



FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES,  
ARTES Y EDUCACIÓN



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES, ARTES Y EDUCACIÓN

CARRERA: DISEÑO GRÁFICO

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

**“EL DISEÑO DE UNA GUÍA GASTRONÓMICA DE PLATOS CULINARIOS,  
REFLEJADOS EN EL DISEÑO WEB, COMO ESTRATEGIA PARA LA DIFUSIÓN  
DE LA IDENTIDAD Y CULTURA DEL CANTÓN PELILEO”**

Proyecto de Investigación presentado previo a la obtención del Título de la  
Licenciatura en Diseño Gráfico

Autores:

Quiroz Chacón Susanne Estefania

Sinchiguano Loma Jenifer Marlen

Tutor:

PhD. Roberto Paolo Arévalo Ortiz

Latacunga - Ecuador

Agosto 2023



## DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Yo Quiroz Chacón Susanne Estefania y Sinchiguano Loma Jenifer Marlen declaro ser autoras del presente proyecto de investigación: “El diseño de una guía gastronómica de platos culinarios, reflejados en el diseño web, como estrategia para la difusión de la identidad y cultura del cantón Pelileo”, siendo el PhD. Roberto Paolo Arévalo Ortiz tutor del presente trabajo; y eximo expresamente a la Universidad Técnica de Cotopaxi y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

Además certifico que las ideas, conceptos, procedimientos y resultados vertidos en el presente trabajo investigativo, son de mi exclusiva responsabilidad.

Quiroz Chacón Susanne Estefania  
CC: 1804339800

Sinchiguano Loma Jenifer Marlen  
CC: 0502978018

PhD. Roberto Paolo Arévalo Ortiz  
CC: 0603984360



## AVAL DEL TUTOR DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

En calidad de Tutor del Proyecto de Investigación con el título:

“El diseño de una guía gastronómica de platos culinarios, reflejados en el diseño web, como estrategia para la difusión de la identidad y cultura del cantón Pelileo”, realizado por los estudiantes Quiroz Chacón Susanne Estefania y Sinchiguano Loma Jenifer Marlen de la carrera de Diseño Gráfico, considero que dicho Trabajo Investigativo cumple con los requerimientos metodológicos y aportes científico-técnicos suficientes para ser sometidos a la evaluación del Tribunal de Validación, que el Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Sociales, Artes y Educación de la Universidad Técnica de Cotopaxi designe, para su correspondiente estudio y calificación.

Latacunga, Agosto, 2023

PhD. Roberto Paolo Arévalo Ortiz

El Tutor



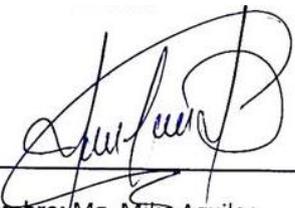
## APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE TITULACIÓN

En calidad de Tribunal de Lectores, aprueban el presente Trabajo de Investigación de acuerdo a las disposiciones reglamentarias emitidas por la Universidad Técnica de Cotopaxi y por la Facultad de Ciencias Sociales, Artes y Educación, por cuanto, el o los postulantes: Quiroz Chacón Susanne Estefanía y Sinchiguano Loma Jenifer Marlen con el Proyecto de Investigación titulado: “El diseño de una guía gastronómica de platos culinarios, reflejados en el diseño web, como estrategia para la difusión de la identidad y cultura del cantón Pelileo” han considerado las recomendaciones emitidas oportunamente y reúne los méritos suficientes para ser sometido al acto de Sustentación.

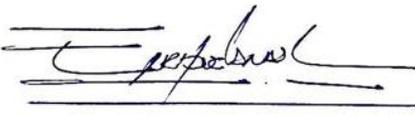
Por lo antes expuesto, se autoriza realizar los empastados correspondientes, según la normativa institucional.

Latacunga, 09 de agosto 2023

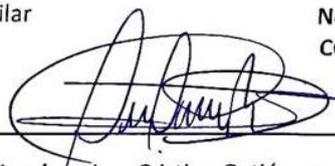
Para constancia firman:



Nombre: Mg. Mike Aguilar  
CC: 0704346766



Nombre: Arq. Enrique Lanás L. Mg.DA  
CC: 0501647598



Nombre: Ing. Cristian Gutiérrez  
CC: 0503124042



## **AGRADECIMIENTO**

Quiero expresar mi gratitud más sincera a todos aquellos que contribuyeron al éxito de este proyecto de titulación, gracias al apoyo y orientación de mi tutor académico pude mejorar mis habilidades y conocimientos de manera significativa, además, quiero agradecer a mi familia y amigos, quienes siempre me han brindado su apoyo y ánimo durante este camino desafiante, cada experiencia y aprendizaje que he obtenido ha sido esencial para mi desarrollo profesional y personal, sin duda, este éxito es el resultado del trabajo en equipo y del compromiso que todos ustedes han demostrado, una vez más, gracias a cada uno de ustedes por ser parte de este importante logro en mi vida académica.



## **DEDICATORIA**

Dedico este proyecto de titulación a mis padres, quienes son mi fuente inagotable de inspiración por su amoroso apoyo y compañía incondicional me inspiraron en los momentos más difíciles a lo largo de mi formación académica, me gustaría expresar mi gratitud a mi tutor académico por su valiosa orientación y sabios consejos, que enriquecieron mi trabajo, mi gratitud también se extiende a mis docentes y compañeros, cuya experiencia y conocimientos fueron esenciales para mi desarrollo profesional, mi más sincero agradecimiento a todos aquellos que de alguna manera contribuyeron a este éxito.

Quiroz Chacón Susanne Estefania,  
Sinchiguano Loma Jenifer Marlen



# **UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI**

## **FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES, ARTES Y EDUCACIÓN**

**TÍTULO:** “El diseño de una guía gastronómica de platos culinarios, reflejados en el diseño web, como estrategia para la difusión de la identidad y cultura del cantón Pelileo”

**Autor/es:** Quiroz Susanne,  
Sinchiguano Jenifer

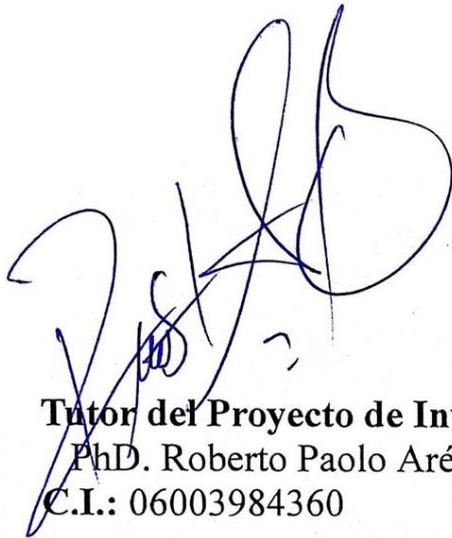
### **RESUMEN**

El propósito de la presente investigación fue diseñar una guía gastronómica de platos culinarios que representan al cantón Pelileo, utilizando el diseño web como estrategia para difundir la identidad y cultura de Pelileo, donde la gastronomía del cantón Pelileo refleja su herencia cultural única que por su combinación de costumbres indígenas y mestizas ha producido platos deliciosos y diversos que representan la identidad local. Sin embargo, debido a la falta de visibilidad y promoción adecuada, muchos de estos tesoros culinarios están en riesgo de perderse con el tiempo. Por lo tanto, bajo la línea investigativa del estudio del arte, cultura, gastronomía y su entorno turístico, a través del diseño aplicado a la investigación y gestión histórico-cultural, el objetivo principal de esta investigación es diseñar una guía gastronómica de platos tradicionales, reflejados en el diseño web para la difusión de la identidad cultural del cantón Pelileo, permitiendo a los visitantes del sitio web conocer los platos, sus ingredientes, preparación y su contexto cultural, sin embargo, al utilizar el diseño web de manera efectiva, esta guía gastronómica pretende promover el orgullo y la valoración de la identidad y cultura culinaria del cantón Pelileo. El desarrollo del proyecto abarcó el origen, cambios y aportaciones a través de la historia de los principales ingredientes que conforman el menú tradicional de la ciudad además de la identidad que estos aportan a la localidad. La metodología de este proyecto de investigación fue el diseño centrado en el usuario, donde se comprenden las necesidades y preferencias del público objetivo, realizando encuestas, grupos focales con visitantes, residentes locales y expertos en cocina se obtuvo una alta satisfacción sobre la importancia de la gastronomía tradicional como identidad cultural del cantón Pelileo, sin embargo, actualmente consideran que la Fritada y los Tamales son los platos principales del lugar, sin dejar de mencionar los siguientes platos que de igual manera son relevantes como el cuy asado, las empanadas de tiesto, la caucara, el hornado y la morcilla. El diseño web de la guía concluyó de manera atractiva y funcional, el cual se adaptó a diferentes medios de comunicación para brindar una experiencia de usuario



fluida y accesible. Para atraer a los visitantes, se utilizarán medios visuales como imágenes de alta calidad de los platos y lugares icónicos de Pelileo, también el sitio web de fácil navegación, se determinó con categorías claras para los diferentes tipos de platos y secciones dedicadas a la historia y cultura culinaria del cantón. En conclusión, la difusión de esta rica herencia culinaria no solo ayudó al turismo local, sino que también aportó a la cultura local, donde la guía web sirvió como una herramienta útil para difundir el legado culinario de Pelileo a nivel cantonal.

**Palabras clave:** *diseño web, identidad cultural, gastronomía, sector turístico, cantón Pelileo.*



**Tutor del Proyecto de Investigación**  
PhD. Roberto Paolo Arévalo Ortiz  
C.I.: 06003984360



## ABSTRACT

The purpose of this research was to design a gastronomic guide of culinary dishes that represent the Pelileo canton, using web design as a strategy to disseminate the identity and culture of Pelileo, where the gastronomy of the Pelileo canton reflects its unique cultural heritage that by its combination of indigenous and mestizo customs has produced delicious and diverse dishes that represent the local identity. However, due to a lack of visibility and proper promotion, many of these culinary treasures are at risk of being lost over time. Therefore, under the research line of the study of art, culture, gastronomy and its tourist environment, through the design applied to historical-cultural research and management, the main objective of this research is to design a gastronomic guide of traditional dishes, reflected in the web design for the dissemination of the cultural identity of the Pelileo canton, allowing website visitors to know the dishes, their ingredients, preparation and their cultural context, however, by using web design effectively, this guide gastronomy aims to promote pride and appreciation of the identity and culinary culture of the Pelileo canton. The development of the project covered the origin, changes and contributions through the history of the main ingredients that make up the traditional menu of the city as well as the identity that they bring to the town. The methodology of this research project was the user-centered design, where the needs and preferences of the target audience are understood, conducting surveys, focus groups with visitors, local residents and cooking experts, high satisfaction was obtained about the importance of Traditional gastronomy as a cultural identity of the Pelileo canton, however, currently they consider that Fritada and Tamales are the main dishes of the place, not to mention the following dishes that are equally relevant such as roast guinea pig, pot empanadas, the caucara, the hornado and the black pudding. The web design of the guide was concluded in an attractive and functional way, which was adapted to different media to provide a fluid and accessible user experience. To attract visitors, visual media such as high-quality images of Pelileo's iconic dishes and places will be used, also the easy-to-navigate website, was determined with clear categories for the different types of dishes and sections dedicated to the history and culinary culture of the canton. In conclusion, the dissemination of this rich culinary heritage not only helped local tourism, but also contributed to local culture, where the web guide served as a useful tool to disseminate Pelileo's culinary legacy at the cantonal level.

**Keywords:** web design, cultural identity, gastronomy, tourism sector, Pelileo canton.

<b>Contenido de la Tabla</b>	
<b>Portada</b> .....	i
<b>DECLARACIÓN DE AUTORÍA</b> .....	ii
<b>AVAL DE TUTOR DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN</b> .....	iii
<b>APROBACIÓN DEL TRIUNAL DE TITULACIÓN</b> .....	iv
<b>AGRADECIMIENTO</b> .....	v
<b>DEDICATORIA</b> .....	vi
<b>RESUMEN DEL PROYECTO</b> .....	vii
<b>ABSTRACT</b> .....	viii
<b>1.- INFORMACIÓN GENERAL</b> .....	1
1.1. Título del proyecto.....	1
<b>3.- BENEFICIARIOS DEL PROYECTO</b> .....	3
3.1. Beneficiarios directos .....	3
3.2. Beneficiarios indirectos .....	3
<b>Tabla 1:</b> .....	5
7.1. Identidad y cultura del cantón Pelileo .....	8
7.1.1. Aspectos Históricos .....	8
7.1.2. Ubicación y División Política.....	9
7.2.1. Definición de gastronomía como patrimonio cultural .....	10
7.2.2. Importancia de la gastronomía en la difusión de la cultura .....	11
7.2.3. Rol de la gastronomía en la promoción turística .....	12
7.3. Diseño web como herramienta de difusión.....	13
7.3.1. Conceptos.....	13
7.3.2 Usabilidad y experiencia de usuario en el diseño web .....	14
7.3.3. Arquitectura de la información y navegación del sitio web .....	15
7.4.1. Funciones y características de las guías gastronómicas .....	18
7.5.1 Uso de la fotografía gastronómica .....	21
7.5.2. La fotografía como medio de difusión en la gastronomía .....	22
7.5.3. Técnica gastronómica” Food Styling” .....	23
<b>Tabla 2:</b> .....	24
9.1.1 Investigación bibliográfica.....	26
9.2 Enfoque de la investigación .....	26
9.2.1 Enfoque cuantitativo.....	26
9.3 Técnicas .....	27

9.3.1 La encuesta.....	27
9.3.2 Food Style .....	27
9.4 Método de Diseño .....	28
9.4.1 Design Thinking.....	28
Tabla 3:.....	33
Tabla 4:.....	34
Figura 1. <i>Fotografías gastronómicas</i> .....	37
Figura 2. <i>Fotografías Gastronómica de cada Plato Tradicional</i> .....	38
11.1 Impacto de la difusión en la identidad y cultura del cantón Pelileo .....	40
11.2 Efectos de la guía gastronómica en la promoción turística del cantón Pelileo.....	40
12.1 Mapa de arquitectura (Card sorting) .....	41
Figura 3. <i>Card sorting</i> .....	42
Figura 4. <i>Mapa de navegación</i> .....	42
12.3 Prototipado. ....	43
12.4 Diagramas de representación o prototipos de baja fidelidad.....	43
Figura 5. <i>Diseño de prototipo de baja fidelidad</i> .....	44
Figura 6. <i>Prototipo de baja fidelidad</i> .....	45
12.6 Prototipado de alta fidelidad.....	45
Figura 7. <i>Prototipo de alta fidelidad “Índice”</i> .....	46
Figura 8. <i>Prototipo de alta fidelidad “home”</i> .....	47
Figura 9. <i>Prototipo de alta fidelidad “Guía Gastronómica”</i> .....	48
Figura 10. <i>Prototipo de alta fidelidad “Gastronomía”</i> .....	49
Figura 11. <i>Prototipo de alta fidelidad “Galería Fotográfica”</i> .....	50
12.7 Tipografía del prototipo web .....	51
Figura 12. <i>Tipografía web</i> .....	51
12.8 Evaluador .....	51
Figura 13. <i>Mockup</i> .....	51
12.9 Medio estratégico de difusión para el sitio web.....	52
Figura 14. <i>Cronograma de publicación</i> .....	53
Figura 15. <i>Post publicitarios del sector turístico</i> .....	54
Figura 16. <i>Post publicitarios del sector turístico</i> .....	54
<b>14.-CONCLUSIONES Y RECOMENDACIÓN</b> .....	<b>56</b>
<b>14.1 Conclusiones</b> .....	<b>56</b>
<b>16.-ANEXOS</b> .....	<b>63</b>
Anexo N°1.....	63

Anexo N°2.....	64
Anexo N°3.....	65
Anexo N°4.....	66
Anexo N°5.....	67
Anexo N°6.....	70
Anexo N°7.....	72

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1:</b> .....	<b>5</b>
<b>Tabla 2:</b> .....	<b>24</b>
<b>Tabla 3:</b> .....	<b>33</b>
<b>Tabla 4:</b> .....	<b>34</b>

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. <i>Fotografías gastronómicas</i> .....	37
Figura 2. <i>Fotografías Gastronómica de cada Plato Tradicional</i> .....	38
Figura 3. <i>Card sorting</i> .....	42
Figura 4. <i>Mapa de navegación</i> .....	42
Figura 5. <i>Diseño de prototipo de baja fidelidad</i> .....	44
Figura 6. <i>Prototipo de baja fidelidad</i> .....	45
Figura 7. <i>Prototipo de alta fidelidad “Índice”</i> .....	46
Figura 8. <i>Prototipo de alta fidelidad “home”</i> .....	47
Figura 9. <i>Prototipo de alta fidelidad “Guía Gastronómica”</i> .....	48
Figura 10. <i>Prototipo de alta fidelidad “Gastronomía”</i> .....	49
Figura 11. <i>Prototipo de alta fidelidad “Galería Fotográfica”</i> .....	50
Figura 12. <i>Tipografía web</i> .....	51
Figura 13. <i>Mockup</i> .....	51
Figura 14. <i>Cronograma de publicación</i> .....	53
Figura 15. <i>Post publicitarios del sector turístico</i> .....	54
Figura 16. <i>Post publicitarios del sector turístico</i> .....	54

## **1.- INFORMACIÓN GENERAL**

### **1.1. Título del proyecto**

El diseño de una guía gastronómica de platos culinarios, reflejados en el diseño web, como estrategia para la difusión de la identidad y cultura del cantón Pelileo.

**Fecha de inicio:** marzo 2023

**Fecha de finalización:** Julio 2023

**Lugar de ejecución:**

Cantón Pelileo, Provincia Tungurahua.

**Unidad Académica que auspicia**

Facultad de Ciencias Sociales, Artes y Educación

**Carrera que auspicia:**

Licenciatura en Diseño Gráfico.

## 2. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

La investigación tiene la finalidad de diseñar una guía gastronómica de platos tradicionales, reflejados en el diseño web para la difusión de la identidad cultural alimentaria del cantón Pelileo como fortalecimiento; un ejemplo propuesto por un artículo del Diario Expreso explica que “si se dice taco y tequila se piensa en México; ceviche, Perú; paella, España. Pero no existe un plato típico que sea emblemático de Ecuador, aun habiendo una variedad de platillos” (Expresiones, 2020) y los datos del Ministerio de Turismo de Ecuador en 2018 aumentaron un 49,6% con respecto a 2017, lo que demuestra que Ecuador puede atraer más turistas si promocionas tu gastronomía.

