



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

REVISTA MULTIMEDIA DE LA GASTRONOMÍA
TRADICIONAL DE RIOBAMBA PARA EXPONER SU VALOR
HISTÓRICO Y NUTRICIONAL

Trabajo de Integración Curricular

Tipo: Proyecto Técnico

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

AUTORA:
PAULINA ALEXANDRA ARCOS JORDÁN

Riobamba – Ecuador

2023



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

REVISTA MULTIMEDIA DE LA GASTRONOMÍA
TRADICIONAL DE RIOBAMBA PARA EXPONER SU VALOR
HISTÓRICO Y NUTRICIONAL

Trabajo de Integración Curricular

Tipo: Proyecto Técnico

Presentado para optar al grado académico de:

LICENCIADA EN DISEÑO GRÁFICO

AUTORA: PAULINA ALEXANDRA ARCOS JORDÁN

DIRECTORA: ING. MARÍA LORENA VILLACRÉS PUMAGUALLE

Riobamba – Ecuador

2023

© 2023, Paulina Alexandra Arcos Jordán

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

Yo, Paulina Alexandra Arcos Jordán, 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 autora 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, 06 de junio de 2023






Paulina Alexandra Arcos Jordán

180444977-3

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, **REVISTA MULTIMEDIA DE LA GASTRONOMÍA TRADICIONAL DE RIOBAMBA PARA EXPONER SU VALOR HISTÓRICO Y NUTRICIONAL**, realizado por la señorita: **PAULINA ALEXANDRA ARCOS JORDÁN**, 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
Ing. Milton Elías Espinoza Villalva PRESIDENTE DEL TRIBUNAL		2023-06-06
Ing. María Lorena Villacrés Pumagualle DIRECTORA DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR		2023-06-06
Lic. Paulina Alexandra Paula 2023-06-06 ASESORA DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR		Alarcón

DEDICATORIA

El presente proyecto, es fruto de mi perseverancia y esfuerzo que conlleva mucho sacrificio el haber podido culminar mi etapa estudiantil a la par de mi trabajo, por todas esas horas de sacrificio me es grato reconocer que Dios estuvo conmigo de distintas formas brindándome fortaleza, es así que dedico este trabajo de titulación, a mis estrellas halla en el cielo y a mi querida mascota Lita quien ha sido mi apoyo emocional y compañera de desvelos.

Paulina

AGRADECIMIENTO

Es grato reconocer el compromiso que han sembrado en mí los docentes de la carrera de Diseño Gráfico en mi formación profesional, en especial quiero extender mi agradecimiento a las personas profesionales que aportaron con su conocimiento para el desarrollo del presente proyecto, también a las distintas personas que preparan la gastronomía tradicional de Riobamba que me abrieron las puertas de sus establecimientos y me brindaron información importante para que el proyecto se realice y sea finalizado con éxito.

Paulina

ÍNDICE DE CONTENIDO

ÍNDICE DE TABLAS.....	xii
ÍNDICE DE ANEXOS.....	xvi
RESUMEN.....	xvi
i	
SUMMARY.....	xviii
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I	
1. DIAGNÓSTICO DEL PROBLEMA.....	2
<i>1.1 Antecedentes.....</i>	<i>2</i>
<i>1.2 Planteamiento del problema</i>	<i>4</i>
<i>1.3 Diagnóstico.....</i>	<i>5</i>
<i>1.3.1 Prognosis</i>	<i>5</i>
<i>1.4 Justificación</i>	<i>5</i>
1.5 Objetivos	7
<i>1.5.1 Objetivo General.....</i>	<i>7</i>
<i>1.5.2 Objetivos específicos.....</i>	<i>7</i>
CAPÍTULO II	
2. Marco Teórico	8
<i>2.1 Riobamba.....</i>	<i>8</i>
<i>2.1.2 Parroquias Urbanas</i>	<i>8</i>
<i>2.1.3 Gastronomía</i>	<i>9</i>
<i>2.1.4 Comida Tradicional</i>	<i>9</i>
<i>2.1.5 Platos Tradicionales de Riobamba</i>	<i>10</i>
<i>2.1.6 Municipio de Riobamba</i>	<i>10</i>
<i>2.1.7 Diario La Prensa.....</i>	<i>13</i>

<i>2.1.8 Valor histórico de la gastronomía riobambeña</i>	14
<i>2.1.9 Valor Nutricional</i>	15
<i>2.1.10 Turismo</i>	16
<i>2.1.11 Tipos de Turismo</i>	16
<i>2.1.12 La Gastronomía de Riobamba</i>	19
<i>2.1.13 Revista</i>	19
<i>2.1.14 Tipos de Revista</i>	19
<i>2.1.19 Estilos de Diagramación</i>	23
<i>2.1.20 Elementos de la Diagramación</i>	24
<i>1.1.21 Retícula</i>	25
<i>1.1.22 Tipos de Retículas</i>	27
<i>2.1.23 Fotografía</i>	29
<i>2.1.24 Fotografía de Producto</i>	29
<i>2.1.26 Planos de fotografía</i>	30
<i>2.1.27 Composición Fotográfica</i>	34
<i>2.1.28 Elementos de la imagen</i>	34
<i>2.1.29 Elementos básicos de la composición fotográfica</i>	34
<i>2.1.30 Código QR</i>	35
<i>2.1.31 Producción Audiovisual</i>	36
<i>2.1.32 Difusión</i>	37
CAPÍTULO III	38
3. Marco Metodológico	38
3.1 Plan de investigación	38
3.2 Enfoque cualitativo	38
3.3 Investigación exploratoria	38
3.4 Investigación Etnográfica	39
3.5 Método Sintético	39
3.6 Población	40

3.7 Entrevista	41
<i>3.7.1 Modelo de entrevista al profesional de gastronomía</i>	<i>41</i>
<i>3.7.2 Modelo de entrevista a las personas que preparan los platos y bebidas tradicionales ...</i>	<i>43</i>
<i>3.7.3 Modelo de entrevista a un Profesional de la nutrición</i>	<i>44</i>
3.8 Observación	45
3.9 Metodología del Diseño	46
<i>3.9.1 Etapa Analítica</i>	<i>47</i>
<i>3.9.2 Fase creativa</i>	<i>47</i>
<i>3.9.3 Fase de ejecución</i>	<i>48</i>
3.10 Producción Audiovisual	48
<i>3.10.1 Preproducción</i>	<i>48</i>
<i>3.10.2 Documentos de rodaje</i>	<i>49</i>
<i>3.10.3 Producción</i>	<i>49</i>
<i>3.10.4 Posproducción</i>	<i>49</i>
CAPÍTULO IV	50
4. Marco de Resultados	50
4.1 Etapa Analítica	50
<i>4.1.1 Resultados de las entrevistas</i>	<i>50</i>
4.2 Conclusiones de las entrevistas de los platos y bebidas	59
4.3 Resultados de la entrevista a un profesional en Nutrición	59
4.3 Resultados de las fichas de Observación	61
4.4 Formulación de ideas rectoras	67
4.5 Fotografía Documental	68
4.6 Fotografía de producto	74
4.7 Etapa creativa	81
4.8 Implicaciones	81
4.9 Formulación de ideas rectoras	81
<i>4.9.1 Propuestas de composición de página</i>	<i>82</i>

