileña promoverá el fortalecimiento del desarrollo turístico de la ciudad?

1.2 Causas y consecuencias

TABLA 1

CAUSAS Y CONSECUENCIAS

Causas	Consecuencias
Carencia de Información sobre la gastronomía guayaquileña.	Desinterés de la población en disfrutar de la variedad de comida y platos típicos, limitando el desarrollo económico de la ciudad.
Escasa utilización de los medios masivos en la difusión de la variedad gastronómica como aporte al sector turístico de la ciudad.	Desinformación y poco aporte al desarrollo turístico de la ciudad.
Desinterés en el desarrollo de actividades emprendedoras.	Limitadas oportunidades de crecimientos en los negocios.
Desconocimiento de los antecedentes de las comidas autóctonas.	Insuficiente aprovechamiento para el intercambio cultural.
Consumo de comidas no tradicionales.	Reducido aprovechamiento de los contenidos de las comidas a nivel de proteínas.
Desconocimiento de las raíces culturales de la ciudad.	Pérdida de oportunidad de potenciar los recursos de la tierra.

Fuente: Datos de la Investigación
Elaborado por: Andrade Rosales Juan Carlos

1.3 Ubicación del problema

El problema se ubica en el Sector Norte de la ciudad, Ciudadela SAUCES I, Parroquia Tarqui, Cantón Guayaquil, Provincia del Guayas, uno de los sectores más representativos de la degustación de la gastronomía de la localidad.

1.4 Delimitación del problema

Objeto de la investigación: Identidad Cultural Gastronómica de Guayaquil.

Campo de acción: Diseño Web.

Delimitación temporal: Año 2015.

Delimitación espacial: SAUCES I, Parroquia Tarqui, Cantón Guayaquil, Provincia del Guayas.

Tema: “Estudio de la identidad cultural gastronómica de Guayaquil y su vínculo en el fortalecimiento del sector turístico de la ciudad en el año 2015”.

Propuesta: “Diseño e implementación de un sitio web cultural ilustrativo sobre la identidad gastronómica guayaquileña”.

1.5 Formulación del problema

¿De qué manera influye una verdadera identidad cultural gastronómica en el fortalecimiento del sector turístico en la ciudad en el año 2015?

1.6 Evaluación del Problema

- **Delimitado:** Este proyecto recalca la falta de información y conocimiento sobre los lugares autóctonos y la verdadera

Identidad Cultural Gastronómica de Guayaquil, donde la población de la ciudad pueda conocer de los gustos y preferencias de la Gastronomía.

- **Claro:** El proyecto se lo realizará de una forma clara, para que las personas lo puedan comprender fácilmente a través de su lectura.
- **Evidente:** Este proyecto va a servir de gran ayuda a conocer de las comidas y platos típicos de la ciudad de Guayaquil y valorar su tradición y cultura gastronómica.
- **Relevante:** Con este proyecto se va a concienciar de una forma coherente y amplia sobre los elementos que identifican a una ciudad o localidad, como lo que representa las comidas tradicionales que han hecho de Guayaquil un lugar exclusivo en cuanto a tradiciones gastronómicas y ha motivado el emprendimiento en muchas familias.
- **Original:** La investigación que se realizó no se lo ha hecho antes total ni parcialmente en la ciudad de Guayaquil exclusivamente, por lo cual tomará gran importancia en todo el desarrollo del proyecto.
- **Contextual:** Es educativo ya que se consideró como soporte, varios materiales bibliográficos.
- **Factible:** Realizada las consultas respectivas e investigaciones se llegó a la conclusión que el presente proyecto va a solucionar el problema en cuanto a lo que se desea transmitir, sin inconvenientes en cuanto a los recursos necesarios, en talento humano, tecnológicos y el más importante como el económico.

1.7 Objetivos

Objetivos General

Analizar los efectos que produce la falta de información sobre la Identidad Gastronomía Guayaquileña y el desinterés de la población en disfrutar los platos típicos en la Cdla Sauces I, a través de un sitio web para el fortalecimiento del sector turístico gastronómico de Guayaquil.

Objetivos Específicos

- Analizar la cultura gastronómica Guayaquileña.
- Creación de una página web (Propuesta)
- Identificar los elementos relevantes de la identidad gastronómica.
- Promover el beneficio cultural con el conocimiento la identidad gastronómica de Guayaquil.
- Fortalecer la identidad gastronómica de Guayaquil mediante el fortalecimiento del sector turístico de Guayaquil.

1.8 Interrogantes de la Investigación

1. ¿Por qué se está perdiendo la Identidad gastronómica en Guayaquil?
2. ¿Cuáles deberían ser los antecedentes para que exista una verdadera Identidad gastronómica en Guayaquil?
3. ¿Qué elementos tradicionales son los que hacen que posible obtener una identidad gastronómica?
4. ¿Por qué es importante promover una identidad cultural de Guayaquil?

5. ¿Qué aspectos relevantes de la ciudad de Guayaquil se deben abordar para proyectar su identidad cultural gastronómica?
6. ¿De qué manera la cultura Gastronómica de la ciudad ha fortalecido el turismo de Guayaquil?
7. ¿En qué medida el sector turístico de Guayaquil ha permitido el desarrollo económico de sus habitantes?
8. ¿Cuál ha sido el aporte de los habitantes de la ciudad para el fortalecimiento del sector turístico de Guayaquil?
9. ¿Qué tipo de enfoques se han incorporado en materia de gastronomía para que el sector turístico de Guayaquil brinde oportunidades para el emprendimiento y desarrollo económico?
10. ¿Qué valoración se ha dado a la gastronomía de la ciudad para sus habitantes hagan posible que el turismo crezca de forma positiva?
11. ¿Cómo influye la implementación de recursos tecnológicos para la buena difusión de la identidad gastronómica guayaquileña?
12. ¿De qué manera la implementación de un sitio web cultural ilustrativo puede promover la identidad cultural gastronómica de la ciudad?
13. ¿Qué tipo de información relevante respecto de la cultura gastronómica de Guayaquil se debe promover para que los habitantes aporten al desarrollo económico de la ciudad?
14. ¿De qué forma se debe manejar la información en el sitio web sobre la cultura gastronómica de Guayaquil para su sustentabilidad, mantenimiento y aceptación de sus habitantes?
15. ¿Qué tan importante es para los habitantes de Guayaquil contar con una aplicación que permita conocer todo lo que concierne a la identidad cultural gastronómica guayaquileña y su aporte en el desarrollo turístico y económico?

1.9 Justificación

Es muy significativo que la riqueza cultural de la ciudad de Guayaquil se dignifique a partir de lo más relevante que tiene y que es su identidad gastronómica, esto permite que la ciudad se desarrolle en un ambiente digno y de permanente narración de sus costumbres y las tradiciones a través del tiempo.

Esta tradición viene por generaciones, hasta llegar a quienes hacen posible en la actualidad que dichas tradiciones perduren y logren desarrollar cultura en la población. Dicha cultura se hace presente mediante su riqueza folclórica y donde se destaca su gastronomía por sobre todas las cosas.

La justificación del presente proyecto radica en la importancia que tiene el conocer la identidad cultural gastronómica de Guayaquil y cómo se debe trabajar para que dicha identidad trascienda por generaciones en el futuro ya que a través de ella se cultiva valores y donde quienes visitan la ciudad a nivel turístico dan credibilidad de las actividades forjadoras de su población.

Es precisamente la población guayaquileña quien está en el deber de rescatar su propia cultura e identidad gastronómica con el aporte significativo de medios masivos entre los que se encuentra el internet el mismo que da la oportunidad de identificarse con el mundo.

Cada ciudad del país en función de su población posee tradiciones y costumbres gastronómicas, lo que se convierte en identidad cultural basado en sus platos típicos así como la variedad en alimentos producto del trabajo de la tierra lo que es muy bien aprovechada para el desarrollo sustentable de las economías de los pueblos.

La implementación de propuestas que facilitan la comunicación y por ende la masificación de información relevante respecto de lo más representativo de la ciudad como es su gastronomía, permitirá mantener la expectativa y credibilidad de su población a la hora de mostrar la variedad de sus comidas y como tal ser tan competitivo como las grandes empresas cuando emprenden negocios rentables basado en la industria gastronómica de una localidad.

Novedad Científica

El presente proyecto tiene como base de formación académica y profesional, el uso de herramientas de diseño gráfico y como aprovechamiento de tecnologías de la información y comunicación, el uso de la red mundial de la información como es el internet.

Esto permite socializar el estudio de la identidad gastronómica de Guayaquil, su cultura y su vinculación con el sector turístico mediante la implementación de un sitio web cultural gastronómico de Guayaquil como resultado del trabajo y de la utilización del diseño gráfico como parte de la profesionalización del autor del proyecto.

El uso de medios masivos on-line permitirá llegar a miles de usuarios amantes del buen sabor y de la gastronomía guayaca, lo que permite fomentar no solo la participación del habitante o ciudadano local y nacional sino también al extranjero.

Existen sitios web o portales turísticos y gastronómicos del país que solo se caracterizan por informar actividades a realizar, y muchos de ellos invitan a conocer de recetas y su preparación pero dichas recetas no

representan la cultura e identidad gastronómica de Guayaquil sino comida desde el punto de vista Gourmet.

El fomento y desarrollo turístico de la ciudad de Guayaquil crece por su cultura e identidad gastronómica, porque es ella la razón de ser para cultivar valores y aprecio por lo que produce su población.

Todo esto permitirá hacer frente en el campo real, ya que por sus características naturales el hombre es un investigador permanente y como tal su actividad primaria está en la búsqueda de soluciones a todo problema que se presente.

Se considera al presente trabajo como un hecho de la realidad e identidad cultural de la gastronomía guayaquileña y su difusión mediante un sitio web cultural dando la posibilidad de integrar muchos aspectos comunicacionales.

Aporte Teórico

En el aspecto teórico, se considera la aplicación de métodos teóricos como es el método analítico-sintético en primera instancia, todo esto con la finalidad de involucrarse en la base del problema como es el desconocimiento de la cultura gastronómica guayaquileña y por ende la representatividad que conlleva el tener una identidad basada en su comida típica y su historia.

Otro aporte teórico es lo relacionado a la aplicación del método inductivo-deductivo, con la finalidad de dejar establecido todas las actividades a desarrollar durante el presente trabajo de investigación.

La aplicación de métodos empíricos involucra a técnicas e instrumentos para la recolección de información, las mismas que requieren de la formalización de su estructura, específicamente se hace referencia a encuestas, entrevistas y a quienes se las aplicará, que para el presente caso es la población a tomar en cuenta en el estudio.

Aporte Práctico

El desarrollo de herramientas o aplicaciones gráficas permite aplicar no solo criterios y fundamentos de diseño gráfico sino también la forma creativa en que se los presenta, de tal forma que sea agradable al usuario final.

También promueve la participación activa de todos los involucrados en el cuidado del medio ambiente ya que la cultura gastronómica también toma en cuenta el aspecto de la preservación y cuidado del medio ambiente.

Aporte Metodológico

En el aspecto metodológico el proyecto considera hacer un enfoque cualitativo al valorar la identidad cultural gastronómica de Guayaquil y la forma cómo piensa y siente cada habitante de la ciudad, haciendo uso de entrevista a profundidad con personajes representativos de la ciudad.

También se harán consideraciones desde el aspecto cuantitativo haciendo un análisis de la información recolectada, de acuerdo a las técnicas aplicadas.

1.10 Beneficiarios

Los beneficiarios directos de la presente propuesta es la población guayaquileña, en virtud que es la razón de ser de la ciudad porque día a día disfruta de las tradiciones culinarias en cuanto a platos típicos y representativos de su ciudad, y que por tradición e historia han trascendido sin perder su identidad.

Los nativos de la ciudad contribuyen significativamente a posicionar su cultura gastronómica en la mente de los consumidores del buen comer, todo esto de la mano con la atención, el respeto y la cordialidad que se merecen todos quienes desean conocer más de la historia de sus platos típicos.

También se benefician los turistas que visitan permanentemente la ciudad reconociendo y apreciando los aspectos más relevantes de Guayaquil, y donde su gastronomía es la carta de presentación ante el mundo.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes de Estudio

Como es de conocimiento la gastronomía, está ligada íntimamente a la cultura de los países, por ende podemos señalar, que cada país posee su propia gastronomía, es por esto que podemos mencionar o hablar de la gastronomía Italiana, Francesa, Mexicana, China, Argentina, Alemana, Brasileña, Española entre otros países.

Las mismas que se han popularizado, con el transcurso de los años, esta situación no sólo se deben a sus inmigrantes, ya que gracias a ellos se las han introducido en todo el mundo, esto acompañado de la excelencia en la preparación de los diversos platos, logrando imponerse, en los diferentes paladares nacionales e internacionales de la más alta exigencia, en busca de ese sabor y presentación que los distingue de los demás.

Son varios los países del continente europeo, que presentan una abundante variedad gastronómica, que la podemos encontrar en cada uno de ellos, gracias a sus alimentos, recetas típicas y tradicionales. Al interior de estos países, dependiendo de la región donde se encuentren, el modo de preparar una misma receta puede variar grandemente, con esto nos damos por enterado que aunque se trate de una misma receta, cada país y región tiene su propio sello y firma gastronómica.

Las gastronomías más fuertes del continente europeo son la italiana y francesa, como ejemplo se podrá mencionar que Francia posee productos tan famosos como la mostaza de Dijon, un sinnúmero de variedades de quesos sobrepasando los cuatrocientas, además de los vinos y champagne más prestigiosos y cotizados del mundo.

Uno de los factores que ha tomado en cuenta el presente estudio es que al introducirse en el mundo de la Gastronomía Ecuatoriana y específicamente la Guayaquileña demanda de un análisis del entorno en que se ha desarrollado y sigue en pleno auge la confección de platos atractivos por su historia y como la ubicación geográfica y el clima del país ha hecho que casi toda la materia prima que para este caso son los frutos, flora y fauna convergen para su buen gusto y delicias.

Geográficamente el Ecuador se encuentra ubicado en la línea central de la tierra, y es por eso que a esta línea se la denomino, línea ecuatorial, y está acompañado de la cordillera de los Andes. El país se encuentra dividido por tres regiones y una identificada como patrimonio de la humanidad, estas son Costa, Sierra, Oriente e Insular.

Esta ubicación ha hecho que en ocasiones las corrientes frías que vienen de otros continentes se combinen con las cálidas generando la famosa y conocida corriente del Niño. De la misma forma estos climas se los identifican por intervalos de tiempo durante el año, esto es que de noviembre a mayo aparezca la época de invierno y de junio a diciembre sea la época de verano.

El desarrollo de la gastronomía latinoamericana coincide con la intención que tienen los organismo gubernamentales de cada país en relación con el turismo, que es el rescatar los orígenes de los platos típicos y recetas ancestrales como parte del desarrollo económico de los

pueblos, y por ende el conocer la realidad cultural de las comidas tradicionales en este lado del Continente Americano.

Una de las principales aportaciones que hace la gastronomía en Latinoamérica es la profesionalización de esta rama y donde se aprovechan los espacios para que de una forma técnica y profesional hacer conocer la cultura gastronómica de los pueblos siendo su preparación y sus componentes culinarios los elementos diferenciadores a la hora de presentarlos a quienes degustan del buen comer.

Es importante destacar en esta parte, que el país sobresale en gran medida en su identidad y cultura gastronómica por la variedad de ingredientes que posee gracias al trabajo del hombre y la tierra que da lugar a la producción de importantes productos alimenticios desde las hortalizas, frutas entre otra variedad de alimentos lo que hace posible preparar muchos platos típicos.

De la misma forma, hay que tener en cuenta que el país tiene acceso otros recursos que son parte en la elaboración de alimentos y comidas típicas como es contar con productos del mar por la cercanía con el Océano Pacífico además de las Islas encantadas de Galápagos, Por otro lados se encuentra la Región Interandina y finalmente el acceso a la Amazonía del país.

Por lo tanto la gastronomía del país gira en torno a estas fuentes proveedoras de ingredientes, permitiendo la facilidad de acceso para su recolección y donde la comida tradicional del Ecuador da la oportunidad de degustar variedades de comidas exquisitas, preparados con todos los productos tanto de la Costa, Sierra y Oriente.

Además otro aspecto a destacar, es la gran variedad de sabores y aromas los cuales se funden en un elemento esencial llamado calidad. Esta identidad se mezcla entre lo tradicional marcado por los primeros pobladores y las culturas diversas que con el paso de los años se han ido consolidando hasta marcar historia y trascender en el aspecto gastronómico.

Guayaquil, posee riquezas que provienen del mar como los camarones, las langosta, variedad de peces y los cangrejos entre otros productos bases para la buena comida de su entorno a esto se suma materia prima del campo y del sector agrícola como las frutas que en su preparación, al combinarlas con otros productos, producen deliciosos platos para deleitar todos los gustos posibles de su población que vive para degustar los platos tradicionales de la ciudad.

La ciudad de Guayaquil, durante toda su historia y hasta los actuales momentos, ha tenido cambios sustanciales para su desarrollo económico y turístico, así como su población, base fundamental para dicho desarrollo, acompañada a esta se encuentra toda su infraestructura urbanística, todos estos elementos descritos permitió que los aspectos tradicionales como los platos típicos, hayan hecho que su gastronomía no sea la excepción.

Por lo tanto platos típicos como el arroz con menestra y carne asada, el encebollado, caldo de pata, caldo de bolas, bolón de verde y muchos platos más hacen de la ciudad un lugar muy reconocido por turistas nacionales y extranjeros.

Hoy en día, ya se habla de las famosas huecas, terminología reconocida por sus propios habitantes y que corresponden a esos pequeños lugares o negocios donde se disfruta de platos típicos que no

se puede evitar degustarlo, Guayaquil posee muchos huequitos o lugares donde se pueden degustar de todos estos sabrosos platos. Estos platos son los que hablan por sí solo sobre la cocina de la ciudad desde sus ancestros y que siguen siendo parte de la identidad guayaquileña.

2.2 Fundamentación Teórica

En este tipo de fundamentación se hace referencia a uso de los diferentes tipos de teorías de estudios, que serán la base de este estudio, al igual que todos los conceptos relacionados con el esquema de trabajo y capacitación, de tal manera den apoyo a la lógica conceptual y teórica de este proyecto.

Muchas veces se ha conversado sobre los restaurantes, negocios, productos, en fin, todo lo relacionado con la gastronomía y sería bueno dar una opinión un poco incómoda para el consumidor y todos los implicados en este tema. Son las web gastronómicas, las cuales se han halladas muchas y en ciertas ocasiones están en construcciones por largo tiempo, otras no están actualizadas con los anuncios de los diferentes medios de difusión, no la encontramos en los diferentes locales comerciales.

Se registran en alto número las web que no poseen información, direcciones, datos concretos, teléfonos promociones, email, etc. lo cual conlleva a que cuando se realiza un cambio en la carta o menú en el restaurant no se la pueda conocer en la web, esto ocasiona la perdida de interés por dicho negocio o producto, debido a la poca información, ya que los lectores no pueden saciar su curiosidad o la intención de obtener dicho producto, es decir no le dan la debida importancia al hecho de tener la web actualizada.

Con todos los antecedentes referidos, da fuerza a este proyecto de la web gastronómica, en la cual se destacara la amplia oferta culinaria presente en la ciudad de Guayaquil.

¿Qué es Gastronomía?

El termino Gastronomía, proviene de las voces griegas gáster que significa vientre o estómago y gnomos que significa ley esto es que corresponde a la expresión Ley o arte del vientre y el comer. Sin embargo un célebre francés Brillat-Savarin del gusto por el gourmet, definió como el conocimiento razonado en todo lo que respecta a la alimentación.

La gastronomía adquiere entonces no solo un valor nutricional y de subsistencia para el hombre, sino también un valor simbólico muy importante dentro de las diferentes culturas ya que representa el arte de comer alimentos.

Se pueden dar algunas definiciones de lo que es Gastronomía desde diferentes puntos de vistas entre los que se destacan que la gastronomía es todo lo que envuelve al ámbito del comer, también son todos los actos y acciones alrededor de la labor de comer.

Cultura Gastronómica

Hace referencia a un todo que en su complejidad incluye al conocimiento, leyes, costumbres y aspectos sociales, así como a la habilidad o hábito adquirido por el hombre como parte de un todo llamado sociedad. En ese sentido producto de esa interacción con la naturaleza, produce una reacción y como tal el aspecto cultural se opone de cierta forma a todo lo natural, y es el aspecto natural, que hace que el hombre como ser humano genere su propia cultura. Entonces hay que valorar que

la cultura, al ser un conjunto de experiencias, no es estática y está en constante desarrollando junto al hombre.

Partiendo de las consideraciones realizadas, no cabe duda que la Gastronomía es un proceso cultural, y por lo tanto el que más se apega y el que más depende de la naturaleza, ya que responde al instinto de todo ser tiene y que es el de la supervivencia.

Sin embargo para lo cultural, el hombre no se limita a sobrevivir, sino que lo hace de una manera específica, es decir que, que por su contexto natural y social, acumula experiencias, costumbres, que construye un esquema de percepción, dicho de otra manera es la forma de percibir el mundo y sus elementos.

Para esto, el hombre ha aprendido a alimentarse de forma determinada, esto es en primera instancia por el escenario natural donde se desenvuelve, y es ahí en el cual se encuentra lo que necesita como los alimentos y posteriormente el aspecto cultural, le da una simbología a los alimentos. Las formas en que se perciben los alimentos siempre serán diferentes por los lugares de origen, épocas, costumbres y estilos de vida de toda sociedad.

JUNCO & VALDÉS, (2013)

“La cultura es un concepto que nos permite atrapar la dimensión de creatividad del hombre en cuanto a ese momento que es propio de la transformación revolucionaria de la realidad, que por tanto supone la creación de nuevos valores, nuevos conocimientos, de elementos nuevos que incrementan el acervo cultural de los individuos y de un pueblo en sentido general”

La gastronomía está vinculado a la cultura de los pueblos y la importancia de conocer que cada pueblo tiene su identidad gastronómica. En ese sentido debe ser reconocida por la representación que tienen en función de los orígenes en la preparación de los alimentos y la creación de platos típicos que han trascendido durante su larga historia.

La identidad gastronómica está caracterizada por el valor que se da a un determinado plato elaborado con muchos productos propios de la localidad, y que por el sabor, color, aroma gracias a las especias han logrado marcar diferencias entre otras culturas gastronómicas.

La actividad gastronómica que se desarrolla en la cocina, corresponde a un proceso cultural, donde ha ido adquiriendo diferentes percepciones y connotaciones originarias de cada sociedad y como tal esa relación del hombre con el escenario natural da lugar a lo que se denomina identidad gastronómica.

Con lo establecido entre cultura e identidad gastronómica es fácil mantener más que diferencias, aspectos que ligan a ambos términos, es decir que tanto la cultura como la identidad gastronómica, están marcadas por el medio natural con factores como el clima de la localidad, su ubicación geográfica, la flora y fauna de la región y su aporte en la elaboración de los platos tradicionales y por lo tanto el medio y entorno social donde existe influencia de la historia.

Es evidente que la gastronomía ha puesto en evidencia muchos productos que el hombre mismo los ha producido con el trabajo de la tierra y que el proceso de estos no le pide favor a los producidos en otras culturas de países de otros continentes incluido el americano. Por lo tanto los elementos más representativos de la cultura e identidad gastronómica

de la localidad se muestran a través de iconos y símbolos marcados por hechos históricos de la comida tradicional de un pueblo.

Cuando se habla de desarrollo turístico, hay que empezar a describir la etimología de lo que significa turismo y su impacto en desarrollo económico de una localidad.

Las personas tienen la costumbre de cambiar de sitio o lugar donde se encuentra, por lo que se beneficia de las bondades que brindan los lugares de donde habita de forma usual.

