



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE INFORMÁTICA Y ELECTRÓNICA
CARRERA DISEÑO GRÁFICO

DISEÑO DE MATERIAL DIDÁCTICO ILUSTRADO SOBRE
RECETAS DE LOS PLATOS TÍPICOS DE LA CIUDAD DE
RIOBAMBA.

Trabajo de Integración Curricular

Tipo: Proyecto Técnico

Presentado para optar al grado académico de:
LICENCIADO EN DISEÑO GRÁFICO

AUTOR: WASHINGTON SILVESTRE ZABALA PERALTA

DIRECTORA: Lcda. ROSA BELÉN RAMOS JIMÉNEZ

Riobamba – Ecuador

2022

© 2022, Washington Silvestre Zabala Peralta

Se autoriza la reproducción total o parcial, con fines académicos, por cualquier medio o procedimiento, incluyendo cita bibliográfica del documento, siempre y cuando se reconozca el Derecho de Autor.

Yo, WASHINGTON SILVESTRE ZABALA PERALTA, declaro que el presente Trabajo de Integración Curricular es de mi autoría y los resultados del mismo son auténticos. Los textos en el documento que provienen de otras fuentes están debidamente citados y referenciados.

Como autor asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este Trabajo de Integración Curricular; el patrimonio intelectual pertenece a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Riobamba, 22 de diciembre de 2022

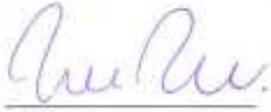


Washington Silvestre Zabala Peralta

0604215418

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE INFORMÁTICA Y ELECTRÓNICA
CARRERA DISEÑO GRÁFICO

El Tribunal del Trabajo de Integración Curricular certifica que: El Trabajo de Integración Curricular; Tipo: Proyecto Técnico, **DISEÑO DE MATERIAL DIDÁCTICO ILUSTRADO SOBRE RECETAS DE LOS PLATOS TÍPICOS DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA**, realizado por el señor **WASHINGTON SILVESTRE ZABALA PERALTA**, ha sido minuciosamente revisado por los Miembros del Tribunal del Trabajo de Integración Curricular, el mismo que cumple con los requisitos científicos, técnicos, legales, en tal virtud el Tribunal Autoriza su presentación.

	FIRMA	FECHA
Mag. María Fernanda Soto Ayala PRESIDENTE DEL TRIBUNAL		2022-12-22
Lcda. Rosa Belén Ramos Jiménez DIRECTORA DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR		2022-12-22
Lcdo. Fabián Alfonso Calderón Cruz ASESOR DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR		2022-12-22

DEDICATORIA

Quiero primeramente agradecer a Dios, por permitirme llegar hasta esta instancia y a mis padres por traerme al mundo, sé que ellos sacrificaron tanto por ver que su hijo salga adelante y sobre todo que los enorgullezca, y sirva de estímulo hacia mis hermanos, quienes también intervinieron en mi formación como profesional al brindarme su apoyo incondicional, a mi abuelita de igual manera quien con su amor y enseñanza evitaron que me descarrié, por último a mi novia quien con su amor, apoyo, confianza, perseverancia, y dedicación fue ese revulsivo que complemento todo lo ya dado por toda mi familia.

Washington

AGRADECIMIENTO

Mi agradecimiento a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo por abrirme las puertas, y permitirme formar bajo sus lineamientos académicos para formar en mí un gran profesional, que aporte positivamente a la sociedad, y claro, como no nombrar a mis docentes que día a día hicieron un trabajo exhaustivo para nutrir nuestro conocimiento y llevarlo a otro nivel. Finalmente quiero agradecer a todos quienes intervinieron en este proyecto técnico, ya que sin su ayuda no habría llegado hasta esta instancia final y decisiva.

Washington

TABLA DE CONTENIDO

ÍNDICE DE TABLAS	x
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES	xi
ÍNDICE DE ANEXOS	xiii
RESUMEN	xiv
SUMMARY	xv
INTRODUCCIÓN.....	1

CAPÍTULO I

1	DIAGNÓSTICO DEL PROBLEMA	2
1.1	Antecedentes	2
1.2	Planteamiento del problema.....	4
<i>1.2.1.</i>	<i>Detención de causas y efectos</i>	<i>5</i>
<i>1.2.2.</i>	<i>Prognosis</i>	<i>5</i>
<i>1.2.3.</i>	<i>Sistematización del problema.....</i>	<i>5</i>
1.3	Justificación	6
1.4	Objetivos	7
<i>1.4.1</i>	<i>Objetivo General.....</i>	<i>7</i>
<i>1.4.2</i>	<i>Objetivos Específicos</i>	<i>7</i>

CAPÍTULO II

2	FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	8
2.1	Riobamba	8
<i>2.1.1</i>	<i>Manifestación Cultural</i>	<i>8</i>
<i>2.1.2.</i>	<i>Gastronomía</i>	<i>9</i>
<i>2.1.3.</i>	<i>Plato típico</i>	<i>9</i>
2.2	Gastronomía en el cantón Riobamba	9
<i>2.2.1</i>	<i>Hornado Riobambeño</i>	<i>9</i>
<i>2.2.2</i>	<i>Jugo de fruta con hielo del “Chimborazo”</i>	<i>10</i>
<i>2.2.3</i>	<i>Llapingachos con chorizo, huevo, y más jugo de carne.....</i>	<i>10</i>
<i>2.2.4</i>	<i>Yaguarlocro</i>	<i>10</i>
<i>2.2.5</i>	<i>Caldo de 31</i>	<i>11</i>
<i>2.2.6</i>	<i>Las Guaguamamas con fritada de Riobamba</i>	<i>11</i>

2.2.7	<i>Helados de San Francisco</i>	11
2.2.8	<i>Heladería Fuente de Soda</i>	11
2.2.9	<i>Tripa Mishqui o Mishki</i>	11
2.2.10	<i>Morocho de leche</i>	12
2.3	Ilustración	12
2.3.1	<i>Dibujo</i>	13
2.3.2	<i>Nociones básicas del dibujo</i>	13
2.3.3	<i>Encaje</i>	13
2.3.4	<i>Encaje por volumen</i>	13
2.4	Lenguaje Visual	14
2.4.1	<i>Tipo de imágenes</i>	15
2.4.2	<i>Imágenes aspectos denotativos y connotativos</i>	15
2.4.3	<i>Elementos narrativos</i>	15
2.5	Elementos Plásticos	15
2.6	Elementos compositivos	16
2.7	Elementos funcionales	17
2.8	Teoría del color	18
2.8.1	<i>Expresividad del color</i>	18
2.8.2	<i>Armonía cromática</i>	18
2.8.3	<i>Matices</i>	19
2.8.4	<i>Formas de combinar colores</i>	19
2.9	Tipos de ilustración	20
2.9.1	<i>De acuerdo con su técnica</i>	20
2.9.2	<i>Forma de representación</i>	20
2.9.3	<i>Motivación</i>	21
2.9.4	<i>Ilustración Editorial</i>	21
2.9.5	<i>El brief</i>	21
2.10	Proporción y retícula	22
2.10.1	<i>Tipos de retículas</i>	22
2.10.2	<i>Elementos compositivos</i>	23
2.10.2.1	Gráficos.....	23
2.10.2.2	Texto	23
2.10.2.3	<i>Áreas de descanso visual</i>	24
2.10.2.4	<i>Filetes</i>	25
2.11	Material didáctico	25
2.11.1	<i>Métodos del proceso enseñanza-aprendizaje</i>	26
2.11.2	<i>Clasificación de los métodos de enseñanza-aprendizaje</i>	26

2.11.2.1	<i>Fuente de adquisición de conocimientos</i>	27
2.11.2.2	<i>Relación de la actividad del profesor y de los estudiantes</i>	27
2.11.2.3	<i>Carácter de la actividad cognoscitiva de los estudiantes</i>	27
2.12	Método Explicativo-Ilustrativo	28
2.13	Recetario	28

CAPÍTULO III

3	MARCO METODOLÓGICO	30
3.1	Enfoque	30
3.2	Método de investigación	30
3.2.1	<i>Investigación documental</i>	30
3.2.2	<i>Investigación Exploratoria</i>	30
3.3	Poblaciones	31
3.3.1	<i>Público objetivo</i>	31
3.3.2	<i>Informantes Calificados</i>	31
3.3.3	<i>Material documental de cocina</i>	32
3.3.4	<i>Los Platos Típicos</i>	32
3.4	Técnicas e instrumentos	32
3.4.1	<i>Entrevista</i>	33
3.4.2	<i>Ficha de Observación</i>	35
3.4.3	<i>Fichas de documentación</i>	36
3.5	Metodología del diseño MEDOA	37
3.5.1	<i>Planeación</i>	38
3.5.2	<i>Análisis</i>	39
3.5.2.1	<i>Análisis general</i>	39
3.5.2.2	<i>Análisis pedagógico</i>	40
3.5.2.3	<i>Análisis educativo</i>	40
3.5.3	<i>Diseño</i>	40
3.5.3.1	<i>Diseño Pedagógico</i>	40
3.5.3.2	<i>Diseño de Interacción</i>	40
3.5.3.3	<i>Diseño de Navegación</i>	40
3.5.4	<i>Implementación</i>	40
3.5.5	<i>Validación</i>	41
3.5.6	<i>Implantación</i>	42
3.5.7	<i>Mantenimiento</i>	42
3.5.7.1	<i>Mantenimiento correctivo o preventivo</i>	42

3.5.7.2	<i>Mantenimiento adaptativo</i>	42
3.5.7.3	<i>Mantenimiento perfectivo o evolutivo</i>	42

CAPÍTULO IV

4	RESULTADOS	43
4.1	Resultados de entrevista realizada a informantes calificados	43
4.2	Resultado ficha de observación	49
4.3	Resultados ficha de documentación	54
4.4	Resultados metodología MEDOA	56
4.4.1	Planificación	56
4.4.2	Análisis	56
4.4.2.1	<i>Análisis general</i>	56
4.4.2.2	<i>Análisis pedagógico</i>	56
4.4.2.3	<i>Análisis educativo</i>	56
4.4.3	Diseño	56
4.4.3.1	<i>Retícula</i>	56
4.4.3.2	<i>Tipografía</i>	57
4.4.3.3	<i>Nombre del recetario</i>	58
4.4.3.4	<i>Construcción de la portada</i>	58
4.4.3.5	<i>Elaboración de íconos</i>	59
4.4.3.6	<i>Ilustración de platos típicos</i>	61
4.4.3.7	<i>Maquetación de recetario didáctico</i>	66
4.4.4	Implementación	68
4.4.5	Validación	68
4.4.6	Implantación	72
4.4.7	Mantenimiento	72
	CONCLUSIONES	73
	RECOMENDACIONES	74
	GLOSARIO	
	BIBLIOGRAFÍA	
	ANEXOS	

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1-3:	Características de las amas de casa.....	31
Tabla 2-3:	Informantes calificados.....	32
Tabla 3-3:	Criterios de selección de los platos típicos	32
Tabla 4-3:	Fotografía y Descripción de los platos típicos de la ciudad de Riobamba	36
Tabla 5-3:	Modelo de ficha de documentación	37
Tabla 6-3:	Etapas de planeación MEDOA.....	38
Tabla 7-3:	Modelo escala estimativa.....	41
Tabla 8-4:	Tabulación de entrevistas.....	44
Tabla 9-4:	Análisis de libros recetarios	54
Tabla 10-4:	Análisis de libros recetarios	55
Tabla 10-4:	Medidas de la retícula.....	57
Tabla 11-4:	Descripción de familias tipográficas.....	57
Tabla 12-4:	Validación por parte de la experta en gastronomía.....	68
Tabla 13-4:	Validación por parte de una madre de familia	69
Tabla 14-4:	Validación por parte de una estudiante en marketing y publicidad	70
Tabla 15-4:	Validación por parte de un padre de familia.....	70
Tabla 16-4:	Validación por parte de una madre de familia	71
Tabla 17-4:	Validación por parte de una estudiante de artes y humanidades.....	71

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1-1:	Detención de causas y efectos.....	5
Ilustración 2-3:	Modelo entrevista	34
Ilustración 3-3:	Modelo mixto de MEDOA	38
Ilustración 4-4:	Ficha de observación “Llapingacho”	49
Ilustración 5-4:	Ficha de observación “Yaguarlocro”	50
Ilustración 6-4:	Ficha de observación “Jugo de fruta con hielo de Chimborazo”	50
Ilustración 7-4:	Ficha de observación “Jugo de fruta con hielo de Chimborazo”	51
Ilustración 8-4:	Ficha de observación “Hornado”	51
Ilustración 9-4:	Ficha de observación “Helado de paila”	52
Ilustración 10-4:	Ficha de observación “San Francisco”	52
Ilustración 11-4:	Ficha de observación “Morocho”	53
Ilustración 12-4:	Ficha de observación “Guaguamama”	53
Ilustración 13-4:	Retícula	57
Ilustración 14-4:	Nombre del recetario.....	58
Ilustración 15-4:	Construcción de portada	59
Ilustración 16-4:	Portada final.....	59
Ilustración 17-4:	Construcción de íconos.....	60
Ilustración 18-4:	Propuesta final	60
Ilustración 19-4:	Boceto inicial “Yaguarlocro”.....	61
Ilustración 20-4:	Propuesta final “Yaguarlocro”.....	61
Ilustración 21-4:	Boceto inicial “Caldo de 31”	61
Ilustración 22-4:	Propuesta final “Caldo de 31”	62
Ilustración 23-4:	Boceto inicial “Llapingachos”	62
Ilustración 24-4:	Propuesta final “Llapingachos”	62
Ilustración 25-4:	Boceto inicial “Tripa Mishqui”	62
Ilustración 26-4:	Propuesta final “Tripa Mishqui”	63
Ilustración 27-4:	Boceto inicial “Hornado”.....	63
Ilustración 28-4:	Propuesta final “Hornado”	63
Ilustración 29-4:	Boceto inicial “Guaguamama”	63
Ilustración 30-4:	Propuesta final “Guguamama”	64
Ilustración 31-4:	Boceto inicial “Jugo de fruta con hielo del “Chimborazo”	64
Ilustración 32-4:	Propuesta final “Jugo de fruta con hielo del “Chimborazo”	64
Ilustración 33-4:	Boceto inicial “Morocho”	65
Ilustración 34-4:	Propuesta final “Morocho”	65

Ilustración 35-4:	Boceto inicial “Helado de paila”	65
Ilustración 36-4:	Propuesta final “Morocho”	66
Ilustración 37-4:	Boceto inicial “Helado de San Francisco”	66
Ilustración 38-4:	Propuesta final “Helado de San Francisco”	66
Ilustración 39-4:	Portada y contraportada.....	67
Ilustración 40-4:	Páginas preliminares	67
Ilustración 41-4:	Páginas de contenido.....	68
Ilustración 42-4:	Plataforma “issuu”	72

ÍNDICE DE ANEXOS

- ANEXO A:** ENTREVISTA EN SU LOCAL AL SR. LUIS LUNA
- ANEXO B:** ENTREVISTA EN SU LOCAL AL SR. ISIDORO MIRANDA
- ANEXO C:** ENTREVISTA EN SU PUESTO DE TRABAJO SRA. MARÍA ASQUI
- ANEXO D:** ENTREVISTA EN SU LOCAL A LA SR. MARÍA SOLEDAD AGUAGALLO
- ANEXO E:** ENTREVISTA A AMA DE CASA SRTA. VANESA CHÁVEZ
- ANEXO F:** ENTREVISTA A AMA DE CASA SRA. HILDA RODRÍGUEZ
- ANEXO G:** ENTREVISTA A LA ING. LUCY MORENO
- ANEXO H:** ENTREVISTA A LA SRA. LIDA CAMACHO DE MARTÍNEZ
- ANEXO I:** ENTREVISTA A SRA. MARÍA PAREDES SOLORZANO
- ANEXO J:** VALIDACIÓN POR PARTE DE LA EXPERTA EN GASTRONOMÍA
- ANEXO K:** VALIDACIÓN POR PARTE DE UNA MADRE DE FAMILIA
- ANEXO L:** VALIDACIÓN POR PARTE DE UNA ESTUDIANTE EN MARKETING Y PUBLICIDAD
- ANEXO M:** VALIDACIÓN POR PARTE DE UN PADRE DE FAMILIA
- ANEXO N:** VALIDACIÓN POR PARTE DE UNA MADRE DE FAMILIA
- ANEXO O:** VALIDACIÓN POR PARTE DE UNA ESTUDIANTE DE ARTES Y HUMANIDADES

RESUMEN

Este proyecto técnico, tuvo como principal objetivo diseñar un recetario ilustrado de platos típicos de la ciudad de Riobamba, buscando rescatar la cultura gastronómica de los ciudadanos, que con el pasar de los años han ido perdiendo su identidad. De tal modo se recolectó información bibliográfica de fuentes viables para escoger cuales son los platos que se incluyeron en dicho material didáctico. Por otro lado aplicando la metodología MEDOA, sirvió como guía para el desarrollo estructural y creativo de dicho material, la metodología mencionada se trata de un modelo pedagógico tecnológico que busca dar seguimiento y control en la toma de decisiones dentro del proyecto técnico. A su vez se utilizó software gráficos para realizar todas las ilustraciones y vectores que en conjunto dieron el toque artístico y original, logrando así la creación de un recetario didáctico que contenga todos los elementos anteriormente mencionados. Por consiguiente los resultados obtenidos por las entrevistas aplicadas a dueños de los establecimientos de comida típica y chefs certificados de la ciudad de Riobamba, se logró determinar los procesos de la preparación, la aceptación y las preferencias que tiene cada riobambeño de cada plato típico. Mediante las tablas de valoración, se logró obtener gran acogida por parte de las personas evaluadas, ya que dichos indicadores fueron claves para buscar si tenía flaqueza en la estructura del diseño del recetario, siendo el indicador principal la comprensión lectora, determinando así el cumplimiento con la comunicación visual y de esta manera instruir y enseñar la gastronomía local. Por lo tanto se propone que para posteriores proyectos técnicos se aplique mecanismos creativos que atraigan a futuros lectores.

Palabras clave: <RIOBAMBA (CANTÓN)>, <PLATOS TÍPICOS>, <IDENTIDAD>, <METODOLOGÍA PARA EL DESARROLLO DE OBJETOS DE APRENDIZAJE (MEDOA)>, <SOFTWARE GRÁFICO>, <DIDÁCTICA>, <TABLAS DE VALORACIÓN>, <COMUNICACIÓN VISUAL>.



SUMMARY

In this technical project, the main objective was to design an illustrated recipe book of typical dishes of Riobamba city to rescue the gastronomic culture of the citizens as the years have been losing their identity. Bibliographic information was collected from viable sources to choose which dishes were included in said didactic material. On the other hand, applying the MEDOA methodology served as a guide for the structural and creative development of material, the methodology mentioned is a technological pedagogical model that seeks to monitor and control decision-making within the technical project. In turn, graphic software was used to make all the illustrations and vectors that gave the artistic and original touch, thus creating a didactic recipe book that contains all the elements. Therefore, the results obtained by the interviews applied to owners of typical food establishments and certified chefs in Riobamba, it was possible to determine the processes of preparation, acceptance, and preferences that each Riobambeño has for each typical dish. Through the assessment, tables were possible to obtain a great reception from the people evaluated these indicators were the key to finding out if there was a weakness in the structure of the design of the recipe book, the leading indicator being reading comprehension, thus determining compliance with visual communication and in this way instruct and teach the local gastronomy. Therefore, it proposed that creative mechanisms be applied to later technical projects that attract future readers.

Keywords: <VISUAL COMMUNICATION>, <TRADITIONAL GASTRONOMY>, <RIOBAMBA (TOWN)>, <CULTURAL IDENTITY>, MEDOA METHODOLOGY>, <GRAPHIC SOFTWARE>, <DIDACTIC MATERIAL>, <ASSESSMENT TABLES>.


Lic. Maritza Larrea Mg.
0603370784

2056-DBRA-UPT-2022

INTRODUCCIÓN

La ilustración sin lugar a duda se ha convertido en el recurso primordial en la comunicación visual, y como instrumento auto didacta para la comprensión de textos y la socialización de varios temas en el ámbito educativo, científico y cultural, empleando toda una gama de medios impresos como, carteles, libros, que relatan aspectos educativos o científicos, ahora entonces en la sociedad actual hemos dejado a un lado los medios impresos y saltado al mundo digital y virtual, que facilitan en demasía la creación de contenido, utilizando una diversidad de métodos que solo buscan un objetivo en concreto, que es el comunicar y dar visibilidad del trabajo, es por ello que el concepto de ilustración y varias aspectos diferencian de otras disciplinas como el arte, el diseño, y el dibujo. Partiendo de ello se plantea utilizar a la ilustración como medio diferenciador de cualquier otro recetario existente, para primeramente salir de la hegemonía de la fotografía y brindar un material didáctico funcional, así de este modo parte de la recolección de la información segmentando los platos típicos y posteriormente indagar sobre datos curiosos y el origen e historia que guarda culturalmente, siendo los principales voceros documentos y relatos de personas que preparan estas recetas, que con el pasar de los años han heredado y adquirido mucha experiencia, es por ello que han sido designados como los instructores del presente recetario, finalmente llegar a las familias locales y turistas que servirán como embajadores de nuestro potencial gastronómico a nivel nacional e internacional.

CAPÍTULO I

1 DIAGNÓSTICO DEL PROBLEMA

1.1 Antecedentes

La evolución gastronómica, ha pasado por varias etapas en donde inicialmente se daba de forma empírica al momento de realizar una receta, hasta llegar a lo que evidenciamos ahora en conjunto con la tecnología, lo cual, dicha evolución ha sido influida por diferentes condiciones tanto ambientales, animales o vegetales y todo tipo de elementos biológicos. Es importante mencionar en lo que concierne a la gastronomía, que gracias a ello el hombre se ha ido modernizando, educando, cambiando su manera de comer y preparar recetas, y sobre todo se ha revalorizado la cocina de cada zona basada en los productos de la tierra y sus recetas autóctonas. Por consiguiente, la gastronomía ecuatoriana posee una gran riqueza por su diversidad que comparte sus regiones, destacado su pluriculturalidad, la variedad de especies, además de su herencia tanto indígena como europea que han cimentado el sincretismo que se centra en la sazón y creatividad, que ha sido renovada a través de nuevas generaciones de cocineros y comensales. Por último, localmente hablando en la ciudad de Riobamba, la herencia gastronómica ancestral del pueblo indígena Puruhá que ha sido transformada con la llegada de los españoles ha contribuido para que exista esa fusión rica en la construcción de lo que es ahora los platos típicos de la ciudad.

La ilustración siendo una de las ramas principales del diseño gráfico, engloba una serie de posibilidades, con las que se les puede relacionar por su capacidad de sintetizar lo que dice un texto con una composición gráfica, que quizás se llega a confundir con el arte del dibujo, pero lo que realmente evidencia es un mecanismo de comunicación visual, rápida y efectiva que tiene por finalidad hacer llegar un mensaje a su receptor. Por otro lado, la ilustración como material didáctico permitirá obtener la percepción de lo observado, pero de manera más sintetizada y creativa convirtiéndose en una herramienta de gran utilidad para la enseñanza de lo conocido y por conocer. En lo que concierne a los recetarios gastronómicos, la ilustración se convierte en el elemento gráfico atractivo y artístico que evidencia el proceso de preparación de un plato ya que por lo general siempre se encuentra presente una fotografía, el propósito de emplear la ilustración es evidenciar a través del proceso creativo la fusión de varias ideas que darán como resultado la construcción gráfica con un toque personal, único y artístico.

De acuerdo con Bolívar y Jiménez (2016, p.7) en su trabajo investigativo tiene como propósito diseñar dos recetarios digitales sobre el régimen alimenticio, realizado en la Universidad de Maracaibo- Venezuela. Al ser un libro digital combina herramientas multimedia y conocimientos de diseño editorial, estos recetarios servirán como guía para otros diseñadores y profundizarán el

aprendizaje presentando la información de manera sencilla y directa. Dicha investigación recolecta información, fases creativas donde se crean bocetos y las ideas seleccionadas, concluyendo así con los recetarios digitales ilustrados, lo cual ayudará al público con una guía más didáctica.