Bajo la línea investigativa del estudio del arte, cultura, gastronomía y su entorno turístico, a través del diseño aplicado a la investigación y gestión histórico-cultural, se pretende desarrollar un proyecto de investigación, cuya finalidad es aportar al sector turístico mediante la difusión actual de la gastronomía pelileña, a partir de sus orígenes, cambios ya por tes, pasando por la historia de los principales ingredientes que componen el menú tradicional de la ciudad , y la identidad que aportan al pueblo , sin embargo , se espera que a través del uso del sitio todos se puedan conocer sus actividades e intereses.

El aporte que tiene el desarrollo de la investigación es el descubrimiento de la realidad gastronómica del cantón Pelileo; además de algunos factores que afectan en la conservación y promoción culinaria de este cantón el cual es: el conocimiento del producto, patrimonio culinario gastronómico, el cambio en la cultura alimenticia, etc.; fortaleciendo de esta manera la identidad como una parte importante de la cultura de la gastronomía a fin de que se pueda transmitir a toda la localidad y de igual manera puedan transmitirla a los visitantes que llegan al cantón. Por ello, a través de la metodología diseño centrado en el usuario y visual thinking, se generará un proceso visual idóneo para el área gráfica, sin embargo, se desarrollará la matriz de estudio, la cual será un instrumento de aprendizaje e intercambio de información en la gastronomía tradicional.

Los beneficiarios en esta investigación serán los pobladores del cantón Pelileo y la sociedad en general más aún a las nuevas generaciones, quienes son parte del denominado grupo de los nativos informáticos, quienes tienen acceso a la tecnología el cual implica los sitios web que por medio de las redes sociales tiene mayor difusión; además los migrantes digitales y turistas en el Ecuador quienes reforzarán su conocimiento gastronómico sobre la ciudad. Por lo tanto, el estudio encontrará

la importancia que tiene al conocer la identidad cultural gastronómica del cantón Pelileo y cómo se debe informar de dicho interfaz de usuario para que trascienda lo histórico a nivel turístico.

### **3.- BENEFICIARIOS DEL PROYECTO**

#### **3.1. Beneficiarios directos**

Los beneficiarios directos serán los habitantes del cantón Pelileo, perteneciente a la provincia de Tungurahua, que “corresponden a alrededor de 17 792 personas tanto hombres como mujeres, en edades diversas” (ZHUJI WORLD.C, 2023). La investigación, está dirigida para todo público que les atrae la parte turística en torno a la identidad cultural gastronómica que se representará los sabores y saberes ancestrales de la comida tradicional que llega a tener dicho lugar.

#### **3.2. Beneficiarios indirectos**

Los beneficiarios indirectos, son todos los turistas que según datos del “Ministerio de Turismo en su portal web turismo en cifras GEO-VIT Destinos, refleja el ingreso de 345.026 turistas tanto hombres como mujeres durante el año 2018” (Ministerio de Turismo, 2018). El cual llegan a la ciudad por sus atractivos turísticos, confección de jeans y comida tradicional, siendo esto el principal motivo de su visita al cantón Pelileo.

### **4.- EL PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN**

La identidad cultural es un aspecto fundamental de la identidad individual y colectiva de un país o una región. La gastronomía es una parte importante de la cultura y puede ser vista como un reflejo de la identidad cultural de un lugar. Sin embargo, en la actualidad, estamos presenciando una pérdida de la identidad cultural en la gastronomía debido a varios factores.

Esta cultura productiva milenaria cambió con la colonización y la introducción de nuevos alimentos en América, y desde entonces ha surgido una nueva forma de comer para nuestra gente, junto con nuevas técnicas y productos europeos, con nuestra dieta integrada con Occidente; la cocina colonial y tradicional que tratamos de conservar nace porque actualmente se encuentra perdida por falta de documentación a la que puedan referenciar recetas o por desconocimiento de su existencia y uso; por la pérdida de identidad cultural y la intrusión de comida chatarra en nuestras costumbres (Aguilar, Guevara, 2017, p. 7).

Además, la pérdida de la identidad cultural en la gastronomía también puede ser atribuida a la falta de interés y aprecio por la comida local y tradicional. Muchas personas han abrazado la comida rápida y convencional en lugar de la comida tradicional, lo que ha llevado a la pérdida de la identidad culinaria. La falta de apreciación por la comida tradicional también ha llevado a la pérdida de la habilidad para preparar platos tradicionales, lo que significa que las futuras generaciones pueden perder esta parte importante de su identidad cultural.

La debilidad del turismo gastronómico coincide con la falta de ideas innovadoras que sean capaces de hacer que la industria responda a los requerimientos de la nueva demanda. Los servicios ofrecidos en el campo de la gastronomía rara vez son lo suficientemente diversos como para desarrollar plenamente este tipo de turismo y aprovechar todo su potencial. Uno de los mayores problemas potenciales es identificarse con una actitud individualista. La falta de cooperación, a su vez, conduce a una débil que perjudica a la promoción y comercialización de productos y experiencias gastronómicas, limitando su difusión e impacto económico beneficioso en todos los sectores relacionados directa o indirectamente con los productos gastronómicos. (Di Clemente, Mogollón, & Guzmán, 2014, p. 825)

Por ello, la pérdida de la identidad cultural en la gastronomía también puede ser atribuida a la falta de recursos y apoyo para la preservación y promoción de la comida local y tradicional. Muchas comunidades y regiones tienen pocos recursos y apoyo para preservar y promover su comida tradicional, lo que significa que están en peligro de perder esta parte importante de su identidad cultural. En conclusión, la pérdida de la identidad cultural en la gastronomía es un problema preocupante que debe ser abordado de manera efectiva. Es importante que se tomen medidas para preservar y promover la comida local y tradicional para asegurar que las futuras generaciones puedan disfrutar y valorar esta parte importante de su identidad cultural. La preservación y promoción de la gastronomía tradicional es esencial para asegurar la continuidad de la identidad cultural y la diversidad culinaria a nivel mundial.

## **5.- OBJETIVOS**

### **5. 1. Objetivo General**

Diseñar una guía gastronómica de platos tradicionales, reflejados en el diseño web para la difusión de la identidad cultural alimentaria del cantón Pelileo como fortalecimiento del sector turístico.

## 5.2. Objetivos Específicos

- Identificar los distintos platos tradicionales del cantón Pelileo, para realizar la caracterización de los principales platos.
- Documentar fotográficamente los platos tradicionales identificados.
- Diseñar los elementos para el desarrollo de la interfaz de usuario de una guía gastronómica.

## 6.- ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN RELACIÓN A LOS OBJETIVOS PLANTEADOS

**Tabla 1:**

*Actividades y sistema de tareas en relación a los objetivos planteados*

<b>OBJETIVOS</b>	<b>ACTIVIDAD (TAREAS)</b>	<b>RESULTADO DE LA ACTIVIDAD</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD</b>
1. Diseñar una guía gastronómica de platos tradicionales, reflejados en el diseño web para la difusión de la identidad cultural alimentaria del cantón Pelileo como	1.1 Búsqueda de información existente en repositorios digitales. 1.2. Visita al Municipio de Pelileo (Departamento de Turismo). 1.3 Recolectar información sobre:	1.1.1 Registro fotográfico. 1.1.2. Ficha de entrevista. 1.1.3. Registro audiovisual	1.1.1.1 Realización de registro audiovisual de cada uno de los parámetros. 1.1.1.2. Documentar textualmente la información que se obtenga de las entrevistas semi estructuradas a profundidad.

<p>fortalecimiento del sector turístico.</p>	<p>1.3.1. Informe mensual del sector turístico</p> <p>1.3.2. Origen de platos tradicionales de cada parroquia.</p> <p>1.4. Análisis e interpretación de la información</p> <p>1.5. Transcripción de las entrevistas.</p>		
<p>2. Identificar los distintos platos tradicionales del cantón Pelileo, para realizar la caracterización de los principales platos.</p>	<p>2.1. Recolectar información sobre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar los comercios gastronómicos</li> <li>- Preparación de los platos tradicionales.</li> </ul> <p>2.2. Tabular la información recolectada.</p> <p>2.3. Realizar fichas de análisis de estudio.</p> <p>2.4. Complementar con la información recolectada de las entrevistas y agregar a la matriz principal</p>	<p>2.1.1. Registro de los distintos implementos y materiales que se utilizan para preparar estos platos.</p> <p>2.1.2. Fichas de análisis de estudio</p> <p>2.1.3. Registro escrito</p>	<p>2.1.1.1. Documentar textualmente la información que se obtenga de los informes.</p> <p>2.1.1.2. Registro de la información mediante fichas de análisis de estudio</p> <p>2.1.1.3. Redacción de la investigación</p>
<p>3. Documentar fotográficamente</p>	<p>3.1. Equipo fotográfico.</p>	<p>3.1.1. Registro fotográfico</p>	<p>3.1.1.1. Amar el estudio fotográfico</p>

<p>los platos tradicionales identificados.</p>	<p>3.2. Documentación de las fotografías. 3.3. Imágenes preseleccionadas. 3.4. Tratamiento de imagen</p>	<p>- Ficha técnica</p>	<p>3.1.1.2. Preparar los platos tradicionales identificados según el estudio. 3.1.1.3. Tratamiento de imágenes en el programa Photoshop</p>
<p>4. Diseñar los elementos para el desarrollo de la interfaz de usuario de una guía gastronómica</p>	<p>4.1. Arquitectura de la interfaz de usuario. 4.2. Prototipos de baja y alta fidelidad. 4.3. Recolectar información sobre: - Texto a utilizar - Diseño de Interfaz de Usuario - Línea Gráfica</p>	<p>4.1.1. Registro de interfaz de usuario 4.1.2. Registro escrito</p>	<p>4.1.1.1. Realizar el boceto de la arquitectura 4.1.1.2. Diseñar en el formato web. 4.1.1.3. Redacción del texto seleccionado. 4.1.1.4. Definir la problemática, crear una solución, refinar los resultados de la investigación, escoger y ejecutar la interfaz de usuario. 4.1.1.5. Cromática, iconografía, tipografía, imágenes, ilustraciones, estilo gráfico.</p>

**Elaborado por:** Quiroz y Sinchiguano 2023

## 7.- FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICA

## **7.1. Identidad y cultura del cantón Pelileo**

### **7.1.1. Aspectos Históricos**

En tiempos de los incas, grupos de origen aymara, conocidos como mitimaes, fueron traídos desde Bolivia, zonas conquistadas por los incas y posiblemente asentadas por personas al pie del cerro Teligote, en la provincia de Tungurahua; los primeros habitantes de San Pedro de Pelileo fueron los prinoides que subieron por el río Pastaza y se incorporó a la cultura de Panzaleo, por esta razón la palabra Pelileo proveniente de la lengua Chibcha PILLU quiere decir “tierra” y LEO que quiere decir “arena” lo que significa que etimológicamente la palabra PELILEO quiere decir “Tierra de los Arenales”.

En la Época Colonial el asentamiento de Pelileo fue fundada por Antonio Clavijo en 1570 ya que hasta esta ese año los indígenas vivían en pequeños pueblos dispersos, donde su primera parroquia fue conocida como San Pedro de Pelileo la cual fue devastada por el terremoto que se produjo en 1797 que acabó con el pueblo y, fue refundada en el mismo año por el Sr. Bernardo Darquea, lo que dio surgimiento a la bondad de la naturaleza. Por otro lado, en la época Republicana Pelileo fue elevado de manera cantonal por el comercio, la población y el número de ciudadanos aptos que desempeñaban los deberes políticos. Este nuevo cantón tenía las parroquias de Pelileo y Baños, por el cual fue emitido en Ambato, capital de la provincia de Tungurahua, el 22 de julio de 1860. Don Juan Corral fue el primer jefe político del cantón Pelileo, designado por el Jefe Civil Militar Muñoz y el Cabildo, por lo que renunció y se nombró a don Mariano Altamirano, primera autoridad del cantón (Calderón & Moposita, 2015).

Según Calderón & Moposita (2015), menciona que:

Durante su tiempo como jefe Político del cantón, dirigió una organización integral y confiable para su ciudad, donde se eligió a los concejales. En algunas ocasiones, Pelileo ha sido asolada por sismos y terremotos, lo que le ha permitido fortalecer el espíritu de todos sus habitantes y reaccionar cada vez con mayor fuerza para proceder a la reconstrucción de la ciudad. Por los documentos disponibles sabemos que la naturaleza fue cruel con esta tierra en 1698, 1797, 1840 y finalmente el 5 de agosto de 1949. El día que la ciudad casi desapareció (pp. 41-42).

Pero en el siglo XX, se dio el terremoto de 1949, según Calderón & Moposita (2015) menciona:

El 5 de agosto de 1949 a las 14H02 un estremecimiento interior sacudió bruscamente a la de la provincia de Tungurahua, se trata de una erupción telúrica que interrumpió la tarde, luego soltó el ataque telúrico que destruyó la ciudad de San Pedro de Pelileo, en medio de sacudidas la Iglesia desapareció con sus altas torres pétreas, las naves, el palacio municipal, la torre con el reloj se presentaron devastados, de aquel palacio el orgullo de los Pelileños quedaba solo piedra.

La ciudad de Pelileo fue destruida completamente en una secuela de dolor, angustia y rebeldía, según datos de prensa de la época se hace constar lo siguiente, el floreciente cantón San Pedro de Pelileo ubicado en la provincia de Tungurahua, desapareció, todos sus edificios se convirtieron en escombros, porque de Pelileo solo ha quedado en ruinas de las tres provincias la más destruida era Tungurahua, con sus cantones Ambato, Píllaro, Pelileo donde se pueden apreciar a 2000 muertos en aquel lugar (p. 42).

### **7.1.2. Ubicación y División Política**

Según el Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón San Pedro de Pelileo (2012), se menciona que: “está ubicado en la provincia de Tungurahua, limitada por territorios provinciales y cantonales del Ecuador donde su Norte está Píllaro, al Sur la Provincia de Chimborazo, al Este está Baños y Patate y Oeste está Ambato, Cevallos y Quero” (pág. 22-23).

No obstante, el cantón Pelileo tiene su área la cual cubre aproximadamente 202.98 km<sup>2</sup>, siendo compuesta por ocho parroquias rurales: García Moreno, Benítez, Cotaló, Huambaló, Salasaca, El Rosario, Bolívar y Chiquicha; así como dos parroquias urbanas: La Matriz y Pelileo Grande. (Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón San Pedro de Pelileo, 2014).

### **7.1.3. Relación entre gastronomía y cultura**

La cultura y la gastronomía están íntimamente relacionadas y se influyen de muchas maneras, la gastronomía debe ser vista como un tema interdisciplinario, y si nos fijamos bien, encontramos que alrededor de la comida hay bellas artes como la danza, el teatro, la pintura, la música, etc., que es la razón por la cual el arte y la práctica de preparar y disfrutar la comida encarnan significado. Aspectos de la cultura de una región o grupo de personas.

De manera que, el turismo gastronómico no solo está vinculado con visitar un lugar y degustar de su comida típica, también el turismo gastronómico consiste en la visita a productores directos de alimentos es decir, a las personas que plantan productos en su propia tierra y lo cultivan, de esta manera generar productos que posteriormente son preparados y convertidos en tradicionales platos gastronómicos, identificando lo autóctono y tradicional de cada lugar, además son productos propios tomados como herencia de generación en generación, que identifica la cultura, costumbres y tradiciones mediante la preparación de alimentos para los turistas amantes de la gastronomía tradicional. (Pilaguano, 2016, p.31)

Para concluir, estos lugares ofrecen comida típica, por lo cual Pilaguano, A. (2016) menciona que “Pelileo es considerado un cantón de negocios y producción con una gran variedad de comidas tradicionales que han ido evolucionando de generación en generación, por ello, son buscados por la población local, y otros visitantes que llegan a Pelileo” (p. 10), de manera que, para aumentar la oferta turística se presenta la gastronomía para vincular el patrimonio histórico y cultural aprovechando los recursos locales de dicho lugar.

## **7.2. Gastronomía como expresión de identidad y cultura**

### **7.2.1. Definición de gastronomía como patrimonio cultural**

La definición de gastronomía ha cambiado su sentido en diversos periodos históricos. Según Navarro y Schlüter (2010), mencionan que a principios del siglo XVII la gastronomía utilizaba un enfoque basado en la adquisición de nutrientes que eran esenciales para las funciones fisiológicas normales de la conservación humana ; este enfoque continuó evolucionando e introduciendo otros conceptos como el manejo higiénico de los alimentos, nuevos ingredientes, el uso de la tecnología, la innovación y el diseño de platillos deliciosos además de nutritivos, así como el tratamiento de nuevas texturas y sabores que brindan a los comensales una nueva sensación al comer alimento .

En este sentido, Fusté-Forné (2016) menciona que la gastronomía es un símbolo territorial, una muestra de cultura y naturaleza que nos define como personas con raíces de un lugar determinado, asociándose a cada contexto del patrimonio de las sociedades, donde su identidad se refleja a través del cultivo, los productos y platos típicos, o las formas de servir y consumir, que son tan nuestras, pero a la vez tan diferentes en contextos culturales. Además, la cocina y todo lo que lo rodea es la cultura misma en el desarrollo de las comunidades y la vida en la sociedad de todo el mundo.

Por otro lado, según Velázquez & Garlobo (2020) la gastronomía es parte del patrimonio cultural, que con los productos autóctonos, tiene antecedentes de generaciones anteriores, sin modificar las técnicas y modo de consumo desde su elaboración hasta la forma de presentar el plato, en relación a este criterio se considera gastronomía tradicional a aquellos alimentos y bebidas elaborados con casi todos los productos de una zona que puede haberse agregado alguna técnica de elaboración modificada a través del tiempo pero que no deja de ser parte del patrimonio, determinado un plato como lenguaje cultural de una comunidad, donde los valores, las costumbres forman parte de los antepasados y la fusión con el presente, llegando a la historia que percibe un contexto y la simbología que representa la identidad.