4.10 Creación de imágenes en movimiento en formato gif	84
4.11 Diseño de páginas de revista.....	85
4.12 Diseño de Afiche promocional.....	94
4.13 Verificación.....	95
4.14 Fase ejecutiva.....	97
<i>4.14.1 Producción Audiovisual.....</i>	<i>97</i>
<i>4.14.2 Pre- producción.....</i>	<i>98</i>
<i>4.14.3 Producción.....</i>	<i>100</i>
4.15. Creación de la página en la red social Facebook.....	104
<i>4.15.1 Publicación de la revista multimedia.....</i>	<i>105</i>
<i>4.15.2 Publicación del producto audiovisual en la red social YouTube</i>	<i>105</i>

CAPÍTULO V

5.1 CONCLUSIONES.....	106
5.2 RECOMENDACIONES.....	107

BIBLIOGRAFÍA

ANEXOS

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1-2. Ficha de observación	46
Tabla 2-4. Resultados de la entrevista a un Chef	51
Tabla 3-4. Resultados de la entrevista del plato tradicional ceviche de chochos.....	52
Tabla 4-4. Resultados de la entrevista del plato tradicional ceviche de chochos.....	53
Tabla 5-4. Resultados de la entrevista de la bebida tradicional rompenucas	54
Tabla 6-4. Resultados de la entrevista del plato tradicional Pickles	55
Tabla 7-4. Resultados de la entrevista de la bebida tradicional Los jugos de sal.....	56
Tabla 8-4. Resultados de la entrevista del plato tradicional Fritada con guaguamama.....	57
Tabla 9-4. Resultados de la entrevista sobre el plato tradicional el hornado	58
Tabla 10-4. Resultados de la entrevista a un profesional en nutrición.....	59
Tabla 11-4. Ficha de observación del plato Ceviche de chochos.....	62
Tabla 12-4. Ficha de observación jugos los rompenucas	63
Tabla 13-4. Ficha de observación del plato los Pickles	64
Tabla 14-4. Ficha de observación del concentrado Jugo de sal	65
Tabla 15-4. Ficha de observación del plato fritada con guaguamamas.....	66
Tabla 16-4. Ficha de observación del plato el hornado.....	67
Tabla 17-4. Ficha técnica fotografía documental Sra. Rosa Almachi de los jugos rompenucas	68
Tabla 18-4. Ficha técnica fotografía documental Chef Héctor Murillo	69
Tabla 19-4. Ficha técnica fotografía documental Sra. Norma Castillo y su esposo Alfredo Arrellano	70
Tabla 20-4. Ficha técnica fotografía documental Sra. Zoila Allauca y su hija Soña Chiriboga	71
Tabla 21-4. Ficha técnica fotografía documental Sra. Susana	72
Tabla 22-4. Ficha técnica fotografía documental Sra. María Guamán.....	73
Tabla 23-4. Ficha técnica fotografía de producto ceviche de chochos.....	74
Tabla 24-4. Ficha técnica fotografía de producto jugos rompenucas.....	75
Tabla 25-4. Ficha técnica fotografía de producto plato los Pickles	76
Tabla 26-4. Ficha técnica fotografía de producto jugos de sal.....	77
Tabla 27-4. Ficha técnica fotografía de producto fritada con guaguamama	78
Tabla 28-4. Ficha técnica fotografía de producto hornado	79
Tabla 29-4. Ficha técnica fotografía de producto sopa de arroz de cebada	80
Tabla 30-4. Preproducción plan de rodaje	98
Tabla 31-4. Preproducción registro de tomas.....	99

Tabla 32-4. Preproducción presupuesto.....	100
---	-----

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1-2: Foda	5
Ilustración 2-2: Hornado	11
Ilustración 3-2: Ceviche de chochos	11
Ilustración 4-2: Jugo rompenucas.....	12
Ilustración 5-2: Jugos de sal	12
Ilustración 6-2: Guaguamamas con fritada.....	13
Ilustración 7-2: Pickles.....	13
Ilustración 8-2: Función y forma.....	24
Ilustración 9-2: Editorial gráfica	25
Ilustración 10-2: Formato y proporción	25
Ilustración 11-2: Partes de una retícula modular	26
Ilustración 12-2: Retícula de manuscritos	27
Ilustración 13-2: Retícula de columnas	28
Ilustración 14-2: Retícula modular.....	28
Ilustración 15-2: Retícula Jerárquica.....	29
Ilustración 16-2: Fotografía de producto.....	30
Ilustración 17-2: Plano entero	31
Ilustración 18-2: Plano americano.....	31
Ilustración 19-2: Plano medio	32
Ilustración 20-2: Plano medio corto	32
Ilustración 21-2: Primer plano.....	33
Ilustración 22-2: Primerísimo primer plano	33
Ilustración 23-2: Plano detalle.....	33
Ilustración 24-2: Encuadre	35
Ilustración 25-2: Código QR	36
Ilustración 26-3: Modelo de entrevista para un profesional en gastronomía	42
Ilustración 27-3: Modelo de entrevista para las personas que preparan la comida tradicional .	43
Ilustración 28-3: Modelo de entrevista para un profesional en Nutrición.....	45
Ilustración 29-4: Composición de página.....	82
Ilustración 30-4: Composición de página.....	82
Ilustración 31-4: Cromática.....	83
Ilustración 32-4: Fotografía con movimiento.....	84
Ilustración 33-4: Diseño de portada	85

Ilustración 34-4: Maquetación de página de cubierta e índice	86
Ilustración 35-4: Maquetación de páginas internas	86
Ilustración 36-4: Maquetación de páginas internas	87
Ilustración 37-4: Maquetación de páginas internas	87
Ilustración 38-4: Maquetación de páginas internas	88
Ilustración 39-4: Maquetación de páginas internas	88
Ilustración 40-4: Maquetación de páginas internas	89
Ilustración 41-4: Maquetación de páginas internas	89
Ilustración 42-4: Maquetación de páginas internas	90
Ilustración 43-4: Maquetación de páginas internas	90
Ilustración 44-4: Maquetación de páginas internas	91
Ilustración 45-4: Maquetación de páginas internas	91
Ilustración 46-4: Maquetación de páginas internas	92
Ilustración 47-4: Maquetación de páginas internas	92
Ilustración 48-4: Maquetación de contraportada	93
Ilustración 49-4: Afiche promocional	94
Ilustración 50-4: Tabulación pregunta 1	95
Ilustración 51-4: Tabulación pregunta 2	95
Ilustración 52-4: Tabulación pregunta 3	96
Ilustración 53-4: Tabulación pregunta 4	96
Ilustración 54-4: Tabulación pregunta 5	97
Ilustración 55-4: Time lapse.....	101
Ilustración 56-4: Grabación de la comercialización del hornado	101
Ilustración 57-4: Grabación de clips de la ciudad	102
Ilustración 58-4: Emparejamiento de audio y video.....	103
Ilustración 59-4: Tratamiento de audio sobre la pista de video.....	103
Ilustración 60-4: Asignación de clips de video y texto	104
Ilustración 61-4: Creación de una página para Facebook	104
Ilustración 62-4: Publicación de la revista en facebook.....	105
Ilustración 63-4: Producto audiovisual de You Tube.....	105

1. ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO A: ENTREVISTAS

ANEXO B: CONSTRUCCIÓN DE FOTOGRAFÍAS DE PRODUCTO

ANEXO C: FOTOGRAFÍA DE ENTREVISTA CON UN PROFESIONAL EN NUTRICIÓN

ANEXO D: COLOCACIÓN DE AFICHE

ANEXO E: ENTREGA DE REVISTAS IMPRESAS

RESUMEN

El presente proyecto se enfocó en crear una revista multimedia de la gastronomía tradicional de la ciudad de Riobamba para difundir el valor histórico y nutricional. Se aplicó el método sintético con un enfoque cualitativo con la técnica de entrevistas y fichas de observación, aplicadas a las personas que por décadas se han dedicado a la preparación de los platos y bebidas tradicionales, a su vez que se contó con el apoyo de un profesional en el ámbito gastronómico y nutricional para determinar la gastronomía tradicional y el valor nutricional, de esta forma, como resultado se obtuvo la información histórica que se ha preservado por varios años a cerca de la gastronomía tradicional riobambeña y parte de sus recetas que son heredadas de generación en generación, esta información sirvió para la construcción fotográfica y el contenido textual de las páginas de la revista multimedia, exponiendo el valor nutricional de cada plato y bebida; además, en el diseño de la revista se registró un link de video para conocer la preparación del plato más representativo de la ciudad, el hornado. La creación de una revista gastronómica tradicional de Riobamba, permite contar con una fuente de información digital para turistas locales y extranjeros, impulsando a conocer la historia y los beneficios nutricionales para quien degusta de estos platos y bebidas. Se recomienda difundir la revista multimedia en los centros turísticos de la ciudad de Riobamba para fomentar el turismo gastronómico que posee la ciudad.