(Salazar, Pérez, & León, 2009), "Cualquier desplazamiento temporal, con causas ajenas al lucro es Turismo"

Etimológicamente para (Gómez Cerda, 2013), la palabra Turismo se deriva de la palabra latina "Tornus", que significa la acción de movimiento y retorno.

Importancia de la tecnología en la difusión de información

La implementación de herramientas tecnológicas en los procesos de desarrollo, emprendimiento y de transmisión de información ofrecen muchas posibilidades de crecimiento cuando se trata de dar a conocer todos los aspectos tradicionales que encuentran en una ciudad o localidad.

Lograr entender las tecnologías de la información desde esta perspectiva, se puede innovar y crear muchos espacios de discusión que incluyan a todos quienes hacen posible que la información fluya de forma clara y veraz para que represente alternativas y oportunidades de

aprendizaje y conocimiento de la cultura de los habitantes de una de una ciudad.

¿Qué es un sitio web?

Existen varias definiciones de lo que es un Sitio Web, estas conceptualizaciones viene dada a partir de que corresponde a un grupo o conjunto de páginas diseñadas bajo un lenguaje de etiqueta y que guardan una relación entre sí y que para que sean visualizadas debe existir una conexión bajo un dominio específico a través de un proveedor de servicio de internet.

Su estructura dependerá de lo que se quiere dar a conocer y por tal motivo su diseño debe mantener un criterio lógico en cuanto a línea gráfica y estructura técnica, es decir toda la información debe mantener un orden y este se logra con un correcto diagrama o mapa de navegabilidad lo que hace que su la interacción sea fácil para el usuario.

El Internet como medio de comunicación eficaz

Se empezó a tener en cuenta más la usabilidad, la accesibilidad, la estructura coherente y la utilidad de las páginas. Con el internet empezaron a surgir las primeras tecnologías de servidor que permitían hacer las webs dinámicas, en el sentido de que el contenido podía ser actualizado fácilmente por los editores de contenidos y usuarios de las mismas, por lo que aparecen las primeras tiendas virtuales y foros.

Se empiezan a incorporar contenidos multimedia y, con la aparición del Flash, con esto vuelve el interés de algunas empresas por hacer las webs tecnológicamente espectaculares sin importar las funcionalidades ni el usuario.

Tanto el internet como el diseño de páginas web están en constante evolución. Por tanto el diseño web es una actividad multidisciplinaria y reciente, tanto como lo es el internet. Se alimenta de muchas fuentes como lo es el diseño gráfico, y las artes visuales, la programación de aplicaciones informáticas, el diseño de interfaces, la redacción de contenidos, la animación tradicional, la publicidad, el marketing y otras muchas más.

¿Qué es una página web?

Una página web o página electrónica, es un documento o información electrónica capaz de contener texto, sonido, vídeo, programas, enlaces, imágenes, y muchas otras cosas, adaptada para la llamada World Wide Web, y que puede ser accedida mediante un navegador.

Las páginas web pueden estar almacenadas en un equipo local o un servidor web remoto. El servidor web puede restringir el acceso únicamente a redes privadas, por ejemplo, en una intranet corporativa, o puede publicar las páginas en la World Wide Web.

Las páginas web están desarrolladas con lenguajes de marcas o de etiquetas como el HTML, que pueden ser interpretados por los navegadores. De esta forma, las páginas pueden presentar información en distintos formatos, es decir, texto, imágenes, sonidos, videos, animaciones, entre otros elementos tecnológicos, y como tal esta asociadas con aplicaciones interactivas.

Características de una página web

El contenido de la página puede ser predeterminado generado al momento de visualizarla o solicitarla a un servidor web. Las páginas

dinámicas que se generan al momento de la visualización, se especifican a través de algún lenguaje que interpreta, los requerimientos de los usuarios, y la aplicación encargada de visualizar el contenido es la que realmente debe generarlo. Las páginas dinámicas que se generan, al ser solicitadas, son creadas por una aplicación en el servidor web que acoge a las mismas.

Sitio Web

Es un conjunto de archivos electrónicos y páginas Web referentes a un tema en particular, que incluye una página inicial de bienvenida, generalmente denominada home page, con un nombre de dominio y dirección en Internet específicos, empleados por las instituciones públicas y privadas, organizaciones e individuos para comunicarse con el mundo entero.

El único requisito es que el equipo que acoge a los documentos, esté conectado a la red mundial de Internet. Este equipo de cómputo o Servidor Web, como se le denomina técnicamente, puede contener más de un sitio Web y atender concurrentemente a los visitantes de cada uno de los diferentes sitios.

2.3 Fundamentación Filosófica

Una rama de la filosofía es la axiología que nos muestra la naturaleza de los valores morales y sus características, todos usamos la palabra valor pero ese conocimiento y uso no es técnico, por lo que la axiología pretende ofrecernos esos fundamentos científicos para poder referirnos a los valores de una manera más objetiva.

Que significa decir que algo es objetivo o subjetivo, entonces cuando afirmamos que algo es subjetivo, normalmente queremos decir que es algo que depende de cada individuo, que no se puede llegar a un consenso universal, pero también suele entrar en esta idea, que es algo que no nos podemos equivocar, esto nos da la idea general de nuestro proyecto, el cual va a generar en las personas que lo visiten un conocimiento extra y esto es una realidad subjetiva.

Es decir cuando la persona se expresa de uno mismo o de la realidad, por ejemplo se puede decir me siento bien, me siento contento, me siento feliz, me gusta esto y eso, ir de paseo, esto me parece bien o mal, todo esto dice algo del sujeto y son enunciados subjetivos, cuando se dice algo del objeto son enunciados objetivos, en otra forma se quiere expresar como el sujeto recibe esta realidad, en si la idea general de esta página web gastronómica es lograr la percepción de todos sus visitantes.

En este mundo globalizado y gracias a este proyecto web, Guayaquil es una ciudad del mundo en donde vamos encontrar culturas lejanas a la nuestra habitando en esta ciudad y con respecto a esto la gastronomía tiene mucho que ver por qué antes solo se encontraban los platos típicos, ahora se encuentra cada vez más comida de otros lugares del país, restaurantes especializados, o cual genera oferta y calidad de vida para ocupar el tiempo libre en un poco de diversión a través de la gastronomía a las personas de buen paladar.

En lo que respecta al turismo esté proyecto web, un aspecto importante es el da la solidaridad, como dice Juan Pablo II, la solidaridad no es un sentimiento superficial, es el sentimiento firme y perseverante de empeñarse por el bien común, es decir, el bien de todos y cada uno para que todos seamos realmente responsables de todos, en otras palabras se promoverá la alimentación en la ciudad, apoyando a la microempresa

local, también se ubicaran destinos de medio y bajo índice de desarrollo social.

La filosofía corresponde al análisis sobre los diferentes factores o elementos que influyen en un estudio o investigación, lo que da lugar a diferentes posiciones de quien investiga es decir del investigador, y su aportación en esos aspectos importantes que involucra al conocimiento, los valores, la ética, al ser entre otros.

El elemento que más se destaca entre ellos, son los valores porque representa la concordancia que debe tener la subjetividad con la formación de verdaderos valores de apreciación y valores subjetivos.

La filosofía corresponde al conocimiento, a los saberes que posee el hombre, y es la resultante de toda actividad que el propio ser humano ha venido desarrollando durante toda su vida. Dicha actividad no es otra cosa que filosofar y que es la forma en que el hombre busca la razón de ser de las cosas que le rodea

Se observa que la filosofía es exigente para circunstancias determinadas y estados de ánimo. Este estado de ánimo puede ser trasladado a circunstancias externas, cuando la realidad es la que se encarga de comprobar y demostrar que lo que uno pensaba no era la verdad. La actividad de filosofar tiene que ver mucho con despojarse o liberar todo tipo de pensamiento de prejuicio por decisión de la persona o por situaciones externas.

La filosofía como ciencia, es la que tiene el conocimiento de todas las cosas, sus causas y la razón de ser de las cosas. Por tal motivo es una práctica desde siglos pasado y fueron los griegos quienes empezaron con la formulación de interrogantes sobre las cosas que lo rodeaban.

Entonces se puede reconocer a la filosofía como la ciencia que ordena principios y conocimientos desde su procedencia y los demuestra. Es importante destacar como la filosofía ha desmembrado ese tipo de comportamiento del hombre y sus capacidades. Así se tiene a la filosofía del ser, desde el ser y como persona u hombre y sus actividades cotidianas. Esto corresponde a la Ontología. Al hombre como ser pensante en su rama Antropológica. La moral y sus actos, la validez su conocimiento a través de la Epistemología, sus valores mediante la Axiología.

La filosofía no corresponde a un estudio eminentemente técnico, consiste en un trabajo muy interesante y con todo el interés sobre la verdad, el bien de las personas y la que es justo, con total independencia y lo que se puede sacar provecho a plazo corto o inmediato.

Para (Reale & Antiseri, 2007, pág. 115), la filosofía “sea como término, sea como concepto, es considerada por la casi totalidad de los estudiosos como una creación propia del genio de los Griegos.”

2.4 Fundamentación Pedagógica

La elaboración del trabajo investigativo está relacionada con lo instructivo; puesto que permitirá transmitir conocimientos fundamentales sobre el diseño y elaboración de un sitio Web ilustrativo sobre la identidad gastronómica de Guayaquil. Los contenidos siempre deben estar organizados, de forma tal que propicien el aprendizaje al momento de navegar en él.

Desde el punto de vista profesional, hay que considerar un caso particular de la enseñanza la misma que está dirigida a pequeños y

adultos, y en ese sentido el aprendizaje que se obtiene es diverso en función que el tema planteado así como la propuesta es ilustrativo para todo grupo objetivo, es decir un sitio web descrito anteriormente, ya que los verdaderos modelos pedagógicos y andragógicos ha roto muchos paradigmas en la enseñanza y hoy en día la tecnología ha sido de gran ayuda para socializar temas de enorme relevancia.

Esta web ilustrativa se enfocara a la forma de aprender del ser humano (niños y adultos), desde diferentes puntos de vista y argumentos explicativos que integran elementos sociales y culturales, lo que dará una relación entre la información acerca de la gastronomía que ellos poseen y la nueva información que se está tratando de adquirir mediante el uso de esta web ilustrativa, en la cual encontraran los diferentes lugares gastronómicos y turísticos a los cuales ellos podrán asistir y a la vez recomendarlos dándole ese plus necesario a la gastronomía guayaquileña.

El desarrollo de los actuales procesos educativos que han venido siendo planteando, ha sido en base a las diversas propuestas como consecuencia de un trabajo de investigación de campo que han dado como resultado brindar la oportunidad de conocer mucho más sobre la identidad gastronómica de Guayaquil.

Es oportuno la implementación de modelos que puedan armonizar todos los involucrados a partir de procesos educativos que permitan conocer más de las raíces e identidad de una localidad en particular y como incide en el aspecto cognitivo de las personas que lo recibe.

Para (Almeida Ruiz, 2015): “Una consecuencia inevitable del postulado constructivista es que se asigna al estudiante la enorme responsabilidad

de ser constructor de sus propios conocimientos, aspecto en que coincide con el activismo pedagógico”

2.5 Fundamentación Sociológica

Los hábitos y cultura alimentaria caracterizan determinadas clases o estrato social, etnias, razas y religiones, también están influenciado por diferentes factores: culturales, económicos, sociales, prejuicios, creencias y tabúes.

Sin embargo, la cultura gastronómica no solo considera la parte de la preparación de los platos típicos y comida autóctona, también hace referencia a diversas maneras de comportamientos en la mesa por parte de quienes degustan de la comida, esto es, que en algunos casos, los platos de comida tradicionales tienen su forma típica y tradicional de ingerirlos.

Desde el punto de vista económico el aspecto gastronómico genera enormes ingresos, ya que es una actividad que encamina mucha inversión para poder producir el desarrollo económico de forma general, en una sociedad como la considerada en el presente proyecto, generando un efecto multiplicador de plazas de trabajo y la mejora en la calidad de vida de los habitantes de una localidad.

HUACON & MURRIETA, (2010) expresan que “La cocina se presenta como una forma de aumentar la oferta turística, como producto principal o como valor agregado, considerado como rescate del saber de un pueblo”

La actividad gastronómica también forma parte de las actividades referente al turismo, ya que se debe considerar aspectos relevantes para su desarrollo como son los lugares tradicionales hoy llamados huecas,

sitios atractivos y que como tal captan el interés de los turistas extranjeros en el país. Todo esto implica que el turismo está ligado a la actividad gastronómica de la ciudad convirtiéndolo en legado y tradición de una población.

El aspecto gastronómico, permite establecer objetivos y motivaciones de emprendimiento y ofrece oportunidades para el surgimiento de negocios y empresas en la localidad, por lo que se requiere de mucha inversión ya que se necesita de equipamiento o logística así como infraestructura física y de mano de obra permanente.

El turismo como tal es un sector con el ir y venir de habitantes del país y turistas extranjeros que concurren en temporadas sean esta de mayor o menor afluencia y que son quienes más degustan de lo tradicional en una localidad que visitan.

2.6 Fundamentación Psicológica

Existen varias apreciaciones y puntos de vistas respecto de la forma de entender el pensar y actuar del ser humano. En esta circunstancia el aspecto psicológico es determinante en lo que respecta a esta conceptualización o marco conceptual.

Son las bases teóricas que conducen acertadamente a la visualización del accionar del hombre en su entorno con la finalidad de establecer condiciones de vida que le pueda permitir adaptarse a ese medio.

El comportamiento del ser humano, permite relacionarse con la complejidad que conlleva los cambios de estados de ánimo y comportamiento, que va desde lo más sencillo a lo más complejo y que tiene que ver con lo afectivo, emocional y cognitivo.

Al hacer un análisis de la problemática en el ámbito de identidad cultural, se puede observar que las personas reflejan limitaciones desde el proceso de aprendizaje y como tal no tienen claro lo que debe desarrollar para lograr una identidad cultural y cómo debe definir sus raíces. El aspecto intrafamiliar representa un trabajo incondicional al proceso de vida de las personas, porque los valores del ser, tienen su inicio en el hogar y es donde no se debe olvidar de donde vienen.

Hablar sobre identidad cultural, es pertinente analizar las costumbres y tradiciones de las personas que habitan en un determinado lugar, conocer sus antepasados, además de las generaciones subsiguientes donde la calidad de vida de los habitantes tiene una realidad pura y dependiente del estilo de vida que poseen o llevan. Los argumentos válidos en el aspecto pedagógico tienen sus bases desde los maestros como Sócrates, Platón, Aristóteles que no creían en la formación tradicional sino que utilizaban una excelente metodología para transmitir el conocimiento directamente al adulto.

Tanto Aristóteles y Platón pensaron en formas prácticas mediante el uso de situaciones de la vida real. En un contexto más complejo, se debe proyectar valores culturales más auténticos. La cultura local es portadora de anhelos, de valores del ser, es parte inseparable de la identidad, desempeña un importante papel en la vida los habitantes de un localidad.

(Iglesias, 2009)

“El Holismo, que viene del griego holos, que significa “todo”, “total”, es un planteamiento de análisis de sistemas (biológico, químico, social, económico, mental, lingüístico, etc.), mediante el cual se trata el problema desde un prisma universal, desde una visión cósmica del

individuo, y no mediante el de sus componentes de forma aislada”

Esto indica que dentro de la Psicología holística se debe considerar todos los aspectos de comportamiento, donde el sistema en el campo de la gastronomía funciona como un todo, y en ciertos momentos tiene comportamiento distinto de lo normal y no desde el conocimiento solamente de los ingredientes.

La neurolingüística es una ciencia que en la actualidad agrupa las diferentes características psicológicas y crea un nexo para ponerlas a la mano de una negociación personal, esta es un tipo de técnica que se fue integrando a las personas exitosas en sus respectivos negocios y estas virtudes modelarlas a el resto de las personas a su alrededor, generando un gran vínculo entre los temas psicológicos y cuestiones o hechos reales, esto permitirá tener un mayor conocimiento de la persona a tratar y por ende ver detalles de los gestos, posturas y actitudes de los potenciales clientes.

En la comunicación con el cliente, un primer paso muy importante es brindar una buena recepción, ya que este será el momento de mayor importancia, ya que cada uno realizará un primer juicio de valor gracias a la impresión inicial, se logrará con esto que el cliente se sienta a gusto, además es muy importante el lenguaje no verbal que dará sustento a lo expuesto con anterioridad, para poder entrar en sintonía o armonizar con la gesticulación y posturas corporales.

(CASTAÑEDA ROJAS, 2013)

“Le corresponde ser un profesional con visión holística y pensamiento sistémico que integre la comprensión de la filosofía gerencial moderna y su aplicación práctica, orientada de un modo prospectivo al mejoramiento de la calidad humana, laboral, comunicacional, espiritual y

productiva de las organizaciones, haciéndolas más competitivas en los mercados globales, dentro de un contexto de desarrollo sostenible”

2.7 Fundamentación Legal Constitución (2008)

Para el Ecuador, la reflexión sobre el Estado Constitucional de Derechos y de Justicia se vincula al concepto de garantía de los derechos y sus distintas manifestaciones; así como los derechos fundamentales y los específicos que tienen los grupos poblacionales de atención prioritaria.

La Constitución de la República del Ecuador, expedida en el año 2008, es el marco legal, conceptual y ético que refleja una forma de convivencia ciudadana en una sociedad que respeta, en todas sus dimensiones, la dignidad de las personas y las colectividades.

CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR

Capítulo segundo

Derechos del buen vivir

Sección segunda

Ambiente sano

Art. 14.- Se reconoce el derecho de la población a vivir en un ambiente sano y ecológicamente equilibrado, que garantice la sostenibilidad y el buen vivir, *sumak kawsay*.

Se declara de interés público la preservación del ambiente, la conservación de los ecosistemas, la biodiversidad y la integridad del patrimonio genético del país, la prevención del daño ambiental y la recuperación de los espacios naturales degradados.

Sección tercera

Comunicación e Información

Art. 350.- El sistema de educación superior tiene como finalidad la formación académica y profesional con visión científica y humanista; la investigación científica y tecnológica; la innovación, promoción, desarrollo y difusión de los saberes y las culturas; la construcción de soluciones para los problemas del país, en relación con los objetivos del régimen de desarrollo.

DE LOS DERECHOS DE AUTOR Y DERECHOS CONEXOS

Capítulo I

DEL DERECHO DE AUTOR

Sección II

OBJETO DEL DERECHO DE AUTOR

Art. 8.- La protección del derecho de autor recae sobre todas las obras del ingenio, en el ámbito literario o artístico, cualquiera que sea su género, forma de expresión, mérito o finalidad. Los derechos reconocidos por el presente Título son independientes de la propiedad del objeto material en el cual está incorporada la obra y su goce o ejercicio no están supeditados al requisito del registro o al cumplimiento de cualquier otra formalidad.

LEY DE TURISMO Ley No. 97. RO/ Sup. 733 de 27/12/2002

Art. 3.- Son principios de la actividad turística, los siguientes:

- a) La iniciativa privada como pilar fundamental del sector; con su contribución mediante la inversión directa, la generación de empleo y promoción nacional e internacional;
- b) La participación de los gobiernos provincial y cantonal para impulsar y apoyar el desarrollo turístico, dentro del marco de la descentralización;
- c) El fomento de la infraestructura nacional y el mejoramiento de los servicios públicos básicos para garantizar la adecuada satisfacción de los turistas;
- d) La conservación permanente de los recursos naturales y culturales del país; y,
- e) La iniciativa y participación comunitaria indígena, campesina, montubia o afro ecuatoriana, con su cultura y tradiciones preservando su identidad, protegiendo su ecosistema y participando en la prestación de servicios turísticos, en los términos previstos en esta Ley y sus reglamentos.

CAPÍTULO IV DEL MINISTERIO DE TURISMO

Art. 15.- El Ministerio de Turismo es el organismo rector de la actividad turística ecuatoriana, con sede en la ciudad de Quito, estará dirigido por el Ministro quien tendrá entre otras las siguientes atribuciones:

7. Promover y fomentar todo tipo de turismo, especialmente receptivo y social y la ejecución de proyectos, programas y prestación de servicios complementarios con organizaciones, entidades e instituciones públicas y

privadas incluyendo comunidades indígenas y campesinas en sus respectivas localidades.

2.8 Variables

Variable independiente

Identidad Cultural Gastronómica

Variable dependiente

Fortalecimiento del Sector Turístico de la ciudad de Guayaquil

2.9 Definiciones Conceptuales

Gastronomía

Conjunto de conocimientos y actividades que están relacionados con los ingredientes, recetas y técnicas de la culinaria así como con su evolución histórica.

Turismo

Actividad recreativa que consiste en viajar o recorrer un país o lugar por placer. "hacer turismo".

Identidad

Circunstancia de ser una persona o cosa en concreto y no otra, determinada por un conjunto de rasgos o características que la diferencian de otras.

Plato Típico

Que es característico o representativo de un lugar Típico, es cómo aquellos elementos que pertenecen a la cultura o al folclore de un pueblo; comida típica; entre otros.

Costumbres

Son formas de comportamiento particular que asume toda una comunidad y que la distinguen de otras comunidades; como sus danzas, fiestas, comidas, idioma o artesanía.

Estas costumbres se van transmitiendo de una generación a otra, ya sea en forma de tradición oral o representativa, o como instituciones.

Fortalecimiento

La primera definición de fortalecimiento en el diccionario de la real academia de la lengua española es acción y efecto de fortalecer. Otro significado de fortalecimiento en el diccionario es cosa que hace fuerte un sitio o una población; p. ej., un muro, una torre, etc. Fortalecimiento es también fortaleza.

Sabor

Cualidad de una sustancia que es percibida por el sentido del gusto. Sensación que produce en el órgano del gusto una sustancia con sabor. "el sabor picante de la comida; un caramelo de sabor a menta".

Tradición

Transmisión o comunicación de noticias, literatura popular, doctrinas, ritos, costumbres, etc., que se mantiene de generación en generación.

Recetas

El concepto de receta tiene su origen en el latín *recepta* y posee dos grandes acepciones: por un lado, la emplean médicos y pacientes para hacer mención a la prescripción de medicamentos y, por otra parte, en gastronomía representa los pasos a seguir para reproducir un determinado plato.

Página Web

Una página web, página electrónica o ciberpágina, es un documento o información electrónica capaz de contener texto, sonido, vídeo, programas, enlaces, imágenes, y muchas otras cosas, adaptada para la llamada World Wide Web, y que puede ser accedida mediante un navegador.

Internet

Internet es una red de redes que permite la interconexión descentralizada de computadoras a través de un conjunto de protocolos denominado TCP/IP.

Comunicación

La comunicación es el proceso mediante el cual se puede transmitir información de una entidad a otra, alterando el estado de conocimiento de la entidad receptora.

CAPÍTULO III

LA METODOLOGÍA

3.1. Diseño de la investigación

Mediante el diseño de la investigación se puede obtener información relevante que permita aportar todo lo que se necesita para que la o las hipótesis puedan ser rechazadas o aceptadas.

El presente trabajo de investigación corresponde al tipo NO EXPERIMENTAL, ya que se ha manipulado las variables, es TRANSECCIONAL, porque los datos a recopilar serán de la población considerada en el estudio y se la efectuará en un solo tiempo y es DESCRIPTIVA, porque se indagará la Identidad Cultural Gastronómica y la incidencia en el fortalecimiento del Sector Turístico de la ciudad de Guayaquil

Para Gómez, M. (2006)

“Los diseños de investigación transeccionales o transversa les recolectan datos en un solo momento, en un tiempo único. Su propósito es describir variables y analizar su incidencia e interrelación en un momento dado (o describir comunidades, eventos, fenómenos o contextos). Es como tomar una fotografía de algo que sucede” (Pág. 102)

En este proyecto solo se observará situaciones que ya existen como los lugares donde se degustan comidas tradicionales y típicas de la localidad. En ese sentido también se encuentra las tan famosas llamadas

huecas que han hecho de la gastronomía Guayaquileña una cultura y hábito de comer lo típico de la ciudad.