### **7.2.2. Importancia de la gastronomía en la difusión de la cultura**

La importancia cultural forma parte de los valores tradicionales, por lo que es indiscutible que un país puede tener el máximo número de atracciones turísticas, pero sin buenos y confortables servicios gastronómicos siendo esto imposible para el incremento de la actividad turística (Utrera & Silador, 2018). Sin embargo, en cada contexto y por las experiencias de los visitantes buscan adentrarse en la cultura de los pueblos, sus costumbres y hábitos, donde obtiene sabores y saberes del patrimonio culinario para que la gastronomía tradicional o típica sean las representaciones ancestrales y elementales de cada lugar.

Por otro lado, Montecinos (2012, como se citó en Velázquez & Garlobo, 2020), establece que las personas durante sus viajes y estancias realizan actividades fundamentadas en el patrimonio cultural gastronómico, el cual disfrutan de los lugares diferentes a su entorno habitual, donde su principal fin es de consumir y disfrutar productos, servicios y experiencias gastronómicas de manera prioritaria y complementaria. En definitiva, los valores tradicionales de la gastronomía se fortalecen, revitalizan y se potencializan con el turismo, logrando, de esta forma, la autenticidad y la sostenibilidad, además por su carácter simbólico y cultural en la sociedad, llegan a ser las nuevas tendencias del turismo.

Para concluir, la gastronomía se enfoca en el estudio de la comida y su relación con la cultura y la sociedad, por lo que no solo se trata de cocinar y comer, sino que también es una forma de expresión cultural que refleja la historia, los valores y las tradiciones de una sociedad. Según Ramos y Rivera

(2019) definen a “la gastronomía tradicional como la composición de recetas culinarias y costumbres transmitidas de generación en generación, además de una forma primordial de conservar el patrimonio inmaterial de cada zona con gran potencial turístico” (pp. 10-11).

### **7.2.3. Rol de la gastronomía en la promoción turística**

La gastronomía no solo cumple con los requisitos básicos de alimentos, sino que también juega un papel básico en el apoyo turístico local y nacional, por el cual la gastronomía se entiende el arte y ciencia de la comida, sin embargo, el turismo se ha convertido en una industria global donde se mantiene un crecimiento constante, de manera que se ha convertido en un factor importante para atraer visitantes, enriquecer las experiencias de viaje y promover el intercambio cultural.

La gastronomía es parte de la cultura de la región y uno de los componentes más importantes de la pertenencia a un lugar y su autenticidad. La Organización Mundial del Turismo (2012) destaca que la gastronomía es parte de la experiencia turística donde los visitantes y turistas pueden descubrir el patrimonio de un destino, debido a la estrecha relación del turismo gastronómico con los productos locales y las principales actividades de las organizaciones turísticas. Los sectores y paisajes no son solo culturales sino también naturales, y como tales, estos elementos representan la base para el desarrollo de un turismo más gastronómico.

La participación de la cultura gastronómica forma parte de la experiencia turística que tiene como propósito la búsqueda de las tradiciones culinarias que se está visitando, así como el mayor conocimiento de las costumbres del lugar, lo cual se consigue a través de la comida. Como se refleja en la gastronomía, sigue siendo una forma de expresión artística en la que los productos y las experiencias culinarias son expresiones de la identidad local y reflejan el sentir de cada región (Gyimothy y Mykletun, 2009).

En definitiva la gastronomía del Ecuador se caracteriza por la riqueza del sabor de la diversidad biológica agrícola, el multiculturalismo y la herencia de los antepasados, por eso es fácil encontrar diversidad de alimentos que está hecho de cereales, hierbas, carne, platos que se ofrecen en momentos específicos del año, además de región a región hay diferentes preparaciones, técnicas de cocción e ingredientes que convierten la visita a cada lugar en una experiencia gastronómica (Falcón, 2018).

### **7.3. Diseño web como herramienta de difusión**

#### **7.3.1. Conceptos**

Según Vértice (2009), la evolución del diseño web a lo largo de los años es muy interesante , en 1993 el Centro Nacional de Supercomputación lanzó el primer navegador gratuito llamado “Mosaic”, al año ya había unos dos millones de usuarios de este programa, poco después aparecieron Internet Explorer y Netscape Navigator, la tecnología de estos primeros navegadores limitaba la capacidad de mostrar información gráfica necesaria para la comunicación visual, las páginas web iniciales consistían principalmente de textos con enlaces de hipertextos, y a medida que la web evolucionó también lo hizo el diseño.

Por tanto, en la actualidad el diseño web es una herramienta multidisciplinaria y poderosa debido a que se relaciona con la estética y la experiencia del usuario, según Campos (2005) “sus fuentes incluyen 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” (p. 02), es por ello que el diseño web se encarga del proceso de creación y planificación visual de un sitio web, y este, se centra en la apariencia y la interacción que se tendrá con el usuario de manera que el mismo logre visitarlo y utilizarlo.

Montero, Y. (2006) menciona, que:

A diferencia de las aplicaciones software tradicionales, los sitios web no son productos, sino servicios, no son objetos de consumo tangibles que disfruta el consumidor una vez adquiridos, sino el medio a través del cual, recibe la información, se entretiene, aprende o se comunica, si el usuario no logra sus objetivos o el sitio web no satisface sus necesidades, simplemente buscará a alguien más (p. 240).

Por ello, hoy en día, los sitios web se consideran un gran ámbito documental organizado con un propósito específico, consiste en un conjunto de páginas electrónicas a las que se puede acceder desde el sitio, se presenta de forma jerárquica y su principal objetivo es conectar a los visitantes con el vasto mundo de la información de forma agradable y eficaz.

Por otra parte, los sitios web deben considerar estrategias para aumentar la visibilidad y el alcance de las visitas que se generan desde los buscadores, por ello se considera relevante mencionar las siglas SEO las cuales en inglés se refieren a Search Engine Optimization, es decir Optimización de los Motores de Búsqueda, el cual es “Un conjunto de técnicas que tienen como objetivo hacer las webs más amigables para las webs de búsqueda, trabajando palabras-clave seleccionadas en el contenido de la web de forma que este quede mejor posicionado en los resultados orgánicos” (Arias, 2014, p. 200).

De tal manera que el SEO es una parte fundamental al momento de desarrollar un sitio web ya que, consiste en modificar diversos elementos o configuraciones del mismo, con la intención de mejorar el posicionamiento de manera relativa en los resultados de búsqueda para que una página sea encontrada de manera determinada, por ello se debe tomar en cuenta la manera en la que el usuario describe sus dudas en el buscador con la intención de obtener respuestas y dar fin a sus problemas, esto ayudará significativamente al posicionamiento del sitio web.

### **7.3.2 Usabilidad y experiencia de usuario en el diseño web**

A la hora de hablar de la facilidad en la que los usuarios interactúan y manejan un sitio web de manera efectiva, eficiente y satisfactoria se llega a mencionar el tema de la usabilidad de un sitio web, el cual es “ Un sistema de signos orientativos que lleva a los usuarios a moverse entre páginas, buscar y encontrar información, orientar en su propia interacción con el sitio a través de links, etiquetas o cualquier elemento que llame la atención” (Gutiérrez, 2008, p. 60), es por ello que la usabilidad se enfoca en brindar una experiencia positiva al usuario que le permita alcanzar sus objetivos de manera rápida y sin problemas, facilitando su accesos a la navegación de manera sencilla y efectiva en la página web la cual trabaja además con aspectos generales de la usabilidad de una página web.

La experiencia del usuario o UX se refiere a la experiencia que obtiene un usuario cuando interactúa con un producto digital, sin embargo, muchos autores tienen distintos conceptos de esta, así como lo mencionan, Céspedes, D., & Canales, S. G. (2017) explica que “una empresa debe combinar servicios de una variedad de campos, como ingeniería, marketing, diseño gráfico e industrial y diseño de interfaces, para brindar una experiencia de usuario de alta calidad en sus productos” (pp.7-8).

Finalmente se considera a la experiencia del usuario en el diseño web como una tecnología que busca ser amigable y satisfactoria, así mismo la UX debe considerar conceptos fundamentales para tener un buen desarrollo en el uso de sitios web como la usabilidad refiriéndose a la facilidad de uso de un sitio web, además de considerar la utilidad que son atributos que tienen dependencia mutua, para comprobar cuan usable puede llegar a ser el beneficio que tendrá el usuario a la hora de probar el producto.

### **7.3.3. Arquitectura de la información y navegación del sitio web**

A la hora de navegar por los entornos web se debe considerar la efectividad de los usuarios de poder explorar su contenido, debido a que “estar perdido puede llevarse al usuario a abandonar el sitio web, al final, ese abandono puede interpretarse como un indicador de la nula o escasa utilidad del mismo, incluso el contenido es útil e intrigante” (Pérez-Montoro, M. 2010, p. 177), en este sentido, es importante designar y optimizar un sitio web teniendo en cuenta la experiencia del usuario para reducir el abandono y fomentar una interacción positiva.

La navegación web consiste en una serie de componentes que facilitan la interacción y el desplazamiento de los usuarios a través de un sitio web según , Linares (2010) explica que "la navegación en un sitio web involucra una variedad de componentes, como enlaces a diferentes partes del sitio, que facilitan la interacción del usuario y la organización de la información" (pág. 9), por ello existen diversas maneras de organizar estos enlaces dentro de una página web una de esas formas es la arquitectura de la información.

La arquitectura de la información de un sitio web se refiere a la manera en cómo se organiza el contenido, estructura y forma en que se la presenta a los usuarios con el fin lograr satisfacer sus necesidades de información además de que puedan navegar el sitio y comprenderlo, Hassan, Fernández, & Iazza, (2004), expone que “la arquitectura de la información de un sitio web está determinada por su organización, estructura, contenido, facilidad de navegación u otros elementos esenciales” (p. 3), esto debido a los usuarios en la actualidad ya no solo leen en la web sino que interactúan con la información que consumen, todo esto gracias al desarrollo de la web.

Además se debe considerar que, la arquitectura de la información de un sitio web no suele ser visible para los usuarios, y esto se perfila como uno de los problemas más importantes debido a que se relaciona directamente para mejorar la utilidad y facilidad de los mismos, es por ello que “Siendo la organización y el sistema de navegación y búsqueda lo más importante, es sin duda en la estética en lo que más se fijan las usuario” (Pérez & González, 2000, p. 117), por ello que se debe considerar diversos aspectos como la cantidad máxima de información que debe ser agregada en un sitio web así como el tamaño de los textos, el uso de color para diversas secciones, entro otros aspectos, los cuales ayudaran sin duda a una diferenciación entre sitios web además de facilitar a los usuarios a encontrar la información que necesitan.

### **7.3.4 Diseño Responsive**

En la actualidad, cada vez son más personas las que acceden a sitios web desde una variedad de dispositivos, como teléfonos inteligentes, tabletas u ordenadores, por lo tanto, surge la necesidad de que cada página web se ajuste al tamaño y disposición de los dispositivos de los usuarios, de esta manera, Poveda (2021) menciona que “El diseño web responsive, responde a esta necesidad para que los usuarios puedan tener una mejor experiencia al navegar y consultar información por la web” (p 30). El objetivo es que el contenido y la estructura del sitio se ajusten al máximo para brindar una experiencia de usuario consistente en cualquier dispositivo, independientemente de la resolución o el tamaño de la pantalla.

Por otro lado, resulta común confundir diseño responsive con diseño adaptativo cuyo significado suele estar relacionado, sin embargo, es importante aclarar que no son lo mismo. Los diseños responsive son el resultado de un trabajo de programación web que da instrucciones a los navegadores para ajustar el contenido de un sitio web a las medidas y proporciones del dispositivo de navegación de los usuarios. El diseño adaptativo, por otro lado, es menos adaptable porque solo puede mostrar contenidos en formatos, proporciones y disposiciones predeterminadas, por lo tanto, su programación es mucho más simple y puede tener un impacto negativo en los usuarios de los sitios web porque deben hacer zoom en la página o cambiarse a un dispositivo de escritorio para tener una mejor experiencia de navegación.

En definitiva, el diseño responsive es una práctica clave en el desarrollo web moderno porque permite mejorar la experiencia del usuario, la accesibilidad, la usabilidad aumentar la visibilidad del sitio web

en una variedad de dispositivos, que sea adaptable y responda de manera efectiva lo que proporciona una experiencia de usuario más consistente y agradable.

### 7.3.5 Heurísticas y las reglas de oro del diseño de interfaces.

Las heurísticas y las reglas de oro son dos pilares clave en el proceso de diseño de interfaces que buscan optimizar la interacción entre los usuarios y los sistemas digitales. La evaluación heurística según González, Pascual & Lores (2001) fue “una metodología presentada en un inicio por Nielsen y Molich la cual consiste en evaluar la aprobación de la interfaz por medio de los principios de usabilidad y eficacia a través de una inspección de varios evaluadores” (p.03) estas pautas cubren aspectos como la claridad de los comentarios, la adaptabilidad de la terminología del usuario y la facilidad de recuperación de los errores, una de las ventajas de la evaluación heurística es que los evaluadores no necesitan ser expertos en usabilidad, sin embargo la misma se basa en la subjetividad de los evaluadores y es posible que no detecten problemas que los usuarios pueden enfrentar en situaciones reales, por tanto, generalmente se usa junto con otros métodos de prueba de usabilidad para una experiencia de usuario más completa.

Según González, Pascual & Lores (2001) “en el año de 1986, Ben Schneiderman presenta sus ocho reglas de oro para el diseño de interfaces, en la actualidad son entendidas como PHs generales las cuales guían en el diseño y evaluación de usabilidad de un sistema interactivo” (p.07), estas ayudan a los diseñadores a crear interfaces coherentes y atractivas, promoviendo conceptos como la simplicidad, la conciencia del diseño, además, de priorizar la información y la retroalimentación inmediata, las ocho reglas de oro de Schneiderman son:

**Esforzarse por la conciencia:** Esforzarse por lograr una apariencia uniforme en toda la interfaz para que los usuarios puedan predecir cómo funcionarán los diferentes elementos.

**Crear atajos para los usuarios frecuentes:** Se proporcionan accesos directos y accesos directos para acelerar las operaciones comunes y reducir la carga cognitiva.

**Ofrecer feedback:** Proporcione comentarios claros y oportunos sobre las acciones de los usuarios para que comprendan el estado del sistema y sus operaciones.

**Diseñar el dialogo para mostrar trabajo:** Diseñe conversaciones y mensajes de manera clara y sencilla, utilizando un lenguaje fácil de entender y evitando la jerga técnica.

**Ofrecer una gestión sencilla de los errores:** Implementar medidas para evitar que los usuarios cometan errores graves, como confirmar antes de realizar acciones irreversibles.

**Permitir una fácil recuperación de acciones:** Dar a los usuarios control sobre las interacciones y la capacidad de deshacer acciones para aumentar la confianza en la navegación.

**Soportar el control por el usuario:** Presente la información de manera ordenada y visualmente atractiva, evitando el exceso de elementos innecesarios.

**Reducir la carga de memoria reciente en el usuario:** Proporcione ayuda y documentación sensibles al contexto cuando sea necesario, pero no confíe en ello como la única forma de aprender.

En conjunto, la heurística y las reglas de oro del diseño de interfaces brindan un marco sólido para crear experiencias digitales intuitivas, funcionales y satisfactorias, al aplicar estas pautas, los diseñadores pueden abordar sistemáticamente los desafíos del diseño de la interfaz, asegurando que los usuarios puedan interactuar de manera efectiva con la tecnología y lograr sus objetivos sin problemas, estos dos enfoques trabajan juntos para permitir a los diseñadores concebir interfaces intuitivas, accesibles y atractivas que, en última instancia, enriquecen la interacción entre los usuarios y la tecnología.

## **7.4. Guías gastronómicas como estrategia de difusión**

### **7.4.1. Funciones y características de las guías gastronómicas**

Una guía gastronómica es un documento que enumera información sobre cafeterías, restaurantes, bares y otros lugares para degustar, con frecuencia brindan reseñas, calificaciones y sugerencias sobre los establecimientos, igualmente, brinda detalles sobre elementos del menú que se ofrece, los costos y las ubicaciones, los consumidores utilizan las guías gastronómicas para encontrar restaurantes adecuados para comer, además, tomar decisiones correctas de donde utilizar su dinero, por tanto, las guías gastronómicas también pueden tener un impacto significativo en la popularidad y reputación de un restaurante.

La función de estas guías gastronómicas no es solo informativa, ya que también buscan dar las direcciones de los restaurantes recomendados, aconsejarnos sobre excelentes platos en los restaurantes, además, tratar de orientar y educar el paladar de las personas, entre otros, es decir que una guía gastronómica puede variar dependiendo la editorial y el país, no obstante, las más comunes suelen contener diversos aspectos.

Entre las características más comunes se encuentran las críticas, donde las guías gastronómicas son evaluadas por la calidad de la comida, el servicio, el ambiente y otros factores relevantes en los establecimientos incluidos, asimismo, Lanza (2021), menciona que “las reseñas sobre hoteles y restaurantes son un género discursivo digital en el que los hablantes expresan sus opiniones, juicios, valoraciones o puntos de vista” (p. 142), por tanto, las reseñas suelen ser imparciales y objetivas, basadas en la experiencia directa de expertos o críticos, que ofrecen detalles completos, calificaciones y recomendaciones, sobre lugares para comer.

Además, los establecimientos reseñados reciben una calificación o puntuación de muchas guías gastronómicas, según Mancera, A. (2017) “todos los aspectos de este restaurante están en concordancia con lo que se espera de su calificación: comida, servicio y ambiente” (p.69), esto puede ser representado por estrellas, puntos o cualquier otro sistema de clasificación utilizado por la guía en particular, la calificación ayuda a los lectores a identificar rápidamente lugares destacados.

Las guías gastronómicas ofrecen información, la cual Zapata, A. (2014) menciona que “la información como concepto existe en la naturaleza, cultura y es transformada y re significada por esta misma cultura que la ejerce socialmente o la posee de la naturaleza misma” (p.19) por tanto, detalla los establecimientos, incluida la ubicación, el horario de atención, los precios, el tipo de cocina y las especialidades, además, pueden incluir detalles adicionales, como reservas sugeridas, opciones vegetarianas o veganas, instalaciones para personas con dietas específicas, etc.