Por otro parte Sulca (2019, p.11), realizo un proyecto de software art para emprender la creatividad en la cocina” teniendo como finalidad desarrollar un producto software art para emprender la creatividad en la cocina de los estudiantes de la carrera de Turismo y Hotelería de la Universidad Técnica de Ambato implementando un medio de comunicación visual artístico- digital que permita crear nuevas recetas, técnicas y montajes de gastronomía culinaria manteniendo la autenticidad del patrimonio alimentario ecuatoriano.

Por otro lado, Goyes (2019, p.7), en su investigación "Estudio de la gastronomía y cultura del cantón Riobamba provincia de Chimborazo" menciona que en la ciudad de Riobamba provincia de Chimborazo , se ha ido perdiendo la cultura gastronómica de las tradiciones ecuatorianas, por lo que el turismo comunitario desconoce ciertos establecimientos, que albergan un sinnúmero de costumbres ancestrales que representaban a un pueblo y al sabor de la cocina del país, por lo que pretende rescatar, fortalecer y difundir la cultura patrimonial que simboliza el arte culinario de nuestros antepasados. Obteniendo como resultados a través de encuestas y entrevistas la falta de difusión de ciertos lugares gastronómicos riobambeños que para muchas personas son desconocidos por turistas.

En la siguiente investigación propone elaborar un recetario a base de hortalizas realizado en la escuela de gastronomía de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo con el fin de elaborar postres a base de este receptando los procesos de materia prima, lavado, pelado para luego llevarla al proceso de deshidratación de dichas hortalizas logrando así finalmente la elaboración de un recetario de postres recalando que dicho producto final se enfocara a la repostería. Por tanto, en lo que concierne la presente investigación tiene como finalidad la elaboración de un recetario con la peculiar característica de tener a la ilustración como vehículo para la representación gráfica en cada una de las recetas de los platos típicos de la ciudad de Riobamba, dando así un toque personal y único que invite al lector no solo seguir el proceso sino vivir una experiencia visual.(Ocaña, 2016, p.7)

1.2 Planteamiento del problema

La pérdida de la identidad cultural es uno de los muchos factores que terminan provocando el desconocimiento de algo que es nuestro gastronómicamente hablando, los factores pueden ser muchos, pero el primordial aquí es la discontinuidad al momento de pasar la receta a la siguiente generación, son pocas las familias que mantienen este tipo de tradiciones, esto genera que con el pasar de los años las presentes generaciones actuales no se enteren del poder cultural que tienen sobre sus hombros.

Por otro lado, al hablar de material didáctico digital es importante mencionar la desactualización tecnológica en libros, folletos, recetarios o relacionados con la cocina porque consideran que no es un área explotable quedando totalmente olvidados, lo que provoca el desinterés del lector por ver algo muy viejo y sin ningún plus.

Cabe recalcar que la presente investigación tiene como propósito lograr que los ciudadanos riobambeños se interesen por saber el origen de sus diferentes recetas, a través de la ilustración digital como mecanismo didáctico para enseñar el proceso de preparación de la gastronomía local.

En base a todo lo expuesto se plantea la siguiente interrogante.

¿Es posible realizar un material didáctico que se adapte a las nuevas tecnologías a través de técnicas digitales que a su vez fortalezcan la identidad de la ciudad de Riobamba?

1.2.1. *Detención de causas y efectos*



Ilustración 1-1: Detención de causas y efectos

Realizado por: Zabala, W. 2022

1.2.2. *Prognosis*

Durante el proceso de investigación se presentará dificultades como la falta de información referente a las recetas gastronómicas presentadas en los diferentes libros de cocina, lo cual conllevará a que dicha información la solicite en las diferentes escuelas gastronómicas de la ciudad de Riobamba; logrando así obtener el resultado final.

1.2.3. *Sistematización del problema*

¿Qué factores influyeron en la ciudadanía riobambeña, para que tengan el desconocimiento con respecto a su gastronomía?

¿Cuáles fueron los principales motivos por los que la discontinuidad hereditaria provocó un quebranto en las tradiciones gastronómicas riobambeñas?

¿Qué provoca que a las generaciones actuales no les llame la atención leer los libros o recetarios gastronómicos?

¿Cómo influye la desactualización tecnológica en el contexto de adquisición de información gastronómica?

¿Cuáles son las directrices que debe constituir un recetario para que sea del agrado del lector?

¿Existirán recetarios ilustrados que contengan un impacto visual comunicativo y logren así captar el interés del lector?

1.3 Justificación

Implementar el material didáctico ilustrado para el recetario de platos típicos de la ciudad de Riobamba es un medio adecuado para difundir las recetas en la actualidad. Por otro lado, la ilustración frente a la fotografía en la actualidad o en la mayoría de los productos relacionados con recetas, usan como recurso principal la fotografía, sin embargo, la ilustración resulta un recurso mucho más potente debido que a través de la ilustración se pueden explicar los pasos de la creación de las recetas de una manera más detallada, logrando que el receptor sea capaz de identificar y entender estos procesos y así poder replicarlos. Por tal motivo se utilizará a la ilustración como principal recurso, para generar así algo novedoso para la ciudadanía riobambeña, evitando la creación de un recetario típico que se limite simplemente a retratar un plato en vez de enfocarse en lo más importante de una receta que es explicar el desarrollo.

Por consiguiente, la ilustración guarda algo más en concreto aparte de transmitir el mensaje, busca atrapar con el estilo de los trazos, formas, la representación de colores y la retórica de la imagen, que guarde siempre algo muy peculiar, y es la oportunidad de vivir una experiencia diferente, brindando diferentes lecturas de un mensaje icónico de carácter simbólico y cultural.

Arrancando desde esta premisa de la ilustración digital, el objetivo de esta presente investigación es adentrarse en los pensamientos, sentimientos, emociones y sobre todo el tono de las recetas que guarda la expresividad de estas, combinada con los elementos gráficos que guarda siempre una ilustración. Esto se logrará con la cromática que brinda los ingredientes, la técnica a la que se adapte las ilustraciones y porque no la implementación de una breve historia en cada receta.

Las áreas a aplicar de la carrera de diseño gráfico tales como el diseño editorial, la fotografía, la ilustración, tipografía logrará que cada uno de los conocimientos aprendidos, den como resultado

que el presente trabajo sea más completo, creativo y sobre todo estético con la finalidad de llamar la atención de sus lectores.

1.4 Objetivos

1.4.1 *Objetivo General*

Diseñar un recetario didáctico de los principales platos típicos de la gastronomía de la ciudad de Riobamba mediante la ilustración digital para fortalecer la cultura y gastronomía de la ciudad.

1.4.2 *Objetivos Específicos*

- Reunir la información relevante acerca del tema mediante una investigación bibliográfica sobre la gastronomía de la ciudad de Riobamba.
- Seleccionar la información más relevante de la investigación para establecer un método de desarrollo del material didáctico.
- Desarrollar las ilustraciones a través de técnicas digitales para implementar en el material didáctico.
- Diseñar el material didáctico usando las ilustraciones desarrolladas.

CAPÍTULO II

2 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

2.1 Riobamba

La ciudad de Riobamba conocida también como “Sultana de los Andes”, está ubicada en el centro del país, a su alrededor se encuentran varios nevados, paisajes y montañas mágicas siendo su principal atractivo el coloso Chimborazo, siendo conocido a nivel mundial por ser el punto más alto del mundo claro medido desde el centro de la Tierra. Al ser el gran atractivo este destino andino presenta un sinnúmero de atractivos naturales, culturales y gastronómicos que engloban primicias y tradiciones culturales de la zona urbana, siendo las portadoras de un tesoro que no tiene precio, su historia.

La capital de la provincia de Chimborazo es reconocida por tener una gama amplia en sus manifestaciones culturales, tradiciones, vestimenta, costumbres, religiosidad, festividades bailes y sobre todo sus coloridos personajes que han trascendido en la historia manteniendo la identidad de cada uno de los pueblos, comunidades y nacionalidades, siendo merecedora a ser catalogada como una ciudad multiétnica y pluricultural atrayendo cada día a visitantes locales nacionales y extranjeros.

Hablando de la rica gastronomía que posee y ofrece en sus diferentes mercados, huecas y establecimientos los platos típicos son los protagonistas siendo, el hornado, los helados de paila, jugos con hielo del Chimborazo, llapingachos y muchos más, el menú preferido por los comensales convirtiéndose en un recorrido provechoso, delicioso y placentero.

De esta manera es como Riobamba se posiciona como una ciudad de las primicias en el mundo por sus atractivos andinos, su naturaleza, aventura, cultura y gastronomía. Es así que mediante una investigación y la aplicación de la didáctica e ilustración se busca repotenciar a la gastronomía para difundir la historia y riqueza de la capital del majestuoso Chimborazo.(Ministerio de Turismo, 2022, pp.1-9)

2.1.1 Manifestación Cultural

Se define como una forma de expresar los sentimientos identificatorios de una cultura en específico, englobando acontecimientos programados tales como, folklore, arquitectura, realizaciones técnicas y científicas, motivando así la visita turística dependiendo de su naturaleza. En este punto tiene mucho que ver la gastronomía como una de las manifestaciones más importantes del ser humano porque mediante cada ingrediente y el proceso de preparación se refleja la expresión y sentimiento.(Ministerio de Turismo, 2017, p.16)

2.1.2. Gastronomía

La gastronomía está definida no solo como un arte culinario, tampoco la cubertería en torno a una mesa, debido a que en ella participan varios actores importantes para su desarrollo. Por ejemplo, el gastrónomo es el individuo que se encarga del desarrollo de esta ciencia, la cubertería junto con el emplatado embellece la presentación de la comida. Como nos podemos dar cuenta la gastronomía es considerada como una ciencia porque en ella intervienen varios factores, principalmente las características culturales en donde la comida es su columna vertebral. (Clara, 2010, p.20)

2.1.3. Plato típico

A colación, (Clemente, 2014, p.5), afirman que:

La degustación de un plato típico puede ser un ejemplo de la interacción entre el turista y la cultura local, interacción que posibilita al visitante conocer las motivaciones que llevaron a la preservación de ese plato; el contexto histórico en que éste surgió, y qué elementos proporcionan placer en la degustación de los manjares.

2.2 Gastronomía en el cantón Riobamba

En este punto se describirá el inventario que posee el cantón Riobamba, destacando la materia prima con la cual se elaboran los distintos platos que forman parte del patrimonio cultural e inmaterial de la ciudad de las primicias.

Así pues, los platos típicos de la ciudad de Riobamba tales como el hornado, ceviche de chochos, llapingachos, jugo de sal, fritada, cuy, y tortillas de maíz de piedra, forman parte de la riqueza gastronómica local. De modo que ante el latente problema de pérdida de la cultura gastronómica se debería plantear diversas estrategias para fomentar la continuidad de las recetas tradicionales. En cuanto a los principales platos típicos son los siguientes:

2.2.1 Hornado Riobambeño

El sustancioso chanco horneado es uno de los principales platos típicos de la ciudad, siendo una de sus principales características su carne suave y jugosa, acompañada de un cuero super crocante, y una porción de mote o papas. Cabe recalcar que este al ser un plato bastante completo incluye un aderezo “agrijo”, que está preparado a base de chicha de jora (maíz).

Así pues, lo que hace que sea incomparable es su consistencia y sabor, utilizando como mecanismo de cocción un horno de leña con hojas de eucalipto, que guardan la peculiar característica de mantener al alimento en perfecta temperatura junto con el carbón. Ahora la manera en cómo se comercializa este succulento plato es bastante curioso, las vendedoras llaman

la atención del turista mediante la “probana” que es una pequeña muestra del producto, y un sinnúmero de halagos y piropos, seduciendo así a su público.(Mancheno, 2016, p.43)

2.2.2 *Jugo de fruta con hielo del “Chimborazo”*

Este importante néctar de la vida se ofrece en el mercado “La Merced” desde el año 1927, y las frutas utilizadas para recrear esta bebida son; mora, tomate, naranjilla, coco, alfalfa, borrojó, malta con huevo, etc. Entonces es aquí cuando entra ese toque que vuelve único y refrescante a estos y es el hielo del nevado “Chimborazo”, su arribo al mercado se da los sábados de cada semana por el legendario último hielero: Baltazar Ushca.

Por otra parte, la costumbre de extracción del hielo a los nevados por parte de los hieleros tiene una descendencia extranjera, específicamente árabe que, se transmitió por parte de los españoles, en épocas de colonia por toda Sur América.

De acuerdo con Mancheno (2016, p.43), a los ciudadanos riobambeños/as, esta importante costumbre de beber el jugo de fruta, con hielo del “Chimborazo”, forma parte del subconsciente social, y se considera como un acto de comunión con el Taita Chimborazo.

2.2.3 *Llapingachos con chorizo, huevo, y más jugo de carne*

Asimismo, como mencionamos en el anterior apartado los llapingachos llevan comercializándose en los corredores del mercado “La Merced”, varias décadas, siendo considerado por sus comensales y comerciantes como uno de los platos fuertes de la ciudad de Riobamba.

Así pues, la materia prima de esta tortilla es la papa tradicional que se cosecha en las tierras de esta parte andina de la provincia de Chimborazo. También a este succulento platillo lo acompañan una base de proteína, el huevo frito, chorizo tradicional, y por último como guarnición, la ensalada de remolacha dependiendo del gusto del comensal o lechuga.(Mancheno, 2016, p.44)

2.2.4 *Yaguarlocro*

El yahuarlocro es un plato típico de la ciudad de Riobamba, consta de una sopa de papas con intestinos y sangre de oveja. Primero se empieza con un cocido espeso de papas amarillas, después una vez disuelto se le agrega los pedazos pequeños de los intestinos de la oveja o borrego, y se sazona con un poco de orégano. El emplatado va de la siguiente manera, el contenedor es un plato sopero y muy caliente, también va acompañado con un plato pequeño que contiene la sangre de oveja refrita, una rodaja de aguacate, y una porción de salsa cruda de cebolla colorada mezclada con tomate y perejil.(Hasta la Vuelta, Señor, 2017, p.1)

2.2.5 *Caldo de 31*

Con respecto a, este plato típico se trata de un caldo preparado a base de menudo de res, con la compañía de varios ingredientes como hierbitas, hortalizas, granos y zumo de limón. Su transcendencia en la gastronomía local a sido recibido con una gran acogida convirtiéndose en un plato con una gran demanda local.(Carrillo, 2017, p.19)

Hoy en día quizás antes resultaba complejo el preparar este plato, pero con la facilidad del comercio actual ahora las tripas de res son más accesibles de encontrar en los supermercados haciendo que sea posible degustar del mismo en la comodidad del hogar.

2.2.6 *Las Guaguamamas con fritada de Riobamba*

A continuación, este importante plato cuenta con una peculiar parte de la matriz de la madre cerda, siendo bastante característica como uno de los más deliciosos platos del Callejón Interandino. Así pues, la preparación se le acompaña junto a la fritada, chicharrones, plátanos maduros y una porción de tostado, así hace la diferencia con cualquier otro plato que llevan fritada.(Dirección de Gestión de Turismo del Gobierno Autónomo Descentralizado de Riobamba, 2020, p.23)

2.2.7 *Helados de San Francisco*

En cuanto a estos icónicos helados en “palito”, cuentan con una base de crema y hielo, que se comercializan por ahí de los años 1969 en el Mercado de San Francisco de la ciudad de Riobamba. Su media por día oscila entre los 600 helados diarios, brindando variedad en sus sabores que son; mora, taxo, coco, y chocolate. Cabe recalcar que el precio inicial de estos tradicionales helados fue de 2 reales, ahora se comercializan por 50 ctv.(Mancheno, 2016, p.31-32)

2.2.8 *Heladería Fuente de Soda*

Con respecto a, la heladería “Fuente de Soda”, su historia nace en 1955 y desde entonces han mantenido los deliciosos helados tradicionales, siendo los primeros en la ciudad de las primicias, su receta secreta hace de estos helados únicos en sabor para el deguste de toda la familia, entre sus principales productos esta, los bombones, las copitas, los imperiales y los helados de paila en cono. Su ubicación esta en la av. 10 de agosto entre espejo y 5 de junio diagonal a los correos del ecuador.(Vinueza, 2022)

2.2.9 *Tripa Mishqui o Mishki*

El origen del peculiar nombre tiene que ver con un significado del vocablo Quichua que significa tripa rica o tripa succulenta, su preparación consta en dejar en reposo con un combinado de hierbas y vegetales mínimo 3 horas para posteriormente lavarlas y dejarla así mismo en marinación que consta de 12 horas para que se concentre el sabor del adobado y finalmente se asan al calor de la parrilla.(Cocina Nativa, 2017, p.8)

2.2.10 Morocho de leche

El consumo de esta bebida data de la época prehispánica en América, sin embargo al que se consume hoy en día es muy diferente por las distintas variaciones que a sufrido este noble grano. Su preparación influye bastante dependiendo de la leche con la que es preparado, el tiempo de cocción, las especias utilizadas como canela, clavo de olor entre otras y por último los endulzantes como azúcar o panela, todos ellos terminan siendo un conjunto para finalmente obtener el tan apetitoso morocho de leche. (Dirección de Gestión de Turismo del Gobierno Autónomo Descentralizado de Riobamba, 2022, p.1-3)

2.3 Ilustración

En cuanto a, la ilustración es considerada como un dibujo o expresión artística que tiene como objetivo especial y principal el informar mediante la comunicación visual. Por otra parte, la ilustración se encarga de segmentar, iluminar, decorar o representar de forma visual lo que dice un texto, obviando la rama que se trate. (Universidad Militar Nueva Granada *et al.*, 2016, p.13)

También, hay varias características importantes que mencionar, y que de una u otra forma reafirman que la ilustración está encargada de la construcción y producción de material gráfico, para su posterior difusión. Así pues, una composición para que sea visualmente correcta requiere de la aplicación de técnicas y varios materiales artísticos, de esta manera ha logrado ser un complemento indispensable en la narrativa de libros, material didáctico, publicidad, y representaciones gráficas de un pueblo con sus respectivas tradiciones.

Para la construcción de una ilustración se utiliza una configuración ya sistematizada que se fundamente en tres pasos en específico para de esta manera crear un trabajo que guarde algo en concreto a comunicar cumpliendo con la función del lenguaje visual. A continuación, se detallará los pasos:

- J Conceptualización (aspectos de significación): Tiene que ver con la lectura e interpretación de mensajes, aplicando el análisis y síntesis para hallar la solución.
- J Comunicación: Tiene que ver con el lenguaje visual que se aplica al diseño, fundamentándose en la aplicación de elementos conceptuales, por ejemplo; punto, línea, plano y volumen. Además, se considera los elementos visuales como; forma, medida, color y textura. Por otra parte, se toma igualmente los elementos de relación como; dirección, posición, espacio y gravedad. Por último, están los elementos prácticos que constan de los siguientes; significado y función, de esta manera es como es como se logra la apariencia definitiva y contenido del diseño.

J Creación y producción de imágenes: En este paso es donde ya se comienza con la producción de la ilustración, es así como la ilustración converge varias disciplinas como; dibujo, las técnicas de representación, la fotografía, el diseño editorial, etc.(Ramos, 2020a: p.17)

2.3.1 Dibujo

Por lo que se refiere a, el dibujo no tiene que ver con la utilización simple de un trazo, sino más bien es una expresión que permite al artista conceptualizar las ideas, y aquí es donde existe el conflicto por el cual se confunde a la ilustración con el dibujo, la diferencia es bastante notoria, por su parte el dibujo es la aplicación de todos los conocimientos como; perspectiva, anatomía, forma y proporción. Entonces podemos decir que el dibujo es el fundamento artístico del cual se parte para posteriormente, encaminarlo a una obra artística o como complemento para una ilustración con un objetivo comunicacional.(Universidad Militar Nueva Granada *et al.*, 2016, p.6)

2.3.2 Nociones básicas del dibujo

Acerca de, las nociones del dibujo se dice que son una serie de técnicas básicas que son el punto de partida para elaborar una composición. Es así como, una vez que se haya conceptualizado una idea, se debe definir el grado de relevancia a cada uno de los elementos que se los agregara a la composición. Cabe recalcar que estas técnicas del dibujo permitirán distribuir los elementos de la manera en que mejor convenga, para posteriormente pasar a la representación del mensaje visual.(Ramos, 2020a: p.1)

2.3.3 Encaje

Acerca de, el encaje se puede pensar que solo se trata de habilidad y pulso manual del artista, pero ese es el concepto erróneo, el verdadero concepto nos menciona que se trata de una metodología para encajar valga la redundancia objetos simétricos. Entonces, hablando ya técnicamente el encaje es la síntesis a formas sencillas, de naturaleza geométrica (cuadrado, círculo, rectángulo, triángulo, trapecio, etc.). Por último, y como sabio consejo se requiere que se sintetice las formas complejas a formas simples, porque permitirán interpretar a la forma orgánica simétrica de mejor manera.(Ramos, 2020a: p.3)

Es decir, esta metodología servirá para el bocetaje de los procesos para la preparación de las recetas, partiendo de la abstracción de formas básicas hasta alcanzar la ilustración ya definitiva, de esta manera se estructurará cada receta de platos típicos.

2.3.4 Encaje por volumen

En relación con, el encaje por el volumen es la utilización de figuras geométricas tridimensionales, en las cuales se puede inscribir al interior, dado que posee largo, ancho, y alto.

Dependiendo de del objeto que se vaya a encajar, se utilizara; el cubo, el cilindro, la pirámide, la esfera, y el cono, adicional a ello hay varios cuerpos geométricos que se derivan de los ya mencionados. Así, resultara más fácil dibujarlos y representarlos en 3d, para simular didácticamente como se vería en la realidad, cabe recalcar que para realizar el marco se traza líneas auxiliares transparentes, ya que solo servirán como guía.

Por otro lado, la técnica que se utiliza para representar los objetos tridimensionales es la perspectiva isométrica, a través de ella se logra representar dibujos claros, sencillos, y fáciles. Al tratarse de una primera fase de bocetaje se lo realiza a mano alzada, igualmente si se trabaja con puntos de fuga dependerá de la ubicación de la línea de horizonte, y de ahí se trazan las líneas que se requiera.(Ramos, 2020a: p.9)

Por otra parte, el dar la tridimensionalidad a los objetos ilustrados representa un gran foco para atraer al lector, ya que desde el punto de vista semiótico ayudara a una mejor presentación didáctica del paso a paso para lograr replicar las recetas de los platos típicos.

2.4 Lenguaje Visual

Para la implementación de un lenguaje visual correcto se aplica los cuatro tipos de elementos del diseño, comenzando con los elementos conceptuales, elementos visuales, elementos de relación y elementos prácticos. De esta manera es que trabaja el lenguaje visual y determinan la apariencia definitiva y el contenido de un buen diseño.

Al hablar de lenguaje visual se refiere al que está elaborado por el cerebro, porque es el centro de cómo interpreta y percibe a través de los ojos el ser humano. De esta manera es como se convierte en el código específico de la comunicación visual dado que utiliza un sistema con el cual se puede enunciar mensajes y receptor información por medio del sentido visual.

El proceso de la comunicación visual tiene dos principales protagonistas la realidad, por una parte, el emisor, que se encarga de construir el mensaje para que, el receptor (cliente) reciba la información. El espectador debe visualizar y asociar la imagen para comprender la representación gráfica, para ello es que se necesita de un soporte físico (virtual o digital), donde se unen varias experiencias comunes de un grupo determinado de público.