3.2. La Metodología

La Metodología corresponde a las actividades encaminadas a cumplir cada uno de los objetivos propuestos en el presente proyecto. Todo esto permite solucionar el problema planteado en el estudio. De la misma forma describe de forma detallada el problema planteado con el fin de cumplir con los objetivos planteados.

En este sentido al aplicar una metodología determinada en un estudio o trabajo de investigación siempre va a responder a preguntas o interrogantes del cómo se va a desarrollar el estudio o la investigación para poder resolver el problema planteado con soluciones efectivas.

3.3. Metodología Cuantitativa

La metodología cuantitativa que se vale de datos que se pueden cuantificar y a la que se tiene acceso por la observación y medición. Para el caso de su análisis, esta procede a través de la utilización de las estadísticas y como tal el análisis de las variables consideradas en el estudio, siempre tomando en cuenta la muestra considerada de acuerdo a la población del proyecto.

Centro Virtual Cervantes, (2014)

“La metodología cuantitativa es una de las dos metodologías de investigación que tradicionalmente se han utilizado en las ciencias empíricas. Se centra en los aspectos observables susceptibles de cuantificación, y utiliza la estadística para el análisis de los datos”

El presente proyecto aplicará esta metodología en la recolección de datos de acuerdo a las preguntas formuladas en el cuestionario a elaborar, lo que permitirá hacer mediciones numéricas en base a la técnica de la observación directa así como el análisis respectivos de los resultados.

3.4. Metodología Cualitativa

La metodología cualitativa es aquella empleada para abordar una investigación dentro del campo de las ciencias sociales y humanísticas. Como tal, se enfoca en todos aquellos aspectos que no pueden ser cuantificados, es decir, sus resultados no son parte de las ciencias exactas o donde las matemáticas intervienen.

Enciclopedia Wikipedia, (2014)

“Hace referencia a un grupo de métodos de investigación de base lingüístico semiótica, usados principalmente en ciencias sociales. Se suele considerar técnicas cualitativas todas aquellas distintas a la encuesta y al experimento. Es decir, entrevistas abiertas, grupos de discusión o técnicas de observación y observación participante”

Es evidente que la cita antes mencionada, hace referencia a los elementos característicos que intervienen en este tipo de metodología, como son las técnicas.

3.5. Modalidad de la Investigación

La modalidad del presente estudio corresponde a un trabajo de investigación basado en un proyecto factible en investigación de campo.

Tipos de Investigación

Cuando se empieza a trabajar en lo que corresponde a la metodología surge la necesidad de establecer o definir qué tipo de investigación se va a aplicar o a considerar en el trabajo de investigación. La forma en que se debe seleccionar el tipo de investigación apropiada, dependerá siempre del proyecto o estudio a plantear.

Por lo tanto aquí se determina el enfoque de la investigación debido a la aplicación de los instrumentos necesarios para el desarrollo del estudio, y como tal el conocimiento y la forma en que se debe analizar los datos recolectados, todo esto representará la forma en que se debe realizar cualquier trabajo de investigación.

Investigación Aplicada

El principal objetivo de este tipo de investigación, es la resolución de problemas presentado en la vida práctica, lo que garantiza su aplicación al presente estudio.

Vargas Cordero, Z. (2009) “Entendida como la utilización de los conocimientos en la práctica, para aplicarlos en provecho de los grupos que participan en esos procesos y en la sociedad en general, además del bagaje de nuevos conocimientos que enriquecen la disciplina” (Pág. 159)

Investigación de Campo

Permite al investigador recolectar la información desde el sitio donde ocurren los hechos, de forma directa con quienes son sujetos o elementos considerados en el trabajo la investigación.

Arias, F. (2006)

“Este tipo de investigación permite tomar datos con diversas técnicas desde la fuente de estudio y es donde se ubican las pruebas o evidencias de acuerdo a las hipótesis planteadas en el estudio. “La investigación de campo es aquella que consiste en la recolección de datos directamente de los sujetos investigados, o de la realidad donde ocurren los hechos (datos primarios), sin manipular o controlar variable alguna, es decir, el investigador obtiene la información pero no altera las condiciones existentes. De allí su carácter de investigación no experimental” (Pág. 31)

Investigación Bibliográfica

Aporta de manera amplia en el desarrollo del estudio ya que permite la revisión bibliográfica de temas para conocer el estado en que se encuentra el estudio. El trabajo de búsqueda y recopilación de información bibliográfica sobre el tema propuesto tiene un significativo, pues permite tener una visión panorámica del problema.

Esta recopilación de datos e información es a través de diversas fuentes, revistas, textos, publicaciones científicas y todo lo aporte a la fundamentación del proyecto propuesto.

Guerrero, A. (2010)

“La investigación Bibliográfica en una indagación documental que permite, entre otras cosas, apoyar la investigación que se desea realizar, evitar emprender investigaciones ya realizadas, tomar conocimiento de experimentos ya hechos para repetirlos cuando sea necesario, continuar investigaciones interrumpidas o

incompletas, buscar información sugerente, seleccionar un marco teórico”

Investigación Exploratoria

Por el grado y profundidad con la que se debe abordar el objeto de estudio en el tema propuesto se considera hacer uso de una Investigación Exploratoria. Sirve como base para después aplicar la Investigación Descriptiva.

Arias, F. (2006): “Es aquella que se efectúa sobre un tema u objeto desconocido o poco estudiado, por lo que sus resultados constituyen una visión aproximada de dicho objeto, es decir, un nivel superficial de conocimiento” (Pág.23)

Investigación Descriptiva

Al considerar este tipo de investigación su fundamentación se basa en la manera como se desea controlar o no las variables. Es una investigación y en el análisis subjetivo e individual, esto la hace una investigación interpretativa, referida a lo particular. Su aplicación permite describir todos sus componentes principales.

Garza Mercado, A. (2009) “Tiene por objeto exponer la características de los fenómenos” (Pág.16)

Arias, F. (2006)

“Consiste en la caracterización de un hecho, fenómeno, individuo o grupo, con el fin de establecer su estructura o comportamiento. Los resultados de este tipo de investigación se ubican en un nivel intermedio en cuanto la profundidad de los conocimientos se refiere” (Pág.24)

Investigación Explicativa

Este tipo de investigación es la que posee o tiene una relación causal, esta no sólo persigue describir o acercarse a un problema, sino que pretende hallar el origen del mismo. Podemos encontrar que existen dos tipos de diseños, estos son los experimentales y NO experimentales.

Su interés se concentra en esclarecer por qué ocurre un fenómeno y en qué circunstancias se da este, o porque dos o más variables están relacionadas. Viéndola desde el punto de vista estructural debemos considerar cuatro elementos generalmente presentes en todo tipo de investigación: sujeto, objeto, medio y fin.

Se entiende por sujeto el que desarrolla la actividad, el investigador; por objeto, lo que se analiza o se busca, esto es, la materia o el tema; por medio, lo que se pide para llevar a cabo la tarea, es decir, el conglomerado de métodos y técnicas apropiadas; por fin, lo que se busca o persigue, los objetivos de la actividad de búsqueda, que se establece en la solución de una problemática localizada.

Garza Mercado, A. (2009), considera que “La Investigación explicativa tiene carácter predictivo cuando se propone pronosticar la realización de ciertos efectos. Tiene carácter correctivo cuando se propone estimular, atenuar o eliminar los efectos”, (Pág. 16)

Investigación Factible

Este tipo de investigación es cuando se elabora o ejecuta una propuesta exequible o viable, la cual estará destinada a solventar las necesidades específicas planteadas a partir de un diagnóstico.

Arias, (2006), considera del mismo modo “Que se trata de una propuesta de acción para resolver un problema práctico o satisfacer una necesidad. Es indispensable que dicha propuesta se acompañe de una investigación, que demuestre su factibilidad o posibilidad de realización” (Pág. 134)

Investigación de Diagnóstico

La investigación diagnóstica es la ideal para poder conocer las necesidades, falencias y fortalezas, en los diferentes campos o áreas de estudios en los que se pretenda incursionar, la cual dará un panorama real o completo de lo que se debe realizar para llegar a las soluciones de los diferentes problemas presentados.

(Goig, 2004),

“La investigación de diagnóstico es aquella en la que ante un problema específico (descenso de ventas, pérdida de cuota de mercado...), se pretende realizar un análisis de las actitudes, opiniones y motivaciones que lo han ocasionado con el objeto de obtener información que sirva de ayuda a su resolución y permita proponer alternativas para tomar decisiones o corregir el curso de una acción.”
(Pág. 40)

Investigación Evaluativa

Se podrá definir como investigación evaluativa a aquella que tiene como objetivo principal la evaluación de los resultados de uno o varios programas los cuales se encuentren aplicados al interior de un determinado contexto.

(Goig, 2004), dice que “Este tipo de investigación se refiere a aquellos casos en los que se pretende valorar cursos alternativos de acción: desde el contenido de una campaña publicitaria, hasta las asociaciones que despierta un logotipo, por ejemplo.” (Pág. 40)

Investigación Experimental

La investigación experimental es de tipo explicativa, ya que el fin de la misma es demostrar los diferentes cambios en la variable dependiente, los cuales fueron ocasionados por la variable independiente, con esto se lograra establecer la relación causa-efecto.

(Arias F. g., 2012), “La investigación experimental es un proceso que consiste en someter a un objeto o grupo de individuos, a determinadas condiciones, estímulos o tratamiento (variable independiente), para observar los efectos o reacciones que se producen (variable dependiente).” (Pág. 34)

Investigación Correlacional

La investigación correlacional, está clasificada como tipo de investigación social, cuyo ideal es medir el porcentaje de relación existente entre dos o más variables o definiciones, dentro de un contexto particular. La idea principal es saber cuál es el comportamiento de una variable sabiendo el comportamiento de la otra o más variables relacionadas.

(Avendaño, 2006)

“Su finalidad es determinar el grado de relación o asociación (no causal) existente entre dos o más variables.

En estos estudios, primero se miden las variables y luego, mediante pruebas de hipótesis correlacionales y la aplicación de métodos estadísticos. Aunque la investigación correlacional no establece de forma directa relaciones causales, puede aportar pistas sobre las posibles causas.” (Pág. 31)

3.6. Métodos

La aplicación de los métodos teóricos implica el vínculo entre la teoría y experiencia, ya que toda idea científica debe ser comprobada y verificada.

Método Hipotético Deductivo

El método hipotético-deductivo lo utilizamos en nuestro diario vivir y en la práctica científica, con el emitimos hipótesis sobre las posibilidades de solucionar el problema planteado, para luego llegar a la verificación o comprobación de la verdad de los enunciados deducidos comparándolos con la experiencia.

Método Inductivo

Se aplicó el Método Inductivo, ya que es aquel que permite de una forma razonada la asimilación del conocimiento de casos particulares a un conocimiento más general.

Bernal Torres, C. (2006), considera que “Con este método se utiliza el razonamiento para obtener conclusiones que parten de hechos particulares aceptados como válidos, para llegar a conclusiones, cuya aplicación sea de carácter general”. (Pág. 56).

Método Deductivo

Con este método se puede sacar conclusiones y consecuencias partiendo de principios generales, lo que conlleva a general posibles soluciones.

Hurtado León & Toro Garrido, (2007)

“La deducción es un proceso mental o de razonamiento que va de lo universal o general a lo particular. Consiste en partir de una o varias premisas para llegar a una conclusión. Es usado tanto en el proceso cotidiano de conocer como en la investigación científica” (Pág. 62)

3.7. Población y Muestra

Población

Una población está determinada por sus características definitorias, por lo tanto, el conjunto de elementos que posea esta característica se denomina población o universo.

Se puede considerar también a la población como el total de los habitantes que pertenecen a una área específica de una ciudad o país determinado.

Arias, F. (2006)

“La población, o en términos más precisos, población objetivo, es un conjunto finito o infinito de elementos con características comunes para los cuales serán extensivas las conclusiones de la investigación. Ésta queda delimita por el problema y por los objetivos del estudio” (Pág.81)

La población considerada para el presente proyecto fue la población de la ciudadela SAUCES I, Parroquia Tarqui, Sector Norte de la Ciudad de Guayaquil, Provincia del Guayas. Se trabajó con los datos reales proporcionados por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censo INEC, según empadronamiento que se efectuó el 28 de Noviembre del 2010 en las áreas amanzanadas (urbanas), donde el número exacto de la población fue de 4.112 habitantes segregados.

TABLA 2:
POBLACIÓN

Total Sauces 1	Hombre	Mujer
4.112	1.831	2.281

Fuente: Población de la Ciudadela Sauces I
Elaborado por: Andrade Rosales Juan Carlos

Muestra

La muestra es una porción que se toma de un grupo, esta tiene la característica de ser tangible e intangible, sin embargo se requiere extraer algunas características. Por lo tanto la muestra es considerada como la parte de una población determinada.

Arias, F. (2006): "La muestra es un subconjunto representativo y finito que se extrae de la población accesible" (Pág.83)

Como tal la muestra es determinante en la problemática de un estudio o investigación, porque tiene la capacidad de poder generar datos con la que identifican el error dentro del proceso.

Muestreo Probabilístico

Para el presente caso se aplicó el muestreo probabilístico, porque este permitió la selección de los elementos o muestras en función de la población que forma parte del proyecto, y por lo tanto todos los elementos de muestreo, pueden tener la misma posibilidad de ser seleccionados.

Para realizar el cálculo de la muestra se tomó la fórmula conociendo la población, lo que da lugar a que todos pueden tener las mismas posibilidades de ser electos.

$$n = \frac{z^2 * N * p * (1 - p)}{e^2 (N - 1) + z^2 * (1 - p)}$$

Datos:

Z= Nivel de confianza

N = Tamaño del Universo.

p = Probabilidad de éxito del proyecto.

(1-p) = Probabilidad de fracaso del proyecto.

e = error

n= Muestra

Valores

N =4112

Z=95, 1.96

p=50, =0.5

(1-p)=50, =0.5

e=5, =0.05

$$n = \frac{z^2 * N * p * (1 - p)}{e^2 (N - 1) + z^2 * (1 - p)}$$

$$n = \frac{(1.96)^2 * 4112 * 0.5 * (1 - 0.5)}{(0.05)^2 (4112 - 1) + (1.96)^2 * 0.5 * (1 - 0.5)}$$

$$n = \frac{3.8416 * 4112 * 0.5 * (0.5)}{0.0025(4111) + 3.8416 * 0.5 * (0.5)}$$

$$n = \frac{3.8416 * 4112 * 0.25}{(10.2775) + 3.8416 * 0.25}$$

$$n = \frac{3949.1648}{(10.2775) + 0.9604}$$

$$n = \frac{3949.1648}{11.2379}$$

$$n = 351.41$$

n= 351 Muestras

3.8. Procedimiento de la investigación

- Ubicación del problema en un contexto
- Situación Conflicto
- Causas y consecuencias
- Ubicación del problema
- Delimitación del problema
- Evaluación del problema
- Objetivos de la Investigación
- Interrogantes de la investigación

- Justificación
- Metodología
- Tipos de Investigación
- Población y Muestra
- Cuadro y Gráficos aplicados a la encuesta
- Recolección de la Información
- Criterios para elaborar la propuesta
- Análisis e Interpretación de resultados
- Conclusiones y Recomendaciones
- Propuesta

Recolección de la información

Para la recolección de la información se aplicaron todos los procedimientos correspondientes a las técnicas como parte de los procesos operativos en una investigación. El uso y aplicación de estos métodos ayuda en estos procesos en la recogida o recolección de información de una forma rápida.

Arias, F. (2006): “Se entenderá por técnica, al procedimiento o forma particular de obtener datos o información” (Pág. 67)

La técnica que se utilizará en el presente proyecto serán la entrevista y la encuesta. Estas permitirán elaborar un documento con varias preguntas con el fin de obtener información necesaria para el proyecto.

Permite definir características o diferencias de las cosas, situaciones, comportamientos, todo objeto a la que debe poner atención.

Consiste en reunir datos más detallados de fuentes primarias, lo cual la aplicación de esta técnica, permitió estudiar una población a través de muestras con representatividad.

Ibáñez Peinado, J. (2009) “La Encuesta, es considerada como una prueba escrita o test, creada por el investigador, donde se formula a un grupo de personas una serie de preguntas para estudiar temas relacionados directamente con el objeto de una investigación” (Pág. 193)

Se utilizó el cuestionario. Que permitió generar preguntas de acuerdo a los objetivos que se plantearon, además de la necesidad de conocer y recolectar datos relevantes.

Ballén Ariza, Pulido Rodríguez, & Zúñiga López, (2007): “En general el cuestionario hace parte de cualquier procedimiento o técnica donde se emplea la interrogación como medio para obtener la información” (Pág. 90)

Fue elaborada con diez preguntas conteniendo indicadores de respuestas subjetivas pero planteadas de forma clara sin generar confusiones en sus respuestas.

El utilizar este tipo de instrumento fue muy importante ya que es uno de los más utilizados para recopilar información, ya que mediante la elaboración de un formulario y en cuyo contenido se desarrollan las interrogantes a formular, estas deben ser de forma escrita respecto de las variables que se desea medir.

Por lo tanto es aplicable a grupos de personas acerca del objeto de la investigación. Para esto siempre será necesario, el propósito con la que va enfocado el cuestionario, la población al que va dirigido y su contexto o

amplitud, que se obtengas respuestas siempre acorde a lo que se pregunta.

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

Las técnicas fueron aplicadas de forma responsable, donde la población considerada para el presente proyecto fue la población de la ciudadela SAUCES I, Parroquia Tarqui, Sector Norte de la Ciudad de Guayaquil, Provincia del Guayas. Se trabajó con los datos reales proporcionados por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censo INEC, donde el número exacto de la población fue de 4.112 habitantes segregados.

Los resultados fueron tabulados haciendo usos de herramientas de oficina para el procesamiento de los datos y generando las respectivas tablas de frecuencia y porcentajes además de las gráficas representativas para su mejor comprensión.

La presentación de los datos tanto en las tablas o cuadros y en las gráficas corresponde a las frecuencias absolutas y relativas tal y cual lo contempla todo tipo de estudio a nivel de muestreo y todo lo que involucra el aspecto metodológico de un trabajo de investigación.

PREGUNTA 1

¿Considera usted que la Gastronomía de Guayaquil se identifica con los gustos y preferencias de sus habitantes?

TABLA 3

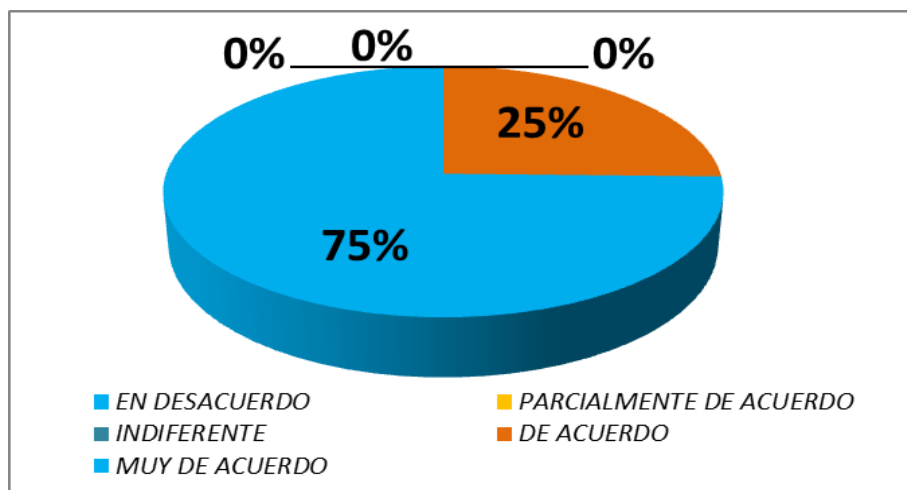
IDENTIFICACIÓN SOBRE GUSTOS DE LA GASTRONOMÍA GUAYAQUILEÑA

ÍTEM	INDICADORES	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
A	EN DESACUERDO	0	0
B	PARCIALMENTE DE ACUERDO	0	0
C	INDIFERENTE	0	0
D	DE ACUERDO	89	25
E	MUY DE ACUERDO	262	75
TOTAL		351	100

Fuente: Población de la Ciudadela Sauces I
Elaborado por: Andrade Rosales Juan Carlos

GRÁFICO 1

IDENTIFICACIÓN SOBRE LOS GUSTOS DE LA GASTRONOMÍA



Fuente: Población de la Ciudadela Sauces I
Elaborado por: Andrade Rosales Juan Carlos

Análisis: La mayoría de los encuestados respondieron estar muy de acuerdo que sus gustos y preferencia van de la mano o están identificados con la gastronomía de Guayaquil. En ese sentido también respondió estar de acuerdo otro porcentaje considerable sobre los gustos personales por la Gastronomía de la localidad.

PREGUNTA 2

¿Cree usted que la Gastronomía Guayaquileña ha fortalecido al sector turístico de la ciudad?

TABLA 4

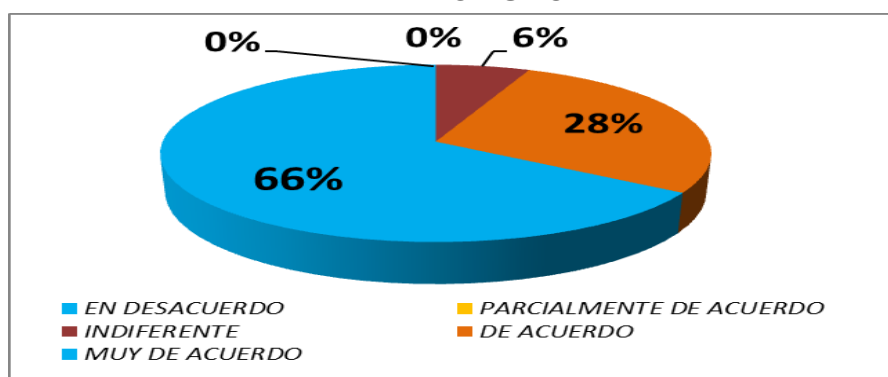
LA GASTRONOMÍA GUAYAQUILEÑA Y EL FORTALECIMIENTO DEL TURISMO

ÍTEM	INDICADORES	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
A	EN DESACUERDO	0	0
B	PARCIALMENTE DE ACUERDO	0	0
C	INDIFERENTE	22	6
D	DE ACUERDO	98	28
E	MUY DE ACUERDO	231	66
TOTAL		351	100

Fuente: Población de la Ciudadela Sauces I
Elaborado por: Andrade Rosales Juan Carlos

GRÁFICO 2

LA GASTRONOMÍA GUAYAQUILEÑA Y EL FORTALECIMIENTO DEL TURISMO



Fuente: Población de la Ciudadela Sauces I
Elaborado por: Andrade Rosales Juan Carlos

Análisis: Un alto porcentaje de los encuestados respondieron estar muy de acuerdo que la gastronomía de la ciudad ha sido un factor importante en el desarrollo del sector turístico local. Otro grupo respondió estar de acuerdo en que la gastronomía de la localidad aporta al turismo y desarrollo económico de la ciudad. Un grupo mínimo se mostró indiferente ante esta pregunta.

PREGUNTA 3

¿Considera usted que las comidas tradicionales que se preparan son parte de la Identidad y cultura Gastronómica de sus habitantes Guayaquil?