Palabras clave: <REVISTA MULTIMEDIA>, <GASTRONOMIA TRADICIONAL>, <HISTORIA>, <RIOBAMBA (CANTON)>.



0404-DBRA-UPT2023

SUMMARY

This project focused on creating a multimedia magazine on the traditional gastronomy of Riobamba city to broadcast its historical and nutritional value. The synthetic method was implemented with a qualitative approach with the technique of interviews and observation sheets applied to people, who for decades have dedicated themselves to the preparation of traditional dishes and drinks, in turn, had the support of a professional in the gastronomic and nutritional field to determine traditional gastronomy and nutritional value, in this way historical information has been preserved for several years about traditional Riobamba gastronomy and part of its recipes that are inherited was obtained. From generation to generation the information was used for the photographic construction and the textual content of the pages of the multimedia magazine, exposing the nutritional value of each dish and drink; In addition, in the design of the magazine video link was registered to learn about the preparation of the most representative dish of the city Hornado. The creation of Riobamba traditional gastronomic magazine allows having a digital information source for local and foreign tourists, encouraging them to know the history and nutritional benefits of those who taste these dishes and drinks. It is recommended to disseminate the multimedia magazine in the tourist centers of the city of Riobamba to promote the gastronomic tourism that the city has.

KEY WORDS: <MULTIMEDIA MAGAZINE>, <TRADITIONAL GASTRONOMY>, <HISTORY>, <RIOBAMBA (TOWN)>.


Lic. Maritza Larrea Mg.
0603370784
DOCENTE

INTRODUCCIÓN

Riobamba, ciudad de las primicias, ha sido protagonista en la historia del Ecuador marcando hechos importantes que perduran en el tiempo y en la memoria de su gente.

La cocina al igual que la música, la pintura, escultura, entre otras artes, tiende a tener un procedimiento creativo que involucra técnicas y elementos materiales enfocados en satisfacer nuestros sentidos tales como el gusto, el olfato, la vista e incluso el tacto de esta manera se puede decir que el arte culinario de un sector, pueblo o ciudad es parte de su patrimonio alimentario.

La gastronomía tradicional con la que cuenta la ciudad de Riobamba es un recurso alimentario de gran sabor, nutrición y calidad que debe ser expuesto como una obra de arte para los turistas ya que es una manifestación culinaria que representa las formas de alimentarse de los riobambeños sus costumbres, creencias y tradiciones representadas en un plato o bebida tradicional.

De esta manera es esencial exponer la gastronomía tradicional de la ciudad mediante la creación de una revista multimedia para dar a conocer a turistas propios y extraños los diversos aspectos que involucran el arte culinario, como la historia que está detrás de cada plato y bebida tradicional, preparación, su valor nutricional y diferentes datos interesantes sobre la gastronomía riobambeña para fomentar el turismo.

CAPÍTULO I

1. DIAGNÓSTICO DEL PROBLEMA

1.1 Antecedentes

Riobamba está ubicada al norte de la provincia de Chimborazo, a 2.754 metros sobre el nivel del mar en una zona con gran riqueza natural y cultural; atravesada por la cordillera de los Andes permite a los turistas nacionales y extranjeros realizar distintas actividades turísticas, gastronómicas y culturales (Cadena, 2019). La valorización del patrimonio culinario nace con los agricultores que apoyan y adaptan al sistema los productos alimentarios de diferentes áreas geográficas. (Álvarez y Medina, 2008).

Es así como la definición de gastronomía ha cambiado su sentido, argumentan que a principios del siglo XVII la gastronomía utilizaba un enfoque basado en la adquisición de los nutrientes indispensables para el adecuado funcionamiento fisiológico en la preservación del hombre; esta perspectiva evoluciona, y se introducen otros conceptos, como el manejo higiénico de los alimentos, nuevos ingredientes, usos de la tecnología, la innovación y diseño de platillos que además de ser nutritivos sean deliciosos al paladar, junto con el manejo de nuevas texturas y sabores que provoquen que el comensal tenga nuevas sensaciones, mientras consume los alimentos. (Navarro, Serrano, Lasa, & Aduriz, 2012).

El patrimonio alimentario es el reflejo de la fusión de sabores y aromas propios de cada lugar, vinculados directamente con las creencias que resaltan la forma de vivir de la gente y que generan un legado ferviente de los antepasados donde cada plato típico contiene su propia historia gastronómica. (Vallejos, 2017).

En la actualidad en la cocina popular de Chimborazo el indígena campesino basa su alimentación en productos agrícolas sembrados al interior de la parcela, con una preferencia notoria hacia el maíz, la papa las habas y últimamente, los fideos, el mestizo incorpora en su dieta, además de estos productos, la harina de trigo, hortalizas, frutas y especialmente, la carne de puerco. Esto no quiere decir, sin embargo, que entre estos dos grupos no existan prestaciones e intercambios cuando del empleo de los productos mencionados, así como el choclo, las habas cocinadas o el tostado, de la chicha o del cuy en las festividades, y de la colada morada en el día de los difuntos, entre otros, es compartida por ambos sectores. (Dauson, 1960, pág. 45).

En la Universidad Nacional de Chimborazo la autora María José Loroño Aroca realizó un trabajo de titulación con el tema *Difusión de la cultura gastronómica de la zona centro del cantón*

Riobamba a través del diseño de una página web 2014, menciona respecto a la gastronomía. En el transcurso del tiempo la ciudad de Riobamba sufre múltiples transformaciones a través de los años es así como la urbe va evolucionando de manera progresiva, sus habitantes buscan nuevas formas de subsistencia. Siendo esta una de las ciudades con mayor riqueza de historia nacional, hoy en día propios y extraños desconocen de los auténticos platos típicos del cantón su elaboración y en donde se encuentran ubicados los principales puntos gastronómicos. (Logroño M, 2014).

En la Universidad Complutense de Madrid, el autor Ángeles Carvajal Azcona realizó un trabajo con el tema *Manual de nutrición y dietética* menciona respecto a las propiedades nutricionales. Todos los alimentos son igualmente importantes por muy pequeñas cantidades de nutrientes que contengan, pero la cantidad y frecuencia de consumo son grandes determinantes del valor nutritivo del alimento. Por ejemplo, la patata no es una buena fuente de vitamina C: por su bajo contenido (18 mg/100 g de alimento), si se compara con la naranja (60 mg/100 g) o el pimiento (150 mg/100 g) y además porque se consume cocinada y durante este proceso se pierde una parte importante de la vitamina, hasta un 50%. (Carvajal A, 2013).