Para la transmisión de la realidad o creación de una imagen se toma en cuenta varios códigos, que deben ser de conocimiento común o normas que dependiendo de la representación aporten al entendimiento del mensaje. Es por ello que este proceso dependerá de una correcta asociación de ideas para lograr una difusión acoplada a las circunstancias y lugares donde se produce.(Ramos, 2021, p.4-7)

2.4.1 Tipo de imágenes

En este apartado entra la clasificación de las imágenes comenzando por; imágenes representativas, son las que reproducen la realidad a través de formas de fácil reconocimiento, en otras palabras, si la imagen no se asemeja a la realidad traerá consigo una serie de problemas para conocer su significado.

Por otra parte, la imagen simbólica tiene que ver con la relación de un objeto para relacionar con un mensaje, por ejemplo, a la paloma se la relaciona con la paz. Para alcanzar esta simbología a través de la imagen necesita ser percibida universalmente con el mismo significado. (Ramos, 2021, pp.7-11)

2.4.2 Imágenes aspectos denotativos y connotativos

En general todas las imágenes tienen niveles de lectura, empezando por la lectura objetiva que enumera y describe los elementos presentes en ella, sin permitir las valoraciones de terceros y, por otro lado, la interpretación subconsciente y subjetiva de elementos que se desprenden.

A nivel denotativo la imagen se refiere al significante, quiere decir a lo que literalmente muestra la imagen y esta a su vez es percibida por todas las personas que la observan.

A nivel connotativo, guarda un significado oculto en una primera lectura y se modificara dependiendo de la persona o el contexto en donde sea leído.

Es así como, en general las imágenes siempre encontraremos presente un elemento que se enlace con las experiencias y sensaciones, aludiendo lo denotativo, primeramente, y ya después de un previo análisis será visible el contenido connotativo, consiguiendo dar un nuevo sentido a la imagen. (Ramos, 2021, p.8-9)

2.4.3 Elementos narrativos

En cuanto a los elementos narrativos, están repartidos en tres tipos comenzando por; Elemento de significación que tiene que ver con descubrir el elemento clave en el mensaje de la imagen. En segundo lugar, esta, los elementos narrativos consisten en añadir partes a la imagen que aporten al significado individual, afianzando el mensaje visual. Por último, los elementos de lenguaje visual, que enmarca a las características presentes en los colores, texturas y organización espacial de la imagen. (Ramos, 2021, p.10)

2.5 Elementos Plásticos

En la toma de decisiones del artista afectara positiva o negativamente en la comprensión del lector con el relato. Tiene mucho que ver el mensaje que se quiera exponer expresiva y denotativamente,

aquí intervienen también el factor cromático dado que dependiendo de la paleta utilizada generara en el lector diferentes apreciaciones antes siquiera de leer el texto.

Para construir la ilustración intervienen varios elementos plásticos, que sin lugar a ninguna duda apoyaran a la composición adecuada para el público objetivo, es así que se empezara hablando de: la iconicidad, línea, perspectiva, técnica, volumen/iluminación y espacio en blanco.(Ramos, 2021, p.2)

- J Iconicidad: Es el grado de cercanía representativa al objeto representado, en otra palabra es una expresión realista o icónica (simplificada) de un personaje, objeto p escenario. A nivel narrativo aporta al entorno.(p.3)
- J Perspectiva: Tiene que ver con la forma de representar un plano bidimensional, en donde actúan ciertos factores como, posición, distancia, y tamaño de objeto para generar una sensación. (p.3)
- J Línea: Es el estilo de trazo que definen la forma o bordes de un elemento dibujado. A nivel connotativo las líneas curvas, punteadas, gruesas, delgadas, en zigzag tienen diferente significado, cabe destacar que en el mundo del comic aportan a la gramática visual universal.(p.4)
- J Matiz o tono: La psicología del color termina definiendo las características y propiedades para asignar posibilidades infinitas de expresión y emoción de un relato ilustrado. Es bastante utilizado como un personaje narrador, hilo conductor, o clave de interpretación. (p.4)
- J Iluminación: la luz permite la construcción de escalas tonales con penumbras, medios tonos o brillos, este elemento ayudara a determinar volumen en objetos aportándoles bidimensionalidad. Las claves altas tienen que ver con las tonalidades claras y las claves bajas son las tonalidades oscuras.(p.5)
- J Espacios en blanco: Este elemento determina zonas de la ilustración en las cuales hay pocos elementos en acción, no necesariamente son blancos sino más bien espacios de descanso y serenidad visual. Connotativamente hablando expresan soledad, espera, silencio o inmensidad.(p.5)

2.6 Elementos compositivos

Para una adecuada composición la organización de los recursos visuales dentro del área del formato será otro de los componentes que darán sentido simbólico a la imagen. Ya hablando de la composición se relaciona a la dirección de la lectura y posición a la que se quiere guiar al lector dentro de una escena, es debido a ello que los siguientes elementos a ser considerados son los siguientes: (Ramos, 2021, p.6)

- J Tamaño: Se trata de la dimensión física de un elementos o personaje ubicado dentro de una escena, el tamaño está determinado por sus características morfológicas, jerarquía, o la distancia del lector, de esta manera aporta a la tarea narrativa.(p.7)
- J Posición: Es la ubicación de los objetos dentro del campo visual, es decir el área de la página, con este elemento se logra ejercer fuerza, peso y jerarquía. Es así como todos estos elementos son susceptibles a interpretación. (p.7)
- J Ángulos: Se posiciona a la cámara respecto a su angulación y ubicación del lector frente a la escena. Hablando cinematográficamente este elemento se utiliza en cine y fotografía, para la ilustración connota expresiones, emoción, acción, etc. Por mencionar los siguientes: Picado, contrapicado, nadir, cenital y frontal.(p.8)
- J Planos: Tiene que ver con la distancia de la cámara y el lector frente a la escena, por ejemplo, si es una representación lejana tiene que ver con el contexto del lugar mostrado, mientras que si es cercano el objetivo focal es el protagonista, a continuación, se detalla los siguientes: gran plano general, general, entero, americano, medio, detalle, primerísimo primer plano. (p.8)
- J Encuadres: El apartado se relaciona con lo que está dentro de la escena o por lo que a lo contrario se saca, sangra o corta. Ahora hablando dentro de una hoja no quiere decir que haya un límite solo no es un universo implícito de esa imagen.(p.9)

2.7 Elementos funcionales

Este elemento tiene que ver con las tareas o responsabilidades de la narración por las que está compuesta la imagen ilustrada junto al texto. Por este motivo la ilustración como el texto se complementan y dan un significado lógico a la narración. A continuación, se detallará los siguientes:(Ramos, 2021: p.10)

- J Personajes: la imagen se encargará de describir los personajes, personalidad o perfil que se está visualizando, a partir de estos aspectos la contextura física, vestuario, y accesorios de color aportaran al mensaje visual.(p.11)
- J Escenarios: intervienen los elementos compositivos como el color, la perspectiva, composición de los espacios la imagen describirá el espacio y contexto para generar sanciones. (p.11)
- J Mostrar Informantes: es ele elementos que engloba todo aquello que en la obra ilustrada arroje de información para una mejor comprensión de la historia o mensaje.(p.12)
- J Mostrar acciones secundarias: Tiene que ver historia que acompañan a la escena principal, sin embargo, no siempre estos ayudan a entender la esencia de la historia.(p.12)
- J Dar razones: Es la justificación mediante un enunciado que expresa razón de lo que esta descrito textualmente.(p.13)

J Retórica: Este elemento tiene que ver con figuras o expresiones poéticas del lenguaje que ejemplifican y adornan el significado cotidiano de las palabras. Es así que es utilizado en las imágenes para dar un mensaje visualmente bello. Entre las retóricas de la imagen tenemos las siguientes: metáfora, hipérbole, sinécdoque, metonimia, epanadiplosis, elipse, entre otras. (p.13)

2.8 Teoría del color

Por lo que se refiere a, la teoría del color la historia se remonta a la época griega donde el filósofo Aristóteles (384 – 322 a.C), definió que todos los colores se construyen a partir de la mezcla de cuatro colores básicos, siendo los siguientes; la tierra, el fuego, el agua, y el cielo. Igualmente establece la incidencia de la luz y la sombra en conjunto.(Idrobo, 2012, p.65)

Así pues, se dice que la teoría del color parte de 4 colores básicos primarios para construir una gama de múltiples colores de esta manera crearemos la paleta de color adecuada para armar nuestra ilustración, teniendo la ventaja de escoger entre varios tonos que formen la armonía correcta y adecuada.

2.8.1 *Expresividad del color*

Hablando de la expresividad el color guarda un gran valor para representar un medio de expresión y por lo que también un medio conductor de sensaciones, emociones, sentimientos y deseos, sin lugar a duda su intención es generar un ambiente acorde a lo que el director, artista e ilustrador quiera representar.

La aplicación cromática va a tener dos enfoques si se parte por lo denotativo se utilizará para representar una figura u otro elemento, es decir tiene que ver con la incorporación a imágenes reales de la fotografía o ilustración. Dependiendo de la técnica que se aplique este acentuara el efecto de realidad o representación con alguna técnica de ilustración, permitiendo la identificación. Por otra parte, el color connotativo es un componente encargado de dar percepciones sensitivas, psicológicas, simbólicas o estéticas sin necesidad que intervengan otros.(Ramos, 2021, pp.8-12)

2.8.2 *Armonía cromática*

Este punto no solo tiene que ver con la extracción de paletas de la realidad, sino más bien con la construcción a partir de la combinación de colores escogidos por el ilustrador para generar otros efectos y sensaciones. A partir de ello el círculo cromático está estructurado para lograr construir distintas configuraciones cromáticas, dando como resultado la creación de nuevas paletas.

Con relación a, los colores primarios y secundarios se sabe que los primarios son; azul, rojo, y amarillo, mientras los secundarios; naranja, verde, y morado. Igualmente, la mezcla entre colores primarios genera nuevos tonos como; rojo y amarillo crea el naranja, amarillo y azul crea el verde, azul y rojo crea el morado. Es decir, al mezclar todos estos colores, como resultado tendremos más tonos combinados, como, por ejemplo; rojo anaranjado, y la verde lima. En efecto con lo ya mencionado se construye el círculo cromático, por un lado, los colores cálidos y por otro los colores fríos. (Goodwill Community Foundation, 2022, pp.1)

2.8.3 *Matice*

Con respecto a, matice se entiende que es la clave para entender cómo se comportan, la tonalidad, saturación, y brillo. Así pues, la tonalidad es sinónimo de color, por su parte. La saturación se refiere a la intensidad de color, ya sea que se trate de sutileza o fuerza. Por último, el brillo, nos indica el valor si es que el color es claro u oscuro en el rango de negro a blanco. (Idrobo, 2012, p.72)

2.8.4 *Formas de combinar colores*

Con relación a, el saber combinar los distintos colores, hay que partir por la armonía de color, cuyo objetivo es crear la paleta adecuada con la que podamos combinar un arte gráfico, o en este caso las diferentes ilustraciones. Para ello se utilizará el círculo cromático, que utiliza ciertas fórmulas que se basan en un patrón que servirá como punto de partida. (Goodwill Community Foundation, 2022, pp.2-8)

Para empezar, comenzaremos con la fórmula más sencilla, y se trata de la monocromía dado que utiliza un solo color, es así como se comienza por escoger cualquier color del círculo cromático y se aplica los conocimientos acerca de la saturación y brillo para crear diferentes variaciones de tono.

A continuación, sigue la fórmula análoga y esta se fundamenta en elegir los colores que se siguen uno al otro según el orden preestablecido en la rueda cromática. Por ejemplo, como los rojos y anaranjados, o azules y verdes.

Después, sigue la fórmula de los colores complementarios, se basa en escoger un color y posteriormente se escoge su opuesto en la rueda cromática, lo que vendría a ser escoger los colores con un ángulo de 180°. Es recomendable que para que la paleta no se vea muy simple, agregar tonos más claros, oscuros o con poca saturación.

Con relación a, la fórmula de complementarios divididos se plantea de la siguiente manera, utilizamos los colores que están juntos al color complementario, de esta forma se genera el mismo nivel de contraste, con la diferencia que aumenta las opciones de tonos.

Asimismo, la fórmula de la tríada como su nombre lo dice utiliza una forma de triángulo equilátero, de esta forma cada vértice del triángulo será el color que forme parte de la paleta. Al igual que las anteriores formulas, esta tiene la ventaja de generar un impacto, principalmente en colores primarios y secundarios.

Por último, está la fórmula de la paleta tetraédrica que se fundamenta en utilizar un rectángulo sobre el círculo cromático, que al igual a la anterior formula cada vértice del rectángulo representa dos pares de colores complementarios. Concretamente, la formula funciona mejor si se mantiene un color dominante y los otros tres funcionan como auxiliares. (Goodwill Community Foundation, 2022, pp.2-8)

2.9 Tipos de ilustración

Dentro de los tipos de ilustración podemos encontrar tres calificaciones que van de acuerdo con la técnica, forma de representación y motivación, cabe recalcar que cada una guarda una subclasificación y son las siguientes:

2.9.1 De acuerdo con su técnica

-)] Técnica: comenzamos por la ilustración tradicional y se manifiesta como un tipo clásico de la ilustración característicamente porque tiene que ver que se dibuja y pinta a mano. Entran varios tipos de técnicas como grafitos, acuarelas, tintas, lápices de color según el mensaje visual lo requiera.
-)] Digital: Utiliza las nuevas tecnologías mediante softwares como: A. Ilustrador, A. Photoshop, etc. Con ellos se logra la producción de ilustraciones digitales simulando incluso las técnicas manuales para comodidad del ilustrador. (Ramos, 2020b: p.19)

2.9.2 Forma de representación

-)] Conceptuales: Se trata de una ilustración que no busca ceñirse a los datos expresados en el texto, más bien buscan desarrollar su propia idea personal que plantea el propio ilustrador sobre un tema en concreto.
-)] Literales: Son aquellas que tienen que evidenciar verdades pictóricas, por lo general una descripción exacta del texto es de lo que acompaña a la ilustración, se hace hincapié en representar la escena y que esta sea creíble. (Ramos, 2020b: p.20)

2.9.3 Motivación

- J Artística: tiene por objetivo cumplir un propósito subjetivo y desde un punto de vista personal del artista ilustrador.
- J Comercial: Su enfoque es lucrativo, siendo así sus principales soportes un anuncio, una revista, prenda de vestir, packaging, etc. Está destinada siempre a un público objetivo. (Ramos, 2020b, p21)

2.9.4 Ilustración Editorial

Para empezar, la ilustración editorial está inmersa en el ámbito fundamental de los ilustradores para cada encargo al que fueron asignados. Es importante mencionar que, para el editor de un medio impreso como el periódico o una revista es de vital importancia utilizar la ilustración. Por otro lado, se encuentra la fotografía que es el embajador para representar una imagen como un hecho, y la ilustración tienen un contexto diferente, representa un punto de vista personal o una idea.

Con relación a la demanda de encargos que existe de encargos tanto en revistas como en periódicos ha provocado que los ilustradores sean por un lado bastante cotizados, pero existe otro riesgo latente y es que por optimizar tiempo y recursos se decantan por la fotografía sobre la ilustración. Es importante mencionar que en la ilustración editorial los presupuestos pueden verse ajustados, lo que genera que los profesionales en la rama se mantengan en un ritmo constante y así obtener encargos regulares, y luchar por darse su lugar en el mundo editorial.

En cuanto a la creatividad, la mayoría de los ilustradores prefieren tener la libertad para plantear y ejecutar sus ideas, de esta manera están asegurando a su empleador la recompensa de presentar encargos imaginativos y originales. (Zeegen, 2013, p.58)

2.9.5 El brief

En relación con, este apartado es de suma importancia ya que así segmentamos al público para el cual va dirigido y posteriormente diseñar la estrategia que mejor se perfile, ya sea por el estilo que se deba manejar o por la ubicación de los elementos ilustrados en el recetario con el fin de llenar las expectativas y así el recetario llegue a una difusión plena, cumpliendo las metas fijadas.

Concretamente, los ilustradores deben convertirse en expertos en el tema, dependiendo de la rama a la cual se los designo que cumplan el encargo, en este caso el encargo es el recetario de platos típicos de la ciudad de Riobamba. La flexibilidad que debe tener el ilustrador con el manejo de los múltiples temas debe ser asumido en un porcentaje alto, de esta manera el resultado final será obtener un producto final con toques originales. (Zeegen, 2013, p.59)

2.10 Proporción y retícula

A continuación, en este apartado se hablará de los elementos de diagramación que vienen a ser dos, conceptuales y formales. Por su parte la armonía busca encontrar el equilibrio con respecto al contenido de la publicación y el diseño que se maneje en este caso en el recetario. En conclusión, vendría a ser la estética del producto y claro sin olvidar el enfoque principal comunicar.

Por otro lado, la estructura editorial y gráfica se encarga de estructurar las secciones de los contenidos que tendrá el recetario, en concreto este proceso de diagramación se establece las distintas características y el orden que se manejará en cada uno de ellos. Acerca de, el formato y la proporción tienen que ver con la distribución que se maneja con respecto a las cajas y márgenes.

Finalmente, el manejo de una retícula aporta al trabajo con varios beneficios sobre todo el de comunicar de manera clara, eficiente, económica y mantener la misma línea gráfica con la información maquetada y elementos compositivos de la página. (Romero, 2015; citado en Rivera, 2020, p.3)

2.10.1 Tipos de retículas

En cuanto a, los tipos de retículas se los clasifico por que como sabemos, en el mundo de los medios impresos existen diferentes tipos de productos, entonces el objetivo de clasificar así las retículas es sacar el mejor provecho de cada una de las estructuras.

Por tanto, existen 4 tipos de retículas; el primero la retícula manuscrita, su tarea es escoger textos largos y continuos, por ejemplo, u libreo. El segundo, la retícula de columnas está destinada a ser utilizada en información discontinua, por la flexibilidad para maquetar diversos tipos de información. El tercero, la retícula jerárquica tiene la peculiaridad que se adapta a las necesidades para organizar la información. Finalmente, la retícula modular tiene la característica de tener un gran número de módulos, dependiendo del tamaño de la información y los elementos compositivos se establece áreas o zonas especiales. (Romero, 2015; citado en Rivera, 2020, p.12)

Con esto quiero decir que, la mejor retícula para trabajar el recetario de platos típicos será la retícula modular, porque me permite establecer diferentes áreas, haciéndolo más dinámico y por ende visualmente aportará con una mejor comunicación visual.

2.10.2 Elementos compositivos

Es importante destacar cada uno de los elementos compositivos de la página, ya que cada uno desempeña una función en específico que ayuda al lector a entender de forma más acertada el mensaje. A nivel gráfico ayuda a ubicar estructuradamente respetando los descansos visuales y generando atracción si el caso lo amerita. Así pues, se genera una armonía entre todos elementos y se diagrama con un fin comunicacional.(Guerrero, 2016, p.43)

2.10.2.1 Gráficos

Para empezar, hablaremos de los gráficos y estos a su vez se clasifican en ilustraciones y fotografías, cabe recalcar que ellos pueden estar representados en forma de ventana o gráfico regular que tiene la característica de ser un gráfico con límites regulares, por otra parte, el grafico tipo silueta o irregular no posee limites regulares sino más bien orgánicos que tienen la forma del objeto.(p.31)

2.10.2.2 Texto

En segundo lugar, está el texto que forma parte vital en la composición, porque se detalla información relevante, en pocas palabras vendría a ser el mensaje a transmitir dentro de una pieza gráfica o en este caso el recetario. Por otra parte, existen varios tipos de textos ordenados por jerarquía.(p.37)

) Texto principal

Este está destinado específicamente a los títulos por ende tiene mayor jerarquía dentro de la página.(p.49)

) Texto secundario

A continuación, está el texto secundario posee por ende una segunda jerarquía que por lo general en la composición de la página se encuentra presenta más de una vez. (p.49)

) Texto terciario

Siguiendo con la clasificación, está el texto general que vendría a ser el párrafo de texto, por ende, es el cuerpo de texto que va ubicada página a página. (p.49)

) Texto complementario

Por último, está el texto que conforma varios espacios de la página como, el pie de página, los encabezados, los pies de fotos y de manera general este tipo de textos informan detalles que no son tan relevantes dentro de la página. (p.49)

) Sangría

En tercer lugar, tenemos la sangría que por lo general es el espaciado que va al inicio de la primera línea del párrafo. También existe varios tipos de sangrías.(p.40)

Comenzamos con la sangría de primera línea que se fundamenta en sangrar la primera línea del párrafo respecto al margen izquierdo.(p.39)

Después está, la sangría negativa que afecta de derecha a izquierda en varias líneas del texto, su principal uso está en sangrar una cita larga.(p.39)

Por otro lado, está la sangría francesa que tiene similitud con la negativa, la diferencia está en que la primera línea del texto no está sangrada.(p.39)

Finalmente, la sangría de punto aplica a partir de un punto establecido, dependiendo de los requisitos del diseño. (p.39)

) La alineación - Justificación

En cuanto a, la alineación o justificación se refiere a la posición que los tipos ocupan dentro de un texto, ya sea que se trate de un plano vertical o horizontal. (p.40)

) Contorneo

A continuación, está, el contorneo que es bastante utilizado en revistas o sitios web publicitarios con un fin publicitario, entonces básicamente consiste en la adaptación del texto al formato de las imágenes, en síntesis, vendría siendo un elemento decorativo a partir del bloque de texto.(p.53)

) Letra capitular

Por lo que se refiere a, la letra capitular es utilizada únicamente una vez por página con un sangrado 1, 2, 3 líneas de texto. Así mismo, es bastante utilizada en periódicos, revistas, y cuentos.

2.10.2.3. Mancha de color

Está definida como, un área de color distinta del fondo de la página, sus delimitaciones son definidas de acuerdo con las filas, columnas o ejes de simetría, el fin es construir áreas proporcionales a la composición. En conclusión, el principal objetivo de las manchas de color es destacar información que el diseñador editorial considere necesario.(p.26)

2.10.2.3 Áreas de descanso visual

Con respecto a las áreas de descanso visual están determinadas por el tipo de retículo que se haya empleado para la maquetación de la hoja, como su nombre lo dice son aquellas que no guardan absolutamente nada de información, gráficos, texto, en síntesis, son áreas vacías. En la composición resulta de vital importancia dado que, de esta forma se construye un equilibrio y sobre todo se jerarquiza la información.

2.10.2.4 *Filetes*

De igual manera los filetes forman parte decorativo en la composición y maquetación de una página. A continuación, se detalla los tipos que existe:

-) Filetes de conexión: Como su nombre lo indica, conecta la información. Por ejemplo, la lectura de una imagen con su respectivo texto o también a bloques de texto que se mantienen distanciados pero que los une por su contenido similar.(p.50)
-) Filetes de jerarquización: Este tipo de filete se utiliza para resaltar, ya sea un elemento gráfico de un grupo idéntico o para detallar información importante. (p.50)
-) Por otro lado, el filete de separación se utiliza clasificar información. Por ejemplo, imágenes de texto, o diferentes temas no relacionados. (p.50)
-) Filete decorativo: Sus usos son muy diversos, dependiendo de la función que se le encomiende dentro de la página. (p.50)

2.10.2.6. *Fondo*

Con respecto a, el fondo está determinado como la textura, ya sea de color o imagen que se encuentra inscrita dentro del soporte de la página. Un dato importante es que puede o no pertenecer a los límites de la retícula.

2.10.2.7. *Color*

En cuanto a, el color resulta ser uno de los pilares en la maquetación de las páginas, sobre todo porque debe cumplir con funciones principales; atraer la atención, mantener la atención, transmitir información, y didácticamente ayuda a que la información se recuerde.(p.26)

2.11 Material didáctico

Con el pasar de los tiempos, el concepto de lo que significa el material didáctico a tenido varias denominaciones, como es el caso de: apoyos didácticos, recursos didácticos, medios educativos, como podemos evidenciar son algunos, sin embargo, el más utilizado es el material didáctico.

En efecto se entiendo por material didáctico a un grupo de medios materiales que sintetizan organizan, y enseñan el proceso de aprendizaje. Por otra parte, el material puede estar representado de forma física como virtual, es importante mencionar que, sin importar la rama, el objetivo es despertar el interés de los estudiantes o en este caso el de los lectores del recetario de platos típicos.