TABLA 5

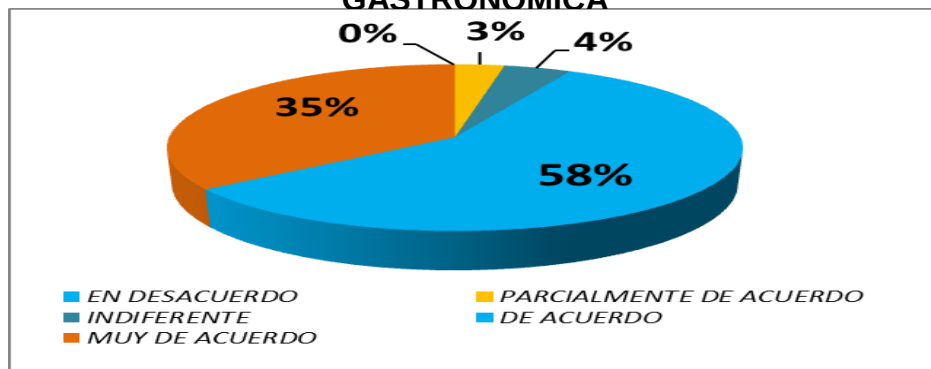
LAS COMIDAS TÍPICAS Y SU CONTRIBUCIÓN A LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA

ÍTEM	INDICADORES	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
A	EN DESACUERDO	0	0
B	PARCIALMENTE DE ACUERDO	11	3
C	INDIFERENTE	15	4
D	DE ACUERDO	202	58
E	MUY DE ACUERDO	123	35
TOTAL		351	100

Fuente: Población de la Ciudadela Sauces I
Elaborado por: Andrade Rosales Juan Carlos

GRÁFICO 3

LAS COMIDAS TÍPICAS Y SU CONTRIBUCIÓN A LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA



Fuente: Población de la Ciudadela Sauces I
Elaborado por: Andrade Rosales Juan Carlos

Análisis: El 35% de la población encuestada consideró estar muy de acuerdo en que las comidas típicas contribuye a la identidad gastronómica de la localidad lo que hace importante ser reconocido por aquello. El valor más alto correspondió al indicador que está de acuerdo respecto a la lo que representa la identidad gastronómica de la ciudad.

PREGUNTA 4

¿Considera usted que los habitantes de la ciudad deben estar informados sobre los diferentes platos típicos que identifican la gastronomía de Guayaquil?

TABLA 6

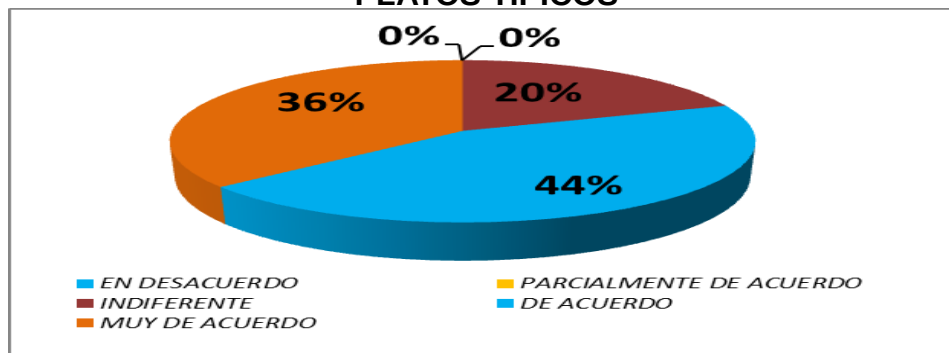
DIFUSIÓN A LA POBLACIÓN SOBRE LOS DIFERENTES PLATOS TÍPICOS

ÍTEM	INDICADORES	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
A	EN DESACUERDO	0	0
B	PARCIALMENTE DE ACUERDO	0	0
C	INDIFERENTE	69	20
D	DE ACUERDO	155	44
E	MUY DE ACUERDO	127	36
TOTAL		351	100

Fuente: Población de la Ciudadela Sauces I
Elaborado por: Andrade Rosales Juan Carlos

GRÁFICO 4

DIFUSIÓN A LA POBLACIÓN SOBRE LOS DIFERENTES PLATOS TÍPICOS



Fuente: Población de la Ciudadela Sauces I
Elaborado por: Andrade Rosales Juan Carlos

Análisis: Sumando los indicadores de respuesta DE ACUERDO Y MUY DE ACUERDO, se llega a un alto porcentaje, que es considerable y que indica que desean estar informado sobre los diferentes platos típicos que identifican a la ciudad, sin embargo para una menor cantidad de encuestados le fue indiferente que se informe o no.

PREGUNTA 5

¿Cree usted que la Gastronomía Guayaquileña motiva a sus habitantes a crear nuevos platos típicos para identificar lo autóctono de la ciudad?

TABLA 7

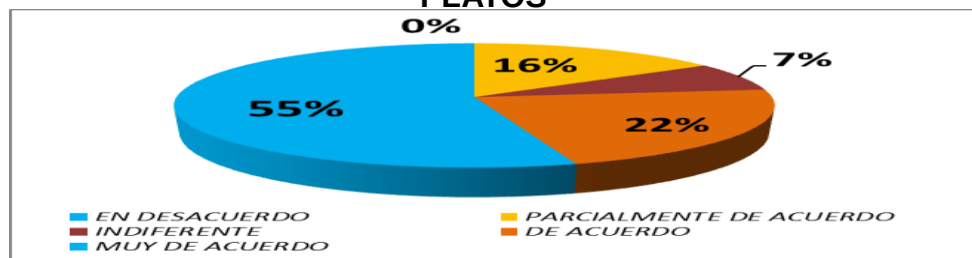
MOTIVACIÓN DE LA GASTRONOMÍA EN LA CREACIÓN DE NUEVOS PLATOS

ÍTEM	INDICADORES	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
A	EN DESACUERDO	0	0
B	PARCIALMENTE DE ACUERDO	55	16
C	INDIFERENTE	26	7
D	DE ACUERDO	78	22
E	MUY DE ACUERDO	193	55
TOTAL		352	100

Fuente: Población de la Ciudadela Sauces I
Elaborado por: Andrade Rosales Juan Carlos

GRÁFICO 5

MOTIVACIÓN DE LA GASTRONOMÍA EN LA CREACIÓN DE NUEVOS PLATOS



Fuente: Población de la Ciudadela Sauces I
Elaborado por: Andrade Rosales Juan Carlos

Análisis: Más de la mitad de los encuestados respondió estar muy de acuerdo que la gastronomía Guayaquileña da la oportunidad a ser más creativo en la elaboración de platos autóctonos que identifican a la ciudad. Otro porcentaje respondió estar de acuerdo, un mínimo se mostró indiferente y otro valor pequeño se mostró parcialmente de acuerdo con este criterio.

PREGUNTA 6

¿Piensa usted que las personas que degustan de las comidas tradicionales, crean hábitos de consumo por la Gastronomía local?

TABLA 8

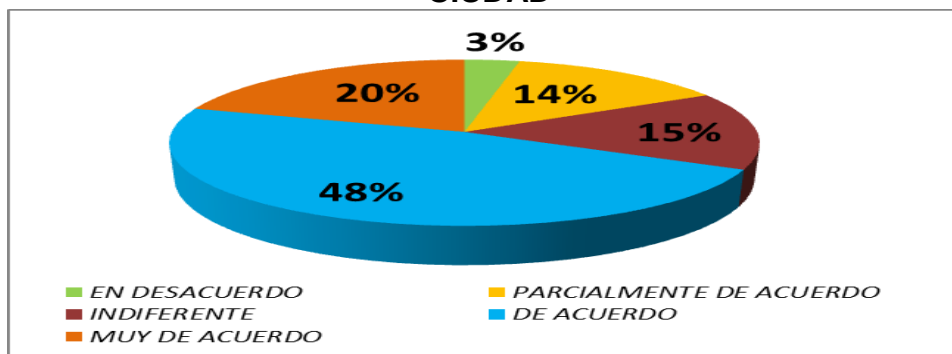
CREAR HÁBITOS POR EL CONSUMO DE LA COMIDA DE LA CIUDAD

ÍTEM	INDICADORES	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
A	EN DESACUERDO	12	3
B	PARCIALMENTE DE ACUERDO	48	14
C	INDIFERENTE	53	15
D	DE ACUERDO	167	48
E	MUY DE ACUERDO	71	20
TOTAL		351	100

Fuente: Población de la Ciudadela Sauces I
Elaborado por: Andrade Rosales Juan Carlos

GRÁFICO 6

CREAR HÁBITOS POR EL CONSUMO DE LA COMIDA DE LA CIUDAD



Fuente: Población de la Ciudadela Sauces I
Elaborado por: Andrade Rosales Juan Carlos

Análisis: Se encontró respuestas divididas a esta pregunta, sin embargo no deja de ser importante cada una de ellas como aporte al estudio y es que la mayoría respondió estar de acuerdo y muy de acuerdo en que el consumo de comidas tradicionales crea hábitos y cultura por el consumo de lo nuestro. Un porcentaje menor se mostró indiferente, otro grupo respondió parcialmente de acuerdo y solo un mínimo grupo se mostró en desacuerdo a esta interrogante.

PREGUNTA 7

¿Considera usted que la Gastronomía Guayaquileña debe ser un aliado permanente con el sector turístico para el desarrollo económico de la ciudad?

TABLA 9

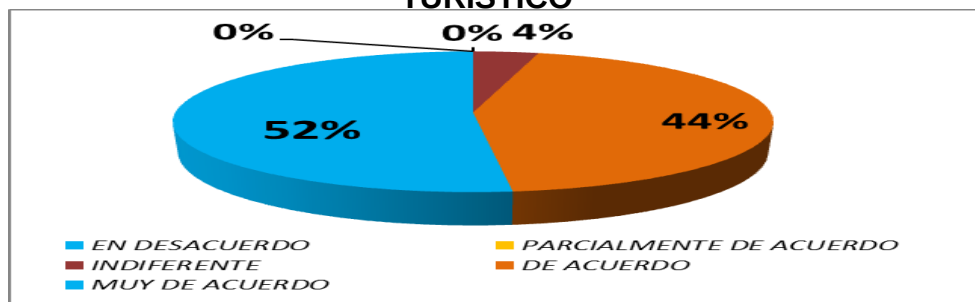
LA GASTRONOMÍA GUAYAQUILEÑA COMO ALIADO DEL SECTOR TURÍSTICO

ÍTEM	INDICADORES	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
A	EN DESACUERDO	0	0
B	PARCIALMENTE DE ACUERDO	0	0
C	INDIFERENTE	14	4
D	DE ACUERDO	155	44
E	MUY DE ACUERDO	182	52
TOTAL		351	100

Fuente: Población de la Ciudadela Sauces I
Elaborado por: Andrade Rosales Juan Carlos

GRÁFICO 7

LA GASTRONOMÍA GUAYAQUILEÑA COMO ALIADO DEL SECTOR TURÍSTICO



Fuente: Población de la Ciudadela Sauces I
Elaborado por: Andrade Rosales Juan Carlos

Análisis: Un valor mayor a la mitad de todos los encuestados, está muy de acuerdo que la Gastronomía Guayaquileña debe ser un aliado permanente del Turismo de la ciudad, de esta forma también piensa otro porcentaje considerable de los encuestados que respondió estar de acuerdo con los resultados positivos para el turismo de la ciudad en función de su gastronomía y solo un mínimo grupo le fue indiferente todo tipo de respuesta a la pregunta formulada.

PREGUNTA 8

¿Piensa usted que la Gastronomía que se desarrolla en la ciudad, ha promovido fuentes de emprendimientos a sus habitantes como parte del desarrollo económico y cultural?

TABLA 10

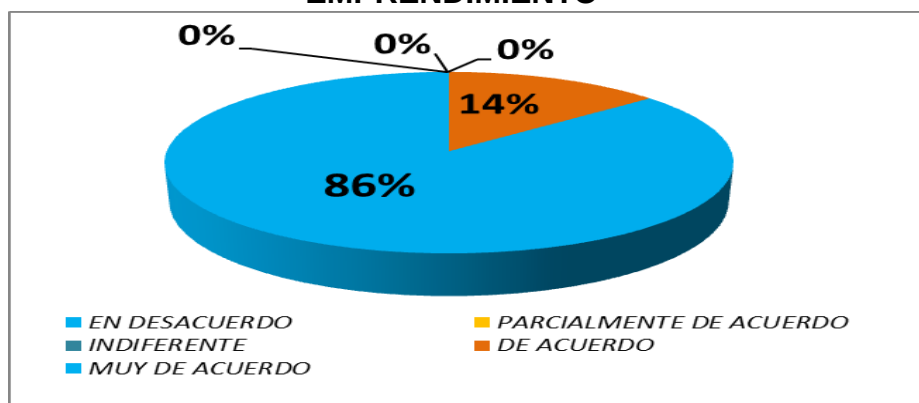
PROMOCIÓN DE LA GASTRONOMÍA COMO FUENTE DE EMPRENDIMIENTO

ÍTEM	INDICADORES	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
A	EN DESACUERDO	0	0
B	PARCIALMENTE DE ACUERDO	0	0
C	INDIFERENTE	0	0
D	DE ACUERDO	49	14
E	MUY DE ACUERDO	302	86
TOTAL		351	100

Fuente: Población de la Ciudadela Sauces I
Elaborado por: Andrade Rosales Juan Carlos

GRÁFICO 8

PROMOCIÓN DE LA GASTRONOMÍA COMO FUENTE DE EMPRENDIMIENTO



Fuente: Población de la Ciudadela Sauces I
Elaborado por: Andrade Rosales Juan Carlos

Análisis: El máximo porcentaje alcanzaron los indicadores de acuerdo y muy de acuerdo, ya que todos de los encuestados, consideraron que la gastronomía de la ciudad ha permitido emprender en el ámbito de la comida y de quienes gustan de lo tradicional de la ciudad.

PREGUNTA 9

¿Considera usted necesario que se fomente la Cultura Gastronómica de Guayaquil?

TABLA 11

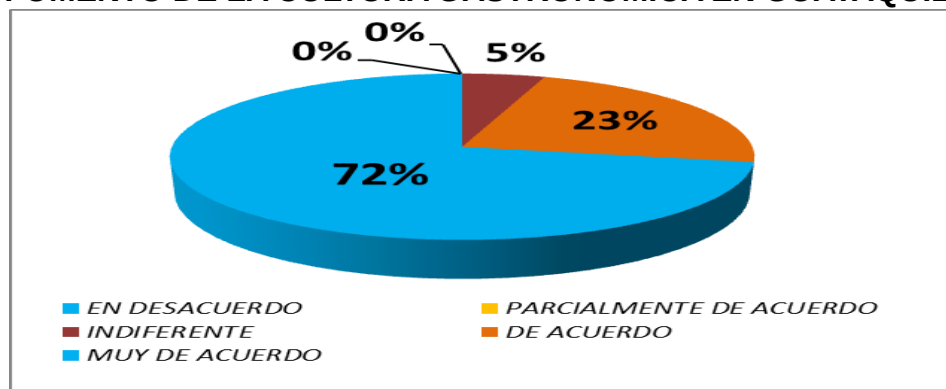
FOMENTO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA EN GUAYAQUIL

ÍTEM	INDICADORES	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
A	EN DESACUERDO	0	0
B	PARCIALMENTE DE ACUERDO	0	0
C	INDIFERENTE	18	5
D	DE ACUERDO	80	23
E	MUY DE ACUERDO	253	72
TOTAL		351	100

Fuente: Población de la Ciudadela Sauces I
Elaborado por: Andrade Rosales Juan Carlos

GRÁFICO 9

FOMENTO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA EN GUAYAQUIL



Fuente: Población de la Ciudadela Sauces I
Elaborado por: Andrade Rosales Juan Carlos

Análisis: Casi la totalidad de los encuestados respondieron estar de acuerdo y muy de acuerdo en que se debe fomentar la cultura gastronómica de la ciudad. Para el pequeño grupo le fueron indiferentes las diferentes opciones de respuestas. Esto significa que se debe priorizar el valor cultural a la comida tradicional de la localidad.

PREGUNTA 10

¿Cree usted que con la implementación de un sitio web cultural sobre la Identidad Gastronómica Guayaquileña, la población se ilustre detalladamente acerca de comida tradicional de la ciudad?

TABLA 12

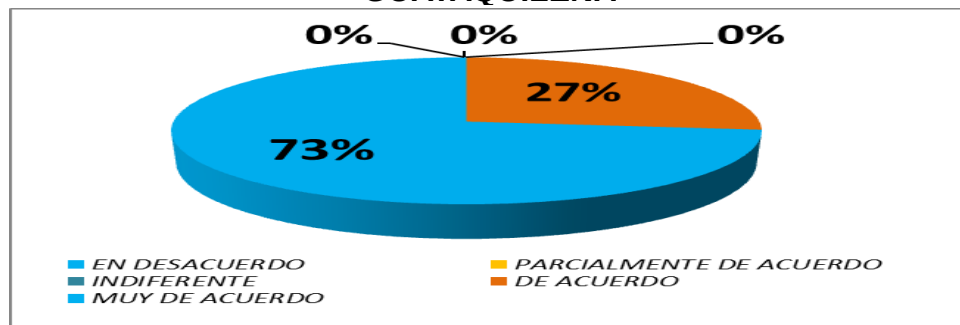
SITIO WEB PARA CONOCIMIENTO DE LA GASTRONOMÍA GUAYAQUILEÑA

ÍTEM	INDICADORES	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
A	EN DESACUERDO	0	0
B	PARCIALMENTE DE ACUERDO	0	0
C	INDIFERENTE	0	0
D	DE ACUERDO	94	27
E	MUY DE ACUERDO	257	73
TOTAL		351	100

Fuente: Población de la Ciudadela Sauces I
Elaborado por: Andrade Rosales Juan Carlos

GRÁFICO 10

SITIO WEB PARA CONOCIMIENTO DE LA GASTRONOMÍA GUAYAQUILEÑA



Fuente: Población de la Ciudadela Sauces I
Elaborado por: Andrade Rosales Juan Carlos

Análisis: Todos los encuestados ven con buenos ojos que se difunda la gastronomía de Guayaquil para todos los gustos y preferencias a través de un sitio web, ya que es la mejor forma de socializar nuestra cultura e identidad gastronómica.

Discusión de los resultados

- Fueron altos los porcentajes presentados respecto de la tabulación de los datos obtenidos de todas las preguntas formuladas en el cuestionario. Del total de la población encuestada el 100% de ellos respondieron estar de acuerdo y muy de acuerdo que la gastronomía Guayaquileña se identifica con los gustos y preferencias de los habitantes, lo que representa positivamente que es vista con buenos ojos las tradiciones de la ciudad en cuanto a comida y platos típicos.
- En ese sentido el 66% de ellos están muy de acuerdo que la Gastronomía de la ciudad ha fortalecido el sector turístico gracias a la buena gastronomía de la localidad. Los que estuvieron de acuerdo representó el 28,% y el resto se mostró indiferente, lo que permite tener confianza en el desarrollo económico de la ciudad.
- El 93% de los encuestados estuvieron de acuerdo y muy de acuerdo en que las comidas típicas contribuyen a tener una verdadera cultura e identidad gastronómica en Guayaquil.
- Es importante estar informado sobre los diferentes platos típicos ya que esto da lugar a contribuir en el desarrollo económico de la ciudad al consumir lo nuestro, por lo tanto el acudir a los sitios donde se consume comida típica es producto de una buena información. Así lo determinó el 80% de los encuestados que estuvieron de acuerdo y muy de acuerdo con esta pregunta.
- La mayoría de los encuestados están de acuerdo y muy de acuerdo con que lo autóctono de nuestra comida motiva a crear nuevos platos con materia prima de la localidad, en esto estuvo de acuerdo y muy de acuerdo el 77%.
- Como tal el 96% de los encuestados están de acuerdo y muy de acuerdo que la Gastronomía de la localidad es un aliado

permanente del turismo y por tanto del desarrollo de la ciudad motivadora de emprendimiento.

- El tema de emprendimiento el 100% de ellos respondieron estar de acuerdo y muy de acuerdo que hay una enorme oportunidad de emprender negocios en base a la comida tradicional que es lo que más disfruta y degusta el habitante de Guayaquil.
- Así que para la buena información y conocimiento de comidas, lugares y demás información, el 100% de los encuestados respondieron estar de acuerdo y muy de acuerdo en que se promueva un sitio web que de forma ilustrada y cultural, exponga todo lo relacionado a la Gastronomía de la localidad e información que permita conocer lo nuestro.
- Para la Chef a quien se le realizó la encuesta que la forma en que los habitantes han hecho prevalecer su cultura gastronómica y por lo tanto tener la oportunidad de emprender un negocio muy rentable en los actuales momentos como es la cocina y la venta y promoción de comidas típicas de la localidad.
- Ella considera que para hacer prevalecer y lograr que todos aprecien la buena comida y la gastronomía de la ciudad, se debe comenzar por casa y esto es que se haga cultura el valor y aprecio por su identidad cuando prepara una comida determinada, y se preocupa no solo por su contenido, sino en otros aspectos como la presentación y como se lo debe comer incluso.
- Hoy en día el uso de la tecnología ha permitido llegar muy lejos en cuanto a las culturas y tradiciones de una ciudad, y es a través de las redes sociales y los portales y sitios web donde se da la posibilidad de manifestar y dar a conocer la cultura gastronómica que existe en dicho punto, por lo que es imprescindible el uso de este tipo de medio de comunicación y a provechar la socialización de la gastronomía, desde sus platos típicos, la forma de prepararlo,

como acceder al sitio donde lo sirven y todo lo relacionado a gustos por los platos tradicionales.

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1. CONCLUSIONES

- La gastronomía de Guayaquil y sus habitantes han incidido mucho en el aspecto culinario la diferente forma de preparar la comida, los platos típicos pueden ser posible prepararlos gracias a lo que la naturaleza brinda y en especial a nuestra zona, donde la tierra y el mar brinda muchos recursos al hombre.
- El estudio de la identidad cultural gastronómica de Guayaquil representa una enorme tarea para quienes incursionan en este ámbito de la comida tradicional del arte culinario y de la degustación.
- De acuerdo al trabajo de campo, se evidencio que las personas disfrutan cada vez que se habla de comida y platos típicos de la ciudad, por lo que resulta efectiva la implementación de la propuesta que permitiría a las personas estar más cerca de la información sobre la Gastronomía de la ciudad.
- La ciudad está en un crecimiento permanente, y en los actuales momentos se promueve sitios o localidades específicas también llamada huecas, que hace que las personas acudan con mucho optimismo a degustar de los bueno de la comida típica y tradicional.
- La gastronomía representa la identidad de una persona, lugar,

además de la forma en que se deben preparar los alimentos, lo que hacen importantísimo la degustación y la capacitación. Cómo cocinar alimentos de todo.

- Se hizo mucho énfasis en lo que concierne a la gastronomía y cómo está aportando significativamente desarrollo turístico de la ciudad ya que ambos elementos tienen un vínculo que hace que en conjunto posicionen la buena imagen de lo que representa el turismo de una ciudad.
- La cultura gastronómica de la ciudad de Guayaquil está muy bien representada por su cultura, sus habitantes y donde los platos típicos es lo más relevante que hace que turistas disfruten de lo bueno que es la comida de una localidad es lo que más resalta cuando un turista visita a un punto de la ciudad.
- Actualmente existen instituciones que hacen conocer o se dedican a la difusión de la gastronomía de la ciudad así como el turismo pero no es una actividad permanente y muchas veces solamente se resalta eventos culturales cuando se acerca una fiesta tradicional de la ciudad o cuando se realizan actividades gastronómicas, sin embargo esto no es constante.
- El uso del internet hoy en día es de vital importancia en la comunicación de las personas con el mundo, porque se puede estar lejos en distancia pero muy cerca gracias a la tecnología.
- El aporte del sitio web propuesto, no solo que es un espacio para conocer e informarse de aspectos tradicionales en cuanto a comida, sino también la oportunidad de estar informado las 24 horas al día y poder tener acceso en cualquier instante de localizar un sitio en particular para acudir a degustar de la comida de su preferencia.