El turismo de la ciudad de Riobamba cuenta con diversas limitaciones una de ellas es la dificultad de difundir sus atractivos y sus servicios, como es el caso de alimentos y bebidas, esto se muestra reflejado en el flujo de turistas que visitan a diario, fines de semana o feriados, que cuenta con pocos visitantes y esto desemboca en pocos ingresos para los emprendedores en el área de turismo gastronómico tradicional. (Rojas, 2021).

El valor nutricional viene determinado según los consumidores tengan necesidades nutricionales. Por ello, el ser humano debe tener una proporción de carbohidratos, proteínas y grasas equilibrada. Estos valores nutricionales dependen de la composición química de los alimentos, la producción, de la utilización de productos fitosanitarios, del almacenamiento etc. El valor nutricional se compone de macronutrientes esenciales: proteínas, grasas e hidratos de carbono, de micronutrientes como vitaminas y minerales y de los valores energéticos que nos aporta el alimento. (Innotec Laboratorios, 2021).

Todo lo comentado también se aplica a la gastronomía tradicional, es así que el proyecto pretende exponer el valor histórico y nutricional de la gastronomía tradicional de la ciudad de Riobamba, mediante la creación de una revista multimedia en el ámbito gastronómico como recurso comunicacional, para dar a conocer a turistas propios y extraños la riqueza culinaria que posee la ciudad, en cada uno de sus platos y bebidas que han venido elaborando durante décadas, de esta manera se contribuye al desarrollo local a través de la incentivación a consumir comida auténtica

y tradicional elaborada por manos de hombres y mujeres trabajadores que se esfuerzan por conservar la cultura gastronómica.

1.2 Planteamiento del problema

Riobamba es una ciudad con un gran valor gastronómico llena de historia y tradición, que desafortunadamente por la escasa difusión de contenido gráfico que exponga la variedad de platos, bebidas, aporte nutricional y su valor histórico que posee la comida tradicional, por lo que los turistas tienen poca información sobre la riqueza culinaria que por décadas viene siendo comercializada por personas que han dedicado su vida a la labor gastronómica, ocasionando que las personas que visitan la ciudad desconozcan la gastronomía propia de la ciudad, y opten por consumir comida que no representa la tradición riobambeña disminuyendo el aporte socioeconómico por parte del turismo.

¿Cómo aportaría la creación de una revista multimedia de la gastronomía tradicional de Riobamba al desarrollo turístico y gastronómico de la ciudad de Riobamba?

Delimitaciones

Alcance Geográfico: urbe de la ciudad Riobamba

Alcance temporal: En el periodo octubre 2022 a enero 2023

Audiencia: Turistas nacionales y locales hombres y mujeres de 25 a 50 años

Periodicidad: Revista anual se publicará una vez al año

1.3 Diagnóstico

FODA



Ilustración 1-2: Foda

Realizado por: Arcos, Paulina 2022.

Los turistas al visitar la ciudad de Riobamba pierden la oportunidad de degustar de la gastronomía tradicional, que se expende por años en distintos establecimientos, debido a la escasa difusión de sus valores culinarios mediante recursos gráficos en donde se exponga su valor histórico, nutricional y su riqueza gastronómica, ocasionando que la ciudad tenga poca difusión informativa de su atractivo gastronómico a nivel nacional.

1.3.1 Prognosis

Ante el desconocimiento de los turistas sobre la gastronomía tradicional de la ciudad de Riobamba en un futuro se puede disminuir la comercialización de platos y bebidas autóctonas, debido a los escasos turistas que acudan a degustar de los platos y bebidas tradicionales, es así que la falta de información puede ocasionar desinterés por conocer la cultura y la historia que conlleva la preparación de cada uno de los platos donde se pueda exponer su valor gastronómico, histórico y nutricional.

1.4 Justificación

Desde sus comienzos la comunicación ha ido cambiando paulatinamente y las formas de difundir información se han ido adaptando a las nuevas exigencias, es por ello que hoy en la actualidad el

uso del internet ha sido un elemento clave para difundir contenido digital a mayor cantidad de personas abarcando una amplia variedad de audiencias, de esta manera se ha visto la necesidad de crear una revista multimedia de los platos tradicionales de la ciudad de Riobamba, que comunique directamente su historia, preparación y su valor nutricional, siendo el eje principal para dar a conocer su gastronomía tradicional mediante su difusión en redes sociales.

La gastronomía tradicional de Riobamba necesita ser difundida para dar a conocer su riqueza culinaria siendo oportuno aprovechar las redes sociales como un canal de comunicación directa, rápida y eficaz. En el cual la fotografía permita mostrar los diferentes platos y bebidas tradicionales, y a su vez promover un interés visual aplicando un efecto de movimiento en las imágenes representativas de la gastronomía vinculando reseñas históricas, valores nutricionales y temáticas enfocadas en la gastronomía. Es así como se realizará la construcción de una revista multimedia en la que se aborden temas que involucré aspectos importantes para generar interés en el lector.

La usabilidad de la revista multimedia será intuitiva permitiendo la facilidad de acceder a la información ya sea en un computador o teléfono móvil brindando comodidad al usuario, beneficiando a su vez a las distintas audiencias y establecimientos en donde se expenden bebidas y comidas tradicionales para su deleite, contribuyendo con el desarrollo económico de la ciudad a la vez que se promueva el conocimiento cultural y se otorgue la oportunidad de conocer la historia gastronómica representativa de la ciudad. Es por ello que mediante el uso de una herramienta tecnológica que mediante un enlace se permita redireccionar a una pieza audiovisual explicativa sobre la preparación del plato más representativo de la ciudad.

Dentro de los resultados es importante recalcar la facilidad que se otorga a los turistas de conocer la gastronomía tradicional riobambeña de una forma rápida, utilizando los avances tecnológicos en beneficio del turismo, optimizando su tiempo a la hora de decidir que comida o bebida degustar de la ciudad, proporcionando dicha información a través de un código QR que redirija a la revista gastronómica digital misma que estará disponible en lugares de afluencia turística de la ciudad con el propósito de llevarse una experiencia satisfactoria de haber visitado *La Sultana de los Andes*.

1.5 Objetivos

1.5.1 Objetivo General

Crear una revista multimedia de la gastronomía tradicional de la ciudad de Riobamba, para la difusión de su valor histórico y nutricional a través de redes sociales.

1.5.2 Objetivos específicos

Determinar los platos y bebidas tradicionales representativos de la ciudad de Riobamba.

Recopilar información sobre los antecedentes históricos, nutricionales y la preparación de cada plato y bebida tradicional, obteniendo una información relevante para exponer en la revista gastronómica.

Organizar los elementos gráficos compositivos y material audiovisual mediante la información adquirida para la diagramación de la revista multimedia.

Maquetación de las páginas internas de la revista multimedia para la difusión gastronómica tradicional de la ciudad de Riobamba, con el uso de softwares de diseño gráfico que aporte a generar interés visual en el espectador.

CAPÍTULO II

2. Marco Teórico

2.1 Riobamba

La ciudad de Riobamba, capital de la provincia de Chimborazo, es dueña de una riqueza histórica especial dentro de la República del Ecuador. En la época prehispánica fue el asiento de una cultura bastante avanzada, la PURUHA. La capital del reino se llamaba URIBAMBA. La alianza de los puruhás con los shyris de Quito constituye otro capítulo fundamental de la formación del pueblo. "Riobamba es una urbe floreciente, donde existen miles de típicos interesantes para el curioso y múltiples medios de vida para el necesitado. Los que prefieran conocer las manifestaciones económicas, políticas, sociales y urbanas de la República, hallaran también en este centro amplio campo de observación y material suficiente para satisfacer su espíritu de observación. La estancia en la capital del Chimborazo, por su clima sin igual en el país por las comodidades que presta y por las diversiones en que es verdaderamente pródiga. Los buenos hoteles abundan aquí y no desmerecen, en lo mínimo, a los más lujosos y confortables del resto de la República. Para el turista, Riobamba es la ciudad más interesante del Ecuador por lo multiforme de su perspectiva y porque compendia las riquezas naturales que, en otra parte, se presentan diseminadas". (Ortiz, 1989, pág.405- 411).