Algunas guías de comida brindan sugerencias relacionadas con diferentes temáticas, como "los mejores sitios para tomar el desayuno", "los restaurantes más elegantes" o "los bares de tapas más genuinos", estas sugerencias ayudan a los lectores a elegir opciones que se ajusten a sus necesidades o preferencias, por tanto, Bello, J., Dueñas, J., & Ayala, D. (2020) mencionan que “los turistas gastronómicos siempre están en contacto con los lugares que pueden suplir la necesidad por la que han venido: alimentarse o simplemente darse el gusto de probar la comida del lugar que están visitando”.(p. 14)

Asimismo, las guías gastronómicas suelen actualizarse regularmente para incluir novedades y cambios en los establecimientos debido a la evolución constante de la industria gastronómica, esto

garantiza que los datos proporcionados sean lo más precisos y actualizados posibles. Duarte, J. (2016), mencionan que “averiguan siempre perseverar la información actualizada, aceptando críticas y recomendaciones para enmendar los errores y buscar siempre la excelencia” (p.28).

#### **7.4.2. Preservación de la identidad cultural a través de la difusión en línea**

La identidad se refiere al sentido de pertenencia a un grupo social y de representaciones compartidas basadas en costumbres, historia, ascendencia común, estilos de vida, motivaciones, creencias, valores, hábitos y rasgos personales, es importante recuperar, investigar y promover los valores culturales más auténticos de la región, preservar la memoria histórica y fomentar el sentido de pertenencia a la comunidad y al país, además, la educación reconoce la conservación de la identidad cultural como una de sus misiones modernas más cruciales; el sistema educativo debe permitir que los estudiantes interactúen de manera creativa y dinámica con los valores culturales de su nación, región y comunidad. Miranda, M. E. I., & Infante, R. C. H. (2011) manifiestan que:

La conservación de los valores más auténticos es ineludible para garantizar la permanencia del patrimonio cultural que todo pueblo hereda y debe dejar a las generaciones futuras; debe estar en armonía con el patrimonio universal, pero no debe adoptar una postura imitativa. que se distancia de su idiosincrasia y genera una actitud de erradicación (p.4).

Donaire & Galí (2011) comentan en este sentido que desde el surgimiento del mercado turístico en Internet, los medios digitales han cobrado cada vez más importancia en la construcción y difusión de la imagen turística de un lugar, la sociedad se encuentra influenciada por la globalización y digitalización, está constantemente en contacto con las tecnologías de la información y la comunicación (TIC) la cual según Mosquera, L., & Valencia, E. G. D. F. (2015) mencionan que “es una innovación de proceso si tiene por objeto mejorar la eficiencia y/o la calidad de las actividades de “soporte” técnico subyacente” (p. 35), que es uno de los pilares de la economía del conocimiento actual, cuyo crecimiento del empleo en el turismo se considera crucial ante el cambio de paradigma en curso, en cuyo caso el internet parece indiscutible, porque abarca una variedad de áreas económicas, prácticas políticas, sociales y culturales.

### **7.5. Fotografía en la guía gastronómica**

### 7.5.1 Uso de la fotografía gastronómica

La historia de la fotografía inicia desde el siglo XIX por los aportes de Josep Niépce con la primera fotografía tomada y la invención del daguerrotipo por Louis Daguerre, donde la fotografía de alimentos era la práctica de aquellos tiempos, puesto que las pinturas de alimentos de frutas o de cenas eran implementadas como forma de inmortalizar algo tan cotidiano como la comida, es decir que “la fotografía es la herramienta que permite detener las imágenes en el tiempo, sin embargo, los alimentos fueron una de las opciones más favorables para fotografiar desde un principio” (Carrión, 2019).

Otro punto influyente para el inicio de la fotografía gastronómica se dio en los libros de cocina, y no fue hasta el siglo XX cuando estos recetarios comenzaron a introducirse en los hogares de familias domésticas obtenían libros con fotos de alimentos apetitosos, lo cual era una gran herramienta publicitaria en este tiempo. Según Mora (2021) entre la década de los 60 y 80, la fotografía de alimentos en los libros de cocina empieza a tener un cambio, donde la imagen contendrá profundidad, mostrando una secuencia de formas abstractas y también el significado como una religión, raza o cultura; pero en la década de 1990 comenzó a surgir chefs célebres y programas gastronómicos, llenos de fotos de comida real, que abrieron el apetito de la gente.

Del mismo modo, las primeras fotografías gastronómicas no tenían una base o un significado fuerte, además con el paso del tiempo y la ejecución amplia de la fotografía en alimentos comienza a tener una leve implementación del estilismo culinario, en la cual los elementos vistos en la imagen son colocados con un propósito y no solo al azar (Sandrodesii, 2018). Es por ello que para comenzar a capturar fotografías gastronómicas se debe tener en cuenta la principal atracción y reflejos del protagonismo por medio de un marco objetos para obtener la estética, luz, el fondo, encuadre y hasta las cosas sencillas como es la mantelería, cubertería y vajilla, con el fin de capturar y transmitir texturas, realismo y despertar en el comensal apetito por el producto.

Por último, Mora (2021) menciona que existen diferentes tipos de ángulos fotográficos que son más utilizados en la fotografía de alimentos para favorecer al producto, uno de ellos es el ángulo cenital conocido también como el ángulo entre el sol, el cual consiste en tomar la foto desde arriba del objetivo a los 90° de elevación, ayudándonos a capturar todos los objetos del plato en el mismo plano; también está el ángulo frontal conocido como normal o neutro, donde se usa para platillos de muchas capas y altura, terminando con el ángulo de 45°, el cual genera un peso visual y simulando

un plato en la mesa frente a un comensal, en resumen los ángulos se adapta a cualquier tipo de plato, capta detalles que se pueden utilizar.

### **7.5.2. La fotografía como medio de difusión en la gastronomía**

La fotografía de alimentos, también conocida como fotografía gastronómica, es una forma de marketing o distribución basada en la fotografía de bodegones como herramienta de publicidad, empaque y etiquetado, recetas, menús de restaurantes, sugiriendo el consumo de estos alimentos a través de imágenes visualmente atractivas. De ahí que “la fotografía gastronómica sea creativa porque une los dos apasionantes mundos de la fotografía y la cocina. Las fotos no son solo de un plato de comida, no son productos preparados sin un pedido o un concierto” (Tierno, 2016).

Según lo comentado por Cáceres (2019) en sus estudios de fotografía y gastronomía menciona que la fotografía gastronómica es una de las disciplinas más apasionantes dentro de la fotografía y sigue creciendo gracias a la importancia que juega hoy en día en los contenidos digitales, de manera que en la fotografía gastronomía se fusionan el estilo del restaurante, el arte del fotógrafo y la pasión del chef, por un lado, con esta técnica de fotografía se puede lograr el placer a través de los ojos y crear la sensación de querer probarlo.

Así también Gil (2014) menciona que un sitio especializado en fotografía de alimentos en su foro de Kamandula, la fotografía de alimentos es una de las ramas más atractivas de la fotografía, une dos mundos llenos de creatividad y emoción, por el cual las mejores fotos son el resultado del trabajo conjunto de dos artistas, un chef y un fotógrafo, aunque las mejores fotos de comida vienen con una serie de factores, a menudo se necesita un gran equipo que consta de un decorador, estilista, jefe de producción, ayudante de fotografía, ayudante de cocina.

Como lo mencionan los diferentes autores la fotografía gastronómica es la unión de dos apasionantes mundos, la fotografía y la cocina, donde fotógrafos y chefs utilizan al máximo su creatividad para convencer a los futuros comensales y así deleitarnos a través de sus ojos; Para destacar el desarrollo de estas fotografías se necesitaron varios factores y un gran equipo de trabajadores para cuidar cada detalle y la producción de las fotografías.

### **7.5.3. Técnica gastronómica” Food Styling”**

El Food Styling o Estilismo culinario según Mora (2021) es una técnica que se creó para hacer que los alimentos se vean atractivos en la publicidad fotográfica o en video mediante el uso de "trucos". El trabajo de los expertos en estilismo culinario abarca una amplia gama de tareas, como elegir los ingredientes adecuados para la sesión y disponer la decoración de la mesa para lograr el equilibrio ideal para la fotografía final. De este mismo modo el estilo de su comida puede ayudar a causar una primera impresión en los platos de sus invitados, donde entra el punto hasta ahora visto de "comer con los ojos": la primera interacción entre una persona y la comida es la mirada. Por eso es importante dar a los alimentos un aspecto estéticamente agradable y realista, tanto para la fotografía como para el consumo directo.

En el estilismo de alimentos, es común usar ciertos trucos antes de la fotografía de alimentos, de esa manera, las personas pueden ver la comida apetitosa en la foto final y llamar la atención sobre su producto, por el cual estos trucos y herramientas consisten en añadir color, brillo, textura, altura u orden al plato. En consecuencia, el food styling solo necesita preocuparse por pequeños arreglos durante las sesiones de fotos y fotos realistas que representen el producto como realmente es porque el realismo es la verdadera atracción y sólo se debe enfatizar esa cualidad.

## **8.-VALIDACIÓN DE LA PREGUNTA CIENTÍFICA**

¿De qué manera influye la identidad cultural gastronómica en el fortalecimiento del sector turístico del cantón Pelileo?

La identidad cultural gastronómica juega un papel vital en el fortalecimiento de varios aspectos importantes del turismo en el estado de Pelileo. En primer lugar, la riqueza de la cocina local puede atraer a turistas que buscan experiencias auténticas y únicas donde los platos tradicionales e ingredientes autóctonos preparados con técnicas transmitidas de generación en generación reflejan la historia y el patrimonio del lugar, atrayendo a visitantes interesados en explorar la cultura local a través de la comida. Por otro lado, la promoción y celebración de la cocina típica en eventos como festivales y ferias gastronómicas actúa como un imán para el turismo, atrayendo a personas deseosas de sumergirse en las tradiciones culinarias del estado de Pelileo, es por ello que al asociarse con

restaurantes y chefs locales puede mejorar la calidad y variedad de la cocina, brindando a los visitantes una variedad de opciones para satisfacer su paladar.

Sin embargo, la preservación de recetas ancestrales y técnicas culinarias no solo preserva la historia, sino que también le da un toque de autenticidad a la experiencia de viaje, de manera que la autenticidad se traduce en recuerdos duraderos y la capacidad de compartir una experiencia gastronómica única con otros, lo que ayuda a difundir el boca a boca y promover el turismo. En conclusión, la identidad cultural gastronómica del cantón Pelileo contribuye al desarrollo del turismo al brindar al turista una experiencia auténtica y enriquecedora, por medio de la comida se teje una narrativa que conecta el pasado con el presente e impacta positivamente en el fortalecimiento del sector turístico.

**Tabla 2:**

*Validación de las preguntas científicas*

<b>MATRIZ DE DESCRIPTORES</b>			
<b>OBJETIVOS</b>	<b>ACTIVIDAD (TAREAS)</b>	<b>RESULTADO DE LA ACTIVIDAD</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD</b>
Identificar los distintos platos tradicionales del cantón Pelileo, para realizar la caracterización de los principales platos.	<p>¿Cuál es la historia del Cantón Pelileo?</p> <p>¿Cuáles son los platos principales de Cantón Pelileo?</p> <p>¿Cuál es la relación de los platos principales con el desarrollo del turismo?</p>	Artículos científicos, libros, tesis, Gobernación de Tungurahua.	Fichas bibliográficas.  Documentación fotográfica.

<p>Documentar fotográficamente los platos tradicionales identificados.</p>	<p>¿En qué consiste la fotografía gastronómica?</p> <p>¿Cómo se usa la fotografía en la gastronomía como medio de difusión?</p> <p>¿Cuál es la técnica a utilizar para las fotografías gastronómicas?</p>	<p>Artículos científicos, libros, revistas, tesis.</p>	<p>Fichas bibliográficas.</p> <p>Documentación fotográfica.</p>
<p>Diseñar los elementos para el desarrollo de la interfaz de usuario de una guía gastronómica</p>	<p>¿Qué es el diseño de interfaz de usuario?</p> <p>¿Cuál es el proceso de diseño de una interfaz?</p> <p>¿Cuál es la relación del diseño de interfaz con la guía gastronómica?</p>	<p>Libros, artículos científicos, tesis</p>	<p>Fichas bibliográficas.</p> <p>Documentación gráfica.</p>

**Elaborado por:** Quiroz y Sinchiguano 2023

## 9.-METODOLOGÍA Y DISEÑO EXPERIMENTAL

Para el desarrollo del proyecto de investigación, la propuesta metodológica tiene como propósito el proceso de diseño de una guía gastronómica de platos culinarios, reflejados en el diseño web, como estrategia para difundir la identidad y cultura del cantón Pelileo. A través de esta iniciativa, buscamos resaltar la diversidad de la gastronomía local, donde se prestará especial atención a la recolección de información sobre la cocina pelileña, incluyendo aspectos históricos que le otorgan su particularidad, además se considerará el público objetivo al que estará dirigida la guía, adaptando su contenido y

diseño para brindar una experiencia satisfactoria. Para alcanzar este propósito se ha desarrollado una metodología estructurada que incluirá diversas etapas y aspectos fundamentales.

## **9.1 Tipos de investigación**

### **9.1.1 Investigación bibliográfica**

La investigación bibliográfica según mencionan Méndez Rodríguez y Astudillo Moya (2008), “desempeña un papel principal en la relación entre conocimiento e información, ya que en atención se procesa información para crear conocimiento y transformarlo en nueva información dentro de un proceso de comunicación, lo que crea una espiral del conocimiento” (p. 16).

Por ello la presente investigación pretende obtener información sobre los diferentes platos tradicionales que tiene el cantón Pelileo, así como su historia y las diferentes técnicas de preparación que contribuyen al desarrollo del turismo, mediante libros, artículos científicos, tesis, etc. De igual forma esta técnica brinda información sobre el proceso de diseño web para la industria turística.

### **9.1.2 Investigación de campo**

De acuerdo a lo mencionado por Arias Odón (2012), es que “la investigación de campo consiste en recolectar datos directamente de los sujetos de la encuesta o de la realidad en la que ocurren los hechos, sin manipular ni controlar por ninguna variable” (p. 31).

Mediante este método se trata de recabar información directamente de las principales fuentes, es decir del lugar de los hechos, con la capacidad de interactuar con las personas y su entorno, donde participaran en encuestas para segmentar información de manera efectiva a través de documentaciones escritas y fotográficas de varios locales del cantón Pelileo.

## **9.2 Enfoque de la investigación**

### **9.2.1 Enfoque cuantitativo**

Como menciona Bedoya Lima (2018), “en este método, el proceso cognitivo se sustenta en la medición de conceptos que orientan el proceso de conocimiento definidos teóricamente, mediante el análisis de datos obtenidos a partir del uso de una herramienta o método de recolección de

información” (p. 70). Con base a este enfoque se pretende obtener datos específicos, interpretando la realidad mediante la aplicación de encuesta a una muestra selectiva como turistas y dueños de los establecimientos gastronómicos, esto abordará resultados que a partir de los análisis de datos numéricos hasta las estadísticas se dará respuesta a las preguntas de la investigación.

### **9.3 Técnicas**

#### **9.3.1 La encuesta**

Según Puente (2000), menciona que: “La encuesta debe llevarse a cabo utilizando un listado de preguntas como instrumento básico de recopilación de información y se puede aplicar en sectores más amplios del universo, de manera significativamente más económica que mediante entrevistas” (p.7). Se realizó la encuesta a los turistas y dueños de los establecimientos gastronómicos del cantón Pelileo, utilizando 3 cuestionario donde el propósito de cada uno de ellos es abarcar el desconocimiento de los platos tradicionales, la historia cultural de cada plato y el fortalecimiento de la zona turística del lugar, conformado entre 6 y 9 interrogantes que incluyen preguntas abiertas, sin límite de alternativas y cerradas con opción múltiple, a partir de ello se obtendrá información para la creación del prototipo web.

#### **9.3.2 Food Style**

El food styling es una forma de arte basada en fotografiar la comida, es por ello que según Mora (2021) menciona que “El Food Styling o Estilismo culinario es una técnica desarrollada para hacer ver atractivos los alimentos para publicidad fotográfica o de video por medio de trucos”. Es una forma de arte de fotografiar la comida con el objetivo de probarla lo más fresca y deliciosa posible, dejando que los sabores entren en tus ojos, todo lo cual contiene la idea principal de capturar la belleza de la comida, la comida y los sentimientos. Recuerda que no es solo un plato que se ve delicioso, sino una forma de contar una historia a través de los sabores, las estaciones y la estética.

Para llevar a cabo la aplicación de la técnica Duplessis (2022) propone los seis principios del Food styling:

- **Movimiento**

Se trata de captar la vida en cada elemento a la hora de fotografiar. Más allá de la creatividad, puede agregar migajas, líneas o remolinos para dar la impresión de que algo está sucediendo en el escenario, creando una sensación de movimiento que llama la atención del espectador.

- Textura

La textura ya está presente en los alimentos. Sin embargo, dado que no hay mucha consistencia natural en algunos casos, se puede usar una cuña. Las semillas, los aderezos y las salsas pueden hacer que los alimentos se vean crujientes o suaves, o con la consistencia que desee.

- Contraste

Se sugiere resaltar el objeto clave que se coloca en la imagen. Un objeto como una rebanada de fruta o una gota de chocolate. Servir comida en un plato de tonos apagados agrega inmediatamente contraste y dramatismo a la imagen.

- Abundancia

Para alcanzar un óptimo producto, la comida debe lucir “digna para un rey o reina”. Si se desea lograr un toque de lujo, se debe intentar usar alimentos con una gama de color, tamaños y formas.

- Color

El color es uno de los elementos más importantes a considerar al tomar fotografías. Es importante conocer los conceptos básicos de las armonías de color. Colores analógicos, monocromáticos y complementarios. Son tonalidades que provocan diferentes reacciones en el espectador.

- Formas

Es esencial tomar en cuenta la silueta o forma que se crea al momento de acomodar los alimentos para concluir una escena efectiva. Se obtiene a través de un corte distinto de fruta, carne o verdura.

## **9.4 Método de Diseño**

### **9.4.1 Design Thinking**

La metodología Design Thinking fue elegida para realizar todas estas tareas, el cual se aplica a diferentes tipos de problemas que requieran un enfoque creativo, por lo que genera soluciones innovadoras que estimulan la creatividad y la colaboración. Además, propone fomentar el aprendizaje no lineal mediante problemas reales, experimentos y prototipos que den oportunidad a los usuarios para empatizar con los problemas y evaluar diferentes soluciones.

El uso de este método permitirá descubrir información histórica cultural sobre los platos tradicionales que tiene el cantón Pelileo, para ellos existen las siguientes fases:

**Empatizar:** Esta fase es clave para completar las siguientes, el cual trata de prestar atención al público objetivo para entender sus necesidades, problemas y cómo afectan a su día a día, donde se puede utilizar las encuestas que representan el segmento donde se quiere ofrecer el producto o servicio. De esta manera, se entenderán los aspectos a considerar para crear algo que brinde valor real a las personas.