Así mismo, la importancia del material didáctico está influenciado a despertar los estímulos en los órganos sensoriales, en resumen, tiene que ver con el despertar el hambre del aprendizaje sin importar el soporte, sino la técnica utilizada para evitar desconcentrar sino más bien atrapar al estudiante.

A continuación, se mencionará varias características, con el fin de reflejar el buen aprendizaje.

- J) Objetivo: La principal meta es lograr fijarse en la problemática y a partir de ello buscar soluciones mediante técnicas de aprendizaje.
- J) Al realizar el material didáctico, se debe asesorar que guarden familiaridad con respecto a los temas que se vaya a impartir.
- J) En este apartado se busca desarrollar varias capacidades como: capacidad, estilo cognitivo, interés, conocimientos previos, experiencia y habilidades requeridas para utilizar de manera correcta.
- J) Finalmente, la característica del contexto es muy importante para tener en claro el desarrollo del material, aquí es donde la técnica debe guardar la similitud tema a tema, para adaptarse a las nuevos soportes.(Morales, 2012, p.14)

2.11.1 Métodos del proceso enseñanza-aprendizaje

Con relación con, los métodos para el proceso de enseñanza-aprendizaje, consta en un sistema de varias acciones que normaliza la actividad que el docente y estudiante, enfocado en el logro de los objetivos, el interés por ambas partes y la motivación de adquirir nuevos conocimientos. Es así que los métodos de enseñanza aprendizaje contestan a las interrogantes: ¿Cómo desarrollar el proceso?, ¿cómo enseñar? y ¿cómo aprender? Se encuentran en una relación de un pasaje muy corto con el resto de los componentes del proceso, respondiendo igualmente de manera estrecha a los objetivos y su tipo de contenido.

Acercas de los procedimientos didácticos están en unidad dialéctica con los métodos, siendo una parte específica que complementan la asimilación de los conocimientos que antecede el método determinado; siendo los siguientes: los dramatizados, la elaboración de resúmenes, los cuadros sinópticos, los esquemas lógicos, la utilización de software educativo, la consulta de fuentes bibliográficas, etc.(Echevarría, *et al.*, s.f, p.5)

2.11.2 Clasificación de los métodos de enseñanza-aprendizaje

En cuanto a, los métodos de enseñanza-aprendizaje existen varios, que se fundamentan en criterios distintos. Guillermina Labarrete expone, a los más notorios, siendo los siguientes:

- por la fuente de adquisición de los conocimientos,
- por la relación de la actividad del profesor y de los estudiantes,
- por el carácter de la actividad cognoscitiva de los estudiantes.

2.11.2.1 *Fuente de adquisición de conocimientos*

El criterio en el cual se fundamenta es la clasificación considerando varios métodos como: orales, trabajo con los libros de texto y otras fuentes, intuitivos y prácticos.

- J Métodos orales tiene una fuente primordial para adquirir conocimiento. Además, entre las distintas formas que se encuentra este método es: narración, conversación, y por último la explicación.
- J Método Texto: Tiene que ver con las herramientas para obtener conocimientos, es decir, desarrollar las habilidades estudiantiles en conjunto con dichas fuentes.
- J Método intuitivo: Su enfoque está dado por la asimilación del contenido mediante la aplicación de los medios de enseñanza-aprendizaje.
- J Método práctico: Como ya menciono arriba las actividades detonarán en el estudiante y profesor el desarrollo de habilidades y hábitos; agregando: la ejercitación mediante tareas prácticas o trabajos de laboratorio. (Echevarría *et al.*, s.f, p.6)

2.11.2.2 *Relación de la actividad del profesor y de los estudiantes*

En segundo lugar, está el criterio de clasificación que fue realizado por el pedagogo Lothar Klingberg, mencionando que entre sus métodos los siguientes el expositivo, trabajo independiente y el de elaboración conjunta.

- J Método expositivo: Está enrumado hacia la apropiación de nuevos conocimientos por parte de los estudiantes, es importante mencionar que predomina la exposición del docente.
- J Método de trabajo independiente: En este método los estudiantes realizan tareas de forma independiente, bajo la tutela del docente.
- J Método de elaboración conjunta: La característica del método consta en la conversación o diálogo entre el docente y los estudiantes. (Echevarría *et al.*, s.f, p.6)

2.11.2.3 *Carácter de la actividad cognoscitiva de los estudiantes*

Finalmente, el carácter cognitivo atiende a los niveles de asimilación hacia los estudiantes generando que se apropien del contenido (reproductivo y productivo). Entre los métodos se encuentra: el explicativo-ilustrado, reproductivo, la exposición problemática, búsqueda parcial o heurística, y el investigativo.

- J Explicativo-ilustrativo: Consta en que el docente transmite conocimientos y el estudiante lo reproduce; incluyendo: la descripción, narración, demostración, ejercicios, lectura de textos, y todo tipo de recursos que ayuden y fortalezcan el aprendizaje.
- J Reproductivo: Abastece al estudiante un modelo con una secuencia de acciones o algoritmos, para resolver situaciones parecidas o similares.

- J Exposición problémica: Aquí el docente explica el contenido, enseñando uno o varios caminos que encaminen a la solución de un problema específico. También es considerado como un “diálogo mental”, entre los dos protagonistas, profesos, estudiante; primeramente se apoya en preguntas que se encarga de responder individualmente, por tanto se evidencia su razonamiento lógico, de esta manera guía el pensamiento del segundo
- J Búsqueda parcial o heurística: El docente organiza la participación del estudiante enviando tareas investigativas, lo que genera primeramente que se organice por etapas observando, planteando hipótesis, elaborando un plan de investigación y experimentando con diferentes niveles que exijan más al estudiante.
- J Investigativo: El alumno ejecuta la actividad de búsqueda por su cuenta, enfocándose en la solución de problemas, y planteamiento de estos. (Echevarría *et al.*, s.f, p.7)

2.12 Método Explicativo-Ilustrativo

En este apartado se plantea realizar una semejanza entre lo que ocurre en un salón de clases con un material didáctico como la receta. Por una parte está la metodología que se utiliza en el método explicativo-ilustrativo que consta en que explica el docente su conocimiento y el alumno debe reproducirlo, En relación con el recetario ocurre algo similar, aquí el docente es el diseñador quien mediante una investigación maquetó el producto didáctico para que sea lo más entendible y el público viene siendo el estudiante quien asimila lo explicado en el material y reproduce preparando el plato típico según lo indica la receta.

Las estructura aplicada en el material didáctico sería de la siguiente manera: la continuidad de los contenidos, en el caso del recetario sería la disposición para ordenar cada receta, un conjunto de actividades, este sería el listado de ingrediente que necesita para la elaboración, y por último la metodología, aquí se detalla el paso a paso para obtener le receta.

2.13 Recetario

La concepción de lo que significa esta palabra tiene que ver con un listado detallado de los ingredientes que se requieren para elaborar un platillo, aderezo, salsa, y guarnición con una maquetación correcta para que sea entendible al momento de leer. Por otra parte, agrega información adicional que contiene, costos unitarios, las cantidades unitarias, las cantidades utilizadas, y los costos totales, que serán de gran ayuda para calcular los precios de venta de cada platillo.(Veloz, 2010, p.17)

Dentro de la cocina, el recetario tiene un enfoque, más allá de preparar el plato consiste en el diseño y exploración de los componentes y la forma en la que estos se relacionan entre sí. Es así

como la receta se explica como un objeto de diseño culinario, cuyo objetivo es el identificar y facilitar los procesos a seguir por parte del lector para preparar la receta, de esta manera se está aplicando el recetario como metodología de enseñanza, primeramente, como mecanismo cultural para conocer cuáles son los platos típicos de la ciudad de Riobamba, y en segundo lugar me detalla el paso a paso que debo llevar a cabo para replicar la receta.

Dentro de la cultura gastronómica, la receta representa aspecto clave, porque está distribuida mediante una estructura informativa de ejecución y reproducción de un platillo. Por otra parte, la receta de cocina a estado sujeto a múltiples publicaciones académicas, pasando por la filosofía, lingüística, la historia, la psicología, la sociología, y la antropología por mencionar algunas.

Con respecto a su historia, contexto, ingredientes, proceso e instrucciones están enmarcados en una configuración bipartita es decir que se divide en secciones de ingredientes y procedimientos a llevar a cabo.

Al hablar de la historia de los recetarios en el siglo XIX, hacen su presentación los primeros recetarios que estaban estructurados, por una parte, los ingredientes con sus respectivas cantidades, para facilitar así la información al lector, también colocan en una columna independiente el título con las respectivas instrucciones. De este modo, la segmentación por bloques fueron las base firmes y sólidas para organizar y distribuir los contenidos en la receta.

Con respecto a las funciones específicas y las instrucciones en la receta es proporcionar la información necesaria al lector para que de esta manera cumpla con la preparación del plato. Con respecto al recetario de platos típicos se proporcionará la información con una breve historia y a partir de ello la sucesión de pasas y cantidades para replicar el plato gastronómico.(Mejorada, 2020, pp.14-16)

CAPÍTULO III

3 MARCO METODOLÓGICO

3.1 Enfoque

Maneja el campo que tiene que ver con la recolección y análisis de datos, para de esta forma generar preguntas correctas de investigación, igualmente pretende revelar nuevas interrogantes en el proceso de interpretación.(Hernández et al., 2014, p.7)

Es así como, se aplicará el enfoque cualitativo, porque el resultado a obtener no va por el camino de la medición sino más bien se enfoca en obtener información mediante las experiencias y percepciones de los chef o dueños de los establecimientos donde preparan el plato típico

3.2 Método de investigación

3.2.1 *Investigación documental*

Está definida como una cadena de métodos y técnicas que se fundamenta en la búsqueda de procesamiento y almacenamiento de información albergada en otros documentos. Con la información recopilada, organizada y analizada de fuentes documentales escritas, habladas o audiovisuales, en primera instancia se organiza sistematizadamente de manera coherente y argumentada, generando nuevo conocimiento.(Tancara, 1993, p.5)

El objetivo es entonces recabar información acerca de las recetas de platos típicos de la ciudad de Riobamba para posteriormente comparar con otra fuente de donde se obtenga información semejante y así finalmente generar la retroalimentación al lector.

3.2.2 *Investigación Exploratoria*

Este tipo de investigaciones tiene un enfoque general de tipo aproximativo con relación a una determinada realidad. Se aplica esta investigación especialmente cuando el tema escogido a sido poco indagado, con más razón cuando a resultado difícil de formular hipótesis precisas. También es aplicable cuando surge un nuevo fenómeno no muy común que no admite una descripción sistemática, además un factor también se da cuando los recursos del investigador no son los suficientes para realizar una investigación más profunda.

Cabe recalcar que la investigación exploratoria no aumenta el grado de familiaridad con fenómenos relativamente desconocidos o incluso obtener información acerca de la probabilidad de llevar a cabo un investigación más completa. En fin esta clase de estudios se enfoca en el comportamiento del fenómeno sobre todo en circunstancias donde no existe mucha información. (Hernández et al., 2014, p.91)

3.3 Poblaciones

La investigación será ejecutada en la ciudad de Riobamba para conocer los platos típicos que existen, con el objetivo de diseñar el material didáctico y así retroalimentar al público objetivo con la gastronomía rica de la zona.

En cuanto a los tipos de población está comprendido en cuatro grupos, el primer público objetivo viene siendo las amas de casa. En segundo lugar, esta los informantes calificados siendo los chef o propietarios de los establecimientos donde se prepara la comida típica. En tercer lugar, el material documental de cocina donde se detalla ciertos aspectos claves para el desarrollo del material didáctico. Por último, los platos típicos que se identificaron en la ciudad de Riobamba.

3.3.1 Público objetivo

En cuanto al público objetivo escogido, son las amas de casa, ya que al realizar varias actividades domésticas entre ellas la cocina este material didáctico enriquecerá sus conocimientos gastronómicos, además que con dicha información podrán dejarlo a sus futuras generaciones y de esta manera no se perderá la tradición, ni el gusto por saber y preparar lo típico.

Tabla 1-3: Características de las amas de casa

Amas de casa	
Características	
J	Responsabilidad con la familia
J	Proactiva
J	Productiva
J	Multifuncional

Realizado por: Zabala, W. 2022

3.3.2 Informantes Calificados

Acerca de, los informantes calificados entran un grupo de personas selectas que aportaran en gran medida información importante como experiencia, ingredientes, cantidades, y pasos que debe ejecutar el lector del recetario para replicar el plato típico, de este modo es como se obtiene la fundamentación teórica para que el material tenga el aporte cultural gastronómico que se requiere. tabla, institución, organismo, y cargo

Tabla 2-3: Informantes calificados

Informantes calificados	
Institución	Cargo
Mercado “La Merced”	Gestor Gastronómico
Heladería " Fuente de Soda "	Propietaria del establecimiento
Helados de San Francisco	Propietaria del establecimiento
Asociación de Chefs del Ecuador	Chef Titulado
Experiencia	Ama de casa

Realizado por: Zabala, W. 2022

3.3.3 *Material documental de cocina*

Con respecto al, material de cocina este se utilizará como base de fundamentación para posteriormente pasar a la etapa de maquetación y diseño, buscando que este a su vez sea coherente y cumpla con el objetivo didáctico y comunicacional. Con respecto a, los libros escogidos son los siguientes: “Cocina ecuatoriana e Internacional”, y “El poder medicinal de los jugos”.

3.3.4 *Los Platos Típicos*

Por último, está la investigación que se realizó en el marco teórico, identificando a la población de los platos típicos de la ciudad de Riobamba, de esta manera es como se obtuvo el contenido del que va a estar compuesto el recetario.

Tabla 3-3: Criterios de selección de los platos típicos

Criterios de selección	
Plato típico	Plato tradicional
Llapingachos con chorizo, huevo, y más jugo de carne	Hornado Riobambeño
	Jugo de fruta con hielo del “Chimborazo”
Yaguarlocro	Las Guaguamamas con fritada de Riobamba
Caldo de 31	
Helados de San Francisco	
Heladería Fuente de Soda	
Tripa Mishqui o Mishki	
Morocho de leche	

Realizado por: Zabala, W. 2022

3.4 **Técnicas e instrumentos**

Constan en un conjunto de procedimientos metodológicos y sistemáticos, teniendo como propósito garantizar el desarrollo del procesos investigativo. De esta manera con la aplicación de

cada uno de ellos, es posible obtener información y conocimiento para responder preguntas en el desarrollo investigativo.(Universidad la Concordia, 2020, p.2)

Por otra parte, los instrumentos de investigación tienen que ver con los recursos que el investigador utiliza para confrontar problemas y fenómenos para finalmente extraer información de los ya mencionados. A continuación son los siguientes: formularios en papel, dispositivos mecánicos y electrónicos que servirán para la recolección de datos acerca del problema o fenómeno específico.(Mejía, 2005, p.16)

3.4.1 *Entrevista*

Está definida como, una reunión en donde se conversa e intercambiar información entre dos actores, el entrevistador y entrevistado u entrevistados (pareja, familia o equipo). Por otro lado el mecanismo funciona mediante la formulación de preguntas que después serán respondidas, cumpliendo con la función de la comunicación y elaboración en conjunto de significados relacionados con el tema.(Hernández, et al., 2014, p.403)

En efecto el instrumento a aplicar será la entrevista dado que esta permite obtener información directa con la persona, así se recolectará datos imposibles de encontrar en la investigación documental, además la intención es saber la historia que guarda el plato típico con el lugar donde se prepara.



**Escuela Superior
Politécnica de Chimborazo**

Escuela Diseño Gráfico

Buenos Días, soy estudiante de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo (ESPOCH).

Objetivo:

Conocer y rescatar aquellos platos típicos de la ciudad de Riobamba, para posteriormente acoplarlos al recetario ilustrado.

Nombre: _____ Edad: _____

Fecha: _____

1. ¿Cuál es su nombre?

2. ¿Qué edad tiene?

3. ¿Cuéntenos (Nombre del entrevistado) como inicio y hace cuantos años tiene su negocio?

4. ¿Coméntenos (Nombre del entrevistado) a breves rasgos cuales son los ingredientes que se requiere para preparar el plato típico?

5. ¿Cual es el procedimiento para la preparación del platillo?



Riobamba Ecuador
Panamericana Sur km. 11.0
Código Postal: EC080155

Teléfono: 512 (01) 2990-200
Teléfono: (01) 2 517-001

epoch.edu.ec

Ilustración 2-3: Modelo entrevista

Realizado por: Zabala, W. 2022

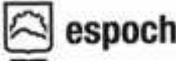
3.4.2 *Ficha de Observación*

Es considerada como un registro sistemático, válido y muy confiable para estudiar el comportamiento o conducta, siendo utilizada en varias situaciones. El modus operandi con los métodos y técnicas del investigador utiliza sus sentidos porque mira, registra, y analiza hechos que tenga mucha relevancia. El objetivo general es registrar el comportamiento, cabe destacar que es importante mantener la cordura para no inferir ni estorbar. (Fernández, 2005, p.3)

Es el instrumento de campo en el cual se realiza una descripción específica de lugar donde se prepara los platos típicos o las personas que están a cargo. Para realizar esta observación se necesita trasladarse a donde surgió el hecho o acontecimiento que es objeto de estudio para conocer el proceso.

Tabla 4-3: Fotografía y Descripción de los platos típicos de la ciudad de Riobamba





Escuela Diseño Gráfico

Tema:		Lugar:	
Subtema:		Investigador:	
Indicador:		Fuente:	
Fotografías	Descripción		

 Escuela Superior Politécnica de Chimborazo
Parque Central San Juan 7 y 1/2
Código Postal 12060188  

Realizado por: Zabala, W. 2022

3.4.3 Fichas de documentación

Este tipo de fichas sirve para revisar la literatura “consiste en detectar, obtener y consultar la bibliografía, además de otros materiales que sin lugar a duda pueden ser útiles para el objeto de estudio planteado, entonces es así como se extrae y recopila la información destacable e importante para el problema de investigación.

Con respecto a la elaboración de la ficha ayuda a sintetizar y ordenar los datos que se van identificando en la investigación, así se nutre en gran medida la obtención de información que aporte significativamente a la obtención de resultados. (Hernández, et al., 2014: pp.58-59)

-modelo de ficha de documentación

Tabla 5-3: Modelo de ficha de documentación

DISEÑO DE MATERIAL DIDÁCTICO ILUSTRADO SOBRE RECETAS DE LOS PLATOS TÍPICOS DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA

esPOCH

Código:

Escuela Diseño Gráfico

Tipo de fuente:	
Nombre del documento:	
Lugar y fecha del documento:	
Autor:	
Cargo del Autor:	
Volumen:	
Página:	
Nombre de la receta:	
Contenido:	

Realizado por: Zabala, W. 2022

3.5 Metodología del diseño MEDOA

Antes de entrar en contexto con el diseño del material didáctico es importante conocer el significado de la metodología a usar, el cual es (Metodología para el Desarrollo de Objetos de

Aprendizaje). El objetivo de esta metodología es combinar las arquitecturas tanto en cascada como espiral para ejemplificar el ciclo de vida de un material didáctico. (Alonso *et al.*, 2013, p.2)
 A continuación, se detallará cada uno de los componentes que forman parte de esta metodología.



Ilustración 3-3: Modelo mixto de MEDOA

Fuente: Alonso *et al.*, 2013

3.5.1 Planeación

Previo a empezar cualquier tipo de proyecto, es sumamente importante determinar los resultados alcanzables, e igual forma la condiciones futuras y elemento importantes para que el proyecto funcione eficientemente, para ello es necesario elaborar una planeación. Este término mencionado se fundamenta en fijar un curso concreto de acción a seguir, claro estableciendo principios, secuencialidad en operaciones que permitan desarrollar el proyecto. (Alonso *et al.*, 2013, p.2)

Tabla 6-3: Etapa de planeación MEDOA

ACTIVIDADES – FASES METODOLOGÍA MEDOA	MESES																	
	Abril				Mayo				Junio				Julio		Agosto			
	SEMANAS																	
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	1	2	
Planeación																		
Presentación y aprobación del ante proyecto																		
Fundamentación teórica																		
Desarrollo del marco metodológico																		
Presentación al tutor																		
Análisis																		
Análisis e interpretación del registro de datos obtenidos en el proceso metodológico. (estudio																		

3.5.2.2 *Análisis pedagógico*

Para este apartado se delimita específicamente cual es el mecanismo pedagógico a utilizar, en este caso el recetario y así partir con la delimitación de las características que debe contener para así satisfacer las necesidades del usuario y el objetivo de aprendizaje tomando en cuenta la competencia, habilidades, y estilos de aprendizaje. (p.3)

3.5.2.3 *Análisis educativo*

Finalmente, , elegir al recetario como vehículo para empaparse del tema, y por último invitar a replicar lo que esta descrito. (p.3)

3.5.3 *Diseño*

En esta etapa de la metodología es de vital importancia, ya que a qui se detallará las en este apartado se detalla como mediante el recetario aportara con la recuperación de la identidad cultural gastronómica especificaciones que va a tener el diseño en general para así ayudar con el desarrollo del material educativo. Es importante mencionar que esta etapa se lleva a cabo para la estructuración del modelo OA, de manera general y específica, además se considera igualmente el punto de vista pedagógico como multimedial. (Alonso *et al.*, 2013, p.3)

3.5.3.1 *Diseño Pedagógico*

Resulta ser el más extenso, debido a que engloba y detalla todos los aspectos educativos que se considera en el OA, entonces en este caso los aspectos educativos en el recetario es la forma como se prepara con sus respectivos ingredientes. (p.3)

3.5.3.2 *Diseño de Interacción*

En el se detalla las posibles acciones que el usuario visualiza de primera mano al interactuar con el material, en el caso del recetario es el impacto visual que cree la composición con la que se distribuyó la información. (p.3)

3.5.3.3 *Diseño de Navegación*

Finalmente aquí se detalla de manera puntual como el usuario recorrerá en el material. Haciendo la comparación con el recetario es la distribución objetiva de la información para de esta manera lograr la retroalimentación material-usuario. (p.3)

3.5.4 *Implementación*

En esta fase se ejecuta la programación de OA, en donde se utiliza el guion multimedia que es el resultado de la etapa de diseño. Por otra parte la implementación en MEDOA, está dividido en cinco pasos o tareas siendo las siguientes: definición de las herramientas a utilizar, desarrollo de

contenidos elementos multimedia, actividades y por último evaluaciones. Una vez ejecutado esos cinco pasos el resultado será aplicar al OA, resumidamente es un conjunto de medios, metadatos, y la descripción detallada de lo que se llevó a cabo en el proceso de implementación. (Alonso *et al.*, 2013, p.3)

Es así como, se obtiene un primer borrador de lo que será el recetario, en otras palabras aquí se juntaran las ilustraciones, elementos compositivos de página, en sí es todo el diseño editorial del material didáctico a presentar.

3.5.5 Validación

En el proceso se hace una comparativa al desarrollo de un software, siendo un punto clave dado que representan el mecanismo para comprobar especificaciones tanto en los requisitos e identificar posibles errores un código de software, es así que como estar de documentación esta la fase de implementación y los resultados de la validación arrojará una respectiva corrección a los defectos hallados.

La metodología MEDOA toma en cuenta a la validación subdividida en cuatro aspectos importantes, siendo los siguientes: estructura del OA, Aspectos pedagógicos, Interactividad, y los Aspectos Técnicos. (Alonso *et al.*, 2013, p.3)

Para ello se utiliza un instrumento que pertenece a la técnica de observación y se trata de una escala estimativa que sirve para evaluar las conductas, productos, procesos o procedimientos realizados por el público objetivo.