El cantón Riobamba cuenta con cinco parroquias urbanas las cuales se encuentran ubicadas en los alrededores de la ciudad compuestas por arquitectura y centros de hospedaje para los distintos turistas que llegan de diferentes lugares a visitar y llevarse una experiencia inolvidable de haber visitado la Sultana de los Andes.

2.1.2 Parroquias Urbanas

A pesar del considerable aumento que ha experimentado la ciudad tanto en extensión como en población, la ciudad de Riobamba está dividida en 5 parroquias urbanas: Maldonado, Veloz, Lizarzaburu, Velasco y Yaruquíes. Las cuatro parroquias nombradas en primer lugar fueron producto de la distribución de la ciudad a su llegada a la llanura de Tapi en 1797 y la parroquia de Yaruquíes fue incorporada como parroquia urbana en 1965, teniendo una separación que cada vez ha ido acortándose. Las calles Primera Constituyente y Eugenio Espejo son los ejes vertical y horizontal que separa y conforma a las mismas. (Navas, 2017).

La parroquia Maldonado ubicada al sur de la ciudad, en este lugar se encuentra levantadas varias edificaciones representativas de Riobamba como el colegio San Felipe de Neri y su templo, la Catedral de Riobamba, que se encuentra en el centro histórico de Riobamba. La parroquia Veloz

se caracteriza por su movimiento comercial y cuenta con dos mercados y sitios de entretenimiento. La parroquia Lizarzaburo ubicada hacia el noroeste de la ciudad de Riobamba, cuenta con establecimientos para el turista, hospedaje, alimentación y centros de entretenimiento. La parroquia Velasco es una de las parroquias que también ofrece hospedaje y alimentación para el turismo. En la parroquia Yaruquíes se encuentran patrimonios culturales de muebles e inmuebles de la ciudad de Riobamba.

2.1.3 Gastronomía

La gastronomía “es el estudio de la relación entre cultura y alimento, es decir, que no únicamente tiene una interacción con el arte de aprender a cocinar y degustar, sino que, además, encierra componentes culturales”. Se expresa que, la comida ofrecida no solo se trata de los sabores que puede llegar a ofrecer sino también del origen que puede aportar su productor al momento de vender, así como dar a conocer más sobre su alimento e importancia histórica en ese lugar. (Velasco, 2019, pág.1).

Refieren que la gastronomía “es el estudio de la relación del ser humano con su alimentación y todo lo relativo a esta en su entorno ambiental, geográfico, social y cultural”. Así pues, se evidencia que la gastronomía está ligada a los comportamientos culturales de una sociedad, es todo lo que se puede expresar en un solo plato o preparación, tanto en el montaje como el sabor, su revalorización es fundamental para que estos alimentos históricos no se pierdan en el tiempo y perdure en las generaciones jóvenes y las venideras. (Hernández, Tamayo, Castro y Muñoz 2017 pág.76).

2.1.4 Comida Tradicional

La comida puede ser valorada como una extensión cultural de intercambio que aporta una identidad única a determinada comunidad, que la hace distintiva y consolida identidades; esto da un sentido de pertenencia a un grupo y fortalece las relaciones sociales, los ritos o el reconocimiento del pasado. La gastronomía tradicional es una expresión de filiación que permite exteriorizar el significado histórico y cultural de los pueblos, facultando la unión del conocimiento, sensaciones y emociones reunidos a lo largo del tiempo. (Torres, 2002, pág. 55-66).

Las comunidades locales presentan la capacidad de identificar los alimentos tradicionales en su rol biológico de entrega de nutrientes, pero también en su función sociocultural, por lo que les asignan significados o valoración propia como ser fuente de una alimentación saludable, para, de esta manera, alcanzar la seguridad alimentaria local. También los hacen parte de su cultura lo que les da identidad y, por lo mismo, parte de su patrimonio gastronómico. El conocimiento de la comida tradicional permite reconocer la singularidad de la vida social de las comunidades, además de sus particularidades económicas y productivas, que aportan su propia identificación. (Guerrero, 2009, pág. 345-354).

Es una cultura, convirtiéndola en un acto de complejos procesos de diferente naturaleza: bioquímicos, termodinámicos, metabólicos, psicológicos, ecológicos, ambientales, sociales, políticos, tecnológicos; así como técnicas culinarias, elementos ideológicos, preferencias y aversiones, representaciones, símbolos, significados, entre otros, los cuales se diferencian colectiva o individualmente. Basado en definiciones de este tipo, se establece que la alimentación está enmarcada por los antepasados de éstos, dentro de sus respectivos marcos espaciales y temporales, sus propias dinámicas internas y los valores que lo identifican frente a otros grupos (Cisnero, López, y Quinteros, 2006).

2.1.5 Platos Tradicionales de Riobamba

Riobamba, la Ciudad de las Primicias, cuenta con su propia historia gastronómica, que parte con los conocimientos ancestrales de su *pueblo indígena Puruhá*, se transforma con la llegada de los españoles que eligieron su territorio para fundar su *primera ciudad en territorio ecuatoriano*, se reinventa al fundar una nueva ciudad luego del terremoto y que gracias a la prosperidad económica derivada de la *llegada del tren*, se ve influenciada por nuevos ciudadanos procedentes de Guayaquil, Quito y de todas partes del mundo.

2.1.6 Municipio de Riobamba

Según la fuente de la página web GAD Riobamba los platos, bebidas y postres como representativos de la ciudad son:

) El hornado Riobambeño

Si bien el hornado se prepara en todo el Callejón Interandino, los riobambeños lo reinventaron. Su "chiriucho" que en Riobamba es "agrio", un jugo ligero que acompaña a la carne de cerdo, tiene un sabor indiscutiblemente riobambeño. Al aderezo español, los puruhás le agregaron chicha y cerveza, de ahí que su sabor es agrio.

El hornado riobambeño se vende en casi todos los barrios de la ciudad, sin embargo, es el *Mercado de la Merced*, el icónico lugar en donde la tradición se sigue perfeccionando.



Ilustración 2-2: Hornado

Fuente: Riobamba ¡Lo mejor!, 2022.

) **Ceviche de Chochos**

Los ceviches de chochos de Riobamba, con apenas 30 años de existencia, son un plato tradicional de la Sultana de los Andes. Fueron las riobambeñas las que innovaron en el típico plato de chochos con cuero y tostado, agregándole jugo de tomate y limón. Su invento ha logrado calar en las *tradiciones de esta ciudad andina* y ha sobrepasado sus límites territoriales.



Ilustración 3-2: Ceviche de chochos

Fuente: Riobamba ¡Lo mejor!, 2022.

) **Los Rompenucas**

Jugos y batidos de frutas, son una constante en todas las poblaciones del Ecuador. Esto debido a gran parte a la generosidad de nuestras tierras, que permiten el cultivo de todo tipo de frutas. Sin embargo, en Riobamba, un ingrediente pone punto y aparte. El hielo del Chimborazo, es utilizado para enfriar estas bebidas que, al ser tomadas de golpe, generan un fuerte dolor de cabeza, “como si se rompiera la nuca”. El *último hielero del Chimborazo*, junto a las vendedoras de jugos del *Mercado de la Merced*, mantienen viva esta tradición que cuenta con algunos siglos de presencia.