5.2. RECOMENDACIONES

- Contribuir con aspectos comunicacionales a través de mensajes claros entre la ciudadanía de lo que representa la gastronomía de una ciudad y como ésta permite crear cultura y hábitos por el buen comer y la preparación de los alimentos tal y cual cómo lo hacían nuestros antepasados.
- Apoyar a la personas que promueven la identidad cultural gastronómica de la ciudad a través de los elementos más atractivo como la comida y lo platos típicos producidos con recetas tradicionales, lo que hace que la identidad sea el elemento diferenciador entre los demás como es la buena comida.
- Mantener la línea en cuanto a la importancia que tiene la gastronomía y cómo este apoya y aporta al turismo de la ciudad, puesto que todo turista cuando visita un punto o una localidad en particular, lo más importante para él es, conocer las tradiciones de esa ciudad y siempre en primer lugar se encuentra el aspecto gastronómico.
- Solicitar a las instituciones y entes que están ligados al aspecto turístico, así como a instituciones privadas, a que apoyen permanentemente y aporte con información a la ciudadanía en cuanto a los lugares que más se destacan y cuáles son los sitios a donde se puede acudir para degustar y disfrutar de las delicias del arte gastronómico.
- Que el diseño del sitio web en la línea de tiempo una vez implementada, brinde espacio para que las personas puedan trasladar su opinión sobre los sitios representativos a nivel de gastronomía.
- Aprovechar los medios masivos online y las redes sociales para promover mediante piezas gráficas o elementos visuales las forma

una ruta gastronómica en la cual los usuarios en espacios de tiempo disponibles, trasladarse a los sitios y de esta manera se está informado de lo actual de la gastronomía de la ciudad.

CAPÍTULO VI

LA PROPUESTA

6.1 Título

“DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN SITIO WEB CULTURAL ILUSTRATIVO SOBRE LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA GUAYAQUILEÑA”

6.2 Justificación

Las nuevas Tecnologías de la información y la comunicación NTIC, ha permitido al mundo poder comunicarse entre sí, esta tendencia actualmente crece de forma acelerada y es un tema que debe ser muy bien analizado en virtud que es tanta la información a la que se puede tener acceso a esta gran red mundial.

Es indudable que la globalización ha hecho que el uso de este medio masivo sea utilizado por todos a cada momento, lo que no deja ningún espacio en la que el hombre no pueda incursionar y en lo tecnológico mucho menos.

La carrera de diseño gráfico ha permitido aplicar todo los conocimientos en la campo de la comunicación visual, de tal manera que el aportar con una propuesta de estas características, hacen posible desarrollar herramientas de acceso para la comunidad como es un sitio web, en donde se dé a conocer de una forma sencilla y clara toda información que necesitan los habitantes de la ciudad de Guayaquil

respecto de su cultura gastronómica y lo que hace que su comida sea parte del desarrollo económico y aporte al turismo de la ciudad.

El uso de herramientas tecnológicas como es un sitio web, hace posible hoy en día estar en contacto con lo más representativo de la ciudad como es su gastronomía e identidad cultural, por lo que hace que la propuesta sea viable y factible.

Posicionar al sitio web cultural gastronómico de Guayaquil, como una de las opciones fácil de acceder y dar a conocer al detalle de las raíces de los platos típicos y autóctonos de la ciudad de Guayaquil, así como información relevante sobre los sitios y huecas donde degustar de lo típico de la ciudad.

6.3 Fundamentación de la propuesta

El diseño web corresponde a una correcta planificación con estructura lógica y uniformidad en la distribución de la información o contenido, es decir la navegabilidad y la usabilidad es lo que caracteriza a todo diseño web.

Un excelente diseño web, está basado en jerarquía correctamente elaborada a nivel de sus contenidos, su eficiencia se da por la información que brinda y que permita que los usuarios en la interactividad con ella, se sienta cautivada por muchos factores entre los que se destacan su contenido impacto visual.

(Aubry, España, pág. 117)

“El objetivo de los sitios web es fundamental, aunque lo más importante siga siendo disponer de un contenido atractivo. El diseño de los sitios web de aliar ergonomía,

estética y técnica. El diseñador debe tener en cuenta los requisitos ergonómicos y adaptarse a ella.”

Los elementos multimedia que se incorporan, son elementos digitales que comunican y expresan información puntual con sentido y criterio. Esto permite comunicar de forma activa y dinámica, textos imágenes, animaciones y audio que son los puntos atractivos al usuario, logrando se conecte con el sitio que visita.

Los textos en la web

En el momento de seleccionar el tipo de fuente a usar en una página web, hay que tomar en cuenta las especialmente creadas o diseñadas para su visualización en las diferentes pantallas de los monitores, siendo estas familias tipográficas las más apropiadas para la web.

Estas familias o fuentes tipográficas pueden ser las sans serif, sobresaliendo entre ellas la Verdana, Arial y Helvetica, otra variedad puede ser la de tipo genérico sans-serif, que será usada por el navegador, fuente que estará instalada por defecto en la máquina del usuario.

Se puede asignar dentro de la estructura de una página web mediante el lenguaje CSS, (siglas en inglés de cascading style sheets) dos grupos de fuentes diferentes, de los cuales uno será para su visualización en pantalla y otro grupo para su impresión. Es suficiente declarar por separado los dos bloques de estilos, definiendo el tipo de atributo que tendrá la etiqueta style, y este será válido para cada uno.

Los textos en función de la tipografía tienen características propias y cumple una función determinada para la que fue creada. Estas

características se dan cuando el tipo de fuente es vectorial o de mapa de bits.

Las Imágenes

Tienen características gráficas y están constituidas de mapa de bits, su objetivo es guiar e ilustrar al usuario o cliente lo que permite una mejor comprensión de lo que se trata de comunicar. Estas imágenes pueden ser de varios tipos como lo son las ilustraciones, la representación de la realidad como son las fotografías.

Existen varios formatos de imágenes que puede hacer uso un sitio web determinado, están van desde GIF, pero hoy en día ya está reemplazado por otro formato con mayor calidad en sus estructura y color como es en formato PNG, otro formato que es muy utilizado es el formato JPG. Todos estos formatos siempre serán importantes para el caso de un sitio web por su peso lo que permite rapidez en su visualización cuando se está navegando en la web.

Las Animaciones

Comprenden elementos en movimiento, el mismo que se da basado en los principios de movimiento cuadro a cuadro (frame), lo que hace percibir la credibilidad de la animación es decir lo hace creíble al momento de observarla.

Los Audios

Considera la forma en que el cerebro recibe las vibraciones que producen los cuerpos y las que perciben el oído cuando llega a través de dispositivos tecnológicos. Tienen diferentes representaciones y se dan en

canciones, el sonido que produce un golpe, cuando las personas hablan entre sí, el sonido del viento entre otras formas.

Entre las variedades de formatos de audio para la web, tenemos 3 tipos sin comprimir (WAV, AIFF o AU), se encuentran también los comprimidos sin pérdida (WMA, FLAC, TTA, ATRAC) y por último los comprimidos con pérdida (MP3, AAC... etc.).

En el formato sin comprimir no encontramos ningún efecto o tipo de procesamiento de dicha señal, por lo que estaremos escuchando el audio real que se grabó, ahora el tipo de formato comprimido sin pérdida, no es más que la utilización de los silencios y otros factores lo que conllevará a que el archivo pese algo menos, y por último, tenemos los formatos con pérdida, los cuales en forma directa hacen el recorte de las “frecuencias no audibles” logrando que este archivo auditable sea muy liviano.

Con esto se nota la diferencia al escuchar un audio en MP3 y otro en WAV, la cual va a ser inmensa entre ambos formatos, por lo que la pérdida del audio es considerable.

Los Videos

Es la forma en que se puede reproducir imágenes bajo el concepto técnico de reproducción por frame o cuadros bajo estándares y calidad de video, esto es, los estándares conocidos como el NTSC Y PAL.

El sistema **NTSC** (National Television System Committee, que en español significa Comisión Nacional de Sistema de Televisión) este es un sistema de televisión analógico de gran demanda en América del Norte, América Central, gran parte de América del Sur y Japón y algunos otros. Una derivación del sistema NTSC es el sistema **PAL** (Phase Alternating

Line y en español línea de fase alternada). Este sistema de codificación se utiliza para la transmisión de señal de televisión analógica en color se emplea en la mayoría de los países europeos, asiáticos, africanos y algunos países de Sudamérica como Argentina, Uruguay y Brasil.

El video digital hoy en día trabaja bajo especificaciones técnicas de formatos y gran formato como son los formatos HD y ULTRAHD.

Los formatos en alta definición (AD), o comúnmente conocidos como **HD o HQ** (cuyas siglas del idioma inglés son High Definition o High Quality, respectivamente), este es un sistema o formato de imagen, vídeo y/o sonido que posee una mayor resolución que la definición estándar.

El formato Ultra Hi-Definition (ultra alta definición), al cual también se lo reconoce como **UHDTV** (Ultra High Definition TeleVision) y **UHDV** (Ultra High Definition Video), el cual se refiere a un formato de vídeo digital, el mismo que será usado para pantallas con características de por lo menos 16:9 de ratio y poseer como mínimo un puerto digital capaz de llevar un video nativo a una resolución mínima de 3840x2160 pixeles.

6.4 Objetivos

6.4.1 Objetivo general

Promover un sitio web ilustrativo sobre la cultura gastronómica Guayaquileña, en beneficio de una población que aporta significativamente en el desarrollo de emprendimiento y que ve en la cultura gastronómica una oportunidad para emprender.

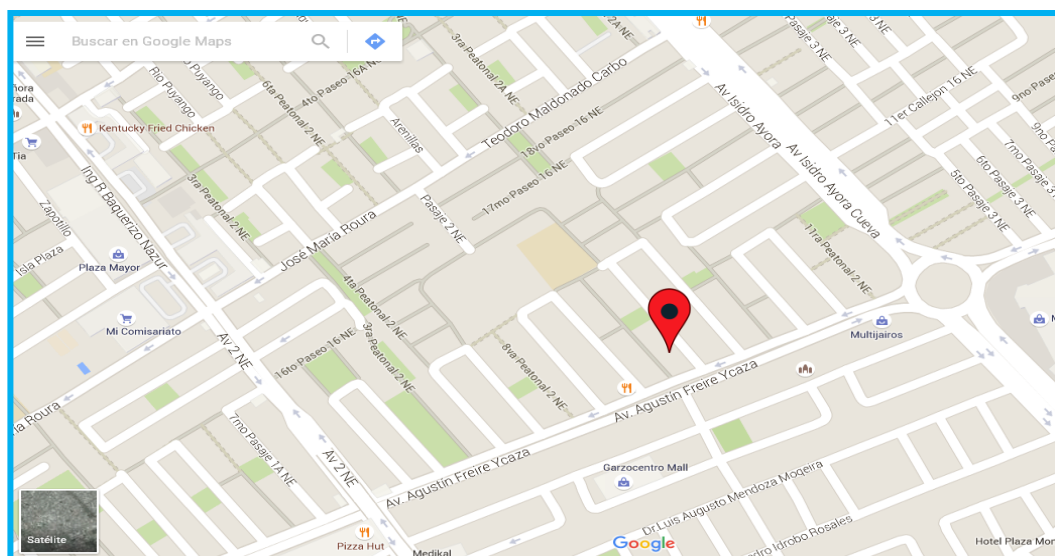
6.4.2 Objetivos específicos

- Analizar los gustos y preferencia de la población en cuanto a degustar platos típicos, los mismos que se incluirán en el sitio web.
- Diseñar una línea gráfica que se ajuste a la imagen representativa de la ciudad y su cultura gastronómica.
- Difundir a través de las redes sociales el acceso a un sitio web donde se destaca la cultura gastronómica de la ciudad y sus aspectos más representativos como es su comida y tradición.

6.5 Ubicación de la propuesta

La propuesta se ubicó en la Ciudadela Saucos I, Norte de la Ciudad de Guayaquil, Parroquia Tarqui.

GRÁFICO 11
UBICACIÓN DE LA PROPUESTA



Fuente: Internet-WIKIMAPIA
Elaborado por: Andrade Rosales Juan Carlos

6.6 Importancia

Hoy en día, la comunicación a nivel web, es en masa, ya que este medio es considerado como un medio masivo muy utilizado desde su invención y lo que ha hecho es que las personas pueden encontrarse físicamente lejos, pero visualmente cerca por la forma y en la medida en que la tecnología lo ha permitido.

Esto se ha vuelto un proceso que dinamiza la comunicación entre las personas por cualquier causa o razón. También puede encontrarse con sitios que no dinamizan un diálogo específico pero informan y esto hace referencia al tipo de sitio web que se confeccione o construya, es decir sitio web estático y sitio web dinámico.

Su importancia radica en la forma en que se presenta o muestra ante el mundo, sea a nivel personal o a nivel comercial. Este tipo de medio ha roto barreras que el hombre en algún momento no se dio cuenta, pero con su aporte ha dado lugar a romper paradigmas a nivel de comunicación.

Las tecnologías actuales hacen que la información sea más voluminosa y por ende los sitios web deben cumplir con protocolos técnicos para su usabilidad a través de los navegadores conocidos en el medio comercial.

6.7 Factibilidad

El presente proyecto cumple los objetivos propuestos, su viabilidad de la propuesta tanto en diseño como en aplicación no representa costo en su elaboración en virtud que tanto la factibilidad técnica y operativa como económica va por cuenta del proponente del proyecto.

- **Operativo:** Su operatividad se da en el cumplimiento de la navegabilidad de sus componentes internos como es las páginas que la componen que han sido previamente revisadas.
- **Técnica:** Se cuenta con la infraestructura informática así como a nivel de software, lo que ha permitido que su ejecución se cumpla eficientemente.
- **Económico:** No se requiere de ocupación de espacio grande a la hora de alojarla en un servidor determinado, es decir el costo solo corresponde a dominio y alojamiento exclusivamente, y este costo es por un periodo considerable como lo es de un año.

6.8 Descripción de la propuesta

El diseño y desarrollo de la presente propuesta permitió establecer actividades técnicas referidas a la parte gráfica, se realizó consultas on line de aspectos relevantes sobre Guayaquil y su diversidad a nivel gastronómico.

También se hizo consultas y visitas a sitios representativos en cuanto a comidas típicas de la localidad y la aplicación de la observación en cuanto a los gustos y preferencias de las personas en el sitio.

Se procedió a realizar las siguientes actividades:

- Cronograma de actividades
- Recopilación de información textual y gráfica
- Diseño del diagrama de navegabilidad
- Diseño gráfico del Sitio Web

- Desarrollo de Sitio Web con Adobe Muse
- Requerimientos técnicos para la navegabilidad
- Comprobación y corrección de errores

6.8.1 Cronograma de actividades

ACTIVIDADES	JUL-2015				AGO-2016				SEP-2017			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Recopilación de información textual y gráfica												
Diseño del diagrama de navegabilidad												
Instalación de programas de diseño gráfico												
Diseño gráfico del Sitio Web												
Desarrollo de Sitio Web con Adobe Muse												
Comprobación y corrección de errores												
Contratación de dominio y hosting												
Subida del sitio a servidor web												

Elaborado por: Andrade Rosales Juan Carlos

6.8.2 Recopilación de información textual y gráfica

Se realizaron consultas de muchas aplicaciones útiles en el desarrollo y proceso formativo de los estudiantes de la carrera de Diseño Gráfico, a nivel del conocimiento y aplicabilidad de herramientas virtuales. La revisión de la información permitió tomar como referencia algunos elementos relevantes y de resultados significativos en su aplicación.

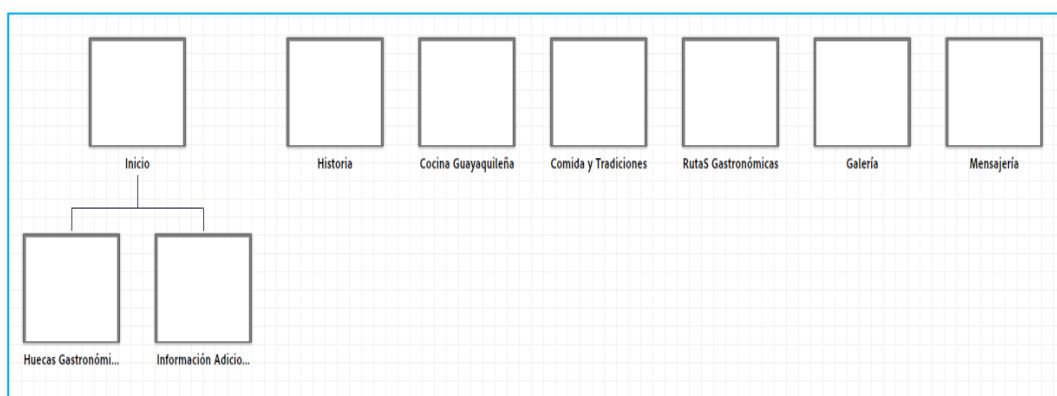
6.8.3 Diseño del Diagrama de Navegabilidad

Se elabora el diagrama que facilita la navegación en el sitio web propuesto. De esta manera se conoce por anticipado en esta etapa de cómo está compuesto el sitio web gastronómico.

La navegabilidad se da por las diferentes páginas donde el usuario podrá ingresar e informarse de los contenidos. La navegabilidad de todo sitio web es la parte más sensible de desarrollar, ya que su orden dependerá su estabilidad y amabilidad al interactuar, porque no debe dar complicaciones ni confusiones en su interactividad.

GRÁFICO 12

DIAGRAMA DE NAVEGABILIDAD



Elaborado por: Andrade Rosales Juan Carlos

6.8.4 Diseño gráfico del Sitio Web

Para la elaboración y diseño del sitio web, se requirió de la instalación de software para diseño gráfico, así como el requerimiento de infraestructura física como computadora, scanner, cámara fotográfica, impresora y medios de almacenamiento.

Los programas de diseño gráfico y animación que se instaló fueron:

- Adobe Illustrator
- Adobe Photoshop
- Adobe Muse

6.8.4.1 Diseño del logotipo

El logotipo fue elaborado con el software de diseño gráfico Adobe Illustrator CS6, el cual permitió elaborar de forma vectorial los elementos que participaron en el diseño final. La facilidad que brinda esta herramienta es que se puede trabajar con elementos que no permiten que ningún diseño se pueda pixelar o distorsionar debido a que no es un programa de mapa de bit sino vectorial.

De la misma manera ayuda en lo que respecta al uso de las fuentes tipográficas, ya que se puede trabajar con nodos y no con píxeles, esto hace que de forma creativa se logre aspectos positivos y relevantes a la horas de crear una fuente determinada a partir de este programa.

Como logotipo final se eligió un IMAGOTIPO, debido a que se trabajó tanto con texto como un diseño vectorial de elementos que corresponde a instrumentos que se utilizan en la cocina. Para esto el IMAGOTIPO es aquel que está formado por un texto y forma o elemento gráfico pero no están unidos o fundidos entre sí lo que permite trabajar de forma autónoma con dichos elementos.

GRÁFICO 13

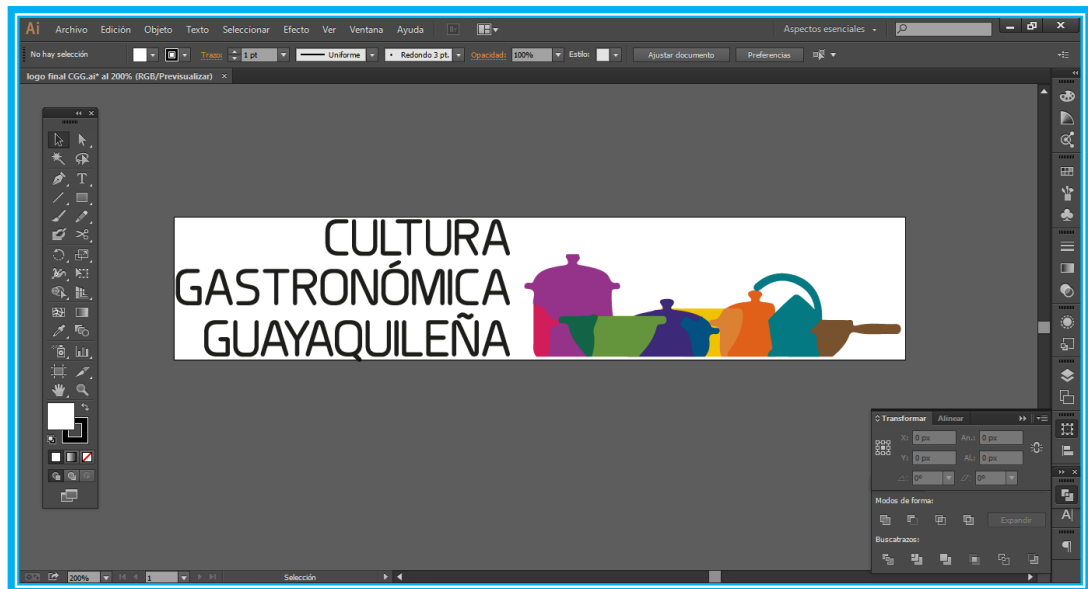
CONTORNO DEL IMAGOTIPO



Elaborado por: Andrade Rosales Juan Carlos

GRÁFICO 14

DISEÑO FINAL DEL IMAGOTIPO



Elaborado por: Andrade Rosales Juan Carlos

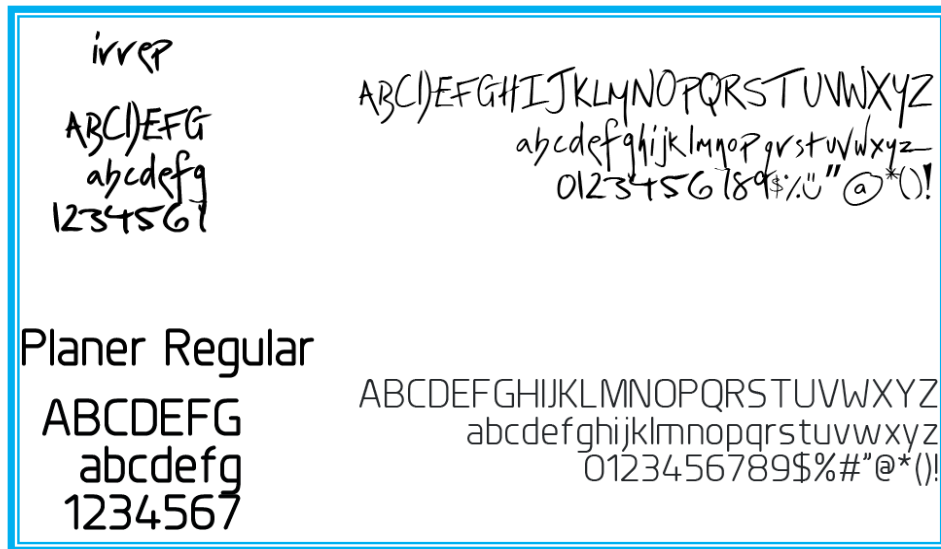
6.8.4.2 Fuentes tipográficas

La idea principal de la presente propuesta tiene como virtud destacar una buena lectura clara y legible. Cuando se hace referencia al aspecto tipográfico, este cumple con aspectos estéticos de acuerdo a lo que se quiere comunicar, una buena lectura dentro de un sitio web, hace que el usuario establezca una buena comunicación con el sitio y lo que desea leer y conocer.

La normalización de las fuentes tipográficas aporta en el aspecto armónico ya que es un elemento que se configura en el protocolo que poseen los navegadores y por la cual están autorizadas para su aplicación. Para el presente caso las fuentes fueron las siguientes:

GRÁFICO 15

FUENTES TIPOGRÁFICAS DEL SITIO WEB



Elaborado por: Juan Carlos Andrade Rosales

6.8.4.3 Aspectos Cromáticos

Los colores que se utilizaron en el diseño del sitio web corresponde a los colores en modo RGB, estas siglas están en formato de idioma inglés y su significado Red, Green y Blue, es decir Rojo, Verde y Azul.