Tabla 7-3: Modelo escala estimativa

Escala estimativa					
Cargo:	Asignatura: Gastronomía				
Propósito: Evaluar el grado de aprendizaje al leer cada receta					
Niveles de logro					
Indicadores	Excelente	Muy bien	Bien	Regular	Deficiente
Diseño correcto del material didáctico.					
Representación gráfica correcta de las recetas.					
Comprensión del tema y su representación gráfica.					
Comprensión lectora del sistema gráfico implementado en cada receta.					
Captación de la información proporcionada en el recetario.					

Realizado por: Zabala, W. 2022

3.5.6 *Implantación*

Con relación a, este proceso el Objeto de Aprendizaje (OA), está ya en la parte final del ciclo de vida de un material didáctico, lo que quiere decir prácticamente es que se difunde ya el material para el usuario para posteriormente recabar información puntual para saber si funciona y cumple con el objetivo por el cual fue creado, los datos serían: fecha de implantación y comentarios. (Alonso *et al.*, 2013, p.3)

3.5.7 *Mantenimiento*

Finalmente la fase de mantenimiento del OA, se considera los distintos cambios que deben efectuarse al material educativo, observando las respectivas correcciones a los problemas detectados, ya sea durante su uso o bien para mejorar la propuesta de usabilidad del material. (Alonso *et al.*, 2013, p.3)

Para ello existen tres tipos de mantenimiento y cada uno de ellos se aplicará dependiendo de las necesidades que resulte de aplicar la respectiva validación. Los tipos de mantenimiento son los siguientes: mantenimiento correctivo o preventivo, mantenimiento adaptativo, y mantenimiento perfectivo o evolutivo.

3.5.7.1 *Mantenimiento correctivo o preventivo*

Este tipo de mantenimiento se encarga de corregir los errores detectados y que por ende influyen en el comportamiento del producto deseado. Los errores detectados pueden ser de procesamiento rendimiento, programación (en el caso que se trate de un software). (Alonso *et al.*, 2013, p.3)

Es importante mencionar que en este caso, no se trata de ningún software más bien de un producto que puede leerse de manera digital o impresa, aquí si se llega a aplicar se realizara una analogía respecto al software y el material didáctico.

3.5.7.2 *Mantenimiento adaptativo*

A continuación, en este tipo de mantenimiento tiene que ver con la capacidad de adaptar los recursos para que sea inclusivo y educativo. (Alonso *et al.*, 2013, p.3)

La manera de aplicar este tipo de mantenimiento es buscar abarcar no solo a un público objetivo planteado, sino explorar el campo por personas que padezcan alguna discapacidad específica y adaptar el material para que ellos puedan aprender de la misma forma e igualitaria.

3.5.7.3 *Mantenimiento perfectivo o evolutivo*

Finalmente, en este tipo de mantenimiento lo que hace es que refactoriza ciertos bajos de la aplicación para hacerla más perdurable y eficiente. También entra en contexto con el añadir nuevas funciones que ayuden a una mejor ergonomía del material didáctico. (Alonso *et al.*, 2013, p.3)

CAPÍTULO IV

4 RESULTADOS

De acuerdo con, la metodología de MEDOA se obtuvo varios resultados, partiendo desde la recolección de la información de varias fuentes confiables para trasladar el contenido generado al material didáctico y así contextualizar las ilustraciones, la razón del estudio realizado se debe a un carácter interno porque la problemática se desarrolla en el mismo entorno, de la ciudad de Riobamba.

El factor que desencadena la pérdida de identidad cultural es el desconocimiento de la gastronomía local, que por lo general se da por la discontinuidad para que la receta trascienda generación tras generación, de esta manera es como se termina con la cultura de los antepasados. Por otro lado, la presente investigación tiene como finalidad lograr que los riobambeños especialmente las amas de casa sientan atracción por conocer las recetas locales, siendo el vehículo de enseñanza la ilustración digital para detallar gráficamente un procedimiento y así pasar de lo complejo a algo más digerible.

Los resultados que arrojaron empezando desde el enfoque, método y técnicas, es la recolección de experiencias y percepciones de los chef o dueños de establecimientos donde preparan los platos típicos. Finalmente para planificar el material didáctico se utilizó la metodología MEDOA (Metodología para el Desarrollo de Objetos de Aprendizaje), permitiendo así estructurar el proceso que se lleva a cabo para la creación del material didáctico.

4.1 Resultados de entrevista realizada a informantes calificados

Se ha ejecutado las entrevistas a los diferentes informantes, para así reunir la información respecto a su experiencia, los ingredientes requeridos y el procedimiento para realizar el plato típico.

Tabla 8-4: Tabulación de entrevistas

Nombre	Edad	Experiencia	Receta	Ingredientes	Procedimiento
Luis Alfredo Arrellano Luna	57	Tercera generación	Llapingachos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Manteca de puerco 2. Papa de buena calidad (no con cualquier tapa se elabora el llapingacho) 3. Chorizo de calidad 4. Huevo 5. Ensalada (remolacha o beterrava, zanahoria, tomate, cebolla colorada) 6. Aguacate 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se empieza cocinando las papas, luego a un temple adecuado se las aplasta. 2. Se agrega cebolla blanca y queso 3. Se las fríe con manteca de puerco 4. Se fríe el chorizo (cerdo) 5. Se pela la remolacha, zanahoria y se pica junto con la cebolla colorada.
Luis Alfredo Arrellano Luna	57	Tercera generación	Yaguarlocro	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menudo de borrego 2. Papas 3. Sangre del borrego 4. Achiote 5. albaca, hierva buena 6. cebolla colorada 7. Limón 8. Aguacate 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se lava el menudo de borrego 2. Se cocina las tripas previamente cortadas a un tamaño prudente junto a la hierba buena 3. Una vez que las tripas se hayan cocinado y por ende quitado el olor del borrego se procede a unir con el locro de papa previamente preparado con se respectivo refrito (cebolla colorada, blanca) 4. Para servir el plato finalmente, se le agrega la sangre junto a un picadillo de cebolla colorada y una taja de aguacate.
Isidoro Miranda	63	Cuarta generación	Jugo de fruta con hielo del Chimborazo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mora, naranjilla, coco, alfalfa, tomate, guanábana, frutilla. 2. Hielo del Chimborazo 3. Azúcar 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Licuado de la fruta por separado 2. Por separado tiene un color asignado en cada licuadora, y dependerá de la petición del cliente, 3. Además una vez ya elegido el sabor del jugo le coloca el hielo del Chimborazo 4. Sirve en los recipientes plásticos junto a un sorbete.
María Asqui	43	Segunda generación	Tripa Mishqui o Mishki	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tripas de vaca 2. Ajo 3. Zumo de limón 4. Hierva buena 5. Comino molido 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpieza de las tripas de vaca, para que no queden residuos desagradables (tufo) 2. Colocar las tripas en el jugo de limón, hierva buena, ajo, comino,

				6. Achiote	<p>achiote y sal, y l deajo reposar 45min máximo una hora.</p> <p>3. Para la preparación del mote yo deajo remojando un día antes, y al cocinar pongo el mote con bastante agua hasta que se suavice y reviente.</p> <p>4. Ya para empezar a vender enciendo la parrilla, corto las tripas en trozos medianos y grandes dependiendo de lo que el cliente pida, y aso durante 10 min hasta que la grasa brote.</p> <p>5. Una vez que las tripas estén listas le acompaño de mote y el ají que yo preparo.</p>
Vanesa Chávez	30	Segunda generación	Caldo de 31	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tripas de res (corazón, pulmón, riñón, hígado, intestino) 2. Ajo 3. Limón 4. Hierva buena 5. Comino 6. Albaca 7. Zanahoria 8. Orégano 9. Leche 10. Maní 11. Achiote 12. Papas 13. Mote 	<p>Caldo</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Limpieza de las tripas (se empieza limpiando las tripas con limón, hierva buena y agua caliente hasta que salga el tufo de cada uno de ella o lo malos residuos que tiene cada tripa, por lo general yo realizo esta limpieza 2 o 3 veces hasta que quede complemente limpio). 2. Al momento de cocinar la tripas ubico en la olla con agua hirviendo: 4 ajos en pepa, 2 zanahorias enteras, una cebolla colorada corta en trozos y orégano, todo esto junto con las tripas para cocinarse, lo deajo alrededor de unas dos horas. 3. Una vez trascurrido esas dos horas voto el agua que estaba junto a las tripas cocinándose para nuevamente enjuagar las tripas y colocar una agua limpia a cocinar junto con dos pepas de ajo rallado, sal comino, orégano, albaca. 4. Una vez que las tripas estén suaves coloco la mezcla de leche con maní previamente licuado en la olla del caldo, deajo hervir hasta que los sabores estén listos revisando constantemente su sabor.

					<p>5. Finalmente coloco achiote.</p> <p>Mote</p> <p>6. Para la preparación del mote yo dejo remojando un día antes, y al cocinar pongo el mote con bastante agua hasta que se suavice y reviente.</p> <p>7. Por último para servir el plato primero coloco dos papas que estaban previamente cocinadas, luego el mote y finalmente la menudencia de res o el caldo como se conoce.</p>
María Soledad Aguagallo	48	20 años	Hornado	<p>1. Chanco</p> <p>2. Ajo</p> <p>3. Cebolla Colorada</p> <p>4. Cebolla Blanca</p> <p>5. Comino molido</p> <p>6. Yervas</p> <p>7. Sal</p> <p>8. Pimiento</p> <p>9. Orégano</p> <p>10. Papas</p> <p>11. Maní</p> <p>12. Leche</p> <p>13. Tomate</p> <p>14. Ají</p> <p>15. Lechuga</p> <p>16. Chicha de Jora</p> <p>17. Mote</p>	<p>Preparación del Chanco</p> <p>1. Para la preparación del primer aliño aguado se necesita ajo, cebolla colorada, cebolla blanca, yerbita.</p> <p>2. Para la preparación del aliño seco Se muele en el molino la sal, la pimienta, comino, achiote, orégano. Una vez untado al chanco los dos aliños van al horno y se deja cocinar de 3 a 4 horas dependiendo el tamaño del chanco.</p> <p>3. Preparación de la salsa de maní Se prepara un refrito de cebolla colorada, blanca y achiote, sal, luego se la añade la pasta de maní previamente licuada con un poco de leche. Se deja hervir hasta que espese.</p> <p>4. Preparación de la Tortilla de papa Se cocina la papa especial para llingachos, una vez que este suave se la aplasta juntamente con un refrito de cebolla blanca con un poco de achiote. Luego se da la forma de la tortilla y se la fríe.</p> <p>5. Preparación del Mote Para la preparación del mote yo dejo remojando un día antes, y al cocinar pongo el mote con bastante agua hasta que se suavice y reviente.</p>

					<p>6. Preparación del Chiriuchu o Agrio</p> <p>Se pica cebolla colorada, tomate de carne, yerbita y ají en trozos pequeños y se deja marinar por 20 minutos con chicha de jora.</p> <p>Finalmente, para emplatar, se pone como base lechuga picada, las tortillas de papa con su salsa de mani, mote, los pedazos de hornado con su respectivo cuero reventado y su agrio o chiriuchu. Y como bebida acompañante un vaso de chicha de jora.</p>
María Paredes Solorzano	60	1955	Helados de Paila	<p>1. Frutas (mora, coco, frutilla, taxo, maracuya, y guanábana), hielo, azúcar.</p> <p>2. Sabores (chocolate, chicle, vainilla, oreo, ron pasas, crema especial)</p> <p>3. Otros (Bombón, Imperial artesanal)</p>	<p>Preparación del helado de paila.</p> <p>1. Comenzamos batiendo el jugo de las diferentes frutas, para de esta manera obtener el sabor característico de cada fruta.</p> <p>2. Posteriormente se prepara una base en una especie de bandeja, donde colocaremos la paja con el hielo y la sal en grano. Después colocaremos sobre el hielo la paila.</p> <p>3. Ahora verteremos el jugo de la fruta que se vaya a preparar el sabor del helado y la vertemos en la paila.</p> <p>4. Tomamos una paleta y empezamos darle vueltas a la paila, el objetivo es que se vaya desprendiendo el líquido y de esta manera se solidifique en las paredes de la paila.</p> <p>5. El resultado de este proceso hace que se mezcle y empiece adquirir una mezcla homogénea.</p> <p>6. Una vez que el helado alcance su punto se deberá envasar y refrigerar a una temperatura en la que se mantenga.</p> <p>7. Finalmente, el helado se toma con una paleta dependiendo del sabor que el cliente necesite y se la coloca en un cono, vaso, o tarrina si requiere por litros.</p>

Lida Camacho de Martínez.	95	1950	Helados de San Francisco	<p>1. Ingredientes chocolate, taxo, coco, mora, de agua y de crema</p> <p>2. Vasos de aluminio</p> <p>3. Azúcar</p> <p>4. Leche</p> <p>5. Palos de helado</p>	<p>Preparación del helado de vaso.</p> <p>1. Se licua la fruta previamente congelada, para así obtener la esencia para helado.</p> <p>2. Se prepara un almíbar que consiste en la azúcar diluida con un poco de agua.</p> <p>3. Una vez que se tiene listo todos los ingredientes se coloca en los vasos de aluminio y se lleva a congelar por 24 horas o dependiendo de la potencia del refrigerador.</p> <p>Preparación helados de crema</p> <p>1. Se licua la fruta con la leche y azúcar.</p> <p>2. Posteriormente con el contenido del licuado procedemos a colocar en los vasitos.</p> <p>3. Se colocan en el refrigerador durante 24 horas o dependiendo de la potencia del refrigerador.</p>
Hilda Rodríguez	84	Empleada doméstica por varios años	Morocho	<p>1. Morocho en grano</p> <p>2. Leche</p> <p>3. Rajas de canela</p> <p>4. Clavo de olor</p> <p>5. Pimiento dulce</p> <p>6. Pasas</p> <p>7. Azúcar</p> <p>8. Esencia de vainilla</p>	<p>Preparación del morocho</p> <p>1. Se deja remojando el grano de morocho un día antes de la preparación</p> <p>2. Aromatizar la leche (se pone a hervir la leche junto a la canela, clavo de olor y pimienta de dulce)</p> <p>3. Posteriormente se pone a cocinar el morocho y en lapsos de tiempo se aumenta agua hasta que este suave el morocho para hidratar el grano.</p> <p>4. Una vez que el grano de morocho esté listo se le escurre el agua con el cual se cocinó para luego agregar la leche aromatizada.</p> <p>5. Se deja cocinar aproximadamente 15 min.</p> <p>6. Finalmente, se le agrega azúcar un poco de esencia de vainilla y pasas.</p>

Lucy Moreno	32	Estudio en escuela gastronómica	Guaguamama	1. Guaguamama (corte del cerdo obtenido de la placenta de la cerda) 2. Limón 3. vinagre 4. sal 5. Diente de ajo 6. cebolla paiteña	Preparación del morocho 1. Lavar la guaguamama con limón, vinagre y sal en abundante agua. 2. Cortamos la guaguamama en trozos pequeños 3. Cocinar la guaguamama con sal, ajo y cebolla, una vez que este suave la freímos en la misma paila de la fritada, o separado en un refrito para finalmente acompañarlo con chicharrón, plátanos maduros y mote.
Total	9 Entrevistados		10 recetas		

Realizado por: Zabala, W. 2022

4.2 Resultado ficha de observación

En la aplicación de esta técnica se registró los siguientes resultados que fueron minuciosamente aplicados en el proceso de las entrevistas se utilizó los sentidos para observar, registrar, y analizar hechos que tuvieron mucha relevancia.



Escuela Diseño Gráfico

Tema: Platos típicos	Lugar: Riobamba
Subtema: Llapingachos	Investigador: Washington Zabala
Indicador: fotografía, descripción, cromática	Fuente: Sr. Luis Arellano Luna

Fotografías	Descripción																																				
	<p>Tras lo mencionado por el entrevistado manifiesta, que hay ciertos aspectos claves para la ejecución del plato típico, siendo uno de ellos que la papa debe ser de calidad, por ende esta debe ser elaborada con producto local andino. De igual manera el resto de ingredientes del plato.</p> <p>Respecto al emplatado se visualiza que divide cada ingrediente y lo distribuye en diferentes secciones del plato.</p>																																				
	<p>Cromática: Los colores presentes son los siguientes: Cálidos (amarillo, naranja, mostaza) Fríos (verde y lila) Neutros (blanco)</p> <table style="width: 100%; text-align: center; font-size: small;"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>#FFC135</td> <td>#D38714</td> <td>#B03230</td> <td>#C5662D</td> <td>#77802D</td> <td>#FFFFFF</td> </tr> <tr> <td>C: 2%</td> <td>C: 16%</td> <td>C: 31%</td> <td>C: 16%</td> <td>C: 58%</td> <td>C: 0%</td> </tr> <tr> <td>M: 20%</td> <td>M: 50%</td> <td>M: 94%</td> <td>M: 67%</td> <td>M: 27%</td> <td>M: 0%</td> </tr> <tr> <td>Y: 35%</td> <td>Y: 50%</td> <td>Y: 0%</td> <td>Y: 0%</td> <td>Y: 100%</td> <td>Y: 0%</td> </tr> <tr> <td>K: 0%</td> <td>K: 6%</td> <td>K: 40%</td> <td>K: 5%</td> <td>K: 11%</td> <td>K: 0%</td> </tr> </table>							#FFC135	#D38714	#B03230	#C5662D	#77802D	#FFFFFF	C: 2%	C: 16%	C: 31%	C: 16%	C: 58%	C: 0%	M: 20%	M: 50%	M: 94%	M: 67%	M: 27%	M: 0%	Y: 35%	Y: 50%	Y: 0%	Y: 0%	Y: 100%	Y: 0%	K: 0%	K: 6%	K: 40%	K: 5%	K: 11%	K: 0%
#FFC135	#D38714	#B03230	#C5662D	#77802D	#FFFFFF																																
C: 2%	C: 16%	C: 31%	C: 16%	C: 58%	C: 0%																																
M: 20%	M: 50%	M: 94%	M: 67%	M: 27%	M: 0%																																
Y: 35%	Y: 50%	Y: 0%	Y: 0%	Y: 100%	Y: 0%																																
K: 0%	K: 6%	K: 40%	K: 5%	K: 11%	K: 0%																																

Ilustración 4-4: Ficha de observación “Llapingacho”

Realizado por: Zabala, W. 2022

Escuela Diseño Gráfico

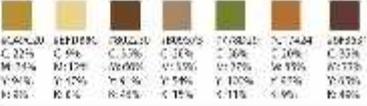
Tema: Platos típicos		Lugar: Pichincha																																				
Subtema: Yaguarloco		Investigador: Washington Zabala																																				
Indicador: Fotografía, descripción, cromática		Fuente: Sr. Luis Arellano Lora																																				
Fotografías	Descripción																																					
	<p>A nivel gastronómico, este lecre tiene una consistencia espesa por la reducción de las papas en el proceso de cocción, que sumado al uso de la leche mantiene un gran sabor.</p> <p>Por lo general se sirve con una porción de sangría, un poco de cebolla picada más tomates, y una taja de aguacate. Cabe resaltar que es opcional comerlo con ello, dado que no es agradable para todas las comensales.</p>																																					
	<p>Cromática</p> <p>Los colores presentes son los siguientes:</p> <p>Cálidos (amarillo, rojo, naranja, café, anaranjado)</p> <p>Fríos (verde, blanco)</p>																																					
	 <table border="1"> <tr> <td>#C4A030</td> <td>#E8D99C</td> <td>#994420</td> <td>#8B5720</td> <td>#708020</td> <td>#707A44</td> <td>#5E5020</td> </tr> <tr> <td>C:22%</td> <td>C:9%</td> <td>C:33%</td> <td>C:33%</td> <td>C:34%</td> <td>C:20%</td> <td>C:33%</td> </tr> <tr> <td>M:75%</td> <td>M:12%</td> <td>M:60%</td> <td>M:53%</td> <td>M:70%</td> <td>M:33%</td> <td>M:33%</td> </tr> <tr> <td>Y:80%</td> <td>Y:12%</td> <td>Y:4%</td> <td>Y:9%</td> <td>Y:100%</td> <td>Y:23%</td> <td>Y:33%</td> </tr> <tr> <td>K:21%</td> <td>K:14%</td> <td>K:24%</td> <td>K:14%</td> <td>K:11%</td> <td>K:49%</td> <td>K:44%</td> </tr> </table>			#C4A030	#E8D99C	#994420	#8B5720	#708020	#707A44	#5E5020	C:22%	C:9%	C:33%	C:33%	C:34%	C:20%	C:33%	M:75%	M:12%	M:60%	M:53%	M:70%	M:33%	M:33%	Y:80%	Y:12%	Y:4%	Y:9%	Y:100%	Y:23%	Y:33%	K:21%	K:14%	K:24%	K:14%	K:11%	K:49%	K:44%
#C4A030	#E8D99C	#994420	#8B5720	#708020	#707A44	#5E5020																																
C:22%	C:9%	C:33%	C:33%	C:34%	C:20%	C:33%																																
M:75%	M:12%	M:60%	M:53%	M:70%	M:33%	M:33%																																
Y:80%	Y:12%	Y:4%	Y:9%	Y:100%	Y:23%	Y:33%																																
K:21%	K:14%	K:24%	K:14%	K:11%	K:49%	K:44%																																

Ilustración 5-4: Ficha de observación “Yaguarloco”

Realizado por: Zabala, W. 2022

Escuela Diseño Gráfico

Tema: Platos típicos		Lugar: Babahoyo																										
Subtema: Jugo de fruta con hielo de Chimborazo		Investigador: Washington Zabala																										
Indicador: Fotografía, descripción, cromática		Fuente: Sr. Rodrigo Alvarado																										
Fotografías	Descripción																											
	<p>La frescura que acompaña a este bebida es única, porque su ingrediente secreto es el hielo, del Chimborazo y las frutas de la región Sierra de Saraguro, más que las de la Costa.</p> <p>Para optimizarlo se machaca y mezcla con la pulpa de otras frutas el señor tiene diferentes variedades.</p>																											
	<p>Cromática</p> <p>Los colores presentes son los siguientes:</p> <p>Cálidos (amarillo, rojo, naranja)</p> <p>Fríos (verde)</p> <p>Neutro (blanco)</p>																											
	 <table border="1"> <tr> <td>#C4A030</td> <td>#E8D99C</td> <td>#FFFFFF</td> <td>#F0A020</td> <td>#708020</td> </tr> <tr> <td>C:22%</td> <td>C:9%</td> <td>C:0%</td> <td>C:10%</td> <td>C:40%</td> </tr> <tr> <td>M:75%</td> <td>M:12%</td> <td>M:100%</td> <td>M:53%</td> <td>M:33%</td> </tr> <tr> <td>Y:80%</td> <td>Y:12%</td> <td>Y:0%</td> <td>Y:23%</td> <td>Y:23%</td> </tr> <tr> <td>K:21%</td> <td>K:14%</td> <td>K:0%</td> <td>K:4%</td> <td>K:41%</td> </tr> </table>			#C4A030	#E8D99C	#FFFFFF	#F0A020	#708020	C:22%	C:9%	C:0%	C:10%	C:40%	M:75%	M:12%	M:100%	M:53%	M:33%	Y:80%	Y:12%	Y:0%	Y:23%	Y:23%	K:21%	K:14%	K:0%	K:4%	K:41%
#C4A030	#E8D99C	#FFFFFF	#F0A020	#708020																								
C:22%	C:9%	C:0%	C:10%	C:40%																								
M:75%	M:12%	M:100%	M:53%	M:33%																								
Y:80%	Y:12%	Y:0%	Y:23%	Y:23%																								
K:21%	K:14%	K:0%	K:4%	K:41%																								

Ilustración 6-4: Ficha de observación “Jugo de fruta con hielo de Chimborazo”