Ilustración 4-2: Jugo rompenucas

Fuente: Riobamba ¡Lo mejor!, 2022.

) **Jugos de sal**

El mercado de La Merced, se adjudica nuevos platos tradicionales que, aunque modernos, forman parte de nuestra gastronomía. Los *jugos de sal*, que reciben su nombre del jugo que queda al cocinar y freír la carne, se mezcla con huevos duros y otras especias, para ofrecer un vaso que contiene un brebaje al que se le adjudica poderes para pasar el chuchaqui.



Ilustración 5-2: Jugos de sal

Fuente: Riobamba ¡Lo mejor!, 2022.

) *Las Guaguamamas con fritada de Riobamba*

La matriz de la cerda, es utilizada en la preparación de varios platos en el Callejón Interandino. Sin embargo, en Riobamba, su preparación junto a la fritada, chicharrones, plátanos maduros y tostado con los que se los sirve, la diferencia de cualquier otra preparación. Desde el siglo pasado, el *puesto de la calle Ayacucho y García Moreno* del barrio La Panadería, es el responsable de mantener viva esa tradición.



Ilustración 6-2: Guaguamamas con fritada

Fuente: Riobamba ¡Lo mejor!, 2022.

) **Los pickles y quesos de chancho**

Adquirieron un sabor particular en la Fuente de *Soda Hugo´s*, ubicada en uno de los callejones del mercado. Estos platos junto a jugos y sánduches, desde el siglo pasado, forman parte de la gastronomía riobambeña.



Ilustración 7-2: Pickles

Fuente: Riobamba ¡Lo mejor!, 2022.

2.1.7 Diario La Prensa

Según la fuente de la página web del Diario La Prensa

) **El tradicional Hornado Riobambeño**

Característico y tradicional plato riobambeño que se acompaña con mote, lechuga y chiriucho, palabra quichua que significa ají frío. Agua, sal, cebolla, trozos de ají, algo de panela componen esta salsa. Este plato, el más apetecido por los visitantes puede encontrarlo en los mercados y otros negocios que se han ubicado tanto en el centro norte y sur de la capital chimboracense.

)] **Ceviche de chochos**

Se ha convertido en uno de los platos más representativos de la ciudad. El Cevichocho como algunos lo llaman, es otro de los más buscados, ya sea por su precio accesible, por su gran conjunto de sabores. La creatividad de quienes lo preparan propicia que propios y extraños acudan a los diferentes puestos en donde expenden, incluye chochos en salsa natural de tomate con cuero, tostado y ensalada de cebolla y lo que usted pida, solo cuero, oreja, mixtos, etc.

)] **Tortillas de papa, los ricos Llapingachos**

Plato popular de la región andina ya que integra diferentes ingredientes que sustentan una buena alimentación al que lo consume. Básicamente son tortillas asadas, hechas de papas cocidas, aplastadas. Los llapingachos pueden ser servidos con chorizo, huevo frito, salsa de maní, carne asada, lechuga, cebollas, arroz, aguacate, remolacha.

)] **Jugo de sal**

Es una mezcla de papa, huevos, cilantro y cebolla diluidos en jugo de carne, que también es sazonada con especias naturales, no solo le aporta un sabor agradable, también un valor nutricional. Muchos dicen que es un “levantamuertos”, ya que le atribuyen propiedades reconstituyentes, especialmente para superar el “chuchaqui”, luego de una intensa celebración.

)] **Tortillas de maíz en piedra**

La piedra pasa por un proceso de ‘curado’ con sebo y chilca, esta última es una planta nativa del lugar. Terminado este ‘tratamiento’ puede ser utilizada. Para preparar las tortillas, la harina de maíz debe ser mezclada con un refrito a base de condimentos naturales que toma el nombre de ‘caldito’ (porque su apariencia es líquida). Se revuelve bien hasta obtener una masa. Puede ir acompañada de las ricas caucaras, carne picada, asada y/o al jugo para acompañar con huevo frito y un rico ají.

2.1.8 Valor histórico de la gastronomía riobambeña

El análisis de investigaciones referentes a los temas antes mencionados ha permitido argumentar la conexión de los saberes ancestrales gastronómicos con el turismo cultural de Riobamba, ligadas a una serie de rituales, creencias y cultura que, sin duda alguna, sirven como herramientas de dinamización del turismo y el aprovechamiento de la riqueza cultural inmaterial con la que cuenta la ciudad, debido a su vasta gastronomía conectada a fiestas, costumbres y tradiciones. (Salazar, 2012).

La tradición culinaria transmitida por medio de la comunicación verbal y escrita ha sido un componente de difusión de relación social, formas de estar y cultura. Se puede incluir que la

comida aparte de cumplir funciones fisiológicas básicas se ha convertido en un motivo para viajar a diferentes países del mundo y descubrir aspectos culturales, antropológicos y sociales, así también, las diversas formas de cocinar (González, 2018).

2.1.9 Valor Nutricional

La gastronomía de la ciudad de Riobamba posee una gran cantidad de ingredientes que conforman los platos tradicionales que se expenden en diferentes lugares de la ciudad, como granos, verduras, frutas, hortalizas, verduras y el valor nutritivo que proporciona cada ingrediente corresponde a ser un alimento nutricional que aporta al ser humano diferentes proteínas y nutrientes mediante su consumo, entre los principales ingredientes tenemos:

- J **La papa:** El contenido de proteína en el tubérculo es bajo y ésta tiene un excelente valor biológico, comparable a la del huevo. Una papa de tamaño mediano aporta con el 26% del requerimiento diario de cobre; del 17 al 18% potasio, fósforo, hierro; y entre el 5 al 13% zinc, magnesio, y manganeso; y hasta el 50% vitamina C. (Ministerio de Agricultura y Ganadería, 2022).
- J **El chocho:** Debido a su alto contenido de proteína y grasas, el chocho es conocido como la soya andina. En relación con otras leguminosas el chocho contiene mayor porcentaje de proteína (42-51 %) y es particularmente rico en lisina. (Ministerio de Agricultura y Ganadería, 2022).
- J **Carne de cerdo:** contiene un 18-20% de proteínas de alto valor biológico. Prácticamente no tiene hidratos de carbono, que se pueden complementar al cocinar. Es rica en vitaminas del grupo B y en minerales como hierro, zinc, fósforo y potasio. (Marine, 2016).
- J **Maíz:** Es rico en vitaminas del grupo B (B1 y B3 principalmente), fósforo y magnesio. Teniendo en cuenta muchos de los valores nutricionales del maíz, nos encontramos ante un alimento sano y saludable por naturaleza. (Pérez, 2022).
- J **Tomate:** Según la Fundación Alimentación Saludable, esta fruta tiene un contenido interesante en *fibra, minerales*, como el *potasio* y el *selenio*, además de *vitaminas*, como la *vitamina C* (unos 38 mg cada 100g) *vitamina E*, *vitaminas del grupo B*, folato (28 mcg/100 g) y *provitamina A* o carotenos (300 mcg /100 g), un elemento que ayuda a que el intestino delgado y el hígado produzcan más cantidades de vitamina A.(Bernácer, 2014).
- J **Cebolla paitaña:** contiene minerales, como calcio, fósforo, hierro, magnesio, potasio y zinc y nitrógeno, también contiene vitaminas como vitamina A, vitamina C, tiamina, riboflavina, niacina, piridoxina y ácido fólico. (Corral, 2009).
- J **Plátano verde:** El plátano es rico en potasio, que ayuda al buen funcionamiento del sistema nervioso y regula la presión arterial. Esto, combinado con los antioxidantes que

se encuentran en las vitaminas C y E hacen que se trate de un alimento que protege el corazón. (Escalante, 2019).