RGB es un modelo que se basa en la síntesis aditiva de color. Que es el empleo de la luminosidad de los colores rojo, verde y azul en proporciones diferentes, esto da origen al resto de los colores. Una muestra tangible son los monitores de las computadoras (ordenadores) los cuales recurren a la síntesis aditiva de color, lo que permitirá mostrar por pantalla la gama de colores.

Esta mezcla se basa en tres colores que permite obtener la gama cromática completa. Cada uno de estos colores comprende un valor entre 0 y 255 colores, si se multiplica esta cantidad entre sí, se obtiene 16'777.216 tonalidades.

De la misma forma se pueden representar estos colores en forma hexadecimal, y van de 00 a FF, que es la lectura en código binario.

GRÁFICO 16

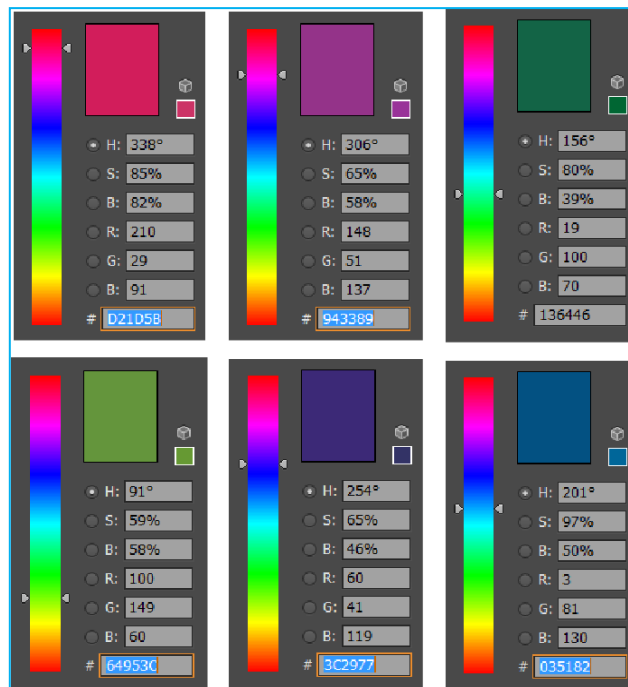
TABLA DE COLORES EN VALOR HEXADECIMAL

FFFFF	FFFFC	FFFF9	FFFF6	FFFF3	FFFF0	66FFFF	66FFC	66FF9	66FF6	66FF3	66FF0
FFCCFF	FFCCCC	FFCC99	FFCC66	FFCC33	FFCC00	66CCFF	66CCCC	66CC99	66CC66	66CC33	66CC00
FF99FF	FF99CC	FF9999	FF9966	FF9933	FF9900	6699FF	6699CC	669999	669966	669933	669900
FF66FF	FF66CC	FF6699	FF6666	FF6633	FF6600	6666FF	6666CC	666699	666666	666633	666600
FF33FF	FF33CC	FF3399	FF3366	FF3333	FF3300	6633FF	6633CC	663399	663366	663333	663300
FF00FF	FF00CC	FF0099	FF0066	FF0033	FF0000	6600FF	6600CC	660099	660066	660033	660000
CCFFFF	CCFFCC	CCFF99	CCFF66	CCFF33	CCFF00	33FFFF	33FFCC	33FF99	33FF66	33FF33	33FF00
CCCCFF	CCCCCC	CCCC99	CCCC66	CCCC33	CCCC00	33CCFF	33CCCC	33CC99	33CC66	33CC33	33CC00
CC99FF	CC99CC	CC9999	CC9966	CC9933	CC9900	3399FF	3399CC	339999	339966	339933	339900
CC66FF	CC66CC	CC6699	CC6666	CC6633	CC6600	3366FF	3366CC	336699	336666	336633	336600
CC33FF	CC33CC	CC3399	CC3366	CC3333	CC3300	3333FF	3333CC	333399	333366	333333	333300
CC00FF	CC00CC	CC0099	CC0066	CC0033	CC0000	3300FF	3300CC	330099	330066	330033	330000
99FFFF	99FFCC	99FF99	99FF66	99FF33	99FF00	00FFFF	00FFCC	00FF99	00FF66	00FF33	00FF00
99CCFF	99CCCC	99CC99	99CC66	99CC33	99CC00	00CCFF	00CCCC	00CC99	00CC66	00CC33	00CC00
9999FF	9999CC	999999	999966	999933	999900	0099FF	0099CC	009999	009966	009933	009900
9966FF	9966CC	996699	996666	996633	996600	0066FF	0066CC	006699	006666	006633	006600
9933FF	9933CC	993399	993366	993333	993300	0033FF	0033CC	003399	003366	003333	003300
9900FF	9900CC	990099	990066	990033	990000	0000FF	0000CC	000099	000066	000033	000000
FFFFFF	EEEEEE	DDDDDD	BBBBBB	AAAAAA	888888	777777	555555	444444	222222	111111	000000

Elaborado por: Andrade Rosales Juan Carlos

GRÁFICO 17:

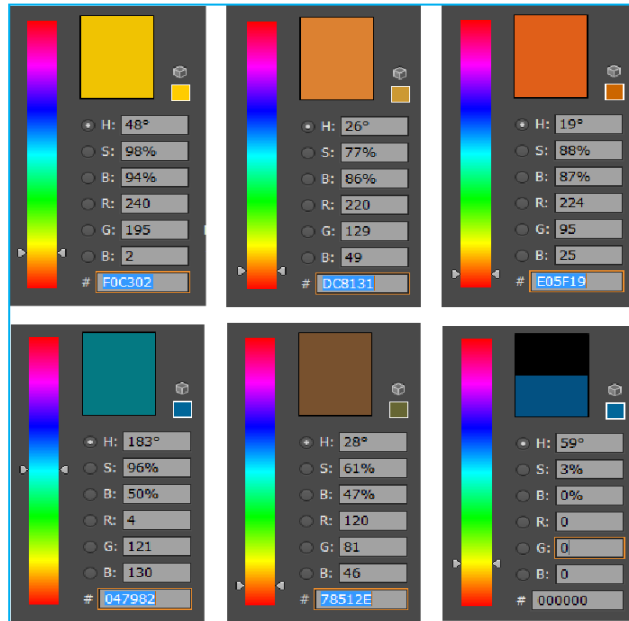
COLORES PARA EL IMAGOTIPO PARTE 1



Elaborado por: Andrade Rosales Juan Carlos

GRÁFICO 18

COLORES PARA EL IMAGOTIPO PARTE 2



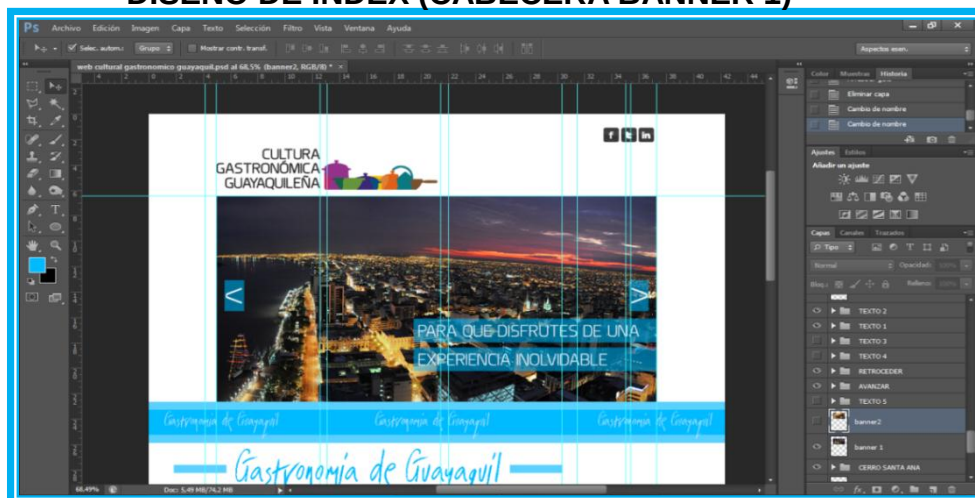
Elaborado por: Andrade Rosales Juan Carlos

6.8.4.4 Diseño del Interfaces

El índice es la página principal de todo sitio web y por lo tanto en ella se detalla todo los elementos que se requiere dar al usuario para su usabilidad. Fue elaborado con el programa Photoshop CS6.

GRÁFICO 19

DISEÑO DE ÍNDEX (CABECERA BANNER 1)

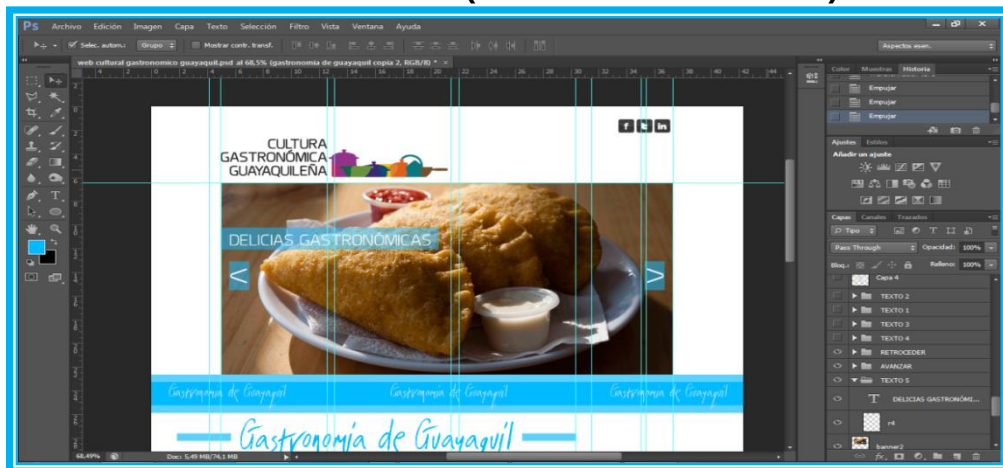


Elaborado por: Andrade Rosales Juan Carlos

El banner 1 muestra el imago tipo, más una fotografía panorámica del Guayaquil nocturno.

GRÁFICO 20

DISEÑO DE ÍNDEX (CABECERA BANNER 2)

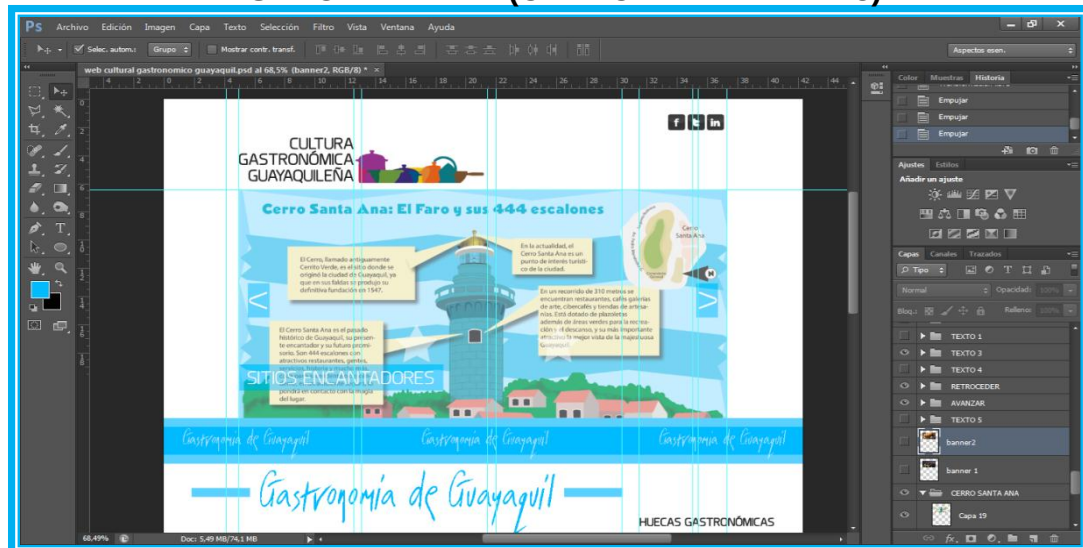


Elaborado por: Andrade Rosales Juan Carlos

El banner 2 muestra el imago tipo, más una fotografía de unas empanas de aire típicas de la gastronomía guayaquileña.

GRÁFICO 21

DISEÑO DE ÍNDEX (CABECERA BANNER 3)



Elaborado por: Andrade Rosales Juan Carlos

El banner 3 muestra el imagotipo, más una ilustración del faro ubicado en el cerro Santa Ana, lugar típico del inicio de la cultura guayaquileña.

GRÁFICO 22

DISEÑO DE ÍNDEX (CUERPO)

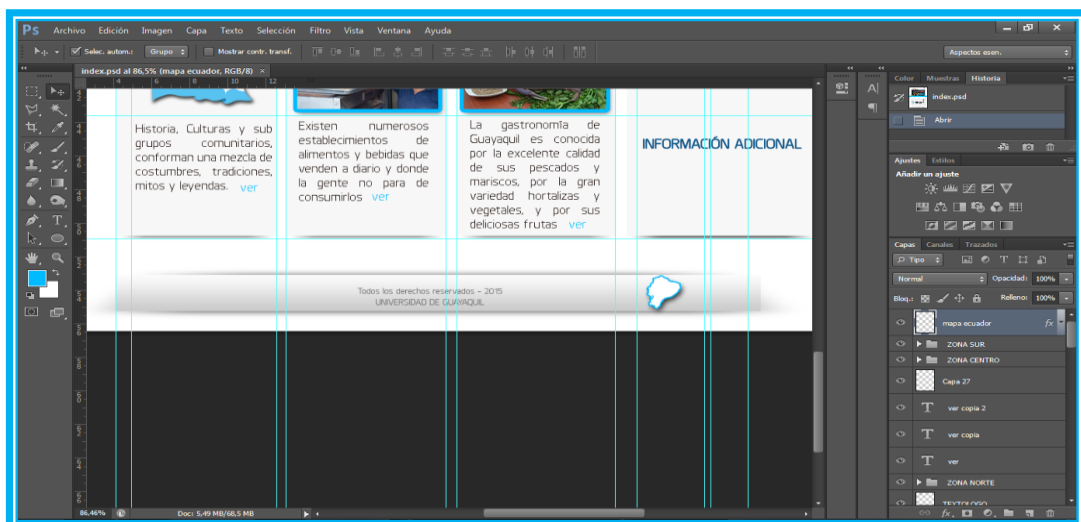


Elaborado por: Andrade Rosales Juan Carlos

El cuerpo presenta información de la historia de la ciudad, su gastronomía, huecas, etc.

GRÁFICO 23

DISEÑO DE ÍNDEX (PIE DE PÁGINA)

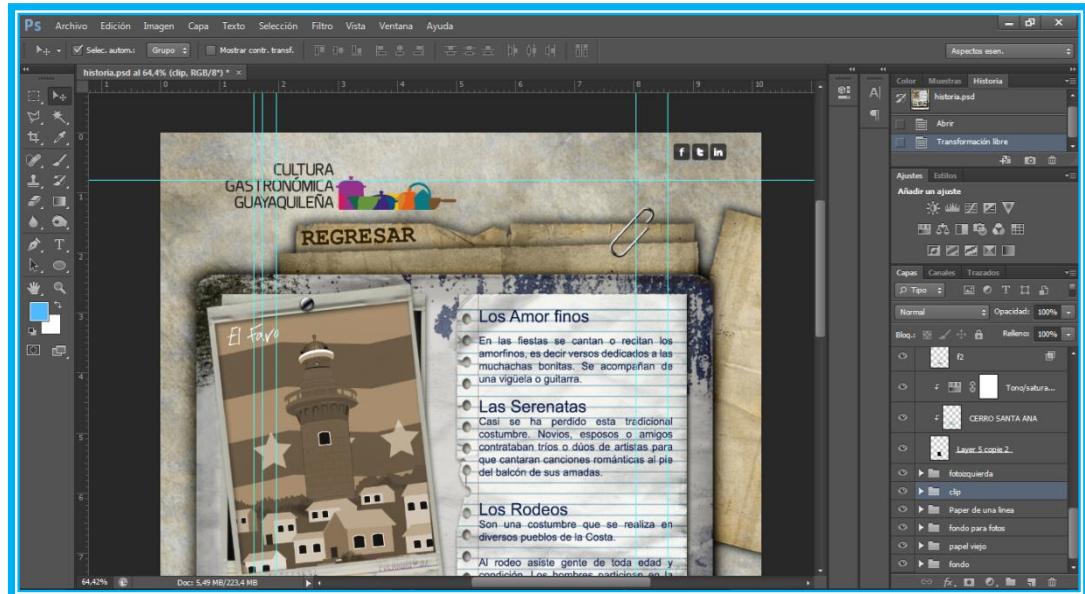


Elaborado por: Andrade Rosales Juan Carlos

El pie de página muestra la información de los derechos reservados

GRÁFICO 24

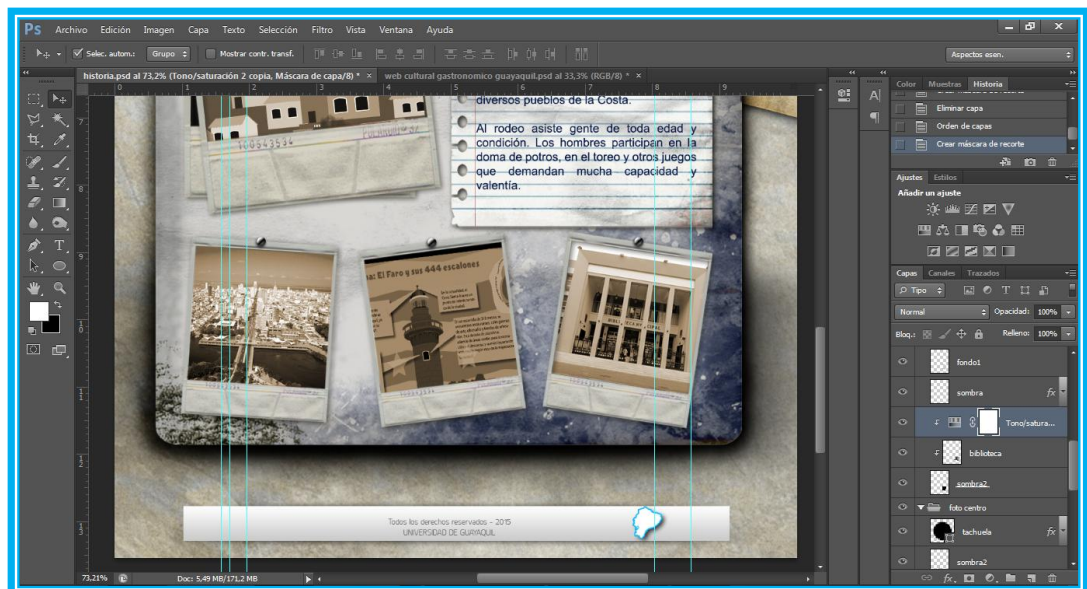
DISEÑO DE INTERFAZ HISTORIA (PARTE 1)



Elaborado por: Andrade Rosales Juan Carlos

GRÁFICO 25

DISEÑO DE INTERFAZ HISTORIA (PARTE 1)

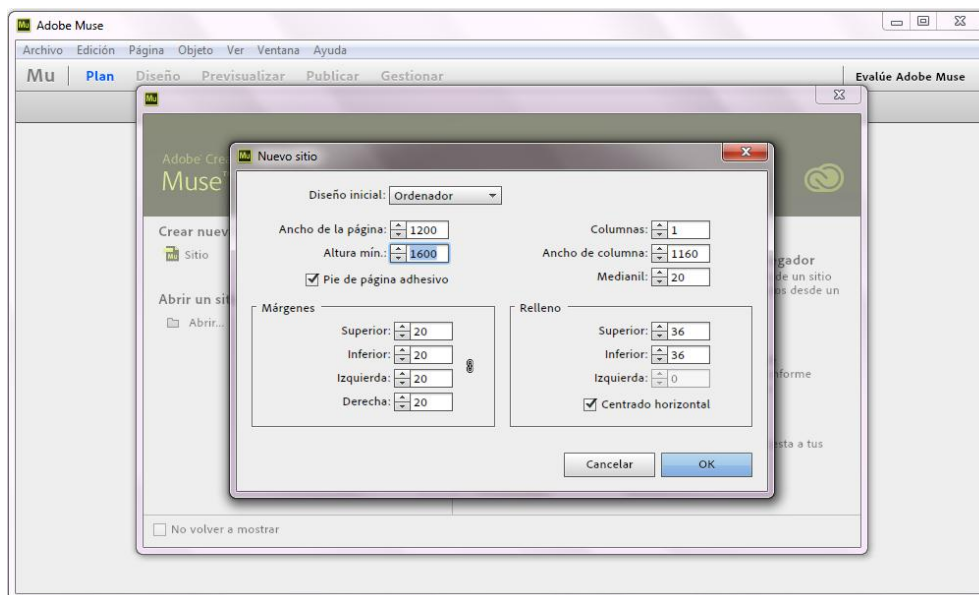


Elaborado por: Andrade Rosales Juan Carlos

6.8.4.5 Desarrollo de Sitio Web con Adobe Muse

GRÁFICO 26

CONFIGURACIÓN DEL SITIO EN ADOBE MUSE



Elaborado por: Andrade Rosales Juan Carlos

GRÁFICO 27

DISEÑO DE INDEX



Elaborado por: Andrade Rosales Juan Carlos

GRÁFICO 28

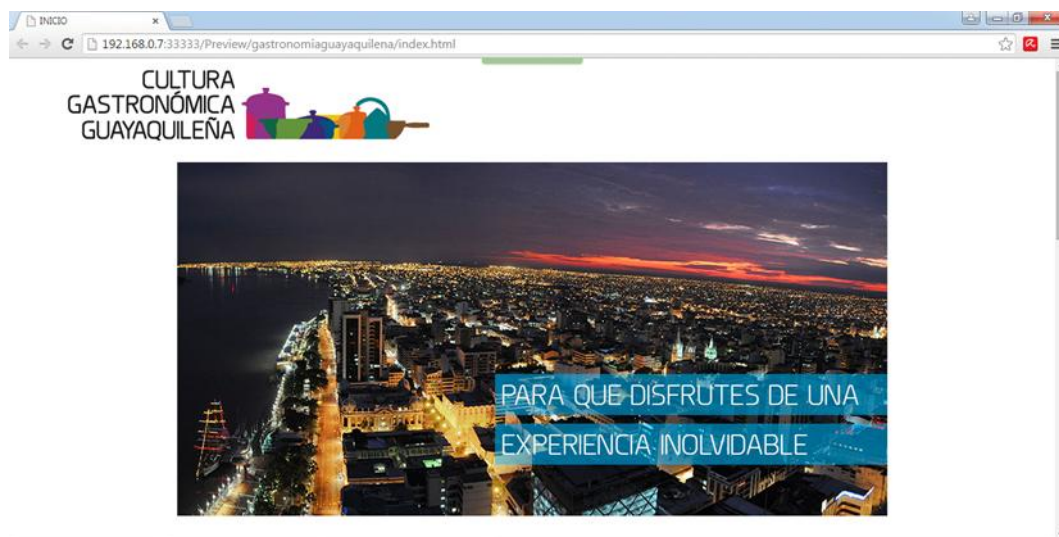
VISUALIZACIÓN 1 EN EL NAVEGADOR



Elaborado por: Andrade Rosales Juan Carlos

GRÁFICO 29

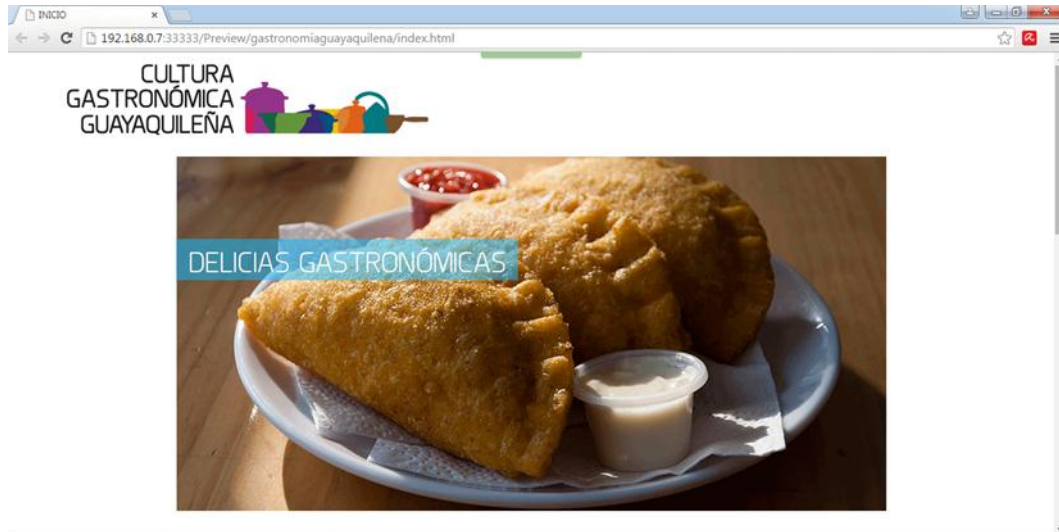
VISUALIZACIÓN 2 EN EL NAVEGADOR



Elaborado por: Andrade Rosales Juan Carlos

GRÁFICO 30

VISUALIZACIÓN 3 EN EL NAVEGADOR



Elaborado por: Andrade Rosales Juan Carlos

GRÁFICO 31

VISUALIZACIÓN 4 EN EL NAVEGADOR



Elaborado por: Andrade Rosales Juan Carlos

6.8.4.6 Requerimientos técnicos para la navegabilidad

Para la navegación on line, se requiere de conectividad, esto es la contratación del servicio de alojamiento o hosting con cualquier proveedor de internet también llamado ISP. Luego de su contratación, se tendrá acceso a la administración del sitio web, mediante la conexión vía FTP o protocolo de transferencia de archivos, ingresando usuario y password asignado por el proveedor para la administración del sitio web.