**Definir:** Durante esta fase se tendrá información y datos valiosos que nos ayudarán a definir el problema que pretendemos resolver, en otras palabras, al cumplir con la fase de empatía en este punto se podrá analizar el material obtenido y los obstáculos que se presentan constantemente. Esto permite generar hipótesis y posibles soluciones, comenzando con la categorización de posibles oportunidades para la innovación.

**Idear:** En esta fase se observarán las hipótesis y posibles soluciones, por ello es importante iniciar el proceso creativo, donde se trata de «pensar fuera de la caja» y buscar formas alternativas de innovadoras soluciones para el planteamiento del problema.

**Prototipar:** Al elegir las ideas más valiosas, el trabajo del prototipo es mostrar qué tan fácil es usar el producto o qué tan realista puede ser el servicio que está creando. Por lo tanto, es bueno que las personas que representan al grupo objetivo sean conscientes de aquello, porque los comentarios contienen ideas que quizás no se tomaron en cuenta en su creación.

**Validar:** Finalmente, se presenta la solución al mercado, donde se analizan los comentarios sobre el uso o desgaste del producto para verificar el funcionamiento normal del producto o analizar defectos del producto y realizar los cambios apropiados.

#### 9.4.2 Diseño centrado en el usuario

Para la construcción del prototipo en este proyecto se emplea la metodología diseño centrado en el usuario o como menciona Yusef Hassan (2015), DCU (UCD, User-Centered Design), el cual dirige el desarrollo de diseño de acuerdo al usuario, sus necesidades, características y objetivos, para ello existe las siguientes etapas:

**Planificación/Investigación:** El producto se define conceptualmente utilizando la investigación de la audiencia objetiva, la cual incluye, sus necesidades, motivaciones, características, hábitos, modelo mental, actividades y al análisis competitivo de otros productos similares.

**Diseño/Prototipado:** Las decisiones sobre el diseño se toman desde un punto de vista más amplio, como la arquitectura de información y diseño de interacción, hasta su aspecto más específico como: el diseño gráfico en detallado y micro interacciones, con el fin de evaluar se documentan y prototipado estas decisiones.

**Evaluación:** A través de métodos de evaluación que pueden involucrar a los usuarios, se ponen a prueba aquellas decisiones de diseño y procesos críticos del producto.

**Implementación:** Se lleva a cabo la implementación o producción del diseño una vez que ha alcanzado el nivel de calidad requerido.

**Monitorización:** Se analiza el uso del producto por parte de los usuarios después de su lanzamiento para encontrar áreas de mejora.

## **10.-ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS**

### **10.1 Análisis de datos**

Este análisis permite identificar las fortalezas culinarias del cantón y resaltarlas en el diseño web, asegurando que los platillos más destacados reciban una mayor visibilidad. Además, el análisis de datos permite conocer las tendencias y demandas actuales en el turismo gastronómico, asegurando que la guía esté alineada con las expectativas de los visitantes. Sin embargo, el análisis de datos también permite medir el impacto de la guía, donde el diseño web debe ser intuitivo, de fácil navegación y con una presentación atractiva de los platos, con fotografías de alta calidad y descripciones detalladas, esta información valiosa permite ajustar la estrategia de difusión.

### **10.2 Análisis e interpretación de los resultados de la encuesta para los turistas y dueños del establecimiento gastronómico pertenecientes al cantón Pelileo.**

La encuesta cumple con el propósito de abarcar el desconocimiento histórico-cultural de la gastronomía Pelileña, así como, la recopilación de información acerca de los medios de fortalecimiento que los encuestados consideran para promover los platos típicos del cantón Pelileo.

En las tres primeras interrogantes se realizan preguntas de carácter personal, en la que se menciona que el 33% de encuestados se encuentran divididos entre habitantes locales, nacionales y extranjeros, no obstante son varios los lugares de procedencia de los encuestados, pero cabe recalcar un número significativo es originario de Estados Unidos, los cuales oscilan entre los 36 y 46 años, demostrando que los turistas extranjeros son unos de los principales consumidores de la gastronomía tradicional.

A partir de la cuarta interrogante con una totalidad del 100% de encuestados consideran a la gastronomía como identidad cultural del cantón Pelileo, sin embargo, en la quinta interrogante los encuestados mencionan un resultado neutral del 33,3% en el tema de conocimiento sobre el origen, historia y significado de los platos pertenecientes al cantón Pelileo. A partir de la sexta interrogante el 100% de los encuestados, mencionan que están de acuerdo en la implementación de un programa que tenga el objetivo de fortalecer la historia y cultura de la gastronomía del cantón Pelileo.

Así mismo, en la séptima interrogante alrededor del 66,7% de encuestados consideran que una mayor promoción de la gastronomía tradicional a través de un medio publicitario incentivaría a mejorar la presencia del turismo en el cantón Pelileo, por otra parte, los platos típicos son variados pero según los encuestados consideran que los platos principales que pertenecen al cantón Pelileo son la Fritada y los tamales, no obstante, detrás de ellos se encuentran otros platos también importantes como los son, el cuy asado, las empanadas de tiesto, el hormado y la morcilla.

La novena interrogante, con un 80% de encuestados consideran que la generación actual preferible consumir comida rápida antes que la comida tradicional sobre un total del 20% de preferencia. Por otra parte, en la décima interrogante 100% de encuestados mencionan que la gastronomía típica beneficiará al desarrollo turístico del cantón Pelileo, del mismo modo el 66,7% consideran que la gastronomía tiene gran importancia en el cantón Pelileo.

Del mismo modo se realizó una encuesta en la que se consideran opiniones de turistas y dueños de establecimientos gastronómicos, en la que el 66,7% de encuestados consideran que los propietarios de los establecimientos elaboran los platos típicos usando técnicas tradicionales en su presentación,

así mismo, el 66,7% considera que mensualmente acuden a degustar los platos típicos del cantón Pelileo, de igual forma 100% de encuestados mencionan que están dispuestos a mantener la cultura gastronómica en el cantón Pelileo, y finalmente el 60% de los encuestados consideran que el medio publicitario más idóneo es mediante la web.

La siguiente encuesta tiene un enfoque centrado en las actividades e información de los dueños de los establecimientos gastronómicos, en el primer interrogante se evaluó cuál es la procedencia de los clientes que frecuentan los establecimientos gastronómicos, de manera que se concluyó que el 60% son procedentes del extranjero, además, en la segunda interrogante mencionan que el 90% de dueños de establecimientos gastronómicos actualiza sus recetas o presentaciones de sus platos, por otro lado, en la tercera interrogante con un 60% valora como un atractivo de nivel medio a las presentaciones de productos que utiliza la población para atraer el turismo del cantón Pelileo.

Como cuarta interrogante, se valora la inclusión de los restaurantes en una guía gastronómica de platos tradicionales con la intención de atraer el turismo al establecimiento con porcentaje de un nivel intermedio del 70% por los encuestados, así mismo, se valora los platos típicos como fuente de interés para atraer el turismo con un resultado de nivel alto del 70%, finalmente los dueños de los establecimientos gastronómicos coinciden con un total del 100% que la gastronomía tradicional aporta al desarrollo turístico del cantón Pelileo.

En la interpretación de los resultados de la encuesta a los dueños de los locales gastronómicos y turistas que visitan regularmente el lugar muestran una imagen muy positiva y alentadora de la experiencia culinaria y turística en la región, la mayoría de encuestados expresaron una alta satisfacción sobre la importancia de la gastronomía tradicional como identidad cultural del cantón Pelileo, por otro lado, actualmente consideran que la Fritada y los Tamales son los platos principales del lugar, sin dejar de mencionar los siguientes platos que de igual manera son relevantes como el cuy asado, las empanadas de tiesto, la caucara, el hormado y la morcilla, además, se considera que la generación actual prefiere consumir comida rápida antes que la tradicional, por ello, la población aprueba la implementación de un programa para fortalecer la gastronomía, debido a que consideran que una promoción a través de un medio publicitario incentivaría al turismo, considerando que el medio más idóneo es una guía gastronómica reflejada a través de un sitio web.

### 10.3 Análisis e interpretación de los resultados sobre la segmentación y caracterización de los platos tradicionales del cantón Pelileo.

La gastronomía tradicional del cantón Pelileo es rica y diversa, a través de ella se reflejan historias sabores y costumbres de su comunidad, por ello se genera una interpretación de los resultados de la segmentación de platos tradicionales en donde se identificó la información de diversos sitios que comparten características comunes, mediante técnicas de análisis de datos se logró identificar que: el Municipio de Pelileo, la Gobernación de Tungurahua, el antecedente de un proyecto de investigación de la Uniandes, comparten los métodos de preparación, información geográfica e información personal de diversos platos tradicionales del cantón Pelileo

A Continuación, se identifican los platos tradicionales más representativos del cantón Pelileo, los cuales se obtuvieron gracias a una segmentación de platos y se consideró a los que poseen ingredientes claves que ayudan a identificar la gastronomía tradicional, mediante las distintas fuentes ya antes mencionados se logró corroborar los datos y el contenido de cada plato identificando la información relevante que cada uno dispone sobre los platos escogidos.

**Tabla 3:**

*Información Gastronómica*

Nº	NOMBRE	Municipio de Pelileo	de	Gobernación de Tungurahua	de	Antecedentes de la tesis Uniandes
1	Fritada	Cuenta con información	con	No cuenta con información	con	Cuenta con información
2	Tamales	No cuenta con información	con	Cuenta con información	con	Cuenta con información
3	Morcillas	Cuenta con información	con	No cuenta con información	con	No cuenta con información
4	Cuyes Asados	Cuenta con información	con	No cuenta con información	con	Cuenta con información

5	Hornado	Cuenta con información	No cuenta con información	Cuenta con información
6	Empanadas de tiesto	Cuenta con información	Cuenta con información	Cuenta con información
7	Caucara	Cuenta con información	No cuenta con información	No cuenta con información

**Elaborado por:** Quiroz y Sinchiguano 2023

Al analizar la información recopilada de diversas fuentes, en las cuales se logró identificar información geográfica, información personal de los locales gastronómicos, así como propietarios de los mismos, además de una descripción de la preparación de cada plato, se logró proporcionar resultados positivos y satisfactorios que nos permite resaltar y categorizar los platos tradicionales.

En la siguiente tabla se llega a identificar un análisis de información vital para el desarrollo de recursos gastronómicos con la intención de recopilar y analizar los datos recabados para traducirlos en información accesible y objetiva sobre la calidad de los platos tradicionales, con la intención de implementarla datos fundamentales en el sitio web.

**Tabla 4:**

*Gastronomía Culinaria*

Nº	NOMBRE	PLATO TÍPICO	UBICACIÓN	DESCRIPCIÓN (AÑOS DE PREPARACIÓN)
1	Doña Lucita	Fritada con huevo frito	Centro de Pelileo	Un sabor lleno de amor en su preparación con saberes ancestrales. Se mantiene hasta la segunda generación
2	Mamá Etelevina	Morcillas	Barrio el Tambo	Mantienen la tradición y preparación siendo la cuarta generación, dando un

				plato sencillo y lleno de sabores pelileños
3	Asociación 17 de octubre	Empanadas de Tiesto	Pelileo	Es un bocado que se puede degustar en los viajes, los vendedores y quienes preparan se suben a los buses a vender para que no se pierdan el sabor Pelileo, tienden a venir preparando años siendo la tercera generación.
4	Doña Leo	Hornado, cuy, pollo asado	Barrio El Tambo	La señora Leonor comenta que ella y tres personas más son las primeras en generar una gastronomía tradicional dejando como herencia a sus nietos el sabor y saber del plato, sin embargo, ella viene preparando 35 años el plato cuando se dio la feria del jean.
5	Turismo Restaurante	Cuyes Asados	Av. Confraternidad – Vía a Baños	El señor Pablito Ramos viene manteniendo el sabor de un plato tradicional, siendo la cuarta generación en preparar aquel plato.
6	Mama Goya	Fritada - Tamales	Centro de Pelileo	Siendo la primera señora en preparar la fritada demuestra que después de sufrir el cantón el terremoto, dejó una gran tradición en manos de sus nietos siendo la tercera generación en preparar un sabor único.
7	Doña América	Fritada	Pelileo Grande	La tradición que se mantiene en la cuarta generación siendo el segundo lugar después del terremoto que sufrió el cantón
8	Ruta de Cuyes	Cuyes Asados	Vía Benítez – Pelileo	Fue el primer lugar en preparar el plato tradicional por lo que aún se mantiene

				hasta la quinta generación con un sabor especial.
9	Doña Lolita	Tamales	Centro de Pelileo	Es el primer sabor de tamales que no pierde la tradición ni su manera de preparar manteniendo su sabor hasta la cuarta generación
10	Luz Hornado	Hornado	Benítez	Un sabor único que se mantiene hasta la tercera generación donde la mayoría de personas han degustado un plato tradicional del cantón

**Elaborado por:** Quiroz y Sinchiguano 2023

Al realizar el análisis se obtuvo como resultado el nombre del plato típico, ubicación y descripción del plato en el cual se menciona que la gastronomía tradicional viene de generación en generación, información que además se corroboró gracias a entrevistas realizadas a la población del cantón Pelileo y turistas los cuales suelen visitarlo a menudo, por tanto se llegó a la categorización de 7 platos tradicionales de los cuales existen 10 locales que mantiene la tradición heredada los cuales se encuentran dispersos en el cantón Pelileo.

#### **10.4 Análisis e interpretación de los resultados sobre la documentación fotográfica de cada plato tradicional correspondiente del cantón.**

La finalidad de esta documentación consiste en destacar visualmente los platos tradicionales, enfatizando sus atributos gastronómicos y culturales mediante técnicas creativas de presentación, por medio de ello se llegó a elegir los platos tradicionales representativos del cantón Pelileo, además se buscó referentes de composiciones fotográficas para llevar a cabo la documentación, siguiendo de aquello se realizó un listado de los planos a utilizar como entero, medio, primer plano y detalle al igual que sus vistas las cuales son frontal, tres cuartos y cenital, por consiguiente en la preparación de cada plato se trabajó cuidadosamente ya que se pretende resaltar la tradición del lugar, de la misma manera para los elementos de composición fotográfica se puso especial atención en la disposición artística de los ingredientes, así como en la elección de accesorios y fondos adecuados para complementar la escena.

Aplicando la técnica de food styling en la documentación fotográfica resaltó la presentación de cada plato, obteniendo un total de 132 fotografías gastronómicas el cual consta de 18 fotos por plato de cierta manera la técnica nos transmite una sensación apetitosa y tradición culinaria al esparcir los ingredientes permitió mostrar la riqueza y variedad de alimentos, la agrupación y adición de rodajas remarcó la diversidad y textura de cada plato tradicional. Conforme a ello las imágenes capturadas invitan a saborear estas deliciosas especialidades locales, resaltando la riqueza gastronómica del cantón.

Acto seguido se destacó 4 composiciones fotográficas , donde se trabajó la edición de enfoque, reducción de ruido y tono/presencia de cada imagen obteniendo diferentes ediciones de enfoques (cantidad 40; radio 1,0; detalle 25), (cantidad 150; radio 1,0; detalle 25), reducciones de ruido (color 25 - detalle 50 - suavizado 50) y tonos /presencias (temperatura 4,400; exposición -0,10; contraste +3; luces -100; sombras +100; blancos -28; negros +14; intensidad +26), (temperatura 4,400; exposición 0; contraste 0; luces -100; sombras +26; blancos -39; negros -38;textura+13; claridad +26; intensidad -6; saturación +20), (temperatura 4,400; exposición 0; contraste 0; luces +25; sombras -12; blancos -100; negros -41; textura +47; claridad -8; intensidad +32; saturación +42), donde estas ediciones ayudaron a reflejar la cocina culinaria del sitio, para finalizar se trataron los fondos dando como resultado lo siguiente:

Figura 1. *Fotografías gastronómicas*



**Elaborado por:** Quiroz y Sinchiguano 2023

La gastronomía tradicional del cantón Pelileo juega un papel importante al conectar a la comunidad con sus raíces históricas, culturales y sociales, la identidad única de la región se preserva a través de los platos y recetas transmitidos de generación en generación, que reflejan la historia de su evolución a lo largo del tiempo, la gastronomía tradicional de Pelileo es una muestra de la creatividad y sabiduría de sus habitantes la cual se puede apreciar en la “Figura 2”.

Figura 2. *Fotografías Gastronómica de cada Plato Tradicional*



**Elaborado por:** Quiroz y Sinchiguano 2023

Las fotografías tradicionales de comida capturan la esencia misma de la cocina, que está arraigada en la historia y la cultura de una región, estas fotografías muestran la autenticidad de platos emblemáticos y muestran el amor y la pasión que los cocineros han dedicado durante generaciones. Cada encuadre muestra con detalle visualmente las recetas, ingredientes y técnicas para rescatar y conservar la rica herencia culinaria de la región. Al fomentar el orgullo y la valoración de la identidad gastronómica y generar un sentido de pertenencia entre la comunidad, estas fotografías enriquecen la cultura local, además, funcionan como herramientas educativas al mostrar la importancia de los alimentos autóctonos y la historia que los rodea, mediante ello también se pueden encontrar las fichas técnicas de cada plato en el “Anexo N°7”, las cuales muestran planos fotográficos, códigos e información detallada de cada plato, con la intención de informar sobre el intercambio de conocimientos entre generaciones, las cuales se fortalece con cada imagen e inspiran a mantener vivas estas tradiciones culinarias.

### **10.5 Análisis e interpretación de los resultados sobre diseño de los elementos para el desarrollo de la interfaz de usuario de una guía gastronómica**

El desarrollo de elementos de una interfaz gráfica es indispensable al momento de crear una página web, debido a que se consideran las maneras de optimizar la experiencia de usuario en la plataforma, por ello se encontraron diversos elementos clave que destacan la importancia del contenido y el diseño visual en la guía gastronómica, todo esto con la intención de incluir los elementos necesarios para brindar al usuario una página web funcional, estética e interactiva.