2.1.10 Turismo

El turismo se define como “el desplazamiento de personas de manera temporal y voluntaria, el mismo se involucra con las relaciones humanas y con la prestación de los servicios que están netamente relacionados a las actividades de ocio”. Dando a conocer, que es una fuente de ingresos para las personas que están involucradas, la parte gastronómica impulsa el conocimiento de los 15 manjares propios de ese lugar tanto dulces como salados y la parte hotelera ayuda a dar un espacio de confort a los que visitan ese lugar (Equipo editorial Etecé, 2021, pág.2).

2.1.11 Tipos de Turismo

A continuación, lo diferentes tipos de turismo

Turismo de descanso, o simplemente de sol y playa

El turismo convencional, conocido también como el modelo de "sol y playa", es un producto propio de la sociedad urbana e industrial cuyas características principales son entre otras un turismo de gran escala, concentrado desde el punto de vista de la oferta y masificado desde el punto de vista de la demanda (Ángel, 1991).

Turismo científico

El objetivo principal del viajero que elige este tipo de turismo es abrir más sus fronteras para la investigación en esta área, ampliar y complementar sus conocimientos. (Ángel, 1991).

Ecoturismo

El ecoturismo es un nuevo movimiento conservativo basado en la industria turística que Jones, 1992, define como viajes responsables que conservan el entorno y sostienen el bienestar de la comunidad local. Se acompaña por códigos éticos y un enorme grupo de viajeros internacionales, estudiantes, pensadores y el apoyo de los gobiernos de algunos países industrializados. (Ángel, 1991).

Turismo de aventura

El turismo de aventura es otra de las modalidades del turismo alternativo, y sin duda alguna una de las formas que mayores expectativas genera a su alrededor, quizá por el término mismo que evoca, o bien por un cierto misticismo y tabúes que se han generado en su entorno. La problemática comienza desde su propio nombre, algunos lo llaman turismo deportivo, otros más turismo de aventuras, otros tantos turismo de adrenalina o bien turismo de reto, y si bien su

denominación es lo de menos, los conceptos si llegan a ser determinantes. Estas denominaciones generan confusiones y preocupaciones entre el turista e inclusive entre los prestadores y comercializadores de estos servicios. (Ángel, 1991).

Turismo agrícola o agroturismo

El turismo rural contribuye a diversificar la oferta de productos y a sostener la economía de las comunidades rurales. Tiene como finalidad mostrar y explicar una serie de experiencias relativas a la vida rural campesina. El Agroturismo ha dado como resultado el rancho-hotel en Estados Unidos, con un éxito ascendente, pues ofrecen a los turistas, semanas completas de estadía con todos los servicios incluidos, además de enseñarles a cultivar, cosechar, operar los sistemas de riego y combatir plagas, entre otras actividades. (Ángel, 1991).

Una de las ventajas del Agroturismo es que las compras de productos alimenticios se hacen en la misma granja, o en otras vecinas, de modo que la demanda económica favorece directamente a la comunidad. Para el turista, esto significa una oportunidad de entrar en contacto con la naturaleza aun cuando se trate de espacios sometidos a procesos productivos intensos, conocer los rasgos de una actividad dependiente de ella, pasear en bicicleta o en caballo, alimentarse con productos frescos y sanos. (Ángel, 1991).

Turismo cultural

Corresponde a los viajes que se realizan con el deseo de ponerse en contacto con otras culturas y conocer más de su identidad (Ángel, 1991).

Turismo gastronómico

Otra de las motivaciones al momento de desplazarse puede ser el deleitar el paladar y conocer los platos típicos de las regiones que se visita (Ángel, 1991).

Hay turistas que “se alimentan” y otros que “viajan para comer”. Estos turistas que interesados por la comida realizan su búsqueda desde una perspectiva que puede ser tanto cultural como fisiológica, aunque el objetivo final es encontrar placer. El último caso difiere de los turistas que sólo se alimentan, porque éstos ven a la comida desde una perspectiva fisiológica que no los motiva a viajar. (Torres, 2003).

El turismo gastronómico es el desplazamiento de visitantes, tanto turistas como excursionistas, cuyo motivo principal es la gastronomía, y que involucra prácticas que van desde el mero desplazamiento del lugar de residencia hacia un restaurante donde degustar un plato; el desplazamiento hacia un determinado destino para aprender a preparar determinados alimentos;

y hasta la realización de rutas gastronómicas con la intención de aprender algo más sobre cierta gastronomía; entre otros. (Oliveira, 2008, pág. 44).

Turismo histórico

Es aquellas personas que se realiza visitas en aquellas zonas cuyo principal atractivo es su valor histórico. (Ángel, 1991).

Turismo religioso

Es uno de los aspectos que hacen parte del arraigo es su tradición religiosa. Por ello, son varias los lugares que acostumbran visitar los turistas motivados por este motor (Ángel, 1991).

Turistas

El término turista se refiere a menudo a una persona que se ha trasladado del territorio del país de origen o residencia habitual a una zona geográfica distinta a él mismo. La ausencia se produce por más de 24 horas, incluidas las pernoctaciones en el lugar de destino. Tradicionalmente, una persona se traslada de su país a otro país, y su finalidad es incrementar el conocimiento cultural propio, conocer otras culturas y otros problemas. A esto se le denominará turista, pero si es por este motivo, el viaje o visita a otro país provocado por el país es un problema de salud. Por ejemplo, en todo caso, un individuo debe cumplir con las características anteriores, es decir, si sale del país por más de 24 horas y pernocta en otro país, es también llamado turista, aunque por supuesto, el propósito no es aumentar tus conocimientos culturales. (Ucha, 2010).

Tipos de Turistas

Todos los tipos de viajeros en turismo se denominan visitantes y este es el concepto básico para el conjunto del sistema de estadísticas del turismo. Los visitantes pueden clasificarse en:

Visitantes internacionales

Persona que viaja por un período no mayor a doce meses a un país distinto de aquel en el que tiene su residencia habitual y cuyo motivo principal de la visita no es el de ejercer una actividad que se remunere en el país visitado (O.M.T., 1995).

- **Turista (visitante que pernocta):** Un visitante que permanece una noche por lo menos en un medio de alojamiento colectivo o privado en el país (O.M.T., 1995).
- **Visitantes del día (excursionistas):** Un visitante que no pernocta en un medio de alojamiento colectivo o privado del país visitado (O.M.T., 1995).

Visitantes internos

Residente de un país que viaja dentro de este por una duración no mayor a doce meses a un lugar distinto al de su uso habitual y cuyo motivo de visita no es el ejercer una actividad que se remunere en el lugar visitado (O.M.T., 1995).

- **Turista (Visitante que pernocta):** Visitantes que permanecen en un medio de alojamiento colectivo o privado en un lugar visitado por una noche por lo menos. (O.M.T., 1995).
- **Visitantes del día (excursionistas):** Un visitante que no pernocta en un medio de alojamiento colectivo o privado en el lugar visitado (O.M.T., 1995).