- **Internet:** Es considerada como la fuente e intercambio de información más poderosa que la humanidad haya inventado. Esta tecnología está basado en un modelo cliente servidor, esto significa que los sistemas de algunas computadoras tiene la función dar acceso a información que se encuentran alojadas en los discos duros que posee. Por lo tanto el internet funciona con cobertura mucho más amplia. En la actualidad son muchas las personas, compañías, empresas que hacen presencia con el uso del internet. La forma de conectarse puede ser de Dial-Up que usa una línea telefónica convencional y un modem, DSL, aquí se utiliza una línea telefónica digital y un modem, y conexión WI-FI o internet inalámbrico que son puntos de clientes o también llamado Hostpots.
- **ISP:** son las siglas de Internet Service Provider, y son empresas que ofrecen conexión a la gran red de la información.
- **Hosting:** También llamado alojamiento de los servidores web para poder ubicar la estructura y toda la información que tiene el sitio web de la propuesta presentada. Existen algunos tipos de hosting entre ellos están los gratuitos, solo hosting de imágenes, hosting compartidos donde se puede alojar varios dominios al

mismo tiempo es decir se puede subir la información de varios sitios web que sean necesarios. En este tipo de hosting puede existir la posibilidad que se presenten inconvenientes lo que no existen en los hosting gratuitos y el hosting dedicado que es de uso exclusivo de un solo cliente con la libertad de seleccionar o elegir el sistema operativo con sus respectivas aplicaciones.

- **FTP:** sus siglas significa, FILE TRANSFER PROTOCOLO, y es un programa especial y que se ejecuta en el equipo servidor que está conectado al internet, permite el traslado o desplazamiento de datos o información del computador local o del usuario al servidor web contratado mediante una clave de acceso y un puerto asignado por dicho proveedor. Esto hace que mediante los códigos interpretado por el navegador hace posible que la transferencia de archivo sea igual que cuando se la hace con el explorador del sistema operativo de cualquier computadora. El proceso requiere de una dirección IP o nombre del servidor, el puerto que es un número que regularmente es estándar o puerto 21, el nombre del cliente o Usuario de la cuenta FTP, la contraseña de la cuenta y la carpeta que contiene el sitio. Existe en el mercado varios tipos de FTP, que facilitan este proceso entre los conocidos está FileZilla.
- **Dominio:** Es el nombre asignado o representativo para la dirección IP asignada. De esta manera se puede vincular a todo equipo o dispositivo como tablets y equipo Smart. Los tipos de dominios se da en función de las necesidades de los usuarios, es decir de acuerdo a las actividades que desarrolla, entre los que se puede hacer uso están los dominios genéricos, y son los que no se rigen por un país determinado, el **.com**, que es el más utilizado, por que hace referencia al aspecto comercial, el usar

este tipo de dominio adquirido permite un aspecto global y de mayor comunicación con dominios que en su mayoría son comerciales, también están los dominios .ORG, que corresponde a organismos de cualquier tipo. También están los .net, para organizaciones que ofrecen servicios tecnológicos, los de fines educativos .edu, entre otros.

Los navegadores que interpretan los códigos o etiquetas más conocidos en el mercado como Mozilla Firefox, Internet Explorer, Chrome, Safari. Maxthon Cloud Browser, Opera entre otros. Cuando se habla de Safari, significa que también puede visualizarse mediante la plataforma Mac.

6.8.4.7 Comprobación y corrección de errores

Este proceso se la puede desarrollar sin existir conectividad, es decir de manera off line, ya que la comprobación se refiere a que cada uno de los enlaces establecidos en el diseño y desarrollo del sitio web. Los enlaces deben cumplir lo expresado en el diagrama de navegabilidad, ya que este es el que permite dar el orden que requirió el sitio. Una vez hecha la comprobación, y de existir la necesidad de corregir algún error presentado, este será inmediatamente elaborado.

6.9 Aspectos Legales

Es importante conocer que el uso del internet como medio masivo está regulado en el país mediante la ley de Comunicación, Internet y redes sociales en Ecuador expedida en Registro Oficial, Tercer suplemento #22, Quito, martes 25 de junio de 2013.

Art. 1.- Objeto y ámbito.- Esta ley tiene por objeto desarrollar, proteger y regular, en el ámbito administrativo, el ejercicio de los derechos a la comunicación establecidos constitucionalmente.

Art. 2.- Titularidad y exigibilidad de los derechos.- Son titulares de los derechos establecidos en esta Ley, individual o colectivamente, todas las personas ecuatorianas y extranjeras que residen de manera regular en el territorio nacional, sin importar su cargo o función en la gestión pública o la actividad privada, así como los nacionales que residen en el exterior en los términos y alcances en que sea aplicable la jurisdicción ecuatoriana.

Art. 3.- Contenido comunicacional.- Para los efectos de esta ley, se entenderá por contenido todo tipo de información u opinión que se produzca, reciba, difunda e intercambie a través de los medios de comunicación social.

Art. 4.- Contenidos personales en internet.- Esta ley no regula la información u opinión que de modo personal se emita a través de internet. Esta disposición no excluye las acciones penales o civiles a las que haya lugar por las infracciones a otras leyes que se cometan a través del internet.

Art. 5.- Medios de comunicación social.- Para efectos de esta ley, se consideran medios de comunicación social a las empresas, organizaciones públicas, privadas y comunitarias, así como a las personas concesionarias de frecuencias de radio y televisión, que prestan el servicio público de comunicación masiva que usan como herramienta medios impresos o servicios de radio, televisión y audio y vídeo por suscripción, cuyos

contenidos pueden ser generados o replicados por el medio de comunicación a través de internet.

Art. 8.- Prevalencia en la difusión de contenidos.- Los medios de comunicación, en forma general, difundirán contenidos de carácter informativo, educativo y cultural, en forma prevalente. Estos contenidos deberán propender a la calidad y ser difusores de los valores y los derechos fundamentales consignados en la Constitución y en los instrumentos internacionales de derechos humanos.

**LEY DE COMERCIO ELECTRÓNICO, FIRMAS ELECTRÓNICAS Y
MENSAJES DE DATOS
(Ley No. 2002-67)**

CONGRESO NACIONAL

Considerando:

Que el uso de sistemas de información y de redes electrónicas, incluida la Internet ha adquirido importancia para el desarrollo del comercio y la producción, permitiendo la realización y concreción de múltiples negocios de trascendental importancia, tanto para el sector público como para el sector privado.

Que es necesario impulsar el acceso de la población a los servicios electrónicos que se generan por y a través de diferentes medios electrónicos.

Que se debe generalizar la utilización de servicios de redes de información e Internet, de modo que éstos se conviertan en un medio para el desarrollo del comercio, la educación y la cultura.

Que a través del servicio de redes electrónicas, incluida la Internet se establecen relaciones económicas y de comercio, y se realizan actos y contratos de carácter civil y mercantil que es necesario normarlos, regularlos y controlarlos, mediante la expedición de una Ley especializada sobre la materia.

Que es indispensable que el Estado Ecuatoriano cuente con herramientas jurídicas que le permitan el uso de los servicios electrónicos, incluido el comercio electrónico y acceder con mayor facilidad a la cada vez más compleja red de los negocios internacionales.

6.10 Misión

Proveer un sitio web ilustrativo respecto de la cultura e identidad gastronómica de la ciudad de Guayaquil, como espacio donde las personas pueden conocer y visitar los lugares más representativos en la elaboración de platos típicos de la localidad y también su origen e historia.

6.11 Visión

Ser una fuente principal de información en el aspecto cultural gastronómico y de información relevante sobre la identidad cultural gastronómica disponible en todo momento representativo.

6.12 Beneficiarios

Los beneficiarios con el desarrollo del sitio web son todos los habitantes de la ciudad de Guayaquil, de forma general, y de quienes hacen usos permanente de la red y donde la socialización de la misma se la realiza a través de las redes sociales, esta brindará la confianza para conocer de una forma directa y clara lo que tiene Guayaquil respecto de su cultura gastronómica.

La identidad de sus productos autóctonos como es su comida típica y platos que hacen la delicia de las personas que degustan de su comida tradicional.

La Facultad de Comunicación Social, a través de la carrera de Diseño Gráfico se pudo plasmar una propuesta gráfica útil y práctica, porque mediante el sitio web implementado, se cumple el principio de la Facultad y que es la comunicación en todas sus instancias.

La Carrera de Turismo y Hotelería, también se benefician de la propuesta porque brinda la oportunidad de estar en contacto con información necesaria respecto de lo que es la cultura gastronómica de Guayaquil.

6.13 Impacto Social

La Gastronomía es considerada como una disciplina muy antigua y su creación se atribuye a muchas circunstancias, principalmente por la necesidad de supervivencia del hombre, y como tal el aprovechamiento de los recursos de las tierra, combinado con otros productos que provee la naturaleza y el mar, facilitó el desarrollo productivo y crecimiento de la

población gracias a la preparación de platos y comidas con estos elementos.

El impacto social será una muestra de todos los efectos que se logren en la comunidad mediante la ejecución de este proyecto, además están involucrados los resultados finales, que se lograron a partir de ese deseo, el que dio el origen a la idea o meta de buscar un mejoramiento en la comunidad (empleados, proveedores, agricultores, pescadores, consumidores, etc) a mediano o largo plazo en un periodo de tiempo. Este Impacto no solo será de criterio económico, también involucra criterios de resultado, efecto e impacto de este proyecto.

Se puede hacer referencia al impacto de la superación o capacitación, que muestra una relación causa-efecto entre todas las acciones de superación y la manera como se manifiestan sus participantes y los resultados logrados en un plan organizacional, logrando que todos estos cambios sean duraderos en el tiempo.

Todo esto ha permitido a que el guayaquileño no se quede con los brazos cruzados y haya encontrado en la comida típica y tradicional, una alternativa para emprender en el negocio de la comida y como tal el crecimiento y desarrollo turística de la localidad.

Definición de Términos Relevantes

- **Alojamiento web.-** servicio prestado por un ISP (proveedor), que permite a los usuarios de internet tener un sistema integrado para poder almacenar información

- **Encuesta.-** Preguntas que se realizan a personas para recopilar datos de acuerdo a la opinión pública sobre un determinado asunto.
- **Entrevista.-** Conversación formal que mantienen dos personas y está basada en preguntas de tipo abierta que plantea quien entrevista sobre la persona entrevistada y don este da su opinión o respuesta.
- **Factibilidad.-** Disponibilidad de los recursos necesarios para llevar a cabo los objetivos o metas señaladas.
- **Hosting.-** Significa literalmente alojamiento, y si lo trasladamos a la era de Internet, cuando se habla de “Web Hosting” no es otra cosa que alojamiento web.
- **Logotipo.-** Símbolo formado por imágenes o letras que sirve para identificar una empresa, marca, institución o sociedad y las cosas que tienen relación con ellas.
- **Método.-** Es un proceso utilizado de manera sistemática, orientando nuestra práctica en base a principios pautados previamente.
- **Metodología.-** La palabra metodología tiene su origen en el idioma griego, y se refiere al modelo aplicable que deben necesariamente seguir los métodos de investigación, aun cuando resulten cuestionables. Es la teoría normativa, descriptiva y comparativa acerca del método o conjunto de ellos, sumado al proceder del investigador.

- **Muestra.-** Conjunto de cosas, personas o datos elegidos al azar, que se consideran representativos del grupo al que pertenecen y que se toman para estudiar o determinar las características del grupo.
- **Muestreo.-** Selección de un conjunto de personas o cosas que se consideran representativos del grupo al que pertenecen, con la finalidad de estudiar o determinar las características del grupo.
- **Multimedia.-** Todo tipo de dispositivo que entrega información mediante el uso de algunos medios al mismo tiempo.
- **Navegador.-** Conocido como browser, es un programa que permite la navegabilidad por la red de la información o internet, y como tal es el intérprete entre el usuario y la computadora.
- **Población.-** Conjunto de seres vivos de la misma especie que habitan en un lugar determinado.
- **Sitio web.-** Colección de páginas de internet relacionadas y comunes a un dominio de Internet o subdominio en la World Wide Web en Internet.
- **Responsive web.-** Se trata de redimensionar y colocar los elementos de la web de forma que se adapten al ancho de cada dispositivo permitiendo una correcta visualización y una mejor experiencia de usuario. Se caracteriza porque los layouts (contenidos) e imágenes son fluidos y se usa código media-queries de CSS3.

El diseño responsive permite reducir el tiempo de desarrollo, evita los contenidos duplicados, y aumenta la viralidad de los contenidos ya que permite compartirlos de una forma mucho más rápida y natural.

- **Usabilidad.-** la usabilidad es la disciplina que estudia la forma de diseñar Sitios Web para que los usuarios puedan interactuar con ellos de la forma más fácil, cómoda e intuitiva posible" y agregar que "la mejor forma de crear un Sitio Web usable es realizando un diseño centrado en el usuario, diseñando para y por el usuario, en contraposición a lo que podrá ser un diseño centrado en la tecnología o uno centrado en la creatividad u originalidad".
- **Navegabilidad.-** Podríamos definir la navegabilidad de un sitio web como aquellas propiedades de la interactividad del sitio que permiten que el usuario del mismo sea capaz de moverse por su estructura e identificar las diferentes secciones y contenidos de una forma sencilla y efectiva y sin perderse en él.

Bibliografía

Almeida Ruiz, G. (2015). *EL CONSTRUCTIVISMO COMO MODELO PEDAGÓGICO*. Recuperado el 01 de 04 de 2015, de

<http://escuelainteligente.edu.ec/docs/constructivismo.pdf>

Arias, F. g. (2012). *El Proyecto de Investigación*. Caracas: EDITORIAL EPISTEME. C.A.

Arias, F. (2006). *Introducción a la metodología científica*. Caracas, Venezuela: EDITORIAL EPISTEME.

ausubel.idoneos. (2014). *LA TEORÍA DEL APRENDIZAJE*

SIGNIFICATIVO, Conceptos centrales de la teoria de David Ausubel.

Recuperado el 04 de 11 de 2014, de

<http://ausubel.idoneos.com/368873/>

Avendaño, P. G. (2006). *Introduccion a la Investigacion Bioantropologica en Actividad Fisica Deporte y Salud*. Caracas: Colección Monografías.

Ballén Ariza, M., Pulido Rodríguez, R., & Zúñiga López, F. (2007).

Abordaje hermenéutico de la investigación cualitativa: Teorías, procesos y técnicas. Medellín, Colombia.

Bernal Torres, C. (2006). *Metodología de la investigación: para administración, economía, humanidades y ciencias sociales*. Naucalpan, México: PEARSON EDUCACIÓN.

Campos Cortes, F. (2012). *Fundamentos psicológicos del aprendizaje*.

Recuperado el 30 de 07 de 2014, de

<http://francamposcortes.blogspot.com/p/estructura-y-funcionamiento-de-la.html>

CASTAÑEDA ROJAS, V. (2013). *TURISMO Y RESTAURANTES:*

PERFIL GERENCIAL CONSTRUIDO SOBRE LA PNL. Recuperado el 02

de 09 de 2015, de **<http://turespacio.com/blogs/turismo-y-restaurantes-perfil-gerencial-construido-sobre-la-pnl/>**

Centro Virtual Cervantes. (2014). *Metodología cuantitativa*. Recuperado el 01 de 11 de 2014, de http://cvc.cervantes.es/ensenanza/biblioteca_ele/diccio_ele/diccionario/metodologiacuantitativa.htm

Definición ABC. (2014). *Definición de Epistemología*. Recuperado el 01 de 10 de 2014, de <http://www.definicionabc.com/social/epistemologia.php>

Enciclopedia Wikipedia. (2014). *Investigación cualitativa*. Recuperado el 01 de 11 de 2044, de http://es.wikipedia.org/wiki/Investigaci%C3%B3n_cualitativa

Enciclopedia Wikipedia. (2014). *Trabajo de laboratorio*. Recuperado el 01 de 11 de 2014, de http://es.wikipedia.org/wiki/Trabajo_de_laboratorio

Garza Mercado, A. (2009). *Manual de técnicas de investigación para estudiantes de ciencias sociales y humanidades*. México D.F.: Impreso en México.

Goig, R. L. (2004). *Grupos de Discusión*. Madrid: ESIC EDITORIAL.

Gómez Cerda, J. (2013). *Cómo Nació el Turismo*. Recuperado el 16 de 10 de 2013, de http://www.ambiente-ecologico.com/ediciones/ecoturismo/002_Ecoturismo_JoseGomezCerde_ComoNacioElTurismo.php3

Gómez, M. (2006). *Introducción a la metodología de la investigación científica*. Cordoba, ARGENTINA: Editorial BRUJAS.

Guerrero, A. (2010). *La Investigación Bibliográfica*. Recuperado el 31 de 10 de 2014, de BuenasTareas.com: <http://www.buenastareas.com/ensayos/La-Investigacion-Bibliografica/128598.html>

HUACON, D., & MURRIETA, M. (2010). *“Creación de una Guía Virtual Turística Gastronómica típica ancestral del canton General Villamil de la Provincia del Guayas*. Recuperado el 10 de 10 de 2014, de

<http://www.cib.espol.edu.ec/>:

http://www.cib.espol.edu.ec/Digipath/D_Tesis_PDF/D-90486.pdf

Hurtado León, I., & Toro Garrido, J. (2007). *Paradigmas y Métodos de Investigación en Tiempos de Cambios*. Carácas: Editorial CEC. SA.

Ibáñez Peinado, J. (2009). *Métodos, técnicas e instrumentos de la investigación criminológica*. Madrid: Editorial DYKINSON, S.L.

Iglesias, p. (2009). *Psicología Holística*. Recuperado el 02 de 09 de 2015, de Enciclopedia de Gastronomía:

<http://www.encyclopediade gastronomia.es/articulos/dietas-y-zarandajas/psicologia-holistica/>

JUNCO, S., & VALDÉS, N. (2013). *Cultura e identidad*. Recuperado el 10 de 10 de 2014, de <http://www.sisman.utm.edu.ec/>:

[http://www.sisman.utm.edu.ec/libros/FACULTAD%20DE%20CIENCIA%20HUMANAS%20DSTICAS%20Y%20SOCIALES/CARRERA%20DE%20BIBLIOTECOLOG%20DA%20Y%20CIENCIAS%20DE%20LA%20INFORMACION/02/Cultura%20e%20Identidad%20Ecuatoriana/CULTURA%20e%20IDENTIDAD%20\(3\).pdf](http://www.sisman.utm.edu.ec/libros/FACULTAD%20DE%20CIENCIA%20HUMANAS%20DSTICAS%20Y%20SOCIALES/CARRERA%20DE%20BIBLIOTECOLOG%20DA%20Y%20CIENCIAS%20DE%20LA%20INFORMACION/02/Cultura%20e%20Identidad%20Ecuatoriana/CULTURA%20e%20IDENTIDAD%20(3).pdf)

PAYER, M. (2014). *TEORIA DEL CONSTRUCTIVISMO SOCIAL DE LEV VYGOTSKY EN COMPARACIÓN CON LA TEORIA JEAN PIAGET*.

Recuperado el 31 de 10 de 2014, de

<http://www.proglocode.unam.mx/system/files/TEORIA%20DEL%20CONSTRUCTIVISMO%20SOCIAL%20DE%20LEV%20VYGOTSKY%20EN%20COMPARACION%20CON%20LA%20TEORIA%20JEAN%20PIAGET.pdf>

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. (2015). *Diccionario de la lengua española*. Recuperado el 04 de 08 de 2015, de

<http://lema.rae.es/drae/?val=gastronomia>

Reale, G., & Antiseri, D. (2007). *Historia de la Filosofía, Volumen 1*. Bogotá: Editorial San Pablo Universidad Pedagógica Nacional.

Salazar, A. K., Pérez, C., & León, L. (2009). *TURISMO*. Recuperado el 16 de 10 de 2013, de <http://turismoinforma.blogspot.com/>

Temporetti, F. (2009). *¿Teorías del aprendizaje?* Recuperado el 02 de 11 de 2014, de

http://www.fceia.unr.edu.ar/geii/maestria/TEMPORETTI/Felix_Teorias_del_Aprendizaje.pdf

Vargas Cordero , Z. R. (2009). *LA INVESTIGACIÓN APLICADA: UNA FORMA DE CONOCER LAS REALIDADES CON EVIDENCIA*

CIENTÍFICA. Recuperado el 31 de 10 de 2014, de

<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=44015082010>

ANEXOS

ANEXO 1

ENTREVISTA A CHEF MSc. MILDRED GRUNAUER Sobre la IDENTIDAD CULTURAL GASTRONÓMICA GUAYAQUILEÑA

1.- De acuerdo a su criterio ¿Qué es para Gastronomía?

Es el arte culinario que de forma creativa permite preparar alimentos, es decir en términos generales y con conocimientos y criterios técnicos respeto de los alimentos, gastronomía es el arte de aprovechar todos lo que me da el campo y el mar a nivel de productos y prepararlos e muchas formas.

Sin embargo ciertos conceptos van cambiando en la vida de todas las personas, ya que en los últimos años la gastronomía se ha convertido en un aspecto fundamental para entender lo que la ciudad quiere y desea mostrar a través de la gastronomía.

2.- ¿Qué es para usted CULTURA GASTRONÓMICA?

Existe un arte culinario característico en cada pueblo, cultura y región. Hoy en día con el fenómeno de la globalización, con la continua comunicación de millones de personas y la influencia de los medios de comunicación, así como del comercio han conducido a un mayor conocimiento y aprecio de las cocinas y una mayor facilidad para acceder a su preparación. Sin embargo, una gran mayoría de esas recetas y sus variaciones tienen sus orígenes en las cocinas tradicionales desarrolladas a lo largo de mucho tiempo, con rituales de preparación transmitidos a lo

largo de muchas generaciones.