Realizado por: Zabala, W. 2022

Escuela Diseño Gráfico

Tema: Helados artesanales		Lugar: Ríoandía																																																																			
Subtema: Helado de paleta		Investigador: Washington Zabala																																																																			
Indicador: fotografía, descripción, cromática		Fuente: Sra. María Paredes Solórzano																																																																			
Fotografías		Descripción																																																																			
		<p>Los sabores que brindan a la ciudadanía son diversos, además en los conos se puede fusionar hasta dos sabores diferentes, un cono hasta 3, todo a gusto del consumidor. Al probarse el helado son cremosos y refrescantes con un cono bastante crujiente. Los sabores vanían entre frutas de la tierra, costa, y sabores artificiales.</p>																																																																			
		<p>Cromática: Los colores presentes son los siguientes: Cálidos (tono pava, café, mora, fresa, manzana, crema especial, vainilla). Fríos (chicle). Neutro (blanco en el caso del coco y guanabana, etc.).</p> <table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>#FFD966</td> <td>#8B4513</td> <td>#FFFACD</td> <td>#FF8C00</td> <td>#FFFFFF</td> <td>#DC143C</td> <td>#90EE90</td> <td>#F080F0</td> </tr> <tr> <td>C:34%</td> <td>C:52%</td> <td>C:20%</td> <td>C:44%</td> <td>C:0%</td> <td>C:53%</td> <td>C:11%</td> <td>C:51%</td> </tr> <tr> <td>M:29%</td> <td>M:33%</td> <td>M:5%</td> <td>M:35%</td> <td>M:0%</td> <td>M:32%</td> <td>M:72%</td> <td>M:49%</td> </tr> <tr> <td>Y:36%</td> <td>Y:60%</td> <td>Y:17%</td> <td>Y:55%</td> <td>Y:0%</td> <td>Y:30%</td> <td>Y:40%</td> <td>Y:28%</td> </tr> <tr> <td>K:0%</td> <td>K:11%</td> <td>K:0%</td> <td>K:0%</td> <td>K:0%</td> <td>K:0%</td> <td>K:0%</td> <td>K:0%</td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>#FFD966</td> <td>#FFFACD</td> <td>#ADD8E6</td> </tr> <tr> <td>C:34%</td> <td>C:20%</td> <td>C:29%</td> </tr> <tr> <td>M:29%</td> <td>M:5%</td> <td>M:13%</td> </tr> <tr> <td>Y:36%</td> <td>Y:17%</td> <td>Y:32%</td> </tr> <tr> <td>K:0%</td> <td>K:0%</td> <td>K:0%</td> </tr> </table>										#FFD966	#8B4513	#FFFACD	#FF8C00	#FFFFFF	#DC143C	#90EE90	#F080F0	C:34%	C:52%	C:20%	C:44%	C:0%	C:53%	C:11%	C:51%	M:29%	M:33%	M:5%	M:35%	M:0%	M:32%	M:72%	M:49%	Y:36%	Y:60%	Y:17%	Y:55%	Y:0%	Y:30%	Y:40%	Y:28%	K:0%	K:11%	K:0%	K:0%	K:0%	K:0%	K:0%	K:0%				#FFD966	#FFFACD	#ADD8E6	C:34%	C:20%	C:29%	M:29%	M:5%	M:13%	Y:36%	Y:17%	Y:32%	K:0%	K:0%	K:0%
#FFD966	#8B4513	#FFFACD	#FF8C00	#FFFFFF	#DC143C	#90EE90	#F080F0																																																														
C:34%	C:52%	C:20%	C:44%	C:0%	C:53%	C:11%	C:51%																																																														
M:29%	M:33%	M:5%	M:35%	M:0%	M:32%	M:72%	M:49%																																																														
Y:36%	Y:60%	Y:17%	Y:55%	Y:0%	Y:30%	Y:40%	Y:28%																																																														
K:0%	K:11%	K:0%	K:0%	K:0%	K:0%	K:0%	K:0%																																																														
#FFD966	#FFFACD	#ADD8E6																																																																			
C:34%	C:20%	C:29%																																																																			
M:29%	M:5%	M:13%																																																																			
Y:36%	Y:17%	Y:32%																																																																			
K:0%	K:0%	K:0%																																																																			

Ilustración 9-4: Ficha de observación “Helado de paleta”

Realizado por: Zabala, W. 2022

Escuela Diseño Gráfico

Tema: Helados artesanales		Lugar: Ríoandía																															
Subtema: Helado de San Francisco		Investigador: Washington Zabala																															
Indicador: fotografía, descripción (cromática)		Fuente: Sra. Fely Zamora de Karriera																															
Fotografías		Descripción																															
		<p>Se observa que ofrecen dos tipos de helado tanto de cono como de paleta. Los sabores existentes son: chocolate, coco, fresa, mora. Este tipo de helado es lasen como cañeros, o sea, helados en cana.</p>																															
		<p>Cromática: Los colores presentes son los siguientes: Cálidos (tono pava, café, mora, fresa, manzana, crema especial, vainilla). Fríos (chicle). Neutro (blanco en el caso del coco y guanabana, etc.).</p> <table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>#8B4513</td> <td>#DC143C</td> <td>#FFFACD</td> <td>#F080F0</td> <td>#90EE90</td> </tr> <tr> <td>C:52%</td> <td>C:53%</td> <td>C:20%</td> <td>C:51%</td> <td>C:11%</td> </tr> <tr> <td>M:33%</td> <td>M:32%</td> <td>M:5%</td> <td>M:49%</td> <td>M:72%</td> </tr> <tr> <td>Y:60%</td> <td>Y:30%</td> <td>Y:17%</td> <td>Y:28%</td> <td>Y:40%</td> </tr> <tr> <td>K:11%</td> <td>K:0%</td> <td>K:0%</td> <td>K:0%</td> <td>K:0%</td> </tr> </table>							#8B4513	#DC143C	#FFFACD	#F080F0	#90EE90	C:52%	C:53%	C:20%	C:51%	C:11%	M:33%	M:32%	M:5%	M:49%	M:72%	Y:60%	Y:30%	Y:17%	Y:28%	Y:40%	K:11%	K:0%	K:0%	K:0%	K:0%
#8B4513	#DC143C	#FFFACD	#F080F0	#90EE90																													
C:52%	C:53%	C:20%	C:51%	C:11%																													
M:33%	M:32%	M:5%	M:49%	M:72%																													
Y:60%	Y:30%	Y:17%	Y:28%	Y:40%																													
K:11%	K:0%	K:0%	K:0%	K:0%																													

Ilustración 10-4: Ficha de observación “San Francisco”

Realizado por: Zabala, W. 2022

Escuela Diseño Gráfico

Tema: Platos típicos		Lugar: Bihovenne	
Sistema: Morocho		Investigador: Washington Zabala	
Indicador: fotografía, descripción, cromática		Fuente: Sra. Hilda Rodríguez	
Fotografías		Descripción	
		<p>La consistencia del plato típico es levemente espesa, además en el fondo reparte los fragmentos del morocho, adicional a eso su sabor es acominado por canela y clava de olor.</p>	
		<p>Cromático: Los colores presentes son los siguientes: Cálida: Café; arena color y canela) Neutra: (la crema va totalíbar)</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  #FFFFFF C:0% M:0% Y:0% K:0% </div> <div style="text-align: center;">  #71554D C:27% M:55% Y:62% K:41% </div> </div>	

Ilustración 11-4: Ficha de observación “Morocho”

Realizado por: Zabala, W. 2022

Escuela Diseño Gráfico

Tema: Platos típicos		Lugar: Trujillo	
Sistema: Guaguamama		Investigador: Washington Zabala	
Indicador: fotografía, descripción, cromática		Fuente: Ing. Lucy Moreno	
Fotografías		Descripción	
		<p>En general el plato se utiliza bastante con lentejas, sebes que luego bastante con mezclar varios ingredientes para hacer un compendio de sabores entre la carne, grano, batatas, plátano, carne de resaca, etc.</p>	
		<p>Cromático: Los colores presentes son los siguientes: Cálida: (amarillo, rojo, café); Frías: (violeta, verde); Neutra: (blanco).</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  #804040 C:22% M:59% Y:59% K:19% </div> <div style="text-align: center;">  #E67E22 C:19% M:34% Y:69% K:10% </div> <div style="text-align: center;">  #D2B48C C:22% M:32% Y:59% K:10% </div> <div style="text-align: center;">  #F1C40F C:21% M:32% Y:79% K:10% </div> <div style="text-align: center;">  #27AE60 C:79% M:15% Y:6% K:0% </div> <div style="text-align: center;">  #E74C3C C:21% M:59% Y:6% K:15% </div> <div style="text-align: center;">  #FFFFFF C:0% M:0% Y:0% K:0% </div> </div>	

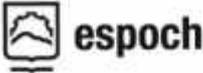
Ilustración 12-4: Ficha de observación “Guaguamama”

Realizado por: Zabala, W. 2022

4.3 Resultados ficha de documentación

En lo que respecta a la estructura de los siguientes libros de cocina podemos encontrar que están distribuidos de manera diferente pese a estar en la misma rama; por ejemplo: contenido, y valor nutricional.

Tabla 9-4: Análisis de libros recetarios

 DISEÑO DE MATERIAL DIDÁCTICO ILUSTRADO SOBRE RECETAS DE LOS PLATOS TÍPICOS DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA Código: Análisis-01	
Escuela Diseño Gráfico	
Tipo de fuente:	Libro de recetas
Nombre del documento:	Cocina Ecuatoriana e Internacional
Lugar y fecha del documento:	Año 1995
Autor :	Sra. Ana Cecilia Arboleda Angulo
Cargo del Autor:	Directora del libro
Volumen:	Uno del libro
Página:	2
Nombre de la receta:	Llapingachos
<p>Colaboradores Dirección Editorial : latros Ediciones Ltda. Fotografías: Rudolf Preparación de los Platos y ambientación: Clara Inés de Arango. Con la colaboración de: Aurora Cappelletti y Ana María Cappelletti. Preparación Editorial: Digalo en Español. Selecciones de color: Elograf Ltda.</p> <p>Estructura de la receta * Nombre de la receta * Tiempo de preparación y cocción * Ingredientes * Preparación * Fotografía de la receta en la siguiente página.</p> <p>Estructura en general: * Portada * Contraportada * Contenido gráfico * Introducción * Importancia de una nutrición equilibrada * Índice de recetas * Tres categorías las cuales son: entradas y acompañamientos, platos principales, y por último postres.</p>	



Riobamba Ecuador
 Paramoncagua Sur km 1 1/2
 Código Postal: 30301155

Teléfono: 033 (03) 2999-308
 Telefax: (03) 2 317-001

esPOCH .ec

Tabla 10-4: Análisis de libros recetarios



DISEÑO DE MATERIAL DIDÁCTICO ILUSTRADO SOBRE RECETAS DE LOS PLATOS TÍPICOS DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA

Código: **Análisis-02**

Escuela Diseño Gráfico

Tipo de fuente:	Libro de recetas
Nombre del documento:	El poder medicinal de los jugos
Lugar y fecha del documento:	Buenos Aires - Argentina, año 2016
Autor:	Dr. Jorge Pamplona Roger
Cargo del Autor:	Director
Volumen:	Primera edición
Página:	222 y 223
Nombre de la receta:	BEBIDAS PARA EL SISTEMA INMUNITARIO
<p>Colaboradores</p> <ul style="list-style-type: none"> * Diseño del interior:Equipo de Editorial Safeliz. * Diseño de la tapa:Carlos Schefer. * Ilustración de la tapa:Shutterstock (Banco de imágenes). * Ilustración del interior:Thinkstockphotos (Banco de imágenes). <p>Estructura en general:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Portada * Contraportada * Advertencia * Dedicatoria * Índice * Explicación de las páginas de receta * Prólogo * Recetas <p>Estructura de la receta</p> <ul style="list-style-type: none"> * Nombre de la bebida(BEBIDAS PARA EL SISTEMA INMUNITARIO) * Descripción medicinal * Cuadro de propiedades * Cuadro de vitaminas y minerales * Fotografía de la fruta * Gráfico CDO(cantidad diaria orientativa) Página enfrentada * Fotografía del jugo * Cuadro de propiedades del jugo * Ingredientes * Preparación 	



Riobamba - Ecuador
Paralelepípedo Sar 1112
Código Postal: EC080105

Teléfono: 593 (0) 2998-700
Teléfono: (00) 2 317-001

espoch.edu.ec

Realizado por: Zabala, W. 2022

4.4 Resultados metodología MEDOA

4.4.1 Planificación

Esta se llevó a cabo desde que se formuló el tema para el proyecto técnico, de ahí en adelante se analizó los antecedentes de trabajos parecidos, el marco teórico, la metodología para obtener información y finalmente las etapas de la metodología MEDOA.

Según lo establecido en la planificación se fija como meta ya tener todo el material completo más sus etapas de la metodología “MEDOA”, para el 09 de agosto del presente periodo académico.

4.4.2 Análisis

En la presente etapa se la se estructuro en 3 ejes principales, comenzando con un análisis general, después análisis pedagógico, y finalmente un análisis educativo.

4.4.2.1 Análisis general

Con relación a, la perdida de manifestación cultural gastronómica se da por el desconocimiento de recetas que son típicas de la ciudad, de esta manera es como se da a conocer los platos típicos, mediante un recetario, con el plus de que este es ilustrado y así se diferencie del resto.

4.4.2.2 Análisis pedagógico

Como se mencionó el material didáctico se trata de un recetario ilustrado que detallara paso a paso lo que el usuario debe hacer para replicar la receta, la información del proceso está avalada por 4 tipos diferentes de públicos: gestores gastronómicos, amas de casa, chef y libros de cocina, este último solo para estructurar de mejor manera el recetario.

4.4.2.3 Análisis educativo

Finalmente, ya teniendo toda la información se establece la distribución para maquetar de mejor manera el recetario, se utilizó en gran parte los elementos compositivos para crear jerarquía y distinguir una información de otra, de esta manera se logra que el lector tenga total comprensión del proceso que debe llevar a cabo.

4.4.3 Diseño

Se implemento la técnica de la ilustración para lograr que el material didáctico sea más digerible y no genere aburrimiento al lector.

4.4.3.1 Retícula

Para una mejor organización de los elementos se dispone a utilizar una retícula modular. A continuación, las medidas designadas:

Tabla 10-4: Medidas de la retícula

Elementos	medidas	número
Margen	An = 20 cm Al = 20 cm	1
Caja	Orgánica - An = 18,66 cm Al = 18,66 cm	1
Medianil	0.5 cm	3
Línea de flujo	0.5 cm	3
Columna	No aplica	4
Fila	No aplica	4
Módulos	An = 4.30 cm Al = 4,30 cm	16

Realizado por: Zabala, W. 2022

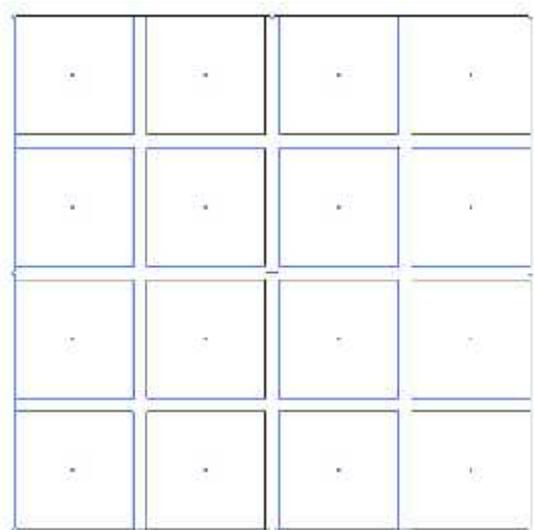


Ilustración 13-4: Retícula

Realizado por: Zabala, W. 2022

4.4.3.2 Tipografía

Se estableció 2 tipos de fuentes tipográficas y dos tipos de tipografías, para de esta forma generar los títulos y cuerpos de texto.

Tabla 11-4: Descripción de familias tipográficas

Fuente tipográfica	Tipo de tipografía	Nombre
Rutulada	Cursiva	Best Valentina, 43 pt
Palo seco	lineales	Eras Light ITC 132 pt.

Palo seco	lineales	Helvetica Neue LT Std (medium, bold) 7, 8, 9 y 12 pt.
-----------	----------	---

Realizado por: Zabala, W. 2022

4.4.3.3 *Nombre del recetario*

Se requirió una presentación del recetario, ya que este debe ir colocado en la portada, para ello se construyó de manera manual una tipografía con varios caracteres importantes por mencionar en su anatomía, como modulación en su trazo y alargar sus terminaciones. Además se adhiere un pequeño lema haciendo alusión a la ilustración. Su cromática se debe a el símbolo patrio de la bandera de la ciudad de Riobamba.



Ilustración 14-4: Nombre del recetario

Realizado por: Zabala, W. 2022

4.4.3.4 *Construcción de la portada*

Se pretende ser literal al respecto y se comienza por un bosquejo, hasta definir la composición final, y de esta manera se optó por colocar un plato sobre la mesa listo para ser servido.

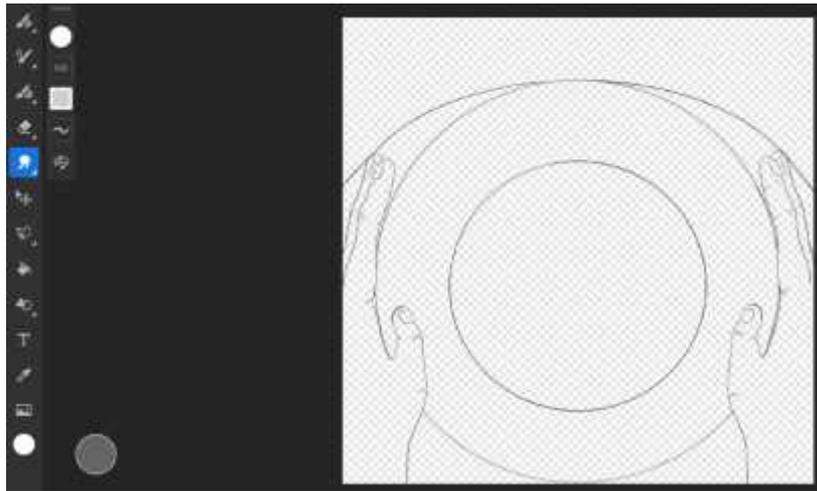


Ilustración 15-4: Construcción de portada

Realizado por: Zabala, W. 2022



Ilustración 16-4: Portada final

Realizado por: Zabala, W. 2022

4.4.3.5 *Elaboración de íconos*

Para instruir de mejor manera al lector se optó por diseñar íconos a manera de señales, para representar una acción en concreto que deba llevar a cabo en un paso específico, para su elaboración se utilizó figuras geométricas mismas que se las combino hasta adaptarlas a la forma requerida.

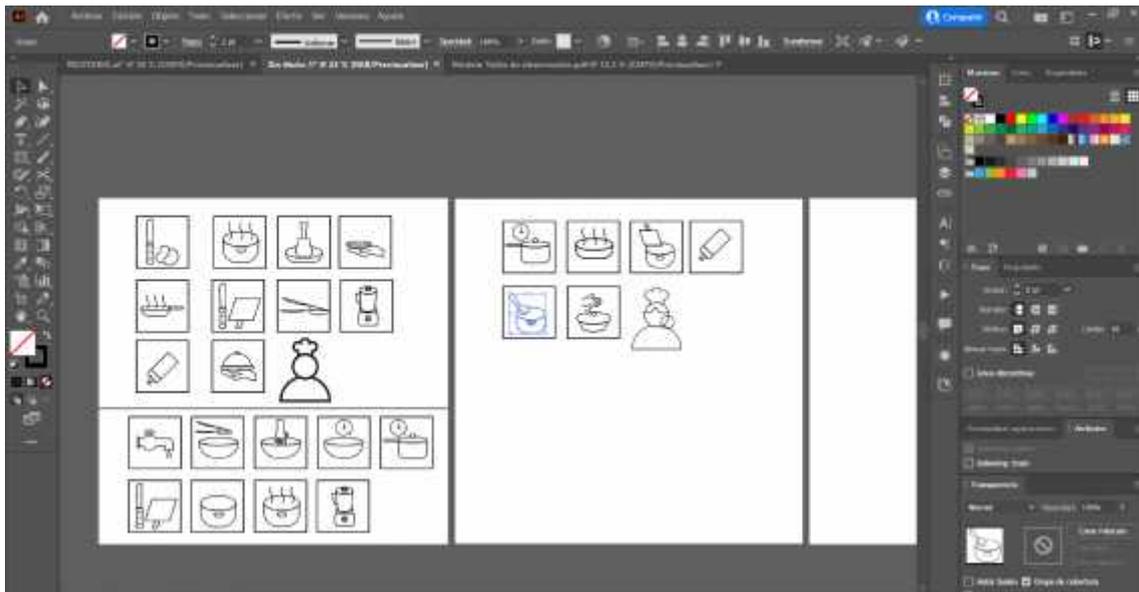


Ilustración 17-4: Construcción de íconos

Realizado por: Zabala, W. 2022



Ilustración 18-4: Propuesta final

Realizado por: Zabala, W. 2022

4.4.3.6 Ilustración de platos típicos

Primeramente se empieza por figuras básicas, en este caso el recipiente que contiene a el plato típico, a medida que se avanza se va añadiendo lo que se visualiza en una fotografía y también entra en juego la experiencia de cómo se vio el plato en las entrevistas realizadas.