El primer elemento considerado e indispensable es el Menú el cual sirve como guía para que los usuarios se muevan de manera coherente por la página web, además de permitir una selección entre diversas opciones las cuales pueden conducir a una nueva página de las cinco que posee la página web de la guía gastronómica. Asimismo, se encuentran los botones de acceso, los cuales tienen la función de facilitar la interacción del usuario con el sitio web, sirven para conducir a un cambio de página, además que sus accesos pueden variar en su propósito y ubicación, por ello se diseñan para resaltar visualmente y atraer la atención del usuario.

Los cuadros de texto en el sitio web son esenciales, debido a que permiten la interacción y comunicación con el sitio, los usuarios pueden ingresar y editar textos, enviar datos o realizar búsquedas en el sitio además de utilizarlos de diversas maneras, todo ello con la intención de que los mismos logren ser interactivos. Uno de los elementos más fundamentales dentro del sitio web es la tipografía debido a que es la presentación visual de la página, no es solo un aspecto estético, debido a que tiene que tener un impacto en mejorar la legibilidad, la jerarquía visual y la experiencia del usuario con ello se lograra transmitir el mensaje que la página web desea a sus consumidores, es por ello que se consideró la aplicación de Coldplay Family una familia tipográfica la cual tiene un aspecto amable, expresivo además de un estilo moderno y contemporáneo.

Los cuadros información son una forma visual y concisa de presentar información relevante y destacada en una página web, estos elementos se colocan estratégicamente en la página para atraer la atención del usuario y brindar información de manera rápida y clara, en ellos se resaltan noticias, eventos sociales, actualizaciones gastronómicas entre otros, permitiendo que el usuario acceda de manera rápida a la información. Finalmente se encuentran las páginas, las cuales se refieren al contenido individual organizado, las páginas de un sitio web están diseñadas para cumplir con una función específica de mejorar la experiencia del usuario proporcionando información relevante, las cuales se dividen en página de inicio, página de guía gastronómica, página gastronómica, página de una galería fotográfica brindando a los usuarios una lista organizada de secciones y contenido para acceder de manera favorable.

## **11.-IMPACTOS**

### **11.1 Impacto de la difusión en la identidad y cultura del cantón Pelileo**

La difusión tuvo un impacto significativo en la identidad y cultura del cantón de Pelileo. Gracias a los medios y la tecnología digital, la comunidad se ha vuelto más visible y reconocible tanto en el país como en el extranjero, esto permite promover y preservar con mayor eficacia sus tradiciones, costumbres y valores donde la música, la danza y las celebraciones típicas cantonales han cobrado protagonismo a través de las redes sociales y las plataformas en línea, atrayendo a turistas y aficionados interesados en descubrir y disfrutar la riqueza cultural de este lugar. Por otro lado, la difusión también ha creado problemas en la preservación de la cultura local, mediante el contacto con otras culturas puede generar cambios y adaptaciones en las tradiciones indígenas. Sin embargo, la comunidad ha demostrado resiliencia al conservar su identidad y raíces culturales. En definitiva, la difusión es una herramienta para fortalecer la identidad y la cultura del Cantón Pelileo, fomentando el orgullo y el reconocimiento de las propias raíces, enriqueciendo el patrimonio cultural y cultivando un mayor sentido de pertenencia.

### **11.2 Efectos de la guía gastronómica en la promoción turística del cantón Pelileo**

La guía gastronómica ha tenido varios impactos positivos en la promoción turística del Cantón Pelileo, contribuyendo a resaltar la riqueza culinaria de la región, destacando platos típicos e ingredientes locales, atrayendo turistas que buscan experiencias auténticas; además, la guía también promocionó las múltiples opciones gastronómicas en Pelileo, desde restaurantes familiares hasta puestos de mercado, despertando interés y curiosidad por explorar la oferta culinaria del cantón. Por otro lado, la presencia de un guía oficial apoyado por autoridades locales generó confianza en la calidad y autenticidad de la comida que se ofrecía, lo que a su vez incrementó el flujo de visitantes, donde la promoción del turismo a través de guías también incentiva a los comerciantes locales y empresarios para mejorar sus servicios y mantener altos estándares de preparación de alimentos, para finalizar la guía gastronómica se convierte así en una valiosa fuente de promoción turística basada en la cocina Pelileña, enfatizando la identidad culinaria del estado y brindando a los visitantes una experiencia única e inolvidable.

### **11.3 Beneficios sociales y económicos de la promoción gastronómica**

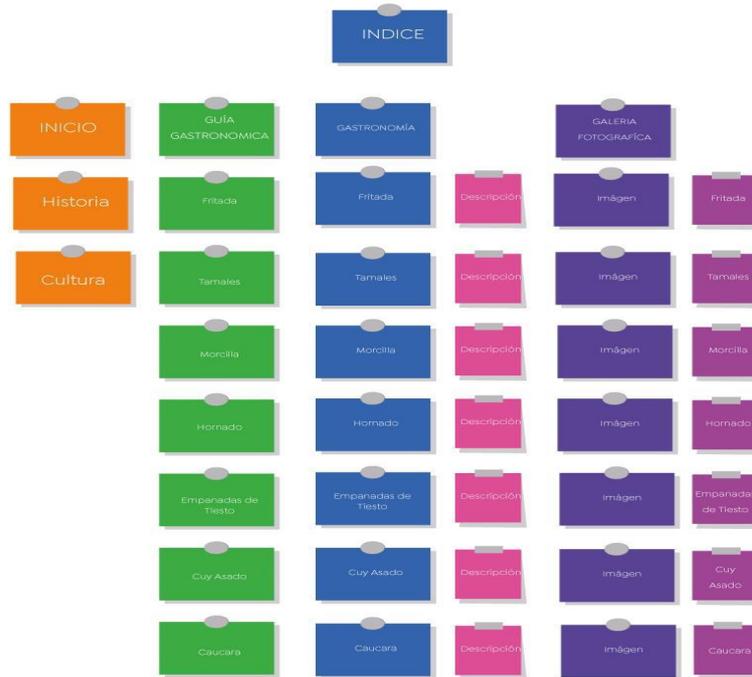
La promoción de la gastronomía en el cantón Pelileo ha traído muchos beneficios económicos y sociales a la comunidad local, por lo tanto en el ámbito social, aumenta el sentido de identidad y orgullo, creando un mayor sentido de pertenencia entre la población, destacando la riqueza culinaria y sus tradiciones gastronómicas, de tal forma promueve la preservación de recetas y técnicas

culinarias ancestrales, transmite el conocimiento culinario de generación en generación y revalorizando el papel del cocinero tradicional. La promoción de alimentos también ha llevado a un mayor intercambio cultural y contacto con los turistas, lo que ha enriquecido la tolerancia y el respeto por otras culturas, promoviendo la diversidad y la inclusión en el cantón, a fin de que la promoción gastronómica en el Cantón Pelileo ha traído beneficios sociales a través de la valorización de la cultura y tradiciones culinarias, de igual forma beneficios económicos a través del desarrollo turístico y fortalecimiento de la industria culinaria local, contribuyendo así al bienestar y crecimiento de la sociedad.

## **12.-DESARROLLO DE LA PROPUESTA**

### **12.1 Mapa de arquitectura (Card sorting)**

El mapa de arquitectura, o también conocido como mapa de sitio es una representación visual de la estructura y disposición de la página web, es esencial para crear y planificar diseños de sitios web debido a que ayuda a determinar la jerarquía del contenido, la navegación de cada página antes de diseñarlas, por ello, se utilizó la técnica de card sorting, debido a su procedimiento y obtención de información valiosa para crear el mapa de arquitectura de la página web, la misma que se clasifica por medio de tarjetas, las cuales se observan en la “Figura 3” estos resultados pueden ayudar a definir y optimizar la estructura de la propuesta, además de asegurar que se ajusta a las expectativas del usuario a la hora de encontrar la información.

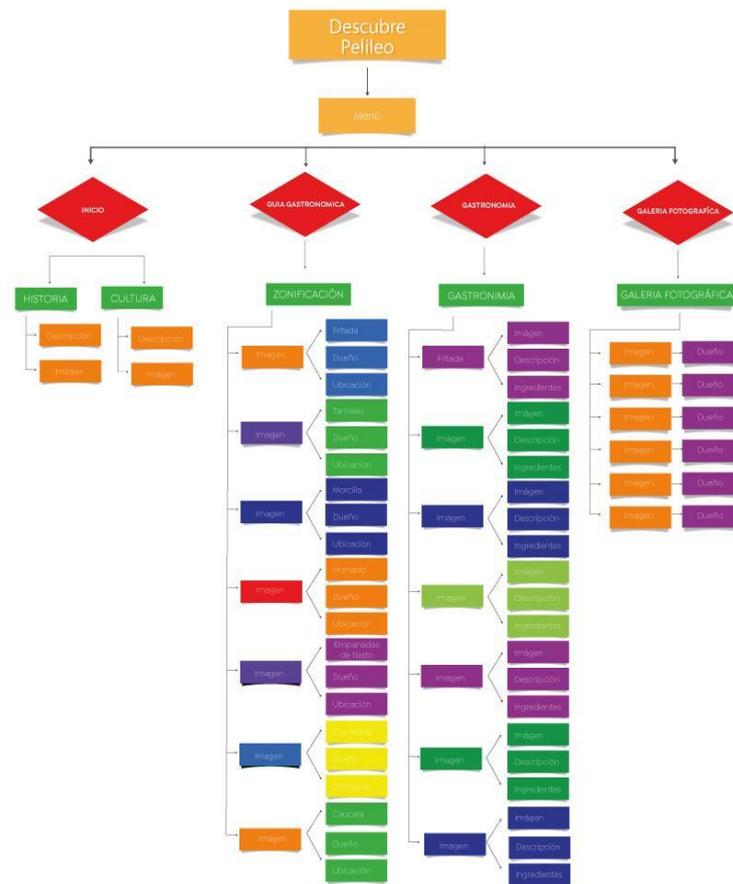
Figura 3. *Card sorting*

Elaborado por: Quiroz y Sinchiguano 2023

## 12.2 Mapa de Navegación

El mapa de navegación muestra visualmente la estructura y rutas de navegación disponible para los usuarios de una página web, indicando los conceptos principales incluidos en el espacio de la información y la relación entre ellos facilitando el acceso y la orientación a diferentes secciones o páginas es una herramienta que facilita la comprensión de la arquitectura del sitio y mejora la experiencia del usuario.

Figura 4. *Mapa de navegación*



**Elaborado por:** Quiroz y Sinchiguano 2023

### 12.3 Prototipado.

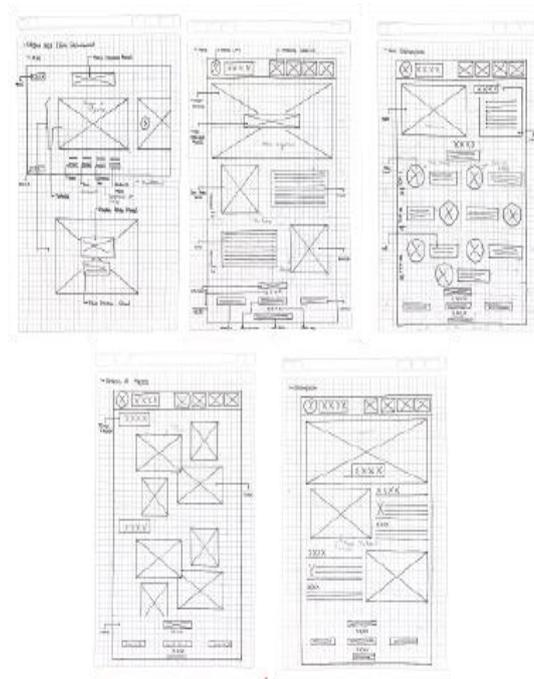
En esta etapa se plasman el desarrollo de la propuesta de diseño de la guía gastronómica, se obtendrá una representación de la página web y se realizarán pruebas y mejoras antes de proceder con el desarrollo completo del mismo.

### 12.4 Diagramas de representación o prototipos de baja fidelidad.

El prototipo de baja fidelidad es un esquema visual simple que se utiliza en proyectos de diseño y desarrollo de interfaces para representar de manera rápida y efectiva la estructura y funcionalidad de un producto, estos prototipos son simples y detallados sin imágenes llamativas ni interacciones complejas, la idea de diseño inicial de la interfaz se basó en un prototipo en papel que definía las principales características y formas de la interfaz, así como un esquema de la jerarquía y la estructura, esto le permite validar y recopilar datos sobre las ideas antes de intervenir en el diseño final.

Una representación inicial y esquemática del diseño que se pretende desarrollar es el prototipo de baja fidelidad de la guía gastronómica, el cual tiene el objetivo de establecer la estructura básica y disposición de los elementos clave para brindar a los usuarios una experiencia a atractiva e interactiva de manera que los interesados en el mundo de la gastronomía tengan diversas opciones para descubrir.

Figura 5. *Diseño de prototipo de baja fidelidad*

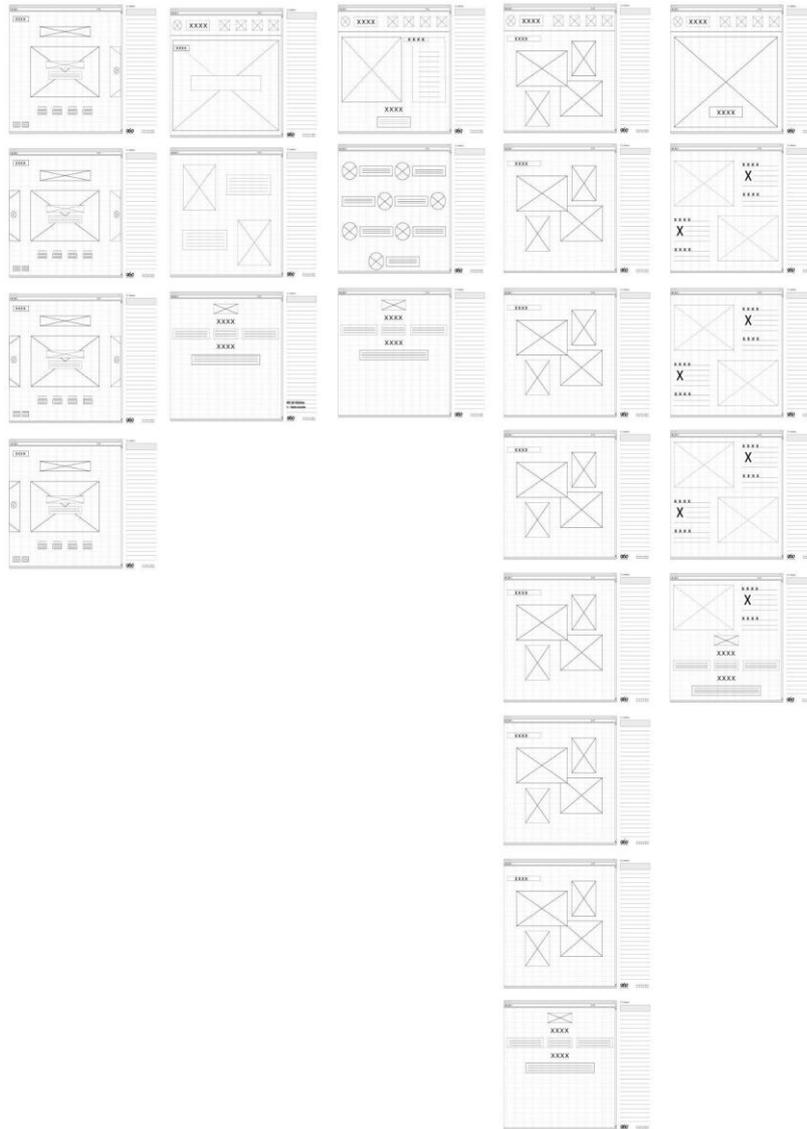


**Elaborado por:** Quiroz y Sinchiguano 2023

### 12.5 Wireframes - Prototipo de baja fidelidad

Al momento de generar una representación visual y estructurada de una página web, los prototipos de baja fidelidad permiten a los diseñadores planificar de mejor manera la efectividad de la navegación de un sitio web y la experiencia de usuario, debido a que estas representaciones gráficas mejoran la comunicación además de garantizar una comprensión clara de la visión del diseño de manera sencilla y esquemática, fácil de estructurar en un sitio web, debido a que se centran en la funcionalidad del sitio web antes del diseño visual detallado.

Figura 6. Prototipo de baja fidelidad



Elaborado por: Quiroz y Sinchiguano 2023

### 12.6 Prototipado de alta fidelidad

El desarrollo de prototipo de alta fidelidad de una página web implica crear una representación visual, funcional, detallada y realista del producto final, este se enfoca en imitar el aspecto y el comportamiento del sitio web de manera muy similar a la versión final, la cual incluye elementos gráficos, estilos, interacciones y funcionalidades completas del sitio.

**Figura 7. Prototipo de alta fidelidad “Índice”**



**Elaborado por: Quiroz y Sinchiguano 2023**

Una interfaz atractiva y limpia se mostrará en la página de inicio justamente en la parte superior del encabezado tendremos la marca de Descubre Pelileo, así como también un menú de navegación con las categorías como: “Índice” “Home”, “Guía Gastronómica”, “Gastronomía” y “Galería virtual”.