3.- ¿Cómo considera usted que es la IDENTIDAD GASTRONÓMICA GUAYAQUILEÑA?

La identidad es lo que nos permite identificar al utilizar el mismo término o más bien dicho, darnos a conocer cuáles son nuestras raíces, nuestros ancestros entre otras palabras, nuestra realidad cultural lo que ha permitido trasladar aspectos culinarios que hoy en día ha tomado un auge dentro de las tradiciones que tiene una ciudad o un país.

Para el presente caso es importante destacar el hecho de que esa identidad ha dado lugar a espacios de emprendimiento y mejoramiento de la calidad de vida de las personas cuando se establece un negocio donde se destaca la preparación de alimentos y platos típicos de la ciudad y atractivos para ciudadanos de la localidad y los que visitan del extranjero. Todo esto hace que el aspecto del crecimiento económico de una ciudad sea un aporte eficiente en el aspecto turístico también que es lo que más se destaca en la actualidad.

4.- ¿Considera usted que los Guayaquileños poseen hábitos culturales en cuanto a sus comidas tradicionales?

Esto más bien es de actitud y de crear conciencia que nuestro entorno ha dado lugar a ser uso de muchos productos o materia prima como son los frutos y vegetales que cosecha nuestra tierra así como los productos del mar y a esto se suma la infinidad de elementos o especias que permiten dar un plus a la hora de preparar un determinado plato típico, sin embargo lo que no reconoce muchos de los habitantes de la ciudad es que dicho

producto siempre estuvieron ahí y en mucho de los casos estos productos eran botados.

Hoy en día la tecnología sumada al conocimiento del hombre se ha podido aprovechar positivamente dichos recursos a través de la conservación y la reutilización de alguno de estos productos. Por ejemplo antes el banano, la maracuyá y otros frutos eran prácticamente considerados desechos y como tal basura, hoy en día los mismos productos tienen un tratamiento especial con el uso de componentes químicos y cuyos procesos ha dado lugar a darle un segundo uso como es la mermelada para el caso del banano y productos químicos como aceites y esencias para el caso de la maracuyá.

Con estos parámetros es indiscutible que los habitantes han comenzado a aprovechar de una forma más responsable los recursos que le da la naturaleza y que con la creatividad se puede decir entonces que sí están creando una cultura en la elaboración de comidas y platos típicos de acuerdo a sus raíces y cultura.

6.- ¿De qué manera cree usted que la IDENTIDAD CULTURAL GASTRONÓMICA DE GUAYAQUIL, ha aportado al sector turístico de la localidad?

En la forma que con la implementación de carreras gastronómicas de las universidades de la localidad se ha podido tecnificar, planificar de forma eficiente productos que han dado lugar a ser parte de concursos nacionales e internacionales y donde la gastronomía de la ciudad se ha destacado por lo que como consecuencia de este desarrollo gastronómico ha hecho que turistas consideren a Guayaquil como un lugar o punto de visita en todo instante.

De esta manera el desarrollo turístico se ha visto beneficiado de forma más contundente gracias a que en los dos últimos años con el evento promovido por la Muy Ilustre Municipalidad de Guayaquil llamado Raíces, han surgido emprendimientos de lugares típicos de la localidad llamadas Huecas y que destaca la presentación de productos y comida tradicionales de la localidad, lugares que son visitados día a día y a toda hora por las personas que desarrollan sus actividades permanentes.

7.- ¿Cree usted que se hace una verdadera difusión de la CULTURA GASTRONÓMICA DE GUAYAQUIL?

En cierta medida sí, pero esto se debe al impulso y valor cívico que durante los últimos 20 años, la alcaldía ha desarrollado proyectos educativos promoviendo valores y lo más importante cómo emprender y al igual de lo mencionado anteriormente y con el uso de las redes sociales se podría decir que se está difundiendo eficientemente una cultura gastronómica, sin embargo no se puede esperar solamente que una institución lo haga todo por lo tanto es un compromiso moral el hecho de que todos los ciudadanos sean parte de esa cultura que promueve permanentemente la buena comida de la ciudad.

8.- ¿Qué tipo de información considera usted que debe dar a conocer a usuarios que gustan de las comidas tradicionales de la ciudad en un sitio web?

Lo más importante siempre será la historia o al menos cuál fue el origen de un plato típico en particular, las diferentes formas en que se puede presentar la visualización de una ruta en la cual indique cómo llegar a

determinados sitios o huecas para degustar los platos típicos, una buena galería de imágenes de todos los platos típicos presentados como parte gastronómica de la ciudad. Entre otras palabras, la información debe ser más visual, colorida, textos puntuales y de fácil interacción sitio web-usuario.

ENTREVISTADOR: Juan Carlos Andrade Rosales

ANEXO 2

CUESTIONARIO

Cuestionario dirigido a los habitantes de la ciudad de Guayaquil para conocer sobre la importancia que tiene la **IDENTIDAD CULTURAL GASTRONÓMICA DE GUAYAQUIL Y SU VÍNCULO EN EL FORTALECIMIENTO DEL SECTOR TURÍSTICO**, esto como aporte para la **IMPLEMENTACIÓN DE UN SITIO WEB CULTURAL ILUSTRATIVO SOBRE LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA GUAYAQUILEÑA**.

INSTRUCCIONES: Leer con mucha atención cada pregunta. La sinceridad de su respuesta será importante para el éxito del presente estudio.

Marque una (x) en el casillero de su elección tomando en cuenta los siguientes Indicadores de Respuesta:

- A = EN DESACUERDO**
- B = PARCIALMENTE DE ACUERDO**
- C = INDIFERENTE**
- D = DE ACUERDO**
- E = MUY DE ACUERDO**

Reciba los sinceros agradecimientos de antemano por la atención brindada.

No.	PREGUNTAS	A	B	C	D	E
1.	¿Considera usted que la Gastronomía de Guayaquil se identifica con los gustos y preferencias de sus habitantes?					
2.	¿Cree usted que la Gastronomía Guayaquileña ha fortalecido al sector turístico de la ciudad?					
3.	¿Considera usted que las comidas tradicionales que se preparan son parte de la Identidad y cultura Gastronómica de sus habitantes Guayaquil?					
4.	¿Considera usted que los habitantes de la ciudad deben estar informado sobre los diferentes platos típicos que identifican la gastronomía de Guayaquil?					
5.	¿Cree usted que la Gastronomía Guayaquileña motiva a sus habitantes a crear nuevos platos típicos para identificar lo autóctono de la ciudad?					
6.	¿Piensa usted que las personas que degustan de las comidas tradicionales, crean hábitos de consumo por la Gastronomía local?					
7.	¿Considera usted que la Gastronomía Guayaquileña debe ser un aliado permanente con el sector turístico para el desarrollo económico de la ciudad?					
8.	¿Piensa usted que la Gastronomía que se desarrolla en la ciudad, ha promovido fuentes de emprendimientos a sus habitantes como parte del desarrollo económico y cultural?					
9.	¿Considera usted necesario que se fomente la Cultura Gastronómica de Guayaquil?					
10.	¿Cree usted que con la implementación de un sitio web cultural sobre la Identidad Gastronómica Guayaquileña, la población se ilustre detalladamente acerca de comida tradicional de la ciudad?					

Guayaquil, 14 de Octubre del 2015

Master
Kleber Looz Valdivieso
DECANO DE LA FACULTAD DE COMUNICACIÓN SOCIAL
Ciudad.-

De mis consideraciones:

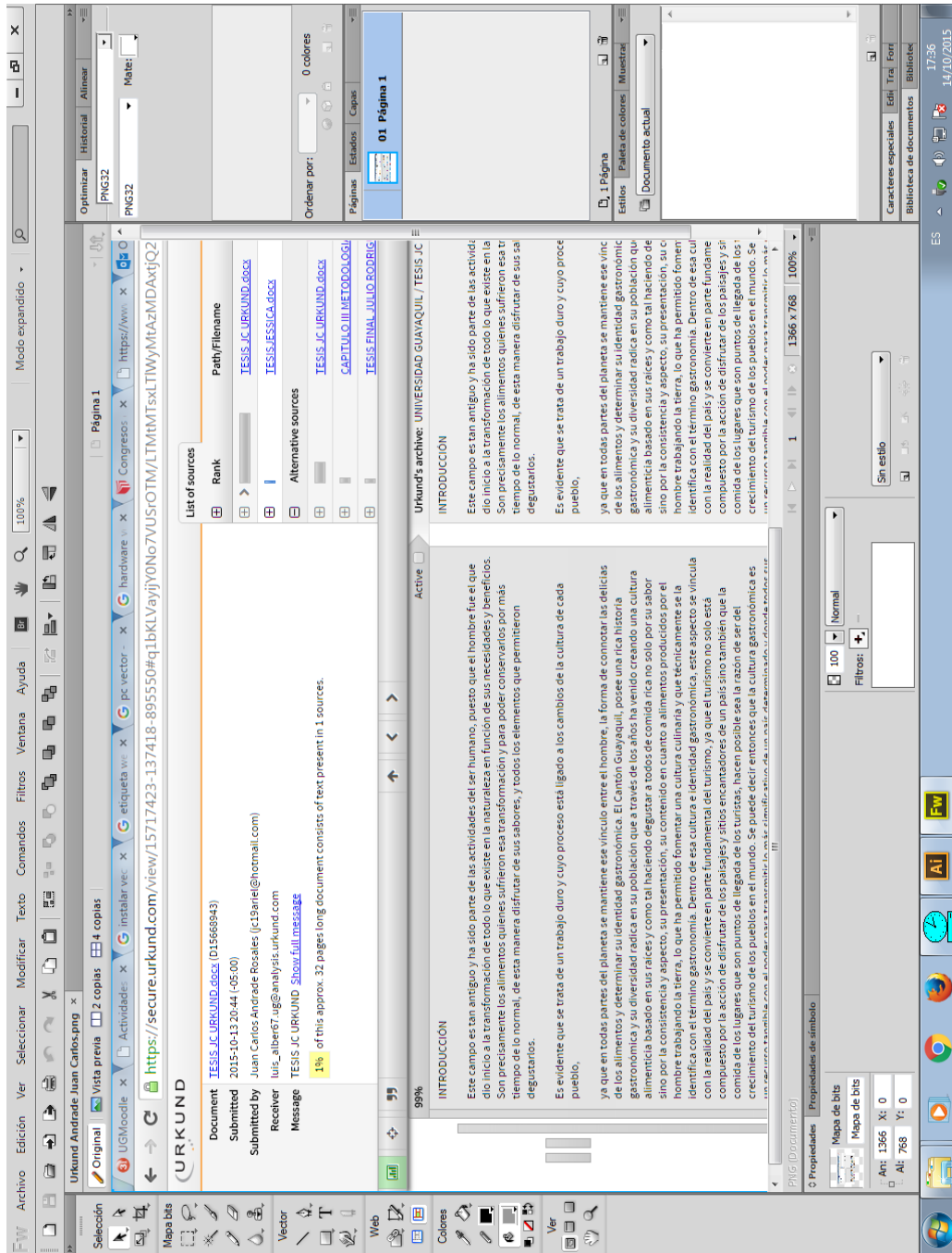
Para los fines legales pertinentes comunico a usted que el Proyecto de investigación con el TEMA: "ESTUDIO DE LA IDENTIDAD CULTURAL GASTRONÓMICA DE GUAYAQUIL Y SU VÍNCULO EN EL FORTALECIMIENTO DEL SECTOR TURÍSTICO DE LA CIUDAD EN EL AÑO 2015. PROPUESTA: DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN SITIO WEB CULTURAL ILUSTRATIVO SOBRE LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA GUAYAQUILEÑA, elaborado por el egresado Andrade Rosales Juan Carlos, ha sido revisado en el Sistema Detector de Coincidencias URKUND, por lo que su resultado ha sido SATISFACTORIO demostrando que cumple con las condiciones que el mismo exige, encontrándose APTO para presentar el Proyecto de Investigación a las autoridades competentes, se adjunta documento impreso del sistema URKUND.

Atentamente.


Ing. Luis Olivera Vera MSc.
Tutor Académico

vi

(0-



FACSO- DG- CT- 338/15

Guayaquil, 20 de Julio del 2015

Para: ING. MERCY TORRES TENORIO MSc. (TUTORÍA ACADÉMICA)

Asunto: DESIGNACIÓN DE TRABAJOS DE TITULACIÓN

Reciba el cordial saludo de la Comisión de Titulación de la carrera de Diseño Gráfico, y a la vez se comunica que ha sido designado como tutor académico respectivamente de los trabajos de titulación modalidad proyectos de investigación, del estudiante de la Carrera de diseño Gráfico que se detalla:

ANDRADE ROSALES JUAN CARLOS

TEMA: ESTUDIO DE LA IDENTIDAD CULTURAL GASTRONÓMICA DE GUAYAQUIL Y SU VÍNCULO EN EL FORTALECIMIENTO DEL SECTOR TURÍSTICO DE LA CIUDAD EN EL AÑO 2015

PROPUESTA: DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN SITIO WEB CULTURAL ILUSTRATIVO SOBRE LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA GUAYAQUILEÑA.

DATOS DE CONTACTO DEL EGRESADO:

CELULAR: 0996123475

E-MAIL: jc19ariel@hotmail.com

Cabe resaltar que las tutorías se llevarán a efecto en las instalaciones de la Carrera en el período comprendido de horas para trabajos de titulación que deben cumplir los docentes de 40 y 20 horas. Asimismo se adjunta el formato de reporte de seguimiento para que se elabore durante las tutorías personalizadas y al término de éstas, se remita con el informe del trabajo final, que será entregado en un plazo máximo de 30 días calendarios (Tutoría técnica) y 60 días calendarios (Tutoría académica)

Con la seguridad de contar con su profesionalismo y responsabilidad, expresamos a usted nuestra consideración; y de existir cualquier inquietud al respecto, haría conocer oportunamente a los miembros de la Comisión de Titulación de la carrera.

Atentamente


Ing. Luis Olvera Vera. MSc.
DIRECTOR DE TITULACIÓN

Avenida Tenorio Elías 123. C1. Sección E. Teléfono 2643691 | www.facsodg.edu.ec

FACSO- DG- CT- 339/15

Guayaquil, 20 de Julio del 2015

Para: ING. JUSSEN FACUY DELGADO MSc. (TUTORÍA TÉCNICA)

Asunto: DESIGNACIÓN DE TRABAJOS DE TITULACIÓN

Reciba el cordial saludo de la Comisión de Titulación de la carrera de Diseño Gráfico, y a la vez se comunica que ha sido designado como tutor técnico respectivamente de los trabajos de titulación modalidad proyectos de investigación, del estudiante de la Carrera de diseño Gráfico que se detalla:

ANDRADE ROSALES JUAN CARLOS

TEMA: ESTUDIO DE LA IDENTIDAD CULTURAL GASTRONÓMICA DE GUAYAQUIL Y SU VÍNCULO EN EL FORTALECIMIENTO DEL SECTOR TURÍSTICO DE LA CIUDAD EN EL AÑO 2015

PROPUESTA: DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN SITIO WEB CULTURAL ILUSTRATIVO SOBRE LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA GUAYAQUILEÑA.

DATOS DE CONTACTO DEL EGRESADO:

CELULAR: 0996123475

E-MAIL: jc19ariel@hotmail.com

Cabe resaltar que las tutorías se llevarán a efecto en las instalaciones de la Carrera en el periodo comprendido de horas para trabajos de titulación que deben cumplir los docentes de 40 y 20 horas. Asimismo se adjunta el formato de reporte de seguimiento para que se elabore durante las tutorías personalizadas y al término de éstas, se remita con el informe del trabajo final; que será entregado en un plazo máximo de 30 días calendarios (Tutoría técnica) y 60 días calendarios (Tutoría académica)

Con la seguridad de contar con su profesionalismo y responsabilidad, expresamos a usted nuestra consideración; y de existir cualquier inquietud al respecto, hacerla conocer oportunamente a los miembros de la Comisión de Titulación de la carrera.

Atentamente


Ing. Luis Olvera Vera, MSc.
DIRECTOR DE TITULACIÓN

FACSO- DG- CT- 554/15

Guayaquil, 14 de Octubre del 2015

Para: ING. ANA CORDOVA TORRES (REVISIÓN DE FORMATO TESIS)

Asunto: DESIGNACIÓN DE TRABAJOS DE TITULACIÓN

Reciba el cordial saludo de la Comisión de Titulación de la carrera de Diseño Gráfico, y a la vez se comunica que ha sido designada como Revisor de Formato respectivamente de los trabajos de titulación modalidad proyectos de investigación, de los estudiantes de la Carrera de diseño Gráfico que se detalla:

Autor: ANDRADE ROSALES JUAN CARLOS

TEMA: ESTUDIO DE LA IDENTIDAD CULTURAL GASTRONÓMICA DE GUAYAQUIL Y SU VÍNCULO EN EL FORTALECIMIENTO DEL SECTOR TURÍSTICO DE LA CIUDAD EN EL AÑO 2015

PROPUESTA: DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN SITIO WEB CULTURAL ILUSTRATIVO SOBRE LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA GUAYAQUILEÑA.

DATOS DE CONTACTO DEL EGRESADO:

CELULAR: 0996123475

E-MAIL: jc19ariel@hotmail.com

Con la seguridad de contar con su profesionalismo y responsabilidad, expreso a usted nuestra consideración; y de existir cualquier inquietud al respecto, hacerla conocer oportunamente a los miembros de la Comisión de Titulación de la carrera.

Atentamente


Ing. Luis Olvera Vera, MSc.
DIRECTOR DE TITULACIÓN

REVISIÓN DE FORMATO

Guayaquil, 21 de Octubre del 2015

Áster
leber Looz
ECANO DE LA FACULTAD DE COMUNICACIÓN SOCIAL

ciudad.-

le mi consideración:

En virtud de la designación de Trabajo de Titulación de la Carrera de Diseño Gráfico de fecha 12 de Junio del 2015 en la que me designó como Revisor de Formato de Proyectos de Investigación de la Ingeniería en Diseño Gráfico

Tengo a bien informar lo siguiente:

Que el Sr. **ANDRADE ROSALES JUAN CARLOS**

TEMA: ESTUDIO DE LA IDENTIDAD CULTURAL GASTRONÓMICA DE GUAYAQUIL Y SU VÍNCULO EN EL FORTALECIMIENTO DEL SECTOR TURÍSTICO DE LA CIUDAD EN EL AÑO 2015.

PROPUESTA: DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN SITIO WEB CULTURAL ILUSTRATIVO SOBRE LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA GUAYAQUILEÑA.

Tesis que ha cumplido con las directrices y recomendaciones dadas por la suscrita.

El participante cumple satisfactoriamente con la revisión de:

Índice	X
Hojas preliminares	X
Capítulos	X
Bibliografía	X
Anexos	X

Por lo tanto, se considera **APROBADO**

Atentamente,


ING. ANA CORDOVA TORRES, Mgs.

FACSO- DG- CT- 563/15

Guayaquil, 20 de Octubre del 2015

Para: Ing. DIANA ABAD CHILES MSc. (REVISIÓN GRAMATICAL)

Asunto: DESIGNACIÓN DE TRABAJOS DE TITULACIÓN

Reciba el cordial saludo de la Comisión de Titulación de la carrera de Diseño Gráfico, y a la vez se comunica que ha sido designado como Revisor de Gramática respectivamente de los trabajos de titulación modalidad proyectos de investigación, del estudiante de la Carrera de diseño Gráfico que se detalla:

Autor: ANDRADE ROSALES JUAN CARLOS

TEMA: ESTUDIO DE LA IDENTIDAD CULTURAL GASTRONÓMICA DE GUAYAQUIL Y SU VÍNCULO EN EL FORTALECIMIENTO DEL SECTOR TURÍSTICO DE LA CIUDAD EN EL AÑO 2015

PROPUESTA: DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN SITIO WEB CULTURAL ILUSTRATIVO SOBRE LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA GUAYAQUILEÑA.

DATOS DE CONTACTO DEL EGRESADO:

CELULAR: 0996123475

E-MAIL: jc19ariel@hotmail.com

Con la seguridad de contar con su profesionalismo y responsabilidad, expreso a usted nuestra consideración; y de existir cualquier inquietud al respecto, hacerla conocer oportunamente a los miembros de la Comisión de Titulación de la carrera.

Atentamente



Ing. Luis Olvera Vera. MSc.
DIRECTOR DE TITULACIÓN



20.10.2015



GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO
PROVINCIAL DEL GUAYAS

Guayaquil, julio 20 de 2015

Señores
COMISIÓN DE TITULACIÓN
CARRERA DE DISEÑO GRÁFICO
Ciudad

De mis consideraciones:

Yo, JORGE ERWIN VÉLEZ VÉLEZ, portador de la Cédula de Ciudadanía N°0924087315, Coordinador General de Desarrollo Sostenible de este Gobierno Provincial del Guayas, que dentro de las atribuciones y responsabilidades como Coordinación General, tiene la implementación de estrategias para elevar el turismo en la provincia, tengo a bien informar a ustedes de la viabilidad de la propuesta presentada por el Señor **Juan Carlos Andrade Rosales**, alumno de la Universidad de Guayaquil de la Facultad de Comunicación Social, Carrera Diseño Gráfico: **"DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN SITIO WEB CULTURAL ILUSTRATIVO SOBRE LA IDENTIDAD GASTRONÓMICA GUAYAQUILEÑA"**.

Ésta a la vez cumple con el objetivo general, el cual es de promover un sitio web ilustrativo sobre la cultura gastronómica Guayaquileña, en beneficio de una población que aporta significativamente en el desarrollo de emprendimiento y que ve en la cultura gastronómica una oportunidad para emprender.

Así como cumple con los objetivos específicos los que detallo a continuación:

- Analiza los gustos y preferencia de la población en cuanto a degustar los platos típicos.
- Diseña una línea gráfica que se ajuste a la imagen representativa de la ciudad y su cultura gastronómica.
- Difunde a través de las redes sociales el acceso a un sitio web donde se destaca la cultura gastronómica de la ciudad y sus aspectos más representativos como es su comida y tradición.

Por la gentil atención que se sirva dar a la presente queda de usted agradecido.

Muy cordialmente,

Lcdo. Jorge Vélez Vélez, MSc.
COORDINADOR GENERAL DE DESARROLLO SOSTENIBLE GPG

REVISIÓN

ARCHIVO COOS-GPG

Coordinación de
**DESARROLLO
SOSTENIBLE**



Av. 108 y Malecón • Telf.: (593-4) 2517622 • www.guayas.gob.ec

La Prefectura
GUAYAS

Nota de venta

Cliente: Juan Carlos Andrade Rosales

No.: 1130

Fecha: 09 Noviembre 2015

Telefono:
Dirección:
Ruc:

Cant.	Producto	Valor U.	Total
1	Dominio www.gastronomiaguayaquilena.com	\$ 20,00	\$ 20,00
1	Hosting basico 300 MB 10 GB DE TRANSFERENCIA	\$ 20,00	\$ 20,00

Ilustración gráfica - Retoque digital - Gigantografías - Banners - Portabanners - Letras coporeas - Letreros - señaléticas - tarjetas de presentación - Volantes - Tripticos - dípticos - afiches - revistas - catálogos - imagen corporativa - Rotulación vehicular - Decoración de interiores - credenciales - calendarios - Vayas Publicitarias - Materiales P.O.P - Camisetas - gorras - bordados - estampados - Edición de audio y video - Animación y Modelado 4D y 3D - Comerciales para TV - videos institucionales - Sitios Web - Hosting y Dominios

Subtotal \$ 40,00

Iva \$ 4,80

Total \$ 44,80

Av. Isidro Ayora y Jose Luis Tamayo Local 17 N. 2
Telef: (04) 2-216138 - (09) 90145517
soluciones@kengrafic.com - ventas@kengrafic.com - www.kengrafic.com
Guayaquil - Ecuador