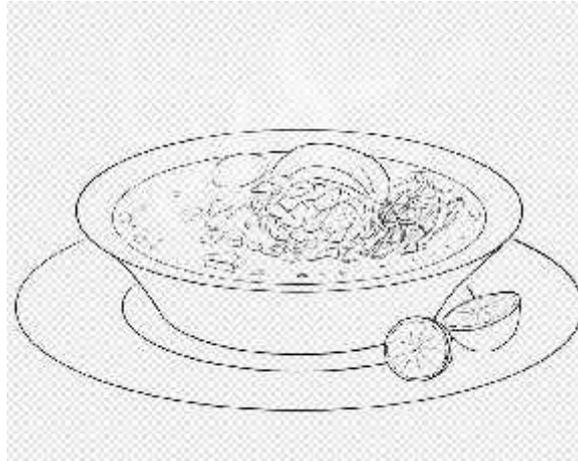


Ilustración 19-4: Boceto inicial “Yaguarlocro”

Realizado por: Zabala, W. 2022

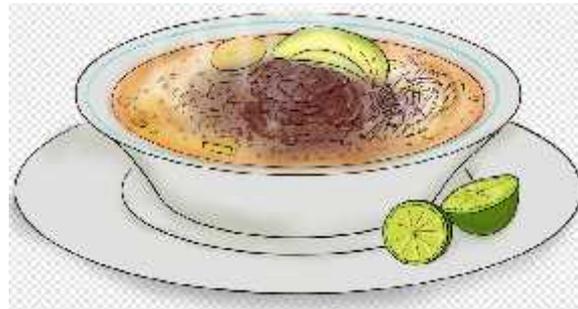


Ilustración 20-4: Propuesta final “Yaguarlocro”

Realizado por: Zabala, W. 2022

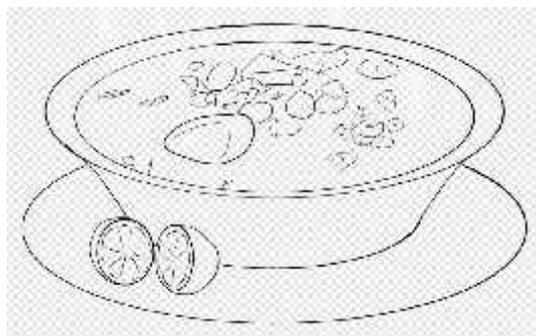


Ilustración 21-4: Boceto inicial “Caldo de 31”

Realizado por: Zabala, W. 2022



Ilustración 22-4: Propuesta final “Caldo de 31”

Realizado por: Zabala, W. 2022

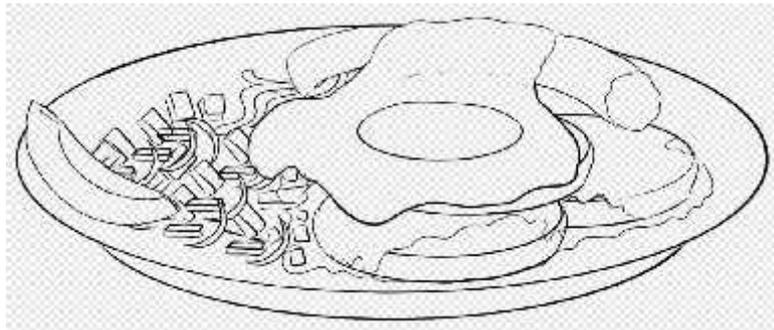


Ilustración 23-4: Boceto inicial “Llapingachos”

Realizado por: Zabala, W. 2022

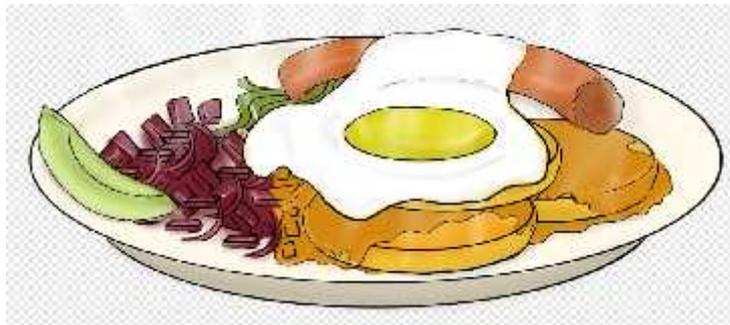


Ilustración 24-4: Propuesta final “Llapingachos”

Realizado por: Zabala, W. 2022



Ilustración 25-4: Boceto inicial “Tripa Mishqui”

Realizado por: Zabala, W. 2022



Ilustración 26-4: Propuesta final “Tripa Mishqui”

Realizado por: Zabala, W. 2022



Ilustración 27-4: Boceto inicial “Hornado”

Realizado por: Zabala, W. 2022

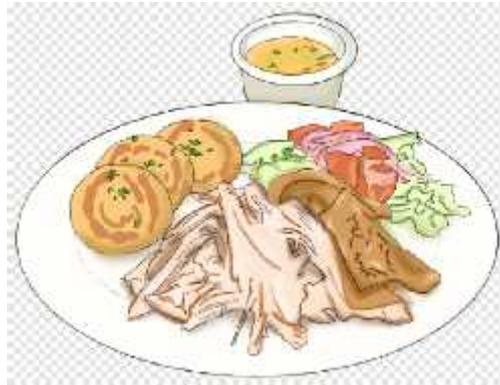


Ilustración 28-4: Propuesta final “Hornado”

Realizado por: Zabala, W. 2022

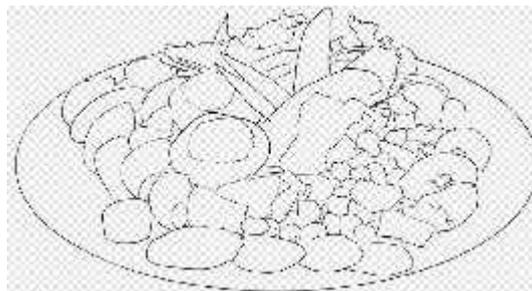


Ilustración 29-4: Boceto inicial “Guaguamama”

Realizado por: Zabala, W. 2022



Ilustración 30-4: Propuesta final “Guguamama”

Realizado por: Zabala, W. 2022

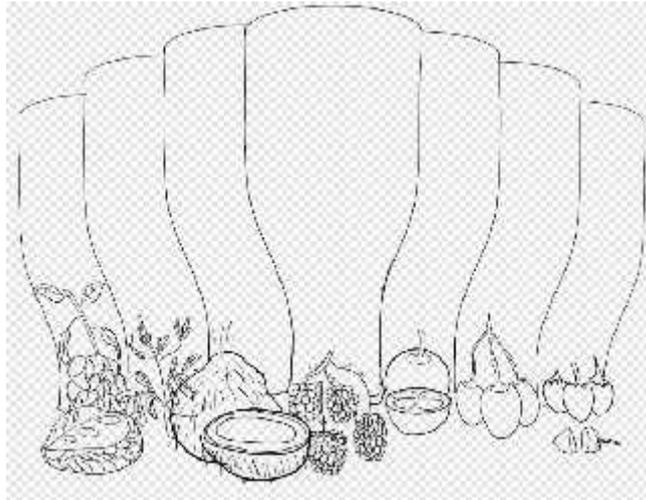


Ilustración 31-4: Boceto inicial “Jugo de fruta con hielo del “Chimborazo”

Realizado por: Zabala, W. 2022



Ilustración 32-4: Propuesta final “Jugo de fruta con hielo del “Chimborazo”

Realizado por: Zabala, W. 2022

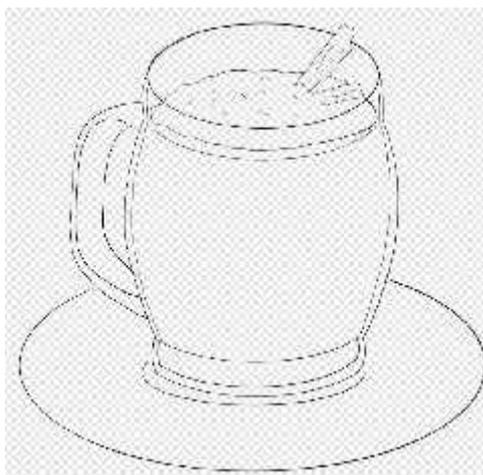


Ilustración 33-4: Boceto inicial “Morocho”

Realizado por: Zabala, W. 2022



Ilustración 34-4: Propuesta final “Morocho”

Realizado por: Zabala, W. 2022

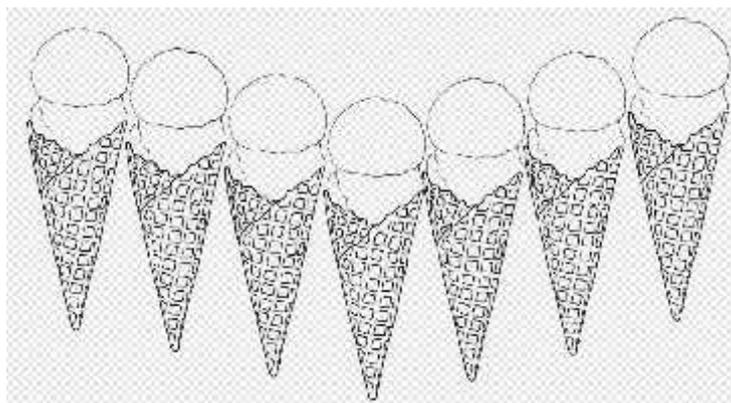


Ilustración 35-4: Boceto inicial “Helado de paila”

Realizado por: Zabala, W. 2022



Ilustración 36-4: Propuesta final “Morocho”

Realizado por: Zabala, W. 2022

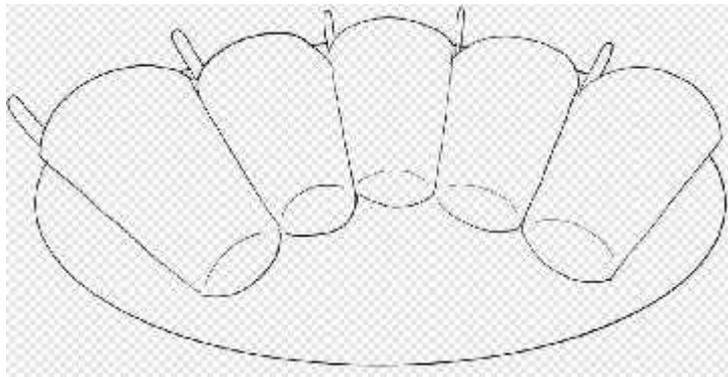


Ilustración 37-4: Boceto inicial “Helado de San Francisco”

Realizado por: Zabala, W. 2022

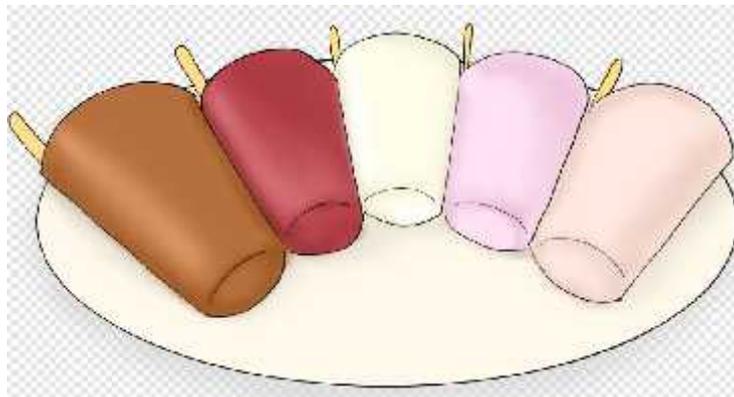


Ilustración 38-4: Propuesta final “Helado de San Francisco”

Realizado por: Zabala, W. 2022

4.4.3.7 Maquetación de recetario didáctico

A continuación, se diseñó y se dispuso ya el material didáctico, para ello se baso en la estructura de los libros analizados en la fichas de documentación, y estos fueron los resultados.

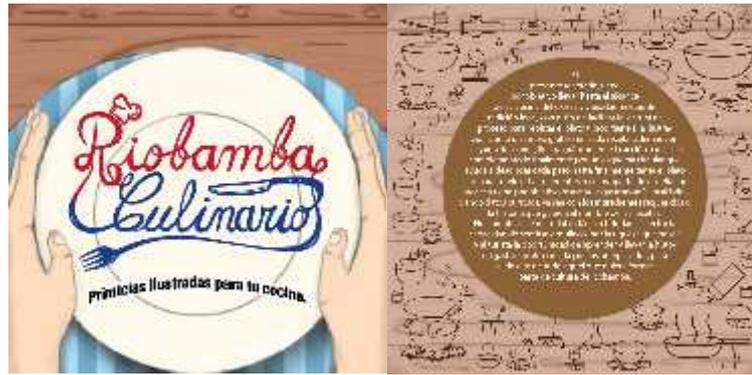


Ilustración 39-4: Portada y contraportada

Realizado por: Zabala, W. 2022

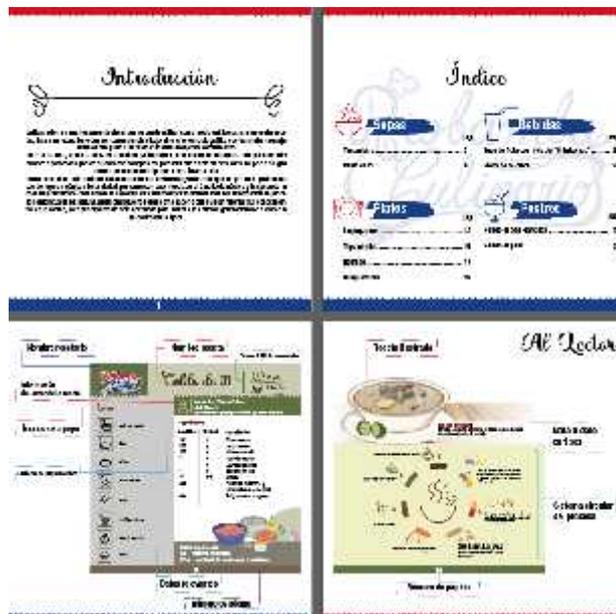


Ilustración 40-4: Páginas preliminares

Realizado por: Zabala, W. 2022

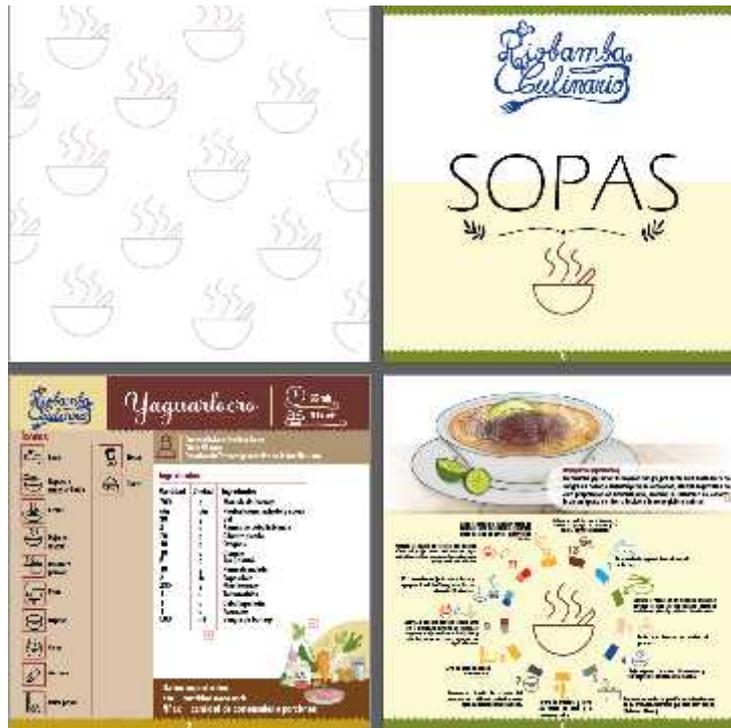


Ilustración 41-4: Páginas de contenido

Realizado por: Zabala, W. 2022

4.4.4 Implementación

Todo este material gráfico obtenido es gracias a la ayuda de dos software, el primero y con el que mayormente se trabajó fue “Adobe Ilustrador”, y en segundo lugar esta “Adobe Fresco”, este se utilizó para realizar las ilustraciones de los platos, es bastante parecido a Adobe Photoshop, sin embargo si varía en ciertos aspectos, pero el resultado obtenido es el deseado.

Una vez finalizado las ilustraciones e iconos estos fueron llevados a las mesas de trabajo designadas para formar parte de la maquetación.

4.4.5 Validación

Para esta etapa se designó que deben evaluar los públicos establecidos en el capítulo tres siendo los gestores gastronómicos, amas de casa, y chef. Para ello estos informantes calificados deben tener las siguientes características: un perfil educativo, y perfil ético.

Las preguntas a evaluar deben cumplir con un objetivo en concreto eficacia, funcionalidad, y perfeccionamiento.

Tabla 12-4: Validación por parte de la experta en gastronomía

Escala estimativa	
Cargo: Ingeniera	Asignatura: Gastronomía

Propósito: Evaluar el grado de aprendizaje al leer cada receta					
Niveles de logro					
Indicadores	Excelente	Muy bien	Bien	Regular	Deficiente
Diseño correcto del material didáctico.	x				
Representación gráfica correcta de las recetas.	x				
Comprensión del tema y su representación gráfica.		x			
Comprensión lectora del sistema gráfico implementado en cada receta.	x				
Captación de la información proporcionada en el recetario.	x				

Realizado por: Zabala, W. 2022

Tabla 13-4: Validación por parte de una madre de familia

Escala estimativa					
Cargo: Enfermera			Asignatura: Gastronomía		
Propósito: Evaluar el grado de aprendizaje al leer cada receta					
Niveles de logro					
Indicadores	Excelente	Muy bien	Bien	Regular	Deficiente
Diseño correcto del material didáctico.	x				
Representación gráfica correcta de las recetas.	x				
Comprensión del tema y su representación gráfica.	x				
Comprensión lectora del sistema gráfico implementado en cada receta.	x				
Captación de la información proporcionada en el recetario.		x			

Realizado por: Zabala, W. 2022

Tabla 14-4: Validación por parte de una estudiante en marketing y publicidad

Escala estimativa					
Cargo: Estudiante		Asignatura: Gastronomía			
Propósito: Evaluar el grado de aprendizaje al leer cada receta					
Niveles de logro					
Indicadores	Excelente	Muy bien	Bien	Regular	Deficiente
Diseño correcto del material didáctico.		x			
Representación gráfica correcta de las recetas.	x				
Comprensión del tema y su representación gráfica.	x				
Comprensión lectora del sistema gráfico implementado en cada receta.	x				
Captación de la información proporcionada en el recetario.	x				

Realizado por: Zabala, W. 2022

Tabla 15-4: Validación por parte de un padre de familia

Escala estimativa					
Cargo: Agente de ventas		Asignatura: Gastronomía			
Propósito: Evaluar el grado de aprendizaje al leer cada receta					
Niveles de logro					
Indicadores	Excelente	Muy bien	Bien	Regular	Deficiente
Diseño correcto del material didáctico.	x				
Representación gráfica correcta de las recetas.		x			
Comprensión del tema y su representación gráfica.	x				
Comprensión lectora del sistema gráfico implementado en cada receta.	x				
Captación de la información proporcionada en el recetario.	x				

Realizado por: Zabala, W. 2022

Tabla 16-4: Validación por parte de una madre de familia

Escala estimativa					
Cargo: Enfermera		Asignatura: Gastronomía			
Propósito: Evaluar el grado de aprendizaje al leer cada receta					
Niveles de logro					
Indicadores	Excelente	Muy bien	Bien	Regular	Deficiente
Diseño correcto del material didáctico.	x				
Representación gráfica correcta de las recetas.	x				
Comprensión del tema y su representación gráfica.	x				
Comprensión lectora del sistema gráfico implementado en cada receta.	x				
Captación de la información proporcionada en el recetario.	x				

Realizado por: Zabala, W. 2022

Tabla 17-4: Validación por parte de una estudiante de artes y humanidades

Escala estimativa					
Cargo: Estudiante		Asignatura: Gastronomía			
Propósito: Evaluar el grado de aprendizaje al leer cada receta					
Niveles de logro					
Indicadores	Excelente	Muy bien	Bien	Regular	Deficiente
Diseño correcto del material didáctico.	x				
Representación gráfica correcta de las recetas.	x				
Comprensión del tema y su representación gráfica.	x				
Comprensión lectora del sistema gráfico implementado en cada receta.	x				
Captación de la información proporcionada en el recetario.		x			

Realizado por: Zabala, W. 2022

4.4.6 *Implantación*

En esta etapa se trata ya del ejecutable, que salió corregido si así lo requirió en la etapa anterior para finalmente poner en disposición al público.

En esta esta etapa se opta por subir el pdf del recetario a la plataforma “issuu”, donde su difusión será más amigable con el medio ambiente y también llegará a más personas que les interese, adaptándose a las nuevas tecnologías.



Ilustración 42-4: Plataforma “issuu”

Fuente: issuu.com

4.4.7 *Mantenimiento*

Finalmente en esta etapa se establece futuras mejoras, es por ello se plantea trabajar en un mantenimiento perfectivo evolutivo, debido a que por el contenido del material va a estar sujeto a diseños mantenibles y eficientes, que de cierta manera contribuirán en una interactividad positiva entre el contenido y el lector, entonces el rumbo a tomar sería explorar el mundo digital. Así de esta manera, a futuro se añadirá mejoras y se construirá una enciclopedia de recetas no solo locales sino nacionales, con la ilustración como abanderado en toda su línea gráfica.

CONCLUSIONES

- J De este modo, se cumplió con el diseño del material didáctico utilizando a la ilustración como distintivo único que agregue ese toque artístico y temático al recetario, logrando así el fortalecimiento cultural de la ciudad.
- J Como demuestra este proyecto técnico, se obtuvo información bibliográfica de fuentes fidedignas aportando así efectivamente en el contenido del material didáctico.
- J Dentro de los resultados podemos dilucidar que se empleó la metodología MEDOA, misma que por una serie de pasos ayudo a ordenar y seguir un proceso para desarrollar correctamente el material didáctico, obteniendo finalmente un objeto de aprendizaje adecuado que cumpla con su función de enseñar.
- J De acuerdo con lo planteado se puede afirmar que el resultado obtenido con las ilustraciones de los platos típicos siguió un proceso similar al de la ilustración manual partiendo de formas simples hasta obtener la representación del plato, y todo ello dentro de un software, finalmente en la maquetación del recetario se implementó un sistema de íconos para ayudar en la lectura de dichos procesos.
- J Finalmente, se utilizó los elementos compositivos de página para estructurar estratégicamente el contenido, los gráficos (orgánicos e inorgánicos) y elementos que resaltan en cada página cumpliendo así con el objetivo de la comunicación visual.

RECOMENDACIONES

- J Establecer diferentes sistemas o ideas gráficas que ayuden a la comprensión de los diferentes procesos en futuros proyectos similares.
- J Para futuras investigaciones, se sugiere que la información a proporcionar tenga libre acceso en varios portales de información tales como páginas web, libros digitales y que estos a su vez sean fuentes confiables.
- J Se recomienda, indagar y a su vez aplicar diferentes metodologías, que logren enriquecer a futuros proyectos para el desarrollo y evaluación de un material didáctico.
- J Se plantea aplicar bocetos dentro de un proceso creativo, que dependiendo de la comodidad del artista gráfico trabaje directamente en un software o papel, logrando así una conexión que contribuya a que el trabajo sea más proactivo.
- J Se propone que para llegar a un diseño atractivo y funcional se debe someter a un proceso y pasar por varias fases hasta lograr crear una línea coherente entre los elementos compositivos, los gráficos regulares e irregulares(ilustraciones), el texto, y la cromática.

GLOSARIO

Software gráfico: Es un tipo de software de aplicación con la función de editar, crear, manipular y visualizar archivos gráficos.(Seabrookewindows. 2022)

Primicias: Fruto primero de cualquier cosa.(ASALE and RAE, 2022a)

Tradición: Doctrina, costumbre, etc., conservada en un pueblo por transmisión de padres a hijos.(ASALE and RAE, 2022b)

Identidad: Conjunto de rasgos propios de un individuo o de una colectividad que los caracterizan frente a los demás.(ASALE and RAE, 2022c)

Didáctica: Propio, adecuado o con buenas condiciones para enseñar o instruir.(ASALE and RAE, 2022d)

Segmentar: Cortar o partir algo en segmentos.(ASALE and RAE, 2022e)

Sistematizar: Organizar algo según un sistema.(ASALE and RAE, 2022f)

Abstracción: Acción y efecto de abstraer o abstraerse.(ASALE and RAE, 2022g)

Monocromía: Utilización de un solo color.(ASALE and RAE, 2022h)

Complementario: Es una forma de combinar colores en el círculo cromático, directamente se toma un color y el siguiente con el que se pueda combinar será el opuesto en un ángulo de 180°.

Cognitivo: Perteneciente o relativo al conocimiento.(ASALE and RAE, 2022i)

Tipografía: Se trata de una técnica de escribir, utilizando diversos tipos diseños de letras y caligrafía, con el objetivo de comunicar y embellecer el contenido.(Definista, 2022)

Perspectiva: Denominamos perspectiva a un sistema de representación de objetos o figuras en el espacio.(Torres, 2014, p.7)

Retícula: Se trata de una subdivisión de una superficie bidimensional o tridimensional en campos o espacios más reducidos a modo de reja. Y su principal uso ayuda a la disposición sistemática y coherente del texto e ilustraciones, logrando una composición con un ritmo adecuado.(ClickPrinting, 2022)

Ícono: Signo gráfico que tiene un parecido con el objeto que representa.(Diccionario Fácil - icono, 2016)

BIBLIOGRAFÍA

Alonso, M.A. et al. *'MEDOA: Metodología para el Desarrollo de Objetos de Aprendizaje'*. (2013), (México) p. 6.

ASALE, R.- and RAE. *Abstracción* [Diccionario de la lengua española]. Edición del Tricentenario. 2022a. [Consulta: 20 de septiembre 2022] Disponible en: <https://dle.rae.es/abstracción>.

ASALE, R.- and RAE *Didáctica* [Diccionario de la lengua española]. Edición del Tricentenario. 2022b. [Consulta: 20 de septiembre 2022]. Disponible en: <https://dle.rae.es/didáctica>

ASALE, R.- and RAE. *Monocromía* [Diccionario de la lengua española]. Edición del Tricentenario. 2022c. [Consulta: 20 de septiembre 2022]. Disponible en: <https://dle.rae.es/monocromía>

ASALE, R.- and RAE. *Sistematizar* [Diccionario de la lengua española]. Edición del Tricentenario. 2022d. [Consulta: 20 de septiembre 2022]. Disponible en: <https://dle.rae.es/sistematizar> (Accessed: 20 September 2022).