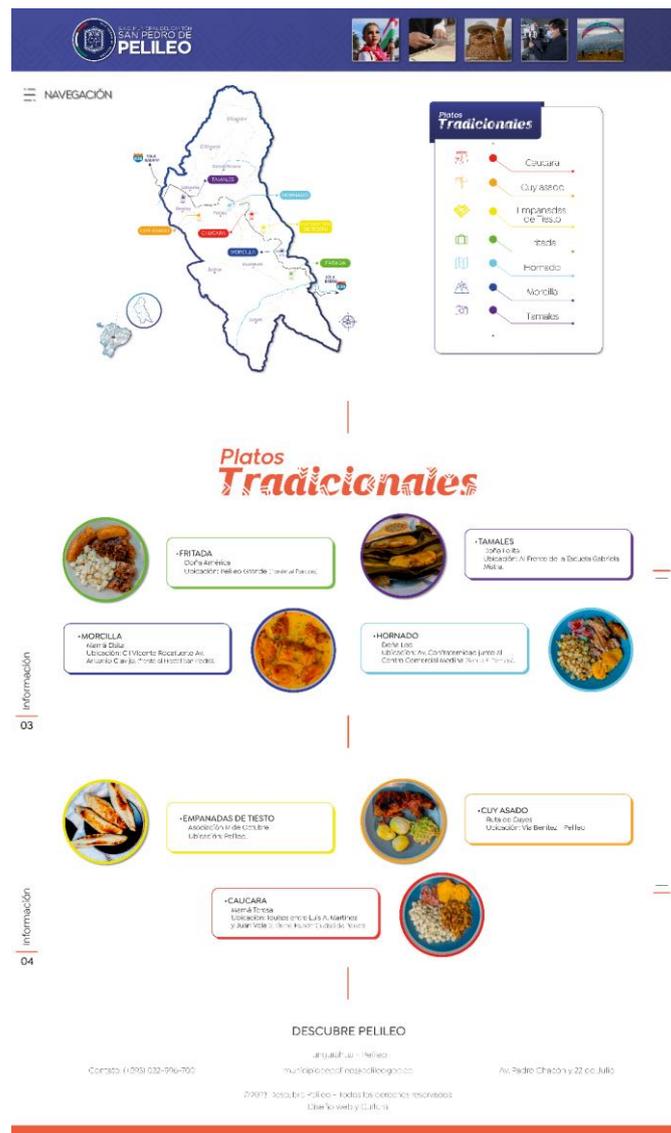
Figura 8. Prototipo de alta fidelidad “home”



Elaborado por: Quiroz y Sinchiguano 2023

En la sección de Home, en la parte de encabezado se encuentra el logotipo de la marca y cinco imágenes representativas del cantón Pelileo, en la parte de cuerpo se encuentra una imagen que posee en la parte central la marca de Descubre Pelileo, en la parte del cuerpo se ubica la misión y visión con sus respectivas imágenes, en la parte inferior de la página se incluyen otras secciones importantes las cuales contienen la información de la marca y contactos.

Figura 9. Prototipo de alta fidelidad “Guía Gastronómica”



**Elaborado por: Quiroz y Sinchiguano 2023**

En la sección de guía gastronómica, en la parte de encabezado se localiza el logotipo de la marca del cantón Pelileo junto a cinco imágenes representativas del mismo, en la parte de cuerpo se ubica la zonificación del cantón Pelileo junto con los platos principales del lugar con la intención de lograr identificarlos, así mismo encontramos una sección de información de los siete platos típicos con sus respectivas imágenes las mismas que se redireccionan a otra página en la cual se encuentra su descripción, en la parte inferior de la página se incluyen otras secciones importantes las cuales contienen la información de la marca y contactos.

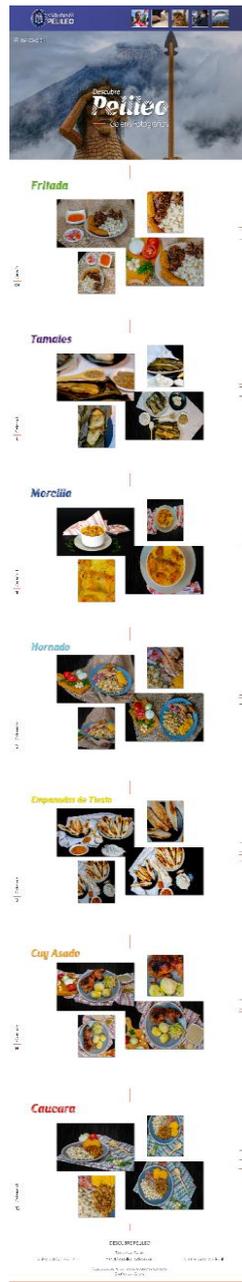
Figura 10. Prototipo de alta fidelidad “Gastronomía”



**Elaborado por: Quiroz y Sinchiguano 2023**

En la sección de gastronomía, en la parte de encabezado se encuentra el logotipo de la marca y cinco imágenes representativas del cantón Pelileo, en la parte de cuerpo se encuentra una imagen y el centro se ubica el logotipo de la marca Descubre Pelileo, además se encuentra la descripción de los siete platos con sus respectivas imágenes en la parte inferior de la página se incluyen otras secciones importantes las cuales contienen la información de la marca y contactos.

Figura 11. Prototipo de alta fidelidad “Galería Fotográfica”



**Elaborado por:** Quiroz y Sinchiguano 2023

En la sección de galería fotográfica, en la parte de encabezado se encuentra el logotipo de la marca y cinco imágenes representativas del cantón Pelileo, en la parte de cuerpo se encuentra una imagen y el centro se ubica el logotipo de la marca Descubre Pelileo, en el cuerpo se encuentra el nombre de los siete platos con cuatro imágenes representativas, en la parte inferior de la página se incluyen otras secciones importantes las cuales contienen la información de la marca y contactos.

## 12.7 Tipografía del prototipo web

Se utilizó la familia Coldplay para el prototipo web ya que se caracteriza por tener un aspecto amable, expresivo además de un estilo moderno y contemporáneo.

Figura 12. *Tipografía web*

COLDPLAY  
regular  
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ  
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz  
0123456789

Elaborado por: Quiroz y Sinchiguano 2023

## 12.8 Evaluador

En el siguiente apartado se presentarán los diversos mockups desarrollados a partir de las representaciones más detalladas y cercanas al diseño final que se pretende desarrollar.

Figura 13. *Mockup*



Elaborado por: Quiroz y Sinchiguano 2023

### **12.9 Medio estratégico de difusión para el sitio web**

La estrategia para difundir la gastronomía del Cantón Pelileo en redes sociales se ha convertido en un poderoso canal de promoción, revolucionando la forma en que interactuamos con la comida y los restaurantes, por ello Bodle (2011) menciona que “es importante tener en cuenta la popularidad de cada red social, ya que el número de usuarios en estas plataformas crece día a día” (pp. 107-126). La ventaja de las redes sociales es que los usuarios están dispuestos a compartir información sobre sus gustos y disgustos, lo que favorece un mejor control del público objetivo.

Por otro lado, las plataformas como Instagram, Facebook y TikTok permiten que los establecimientos culinarios muestren su creatividad y atractivo visual, de manera que los platos meticulosamente preparados, la presentación artística y los ingredientes frescos se pueden compartir con millones de usuarios, creando un impacto instantáneo y provocando el deseo de probar estas delicias. Sin embargo, los lugares pueden destacar su cocina única, mostrando la diversidad de sabores locales, tradiciones culinarias y eventos gastronómicos, ya que la comida es parte fundamental de la cultura de cualquier lugar.

Por consiguiente, se presenta el plan estratégico para la difusión de la identidad cultural del cantón Pelileo en las redes sociales, teniendo como objetivo aumentar el interés y la participación de los turistas potenciales en la identidad cultural del cantón Pelileo, promoviendo sus tradiciones, gastronomía, eventos culturales y belleza natural a través de la plataforma de red social como Facebook.

Proceso del plan estratégico para la difusión de la identidad cultural:

Paso 1: Investigación y planificación

Se realizó un análisis exhaustivo de la historia, tradiciones, festividades, gastronomía, paisajes y actividades culturales del Cantón Pelileo, de cierto modo se estableció una lista de las redes sociales más apropiadas para alcanzar a la audiencia objetivo teniendo como resultado la plataforma de Facebook.

Paso 2: Creación de contenido

Se desarrolló una biblioteca de contenido visual de alta calidad, donde se incluyen fotos y videos que resaltan la belleza y la autenticidad de Cantón Pelileo, así mismo se generó contenido informativo sobre las festividades locales, artesanía, platos típicos, folclore, y demás aspectos culturales.

### Paso 3: Diseño de calendario y frecuencia de publicaciones

Se estableció un calendario de publicaciones coherentes, considerando la frecuencia ideal para la plataforma.

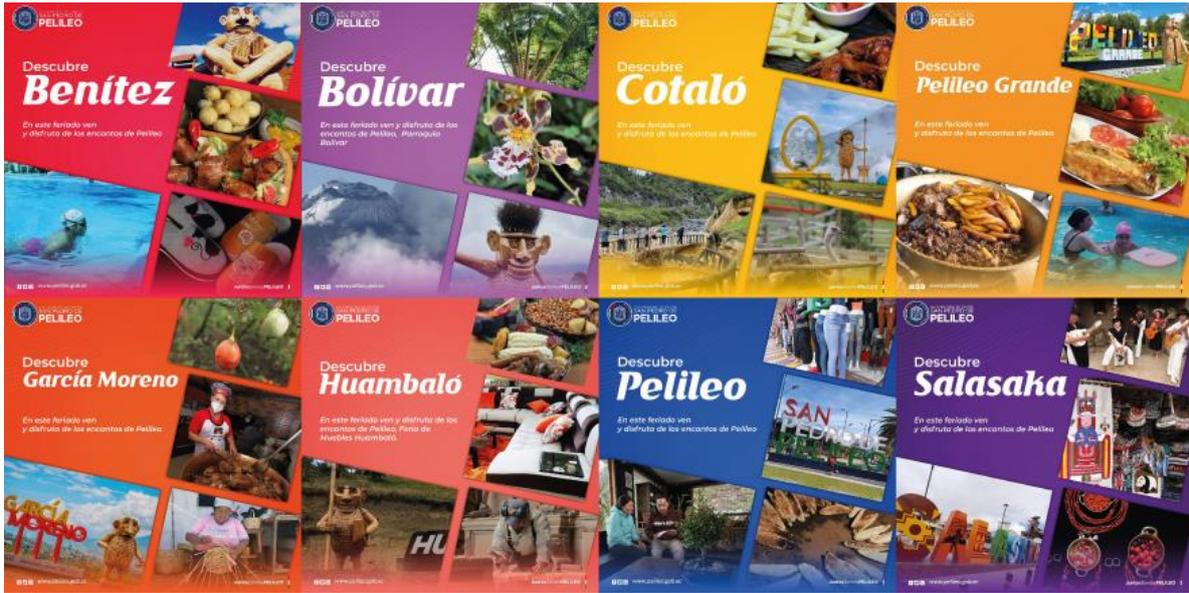
Figura 14. Cronograma de publicación

CRONOGRAMA DE PUBLICACIÓN																																	
	Semana 1							Semana 2							Semana 3							Semana 4											
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D					
Historias y publicación de los post publicitarios de Huambaló, Bolívar y Cotaló			08-11 hrs	13-12 hrs	17-19 hrs			13-12 hrs		13-12 hrs			17-19 hrs						08-11 hrs	13-12 hrs	17-19 hrs					13-12 hrs		13-12 hrs			17-19 hrs		
Fotografías de lugares gastronómicos	13-12 hrs		13-12 hrs			17-19 hrs				08-11 hrs	13-12 hrs	17-19 hrs			13-12 hrs		13-12 hrs			17-19 hrs							08-11 hrs	13-12 hrs	17-19 hrs				
Historias y publicación post publicitarios de Pelileo, García moreno, Pelileo Grande.		08-11 hrs	13-12 hrs	17-19 hrs			08-11 hrs		13-12 hrs			17-19 hrs				08-11 hrs	13-12 hrs	17-19 hrs			08-11 hrs			13-12 hrs		13-12 hrs			17-19 hrs				
Fotografías de lugares gastronómicos	08-11 hrs		13-12 hrs		17-19 hrs			08-11 hrs		13-12 hrs		17-19 hrs			08-11 hrs		13-12 hrs		17-19 hrs			08-11 hrs			13-12 hrs		17-19 hrs						
Historias y publicación post publicitarios de Salaka y Benítez		08-11 hrs	13-12 hrs	17-19 hrs			08-11 hrs		13-12 hrs			17-19 hrs				08-11 hrs	13-12 hrs	17-19 hrs			08-11 hrs			13-12 hrs		13-12 hrs			17-19 hrs				
Fotografías de lugares gastronómicos	08-11 hrs		13-12 hrs		17-19 hrs			08-11 hrs	13-12 hrs	17-19 hrs					08-11 hrs		13-12 hrs		17-19 hrs			08-11 hrs			13-12 hrs		17-19 hrs						

Elaborado por: Quiroz y Sinchiguano 2023

### Paso 6: Resultados

Figura 15. Post publicitarios del sector turístico



Elaborado por: Quiroz y Sinchiguano 2023

Figura 16. Post publicitarios del sector turístico



Elaborado por: Quiroz y Sinchiguano 2023

Al seguir esta estrategia, el Cantón Pelileo puede difundir efectivamente su identidad cultural, atraer a más turistas interesados en experimentar su rica cultura y en última instancia, fortalecer su sector turístico.

### 13.- PRESUPUESTO PARA LA PROPUESTA DEL PROYECTO

<b>1. RECURSOS HUMANOS</b>			
<b>NOMBRES</b>	<b>HORAS / SEMANA</b>	<b>COSTO MENSUAL*</b>	<b>TOTAL</b>
Diseñador Gráfico	2 días	10 por día	\$20
Fotógrafo	4 horas	\$10 por hora	\$40
<b>TOTAL</b>	2 días y 4 horas	-	\$60

<b>2. EQUIPOS</b>			
<b>EQUIPOS</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>DEPRECIACIÓN X AÑO</b>	<b>PRECIO TOTAL</b>
Computadora	\$400	\$5.33	\$15
Cámara Fotográfica (Nikon)	\$795	\$8,75	\$30
Luces	\$25	5hrs	\$25
<b>TOTAL</b>			\$70

<b>3. GESTIÓN</b>			
<b>SERVICIO</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>COSTO</b>	<b>TOTAL</b>
Transporte	Buses (Interprovincial)	\$20	\$20
Alimentación	Almuerzo / Cena	\$40	\$40
Internet	6 mes	\$20	\$20
Platos típicos	7 platos	\$30	\$30
<b>TOTAL</b>			\$120

<b>PRESUPUESTO TOTAL DEL PROYECTO</b>	
Recursos	\$60
Equipo	\$70
Gestión	\$120
<b>TOTAL</b>	<b>\$250</b>

## **14.-CONCLUSIONES Y RECOMENDACIÓN**

### **14.1 Conclusiones**

Según el proyecto de investigación, la gastronomía juega un papel importante en la expresión de la cultura y la identidad del cantón Pelileo. Con sus ricos sabores y técnicas tradicionales, los platos locales cuentan la historia de la comunidad y reflejan su profunda herencia cultural, por medio de ello la creación de una guía culinaria en línea ha demostrado ser una poderosa herramienta para resaltar y difundir esta identidad única, permitiendo que tanto los residentes como los visitantes se conecten con el patrimonio culinario del cantón. Además, ha demostrado ser una herramienta efectiva para difundir la cultura Pelileo en todo el mundo, el cual la preparación local se ha extendido más allá de las fronteras gracias a la facilidad de acceso a Internet, atrayendo a turistas e investigadores de todo el mundo. De esta manera, el turismo gastronómico del cantón se ha desarrollado para generar ganancias económicas para la sociedad y aumentar su visibilidad en el sector turístico.

Se descubrió durante el proceso de investigación que preservar las tradiciones culinarias como parte importante del patrimonio cultural de Pelileo siendo esto parcialmente crucial, sin embargo, sirve como medio para recopilar y documentar recetas ancestrales, técnicas culinarias únicas y elementos culturales relacionados con la gastronomía local, es así que las tradiciones culinarias pueden mantenerse vivas y perdurar en el tiempo mediante este método de conservación. Para la recopilación informativa varios actores locales participaron en el desarrollo, donde el proyecto fue un catalizador para la integración de la comunidad, llegando a ser creada para cada uno de ellos, desde los propietarios locales hasta los pequeños empresarios, quienes unieron lazos y sentimiento de pertenencia a la cultura Pelileo, reflejando el trabajo en equipo se ayudado a establecer una red de apoyo mutuo para promover y difundir la cultura culinaria del cantón.

El diseño web de la guía gastronómica permite que los usuarios interactúen y den sus opiniones, lo que ha permitido mejorar y ajustar a las necesidades de los visitantes, de este modo la adaptabilidad de la guía ha garantizado la relevancia y la vigencia del tiempo predeterminado, convirtiéndolo en una herramienta útil para promover el turismo y la cultura del cantón. Por consiguiente, al destacar y promover los restaurantes y establecimientos que ofrecen platos tradicionales de alta calidad, la guía gastronómica también ha fomentado el desarrollo económico local, permitiendo que los empresarios sean motivados a innovar y preservar las tradiciones culinarias autóctonas, lo que ha creado un círculo virtuoso que beneficia tanto a la comunidad como a los visitantes.

No obstante, la conciencia cultural y patrimonial de los habitantes pelileños dio como resultado el proyecto, ya que reconocieron la importancia de la gastronomía como un elemento distintivo y valioso, sintiéndose orgullosos por la identidad culinaria que ha aumentado el sentido de pertenencia a la comunidad y el respeto por sus tradiciones. En conclusión, la creación de una guía gastronómica basada en la web tuvo éxito en la difusión de la identidad y cultura del cantón Pelileo, donde este proyecto ha contribuido significativamente al enriquecimiento cultural y al desarrollo económico del cantón por medio de la preservación de las tradiciones culinarias hasta la promoción del turismo gastronómico, de otro modo garantizar que el patrimonio gastronómico pelileño sea conocido a nivel mundial y transmita a las futuras generaciones, que a través de la guía web siga siendo un recurso valioso para los demás cantones.

## **14.2 Recomendaciones**

En base a los hallazgos de este proyecto de investigación se proponen estrategias de promoción y difusión más amplias, para llegar a una audiencia más diversa y extensa se recomienda utilizar las plataformas de turismo, blogs, influencers gastronómicos y redes sociales, de este modo se captará la atención de turistas y amantes de la gastronomía que buscan nuevas experiencias culinarias. Además, se sugiere colaborar estrechamente con entidades gubernamentales y organizaciones locales relacionadas con el turismo y la cultura para mejorar el uso de la guía gastronómica de Pelileo como estrategia de difusión cultural. Estas organizaciones pueden obtener respaldo institucional y acceso a recursos adicionales para promover y difundir la guía a nivel regional y nacional si participan activamente.

Por otro lado, se recomienda una actualización constante del contenido y la implementación de herramientas interactivas para mejorar la experiencia del usuario con la guía gastronómica en línea, debido a que una retroalimentación directa, brindará confianza a futuros turistas, ayudando a los negocios locales a mejorar su servicio, donde se incluirá comentarios y valoraciones de los usuarios. Además, la incorporación de filtros de preferencias y opciones de búsqueda avanzadas mejorará la navegación y la personalización de la experiencia del usuario.

Por último, pero no menos importante, la guía gastronómica de platos culinarios de Pelileo podrá posicionarse como una herramienta efectiva para difundir la identidad y cultura del cantón con la implementación de estas recomendaciones, la guía web se ha convertido en un recurso valioso para turistas y amantes de la gastronomía gracias a la promoción en varios medios digitales, donde la colaboración con actores locales y la mejora continua del contenido y la interactividad, se fortalecerá la imagen de Pelileo como un destino culinario de excelencia.

## 15.-BIBLIOGRAFÍAS

Aguilar, J., & Guevara, F. (abril de 2017). El rescate de una historia culinaria-gastronomía típica Bolívar Ecuador. Revista: Caribeña de Ciencias Sociales. Obtenido de <https://www.eumed.net/rev/caribe/2017/04/bolivar.html>

Arias, Á. (2014). Marketing Digital y SEO en Google: 2º Edición. IT Campus Academy.

<https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=MATPCgAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA1&dq=que+es+el+seo&ots=NwQ844A1E&sig=rlGoSmWvRIDml8siglxqr81ZBIk#v=onepage&q=que%20es%20el%20seo&f=false>

Arias Odón, F. (2012). *El proyecto de investigación. Introducción a la metodología científica*. Caracas- República Bolivariana de Venezuela: Editorial Episteme, C.A.(pág. 31)

Bedoya Lima, J. ( 2018). Métodos y técnicas de investigación. Bogotá D.C. (pág. 70)

Bello Simanca, J. A., Dueñas, J. F., & Ayala, D. S. (2020). Ruta gastronómica de restaurantes de carretera ubicados en la vía Bucaramanga–Socorro. Recuperado a partir de <http://hdl.handle.net/20.500.12749/11981>. (p. 14)

Bodle, R. (2011), "Social Learning with Social Media: Expanding and Extending the Communication Studies Classroom", Wankel, C. (Ed.) Teaching Arts and Science with the New Social Media (Cutting-Edge Technologies in Higher Education, Vol. 3), Emerald Group Publishing Limited, Bingley, pp. 107-126. [https://doi.org/10.1108/S2044-9968\(2011\)0000003009](https://doi.org/10.1108/S2044-9968(2011)0000003009)

Bright, S. (2017). Feast for the Eyes. Aperture.

- Cáceres, R. (2019). Fotografía Gastronómica. Obtenido de <https://maisespecialistasenrestaurantes.com/fotografia-gastronomica/>
- Calderón, F & Moposita, L. (2015). *Fortalecimiento histórico cultural de la gastronomía del cantón San Pedro de Pelileo, provincia de Tungurahua* [TESIS DE GRADO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERO EN GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.]. UNIANDES (pág. 41 - 42). <https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/2545/1/TUAESC001-2016.pdf>
- Campos, R. M. (2005). *Diseño de páginas web y diseño gráfico: metodología y técnicas para la implementación de sitios web y para el diseño gráfico*. (s. f.). Google Books. <https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=DTbyZPnxOI8C&oi=fnd&pg=PA1&dq=+Dise%C3%B1o+Web&ots=ZRfX6UJ7ZR&sig=ls7c-25tfMMRRwKQ5e2F1Jr5DoA#v=onepage&q=Dise%C3%B1o%20Web&f=fals>
- Carrión Vivar, K. (2019). Un acercamiento a las prescripciones dietéticas religiosas y su influencia en la alimentación occidental. *Sosquua*, 1(2), 44–64. <https://doi.org/10.52948/sosquua.v1i2.132>
- Céspedes, D., & Canales, S. G. (2017). *Heurísticas de Usabilidad y Experiencia del usuario en redes sociales*. [http://opac.pucv.cl/pucv\\_txt/txt-4500/UCC4799\\_01.pdf](http://opac.pucv.cl/pucv_txt/txt-4500/UCC4799_01.pdf)
- Di Clemente, E., Mogollón, J. M. H., & Guzmán, T. L. G. (2014). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico: Un análisis DAFO para Extremadura. *Tejuelo: Didáctica de la Lengua y la Literatura. Educación*, (825).
- Donaire, J. A., & Galí, N. (2011). La imagen turística de Barcelona en la comunidad de flickr. *Cuadernos de Turismo*, (27), 291–303. Recuperado a partir de <https://revistas.um.es/turismo/article/view/139961>.
- Duarte Prato, J. K. (2016). *Desarrollo de "Boca a Boca": guía gastronómica web dedicada a la comida informal en Caracas*. Recuperado a partir de <https://repositoriodigital.uma.edu.ve/xmlui/handle/123456789/260>. (p.28)
- Expresiones, R. (2020, 23 julio). Los ingredientes que atraen más turismo y dólares al país. *www.expreso.ec*. <https://www.expreso.ec/actualidad/ingredientes-atraen-turismo-dolares-pais-43531.html>
- Falcón, V. V. (2018). Gastronomía ecuatoriana y turismo local. (Ecuadorian Cuisine and Local Tourism). *Social Science Research Network*. <https://doi.org/10.2139/ssrn.3554856>
- Fusté-Forné, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *DIXIT*, 24, 4. <https://doi.org/10.22235/d.v0i24.1166>
- Gil, P. (2014). Kamandula.es. Obtenido de <https://kamandula.es/fotografia-gastronomica/>
- Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón San Pedro de Pelileo. (2012). PLAN DE ORDENAMIENTO TERRITORIAL DEL CANTÓN PELILEO. En E. Vallejo, *Hitos históricos del Cantón* (págs. 22 - 23). Pelileo : Editorial VE
- Gobierno Autónomo Descentralizado del Cantón San Pedro de Pelileo. (2014). PLAN DE ORDENAMIENTO TERRITORIAL DEL CANTÓN PELILEO. Pelileo: Editorial VE.
- González, M. P., Pascual, A., & Lorés, J. (2001). Evaluación heurística. 2001). *Introducción a la Interacción Persona-Ordenador. AIPO: Asociación Interacción Persona-Ordenador*.

- Gutiérrez, C. (2008). *Diseño web y arquitectura de información para sitios 2.0*. Cuadernos. info, (22), 44-51. <https://redae.uc.cl/index.php/cdi/article/view/23103/18765>
- Gyimóthy, S., & Mykletun, R. J. (2009). Scary food: Commodifying culinary heritage as meal adventures in tourism. *Journal of Vacation Marketing*, 15(3), 259-273. <https://doi.org/10.1177/1356766709104271>
- Hassan, Y., Martín Fernández, F. J., & Iazza, G. (2004). *Diseño web centrado en el usuario: usabilidad y arquitectura de la información*. Hipertext. net, (2). <http://hdl.handle.net/10760/8998>
- Lanza, D. F. M. (2021). 'Bueno, pero mal servicio': reseñas gastronómicas atenuadas por hablantes de Tegucigalpa, Honduras. *Estudios interlingüísticos*, (9), 141-156. (p. 142)
- Linares Sánchez, V. (2010). *Análisis de sistemas de navegación de sitios web*. Recuperado de <http://hdl.handle.net/10609/447>
- Mancera Rueda, A. (2017). La atenuación lingüística en las reseñas digitales de hoteles y restaurantes en español. *Círculo de Lingüística Aplicada a la Comunicación*, 73, 53-76. Recuperado a partir de <https://doi.org/10.5209/CLAC.59059>. (p.69)
- Ministerio de Turismo ( 19 de septiembre del 2018). *GEO VIT, inteligencia de datos para el turismo*. <https://www.turismo.gob.ec/geo-vit-inteligencia-de-datos-para-el-turismo/>
- Miranda, M. E. I., & Infante, R. C. H. (2011). Preservar la Identidad Cultural: Una necesidad en la actualidad. ASRI: Arte y sociedad. *Revista de investigación*, 35.(p.4)
- Méndez Rodríguez, A., & Astudillo Moya, M. (2008). *La investigación en la era de la información: guía para realizar la bibliografía y fichas de trabajo*. México: Editorial Trillas.(pág. 16)
- Montecinos, A. (2012). *Planificación del Turismo Gastronómico Sostenible: servicios, rutas, productos y destinos*. México: Centro empresarial gastronómico hotelero.
- Montero, Y. H. (2006). Factores del diseño web orientado a la satisfacción y no-frustración de uso. *Revista española de documentación científica*, 29(2), 239-257. Recuperado de <https://redc.revistas.csic.es/index.php/redc/article/view/291/353>
- Mosquera, L., & Valencia, E. G. D. F. (2015). *Estudio de factibilidad para la creación de un servicio de intermediación logística apoyado en las TIC, orientado a la implementación y/o mejoramiento del canal de entrega a domicilio de las pequeñas y medianas empresas del sector de servicios gastronómicos en la ciudad de Pereira*. Recuperado a partir de <http://hdl.handle.net/10785/12571> (p. 35)
- Mora, L. (2021). La fotografía como medio de difusión de la gastronomía nacional trabajo de grado profesional (Documento del departamento de investigaciones velará por el rigor metodológico de la investigación). Fundación Universitaria San Mateo. <http://caoba.sanmateo.edu.co/jspui/bitstream/123456789/372/1/Mora%20LA%20FOTOGRAFÍA%20COMO%20MEDIO%20DE%20DIFUSIÓN%20DE%20LA%20GASTRONOMÍA%20NACIONAL.pdf>
- Navarro, F. A., & Schlüter, R. G. (2010). EL TURISMO EN LOS PUEBLOS RURALES DE ARGENTINA ¿Es la gastronomía una opción de desarrollo? *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 19(6), 909-929. <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/3311862.pdf>

- ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL TURISMO. *Global Report on Food Tourism*. Madrid: UNWTO, 2012. <https://www.unwto.org>
- Pérez-Montoro, M. (2010). Arquitectura de la información en entornos Web [LLibre]. Recuperado de <http://hdl.handle.net/2445/123351>
- Pérez, T. H., & González, J. T. (2000). Arquitectura de la información: el diseño de los espacios y flujos de información en la World Wide Web. *Bibliodoc: anuari de biblioteconomia, documentació i informació*, 103-122.
- Pilaguano Tibanquiza, A. C. (2016). *La servucción aplicada a los restaurantes de comida típica del cantón Pelileo, provincia de Tungurahua y su aporte al turismo gastronómico*. (Bachelor's thesis, Universidad Técnica de Ambato. Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación. Carrera de Turismo y Hotelería).
- <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/22784/1/Proyecto%20de%20investigaci%c3%b3n.pdf>
- Poveda Baque, M. Á. (2021). *Diseño de una plataforma web del tipo Smart University aplicando el método de escalabilidad y Responsive Web Design para la Carrera de Ingeniería en Telemática de la Universidad de Guayaquil* (Doctoral dissertation, Universidad de Guayaquil. Facultad de Ingeniería Industrial. Carrera de Ingeniería en Teleinformática.). Recuperado a partir de: <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/51606>
- Ramos, P. A., & Rivera, F. R. (2019) *La gastronomía tradicional que prevalece en los restaurantes de La Campiña de Moche - Camino La Generala en el año 2019* [Tesis de Licenciatura, Universidad Privada del Norte - Perú]. <http://hdl.handle.net/11537/23652>
- Tierno, I. (2016). Cultura Fotográfica. Obtenido de <https://culturafotografica.es/fotografia-gastronomica/>
- Utrera, R. R. S., & Velázquez, A. I. U. (2018). *Gestión de Procesos Gastronómicos para MIPYMES*.
- Velázquez, A. L., & Garlobo, E. R. (2020). La gastronomía, la cultura y el patrimonio para un turismo sostenible. *Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*. <https://doi.org/10.46377/dilemas.v33i1.2142>
- Vértice, E. (2009). *Técnicas avanzadas de diseño web*. (s. f.). Google Books. <https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=8-HfD0pjAg0C&oi=fnd&pg=PP2&dq=La+evoluci%C3%B3n+del+dise%C3%B1o+web+vertice+e&ots=fql6MT9Xpk&sig=idSbcKJ-E1DCprVpuaJ-iIEYSgc#v=onepage&q=La%20evoluci%C3%B3n%20del%20dise%C3%B1o%20web%20vertice%20e&f=false>
- Xavier. (2018). Historia de la fotografía gastronómica (Parte I). Sandro Desii. Recuperado de <https://www.sandrodesii.com/historia-la-fotografia-gastronomica-parte-i/>
- World, Z (2023). “*Latacunga, Ecuador - Estadísticas*” [Sitio web sobre las estadísticas de Latacunga]. Fecha de consultas: 07 de febrero del 2023. <https://es.zhujiworld.com/ec/1930242-latacunga/>
- Yusef Hassan & Francisco J. Martín Fernández & Ghzala Iazza. *Diseño Web Centrado en el Usuario: Usabilidad y Arquitectura de la Información* [en línea]. "Hipertext.net", núm. 2, 2004. <<http://www.hipertext.net>>

Zapata Calvopiña, A. B. (2014). Levantamiento de información gastronómica y su aporte al desarrollo turístico del cantón latacunga provincia de cotopaxi (Master's thesis). Recuperado a partir de <https://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/6789>. (p.19)

## 16.-ANEXOS

### Anexo N°1.

#### Hoja de vida, investigador 1



**Nombre:** Susanne Estefania

**Apellidos:** Quiroz Chacón

**Cédula de identidad:** 1804339800

**Nacionalidad:** ecuatoriana

**Lugar y fecha de nacimiento:** Ambato. Septiembre 09, 2000

**Estado civil:** Soltera

**Dirección:** Sector la primavera.

**Teléfono:** 0960520548

**E-Mail:** susanne.quiroz9800@utc.edu.ec

#### **Formación:**

- **Primaria:** Instituto José Ignacio Ordóñez
- **Secundaria:** Unidad Educativa “Ambato”
- **Superior:** Universidad Técnica de Cotopaxi. Estudiante. Diseño Gráfico.
- **Idiomas:** Español: Natal / Inglés: Intermedio.

**Anexo N°2.****Hoja de vida, investigador 2**

**Nombre:** Jenifer Marlen

**Apellidos:** Sinchiguano Loma

**Cédula de identidad:**0502978018

**Nacionalidad:** ecuatoriana

**Lugar y fecha de nacimiento:** Cotopaxi. Agosto 29, 2001

**Estado civil:** Soltera

**Dirección:** Avenida Amazonas

**Teléfono:** 0984429310

**E-Mail:** jenifer.sinchiguano8018@utc.edu.ec

**Formación:**

- **Primaria:** Unidad Educativa “Los Ilinizas”
- **Secundaria:** Unidad Educativa “Luis Fernando Ruiz”
- **Superior:** Universidad Técnica de Cotopaxi. Estudiante. Diseño Gráfico.
- **Idiomas:** español: Natal / Inglés: Intermedio.

**Anexo N°3.****Cuestionario 1 - Dueños****Pregunta 1 ¿Cuál es la procedencia de la mayoría de sus clientes?**

Extranjero

Nacional

Local

**Pregunta 2: ¿Actualiza la receta o presentación de los platos tradicionales?**

Si

No

**Pregunta 3: ¿Cómo valoraría el atractivo que representan los productos del Cantón San Pedro de Pelileo para atraer el turismo?**

Alto

Medio

Bajo

**Pregunta 4: ¿Cómo valoraría la inclusión de su restaurante en una ruta gastronómica de platos típicos tradicionales para atraer el turismo a su establecimiento?**

Positivo

Intermedio

Negativo

**Pregunta 5: ¿Cómo valoraría su plato como fuente de interés para atraer el turismo?**

Alto

Medio

Bajo

**Pregunta 6: ¿Considera usted que la gastronomía tradicional aporta al desarrollo turístico del Cantón San Pedro de Pelileo**

Si

No

**Anexo N°4.**

**Cuestionario 2 - Turista**

**¿Cuál es su procedencia?**

Local

Nacional

Extranjero

**Pregunta 1 ¿Qué producto es el que más consume usted cuando visita el Cantón San Pedro de Pelileo?**

Fritada

Empanadas de tiesto

Cuy asado

Tamales

Tzawar Mishki

Hornado

Morcilla

**Pregunta 2: ¿Piensa usted que los propietarios de los establecimientos elaboran los platos típicos usando técnicas tradicionales en su presentación?**

Si

No

**Pregunta 3: ¿Con qué frecuencia acude a degustar la comida típica de este lugar?**

Semanalmente

Mensualmente

Ocasionalmente

**Pregunta 4: ¿Considera usted que al existir una mayor promoción de la gastronomía tradicional del Cantón en un medio publicitario incentivaría la presencia del turismo?**

Si

No

**Pregunta 5: ¿Cuál de los siguientes medios publicitarios considera usted el más idóneo para la difusión de la gastronomía?**

Web

Radio

Redes Sociales

Folleto informativo

Eventos

#### **Anexo N°5.**

##### **Cuestionario 3 Turista - Dueño**

**¿De dónde son?**

Local

Nacional

Extranjero

**Escriba su lugar de origen**

**Escoja su rango de edad**

27 - 35

36 - 46

**Pregunta 1 ¿Considera a la gastronomía como identidad cultural del Cantón San Pedro de Pelileo?**

Si

No

**Pregunta 2: ¿Conoce usted el origen, la historia y el significado que tiene cada plato perteneciente al Cantón San Pedro de Pelileo?**

Si

No

**En parte**

**Pregunta 3: ¿Estaría de acuerdo con un programa que ayude al fortalecimiento histórico - cultural de la gastronomía del Cantón San Pedro de Pelileo?**

Si

No

**Pregunta 4: ¿Considera usted que al existir una mayor promoción de la gastronomía tradicional del Cantón en un medio publicitario incentivaría la presencia del turismo?**

Muy bueno

Bueno

Regular

Malo

**Pregunta 5: ¿Cuáles de los siguientes platos típicos considera usted que pertenecen a nuestro Canto San Pedro de Pelileo?**

Fritada

Empanadas de tiesto

Cuy asado

Tamales

Tzawar Mishki

Hornado

Morcilla

**Pregunta 6: ¿Qué tipo de comida cree usted que prefiere consumir la generación actual?**

Comida rápida

Comida light

Comida vegetariana

Comida tradicional

**Pregunta 7: Considera usted que la gastronomía típica que posee el Cantón San Pedro de Pelileo beneficia al desarrollo turístico?**

Si

No

**Pregunta 8: ¿Cree usted que el turismo gastronómico tiene gran importancia en el Cantón San Pedro de Pelileo?**

Muy bueno

Bueno

Regular

Malo

**Pregunta 9: ¿Ayudaría usted a mantener la cultura gastronómica en nuestro Cantón San Pedro de Pelileo?**

Si

No

Anexo N°6.

Fotografías de los locales y platos.

Plato	Sitio
	
<p>MORCILLA</p>	
	
<p>FRITADA</p>	



HORNADO



CUY ASADO



TAMALES



CAUCARA