ASALE, R.- and RAE. *Cognitivo, Cognitiva* [Diccionario de la lengua española]. Edición del Tricentenario. 2022e. [Consulta: 20 de septiembre 2022]. Disponible en: <https://dle.rae.es/cognitivo>

ASALE, R.- and RAE. *Identidad* [Diccionario de la lengua española]. Edición del Tricentenario. 2022f. [Consulta: 20 de septiembre 2022]. Disponible en: <https://dle.rae.es/identidad>.

ASALE, R.- and RAE. *Primicia* [Diccionario de la lengua española]. *Edición del Tricentenario*. 2022g. [Consulta: 20 de septiembre 2022]. Disponible en: <https://dle.rae.es/primicia>

ASALE, R.- and RAE. *Segmentar* [Diccionario de la lengua española]. *Edición del Tricentenario*. 2022h. [Consulta: 20 de septiembre 2022]. Disponible en: <https://dle.rae.es/segmentar>

ASALE, R.- and RAE. *Tradición* [Diccionario de la lengua española]. *Edición del Tricentenario*. 2022i. [Consulta: 20 de septiembre 2022]. Disponible en: <https://dle.rae.es/tradición>

BOLÍVAR, A. & JIMÉNEZ, R. DISEÑO DE DOS RECETARIOS DIGITALES ILUSTRADOS SOBRE EL RÉGIMEN ALIMENTICIO DE LAS PERSONAS AUTISTAS. (Trabajo de titulación). Universidad Privada Rafael Bellosó Chacín. Facultad de Ciencias de la Informática. Escuela de Diseño Gráfico. Maracaibo, Venezuela. 2016. p.7

CLEMENTE, E.D. "La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico". *Monográfico*, nº 9 (2014), (España) p. 16.

COCINA NATIVA (2017) *Historia de la tripa Mishqui o Mishki* [blog]. [Consulta: 12 de junio 2022]. Disponible en: <http://cocinanativa.blogspot.com/2017/07/historia-de-la-tripa-mishqui-o-mishki.html>

SEABROOKEWINDOWS. *Definición de software gráfico* [blog]. [Consulta: 20 de septiembre 2022]. Disponible en: <https://www.seabrookewindows.com/BMByzaZQ5/> (Accessed: 20 September 2022).

CLICKPRINTING. *La retícula en el Diseño Gráfico* [blog]. España, 2022. [Consulta: 20 de septiembre]. Disponible en: <https://www.clickprinting.es/blog/la-ret-cula-en-el-dise-o-gr-fico-definici-n-y-usos>

DEFINISTA. *¿Qué es Tipografía?* [blog]. [Consulta: 20 de septiembre 2022]. Disponible en: <https://conceptodefinition.de/tipografia/>

DICCIONARIO FÁCIL. *Icono* [blog]. Madrid, Diccionario fácil, 2016. [Consulta: 20 de septiembre 2022]. Disponible en: <http://diccionariofacil.org/diccionario/I/icono-1.html>

DIRECCIÓN DE GESTIÓN DE TURISMO DE GADM RIOBAMBA. Gastronomía Riobambeña. *Riobamba* [en línea], 2022, (Ecuador), p.23. [Consulta: 20 de mayo 2022]. Disponible en: <https://riobamba.com.ec/es-ec/chimborazo/riobamba/rutas-gastronomicas/gastronomia-riobambena-ai538tb5c>

DIRECCIÓN DE GESTIÓN DE TURISMO DE GADM RIOBAMBA. (2022) Morocho de leche. *Riobamba*. [En línea], 2022, (Ecuador), p.1-3. [Consulta: 23 de junio 2022]. Disponible en: <https://riobamba.com.ec/es-ec/chimborazo/riobamba/recetas/morocho-leche-af7cd71b7>

ECHEVARRÍA, B.M.S. ET AL. "Métodos y formas de organización del proceso de enseñanza-aprendizaje". Cátedra (s.f), (Cuba) p.5.

GOODWILL COMMUNITY FOUNDATION. *Conceptos básicos de diseño gráfico, 2022* [blog]. [Consulta: 22 de mayo 2022]. Disponible en: <https://edu.gcfglobal.org/es/conceptos-basicos-de-diseno-grafico/teoria-del-color/1/>

GOYES, J. Estudio de la gastronomía y cultura de las huecas en el cantón riobamba provincia de chimborazo. [En línea] (Trabajo de titulación) Universidad Regional Autónoma de los Andes, Facultad de Dirección de Empresa, Escuela de Chefs. Ambato, Ecuador. 2019. p.7. [Consulta: 13 de junio 2022]. Disponible en: <https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/10276/1/PIUAESC011-2019.pdf>

GUERRERO, L. El Diseño Editorial. Guía para la realización de libros y revistas. [En línea] (Trabajo de titulación) (Maestría) Universidad Complutense, Facultad de Bellas Artes, Escuela de diseño Gráfico. Madrid, España. 2016. p.43. [Consulta: 15 de junio 2022]. Disponible en: <https://eprints.ucm.es/id/eprint/39751/1/TFM%20-%20autor%20Leonardo%20Guerrero%20Reyes.pdf>

HASTA LA VUELTA, SEÑOR. *Yahuarlocro, plato típico de nuestro país* [blog]. Quito, 6 de junio 2017. [Consulta: 12 de junio 2022]. Disponible en: <https://hastalavuelta.com/yahuarlocro-plato-tipico-de-nuestro-pais/>

HERNÁNDEZ ET AL. *Metodología de la investigación.* 6° ed. México: McGraw-Hill.2014. 978-1-4562-2396-0, p.7.

IDROBO, X. *Libro de Diseño Multidimensional.* 2° ed. Riobamba, Ecuador: 2012, p.65.

MANCHENO, V. Diseño de una Ruta Gastronómica de comidas Típicas en la ciudad de Riobamba. [En línea] (Trabajo de titulación). Universidad Técnica Particular de Loja, Ecuador.2016. pp.31-44. [Consulta: 17 de mayo 2022]. Disponible en: <https://llibrary.co/document/nzwv6vq-diseno-ruta-gastronomica-comidas-tipicas-ciudad-riobamba.html>

MEJÍA, E.M. *Técnicas e Instrumentos de Investigación.* Lima, Perú: Biblioteca Nacional del Perú, 2005. 9972-834-08-05. p.16.

MEJORADA, J.A.S.S. "La receta de cocina como artefacto de diseño". [En línea], 2020, (México) 14, pp. 14-16. [Consulta: 25 de mayo 2022]. ISSN 2395-8200. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=547567705002>

MINISTERIO DE TURISMO. "Guía Metodológica para la jerarquización de atractivos y generación de espacios turísticos del Ecuador". Ministerio de Turismo [en línea], 2017, (Ecuador) 1, p.16. [Consulta: 16 de mayo 2022]. Disponible en: https://servicios.turismo.gob.ec/descargas/InventarioAtractivosTuristicos/Parte1_GuiaMetodologicaInventarioGeneracionEspacioTuristico2017_2daEd.pdf

MINISTERIO DE TURISMO. *Riobamba: destino de primicias y tradiciones culturales* [blog]. Ministerio de Turismo. 2022. [Consulta: 9 de mayo 2022]. Disponible en: <https://www.turismo.gob.ec/riobamba-destino-de-primicias-y-tradiciones-culturales/>

MORALES, P.A. *Elaboración de material didáctico* [en línea]. México: Red Tercer Milenio, 2012. [Consulta: 7 de abril 2022]. Disponible en: <http://aliatuniversidades.com.mx/rtm/index.php/producto/elaboracion-de-material-didactico/>

OCAÑA, E. *Elaboración de un recetario con preparaciones a base de harina de zanahoria blanca* [En línea] (Trabajo de titulación). Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba, Ecuador. 2016. [Consulta: 17 de mayo 2022]. Disponible en: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/11243>

RAMOS, R. "Aspectos Básicos del Dibujo". *Ilustración Manual*, (2020a), (Ecuador) pp.1-17

RAMOS, R. "Introducción Ilustración Gráfica". *Ilustración Gráfica*, (2020b), (Ecuador) pp19-21

RAMOS, R. "Color & Ilustración". *Ilustración*, (2021a), (Ecuador) pp. 4-11.

RAMOS, R. "Elementos_MensajeVisual". *Ilustración*, (2021b), (Ecuador) pp. 2-13.

RAMOS, R. "Lenguaje Visual". *Ilustración*, (2021c), (Ecuador) pp. 4-7

RIVERA, A. "Proporción y Retículas". *Medios Impresos*, (2020), (Ecuador) pp. 3-12

CARRILLO, S. *Potencialización de la gastronomía del cantón quero, provincia de tungurahua con productos del sector* [En línea] (Trabajo de titulación). Universidad Regional Autónoma de los Andes, Ambato, Ecuador. 2017. p.19 [Consulta: 13 de julio 2022]. Disponible en: <https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/5629/1/PIUAESC004-2017>

SULCA, D. (2019) *Un proyecto de software art para emprender la creatividad en la cocina*". [En línea] (Trabajo de titulación). Universidad Técnica de Ambato, Ecuador. 2019. p.11. [Consulta: 13 de junio 2022]. Disponible en:

<https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/30317/1/SULCA%20QUISPILEMA%20DIANA%20MERCY%201805205018.pdf>

TANCARA Q, C. (1993) "La Investigación Documental". Scielo: *Temas Sociales* [en línea], 1993, (Bolivia) (17), pp. 91–106. [Consulta: 15 de junio 2022]. ISSN 0040-2915. Disponible en: http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0040-29151993000100008&lang=es

TORRES, M. *Técnicas de expresión e representación gráfica* [blog]. Galicia, 30 de abril de 2014. [Consulta: 20 de septiembre 2022]. Disponible en: <https://www.edu.xunta.gal/espazoAbalar/sites/espazoAbalar/files/datos/1464946300/contido/crditos.html>

UNIVERSIDAD LA CONCORDIA. *Técnicas de investigación para universitarios* [blog]. Mundo ULC, 28 de julio 2020. [Consulta: 15 de junio 2022]. Disponible en: <https://universidadlaconcordia.edu.mx/blog/index.php/tecnicas-de-investigacion/> (Accessed: 15 June 2022).

UNIVERSIDAD MILITAR NUEVA GRANADA ET AL. "La ilustración: dilucidación y proceso creativo". *kepes* [en línea], 2016, (Colombia) 13(13), pp. 265–296. [Consulta: 20 de mayo 2022]. ISSN 2462-8115. Disponible en: <https://doi.org/10.17151/kepes.2016.13.13.12>.

VELOZ, D.N. Investigación de la cultura gastronómica del cantón arenillas, provincia del Oro para el fortalecimiento del sector turístico [*En línea*] (*Trabajo de titulación*). Escuela Superior Politécnica De Chimborazo, Riobamba, Ecuador. 2010. p.17. [Consulta: 20 de mayo 2022]. Disponible en: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/1693/1/84T00055.pdf>

VINUEZA, J. *Helados Tradicionales en Riobamba - YouTube* [Shorts]. Publicado el 27 de febrero Riobamba-Ecuador, 2022 [Consulta: 29 Junio 2022]. Disponible en: <https://www.youtube.com/shorts/Entq-wndRks>

ZEEGEN, L. *Principios de ilustración*. 2ª ed. Barcelona, España: Editorial Gustavo Gili, 2013. ISBN: 978-84-252-2, pp. 58-59.

ANEXOS

Anexo A: Entrevista en su local al Sr. Luis Luna



Anexo B: Entrevista en su local al Sr. Isidoro Miranda



Anexo C: Entrevista en su puesto de trabajo Sra. María Asqui



Anexo D: Entrevista en su local a la Sr. María Soledad Aguagallo



Anexo E: Entrevista a ama de casa Srta. Vanesa Chávez



Anexo F: Entrevista a ama de casa Sra. Hilda Rodríguez



Anexo G: Entrevista a la Ing. Lucy Moreno



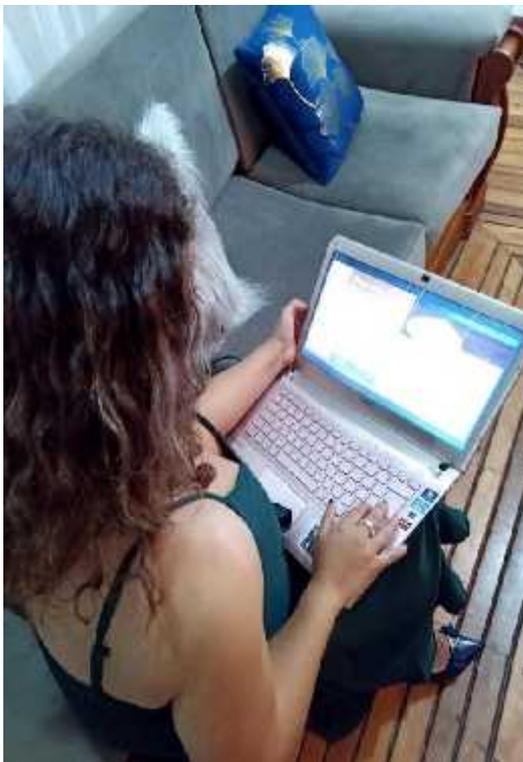
Anexo H: Entrevista a la Sra. Lida Camacho de Martínez



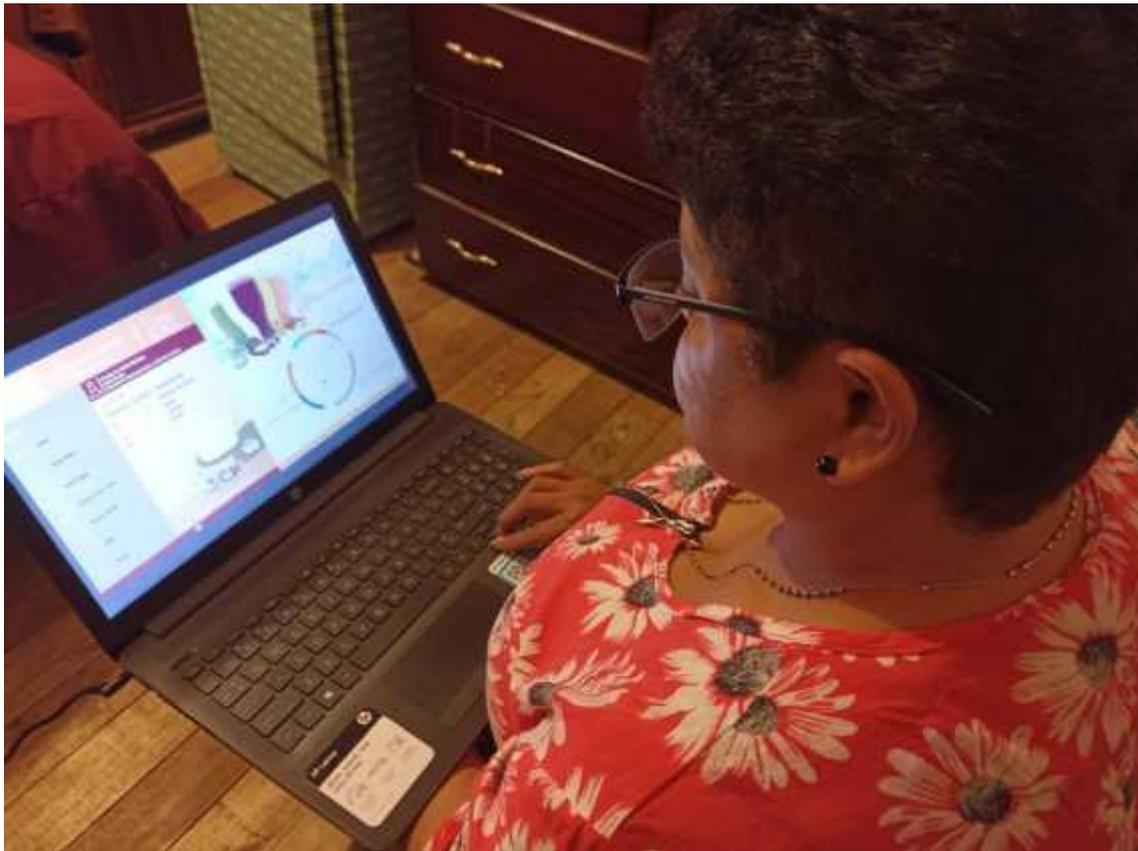
Anexo I: Entrevista a Sra. María Paredes Solorzano



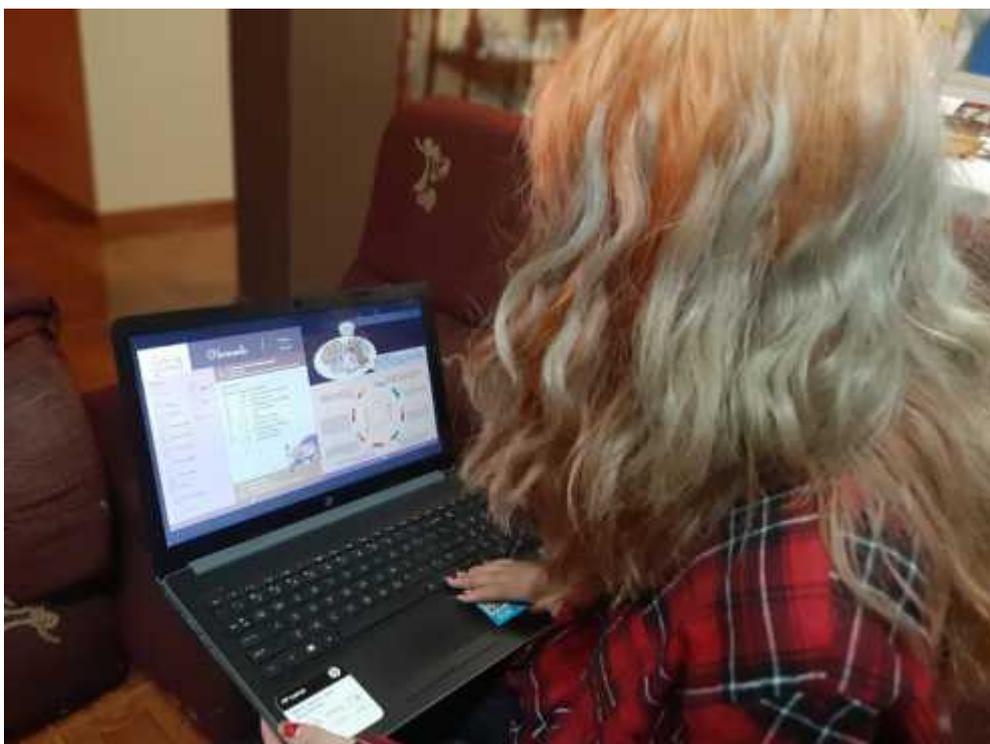
Anexo J: Validación por parte de la experta en gastronomía



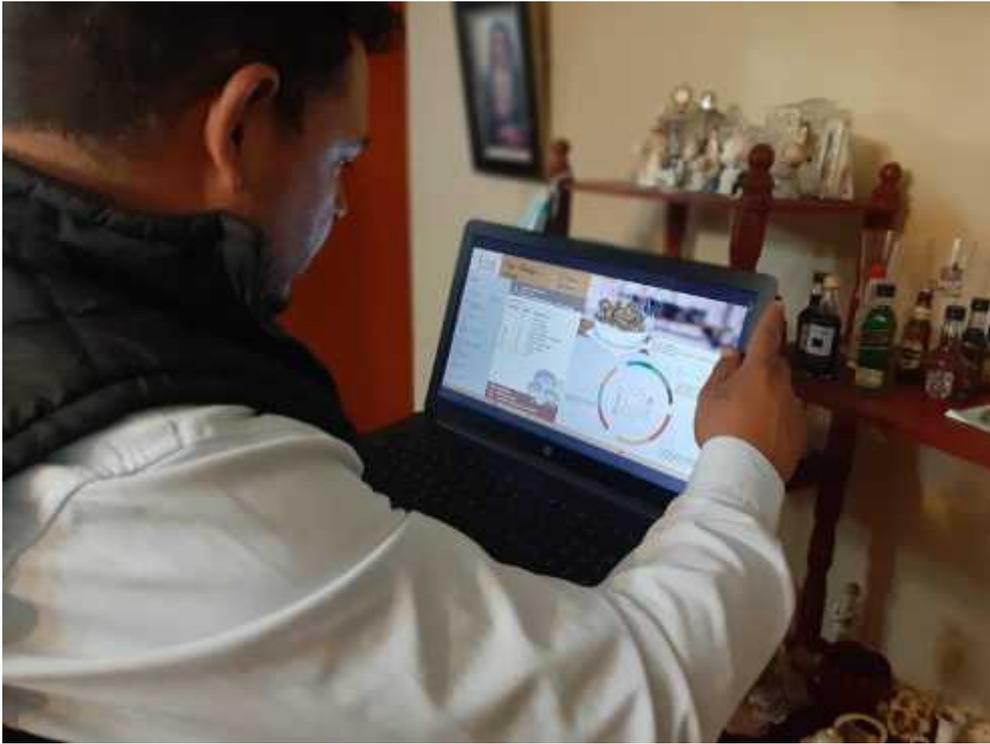
Anexo K: Validación por parte de una madre de familia



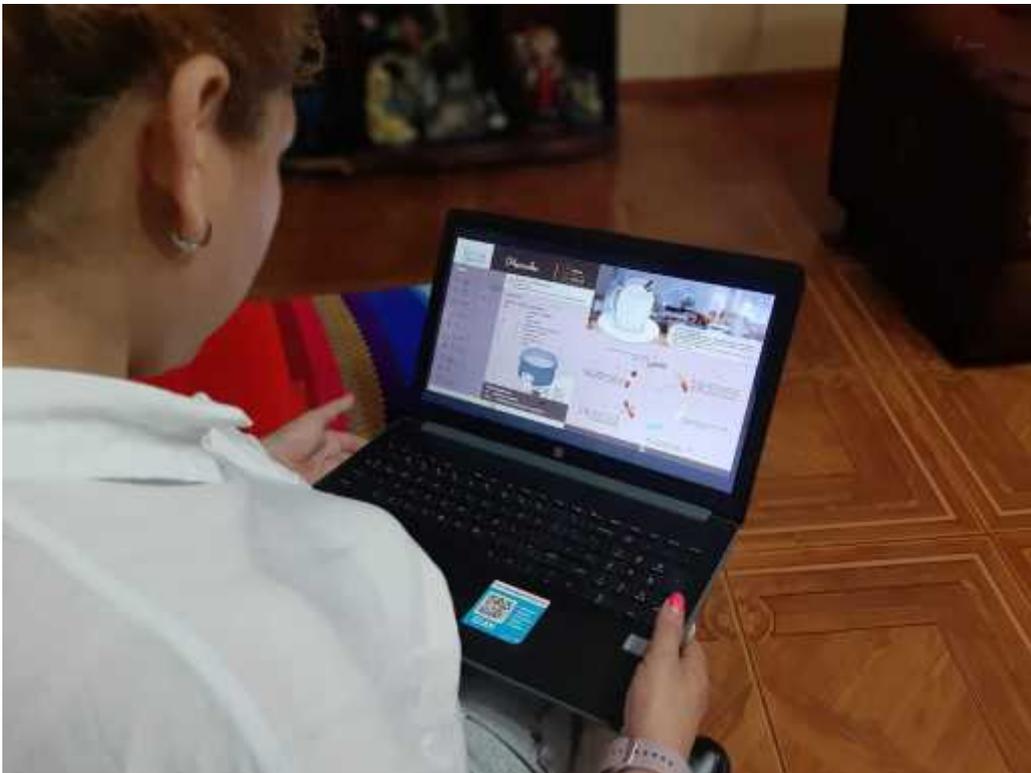
Anexo L: Validación por parte de una estudiante en marketing y publicidad



Anexo M: Validación por parte de un padre de familia



Anexo N: Validación por parte de una madre de familia



Anexo O: Validación por parte de una estudiante de artes y humanidades