2.1.12 La Gastronomía de Riobamba

El cantón Riobamba también llamada la “Sultana de los Andes” está ubicada en la zona Sierra Centro de Ecuador, cuenta con 12 parroquias, representa el 15,1% del territorio de la provincia de Chimborazo, tiene una población de aproximadamente 225.000 habitantes según fuentes del Instituto Nacional de Estadística y Censo (INEC, 2010). Por otro lado, el clima de la ciudad es templado seco con leves bajas de temperatura por la noche, lo que deja entrever que es un clima agradable. Riobamba cuenta con atractivos turísticos como: La Plaza Sucre, Parque de la Libertad, Catedral de Riobamba, Basílica del Sagrado Corazón, el Ferrocarril Riobamba-Alausi, La Iglesia de la Concepción, y por su puesto el atractivo más importante es el volcán Chimborazo, además en esta ciudad se realizan celebraciones importantes como las fiestas cívicas, religiosas y populares (Chimborazon, 2016).

2.1.13 Revista

Es una publicación periódica por cuadernos, con escritos sobre varias materias o sobre una sola especialmente, que en comparación con las publicaciones diarias posee períodos de publicación y contenidos diferentes, contrastando con estos, incluso en la forma de difusión. (Plaza, 2005, p.90).

2.1.14 Tipos de Revista

La revista es un medio de comunicación gráfica que suele ser impresa semanal, quincenal, mensual, trimestral, semestral o anual. Existen variados tipos de revistas entre los cuales podemos encontrar:

-)] **Revistas especializadas:** Se trata del tipo de revista donde el contenido que posee refiere a un tema en específico o a una materia en particular. Las revistas especializadas se dirigen a un público en específico, quienes trabajan o tienen cierto interés por el tipo de publicación. Un ejemplo de revistas especializadas son las revistas de cocina, de salud, de vídeo juegos, de medicina, de nutrición, entre otros. estas revistas se caracterizan por

tratar un tema o materia en particular. Generalmente estas revistas están orientadas a un público que trabaje en dichas disciplinas, es decir que no son masivas.

- J) **Revistas informativas:** Son las revistas que a través de sus publicaciones buscan la forma de comunicar o dar a conocer una información determinada. Estas revistas tienden a abarcar diversos temas, ya sea de educación, de política, de economía, de arte, entre otros que puedan interesar al lector, suelen contener un análisis mucho más profesional y profundo sobre ciertos temas de interés general y actual.

- J) **Revistas de divulgación científica:** Su fin es comunicar acerca de los avances, investigaciones y descubrimientos en materia de la ciencia. Se considera que tiene tres fines específicos, el primero se relaciona con la función de archivo, es un medio accesible para la búsqueda de información y a su vez para poder conservarlo. En segundo lugar, como “filtro” ya que sólo es publicada la información que se considera apropiada. Por último, como medio de prestigio, para quien lo ha publicado. Es decir que aquellas personas que hayan presentado un artículo en éstas adquieren cierto reconocimiento por parte de la comunidad científica, sus pares e incluso socialmente.

- J) **Revistas de ocio:** Se trata del tipo de revista que se suele utilizar como medio de entretenimiento. Estas partieron de las revistas informativas, las cuales tienen el interés de entretener a las personas y al mismo tiempo informar sobre un tema determinado. Estas revistas también se suelen conocer como revistas de entretenimiento, las cuales se caracterizan por estar acompañados de anuncios publicitarios. como bien lo indica su nombre estas son utilizadas como medio de entretenimiento. Se considera que las primeras revistas publicadas tenían como fin entretener a sus lectores, aunque estas además tenían contenido informativo.

- J) **Revistas online:** Se trata de aquellas revistas que son publicadas por Internet, donde para acceder a ella el lector deberá estar frente a un equipo con acceso a Internet. Las revistas electrónicas son publicaciones periódicas que se generan a través de elementos electrónicos. Sus características principales son la rápida difusión, el ahorro de coste y la fiabilidad para su uso, ya que un documento electrónico puede ser manipulado constantemente. (Acuña, Begega, Kremer, 2016).

) **Revista Multimedia:** es el uso del ordenador para presentar y combinar: texto, gráficos, audio y vídeo con enlaces que permitan al usuario navegar, interactuar, crear y comunicarse”. (Hoffstetter, 1994).

2.1.15 Diseño Editorial

Es la estructura y composición que forma a libros, revistas, periódicos, catálogos, caratulas, volantes, afiches, entre otros. Es la rama del *diseño gráfico* que se enfoca de manera especializada en la estética y diseño tanto del interior como el exterior de los textos. (Santa, 2019).

2.1.16 Elementos del Diseño Editorial

El uso de varios elementos compositivos permite una correcta distribución de los elementos dentro del espacio de trabajo.

) El formato

Esta característica hace referencia principalmente a la forma y el tamaño. Se relaciona con su manifestación física o digital. Es fundamental evaluar cuál va a ser el formato óptimo para cada publicación.

) La retícula

Es la caja tipográfica donde se sitúa el texto. Aunque sea invisible para el espectador, es de suma importancia en el diseño, ya que estructura y da coherencia a los distintos contenidos. Además, equilibra la composición de las páginas. Sus componentes son:

) Márgenes.

) Columnas.

) Módulos.

) Zonas espaciales.

) Medianil.

) Líneas de flujo.

) La tipografía

La tipografía es la expresión visual de las ideas. Abarca todo lo relacionado con las letras, los números y los símbolos de un soporte físico o digital. La elección de una determinada fuente vendrá condicionada por tres factores: el mensaje que desea transmitir, el lector al que va dirigido y, por último, el formato del libro.

) **El color**

El color aporta alegría, activa la atención y estimula los sentidos. Multitud de estudios confirman la capacidad de los colores para transmitir sensaciones y emociones. La elección del color es un factor fundamental para conseguir una buena adecuación entre el contenido y su marco visual.

) **Los elementos gráficos**

Una imagen vale más que mil palabras. De nada sirve un gran texto si no viene acompañado de la imagen adecuada. En la actualidad, el diseño editorial moderno se compone de multitud de elementos gráficos. Mapas, tablas, gráficas, dibujos o infografías complementan el texto y le dan sentido.

2.1.17 Características del Diseño Editorial

El diseñador editorial debe enfocar su trabajo hacia el objetivo de captar la atención del lector, *desarrollando la creatividad* y activando la imaginación. Una excelente portada puede hacer triunfar a un libro incluso antes de que sea leído. (Artes gráficas, 2019).

) **Legibilidad**

Una característica esencial de cualquier texto es que sea agradable y fácil de leer. Si cansamos pronto al lector, no lograremos nuestro objetivo. Para ello hay que elegir una tipografía legible, sencilla y específica para cada tipo de publicación.

) **Tipografía limitada**

El uso de muchos tipos de tipografía distintos en el mismo texto no es aconsejable, ya que genera confusión y puede llevar al agotamiento visual.

) **Color y cuerpo**

Debemos evitar la monotonía, un método efectivo consiste en combinar el color del fondo y el contenido utilizando colores complementarios. De este modo no se quitarán visibilidad mutuamente.

) **Interlineado**

Debemos usar un interlineado que facilite la lectura (un interlineado demasiado corto hace que las líneas se mezclen al leer). Se suele utilizar la regla del veinte por cien. Esta regla indica que el tamaño del interlineado debe ser un 20 % mayor que el tamaño de la fuente.

) **Interletraje**

También denominado densidad visual, el interletraje hace referencia al espacio entre cada una de las letras que componen el texto. Aunque parezca una característica más estética que funcional, el diseñador editorial debe tener en cuenta este aspecto.

2.1.18 Maquetación

La maquetación editorial es, en esencia, una rama del diseño gráfico que se dedica a la composición de diversos tipos de publicaciones. Entre ellos están los libros, las revistas e incluso los periódicos. Dicho así, parece una tarea muy simple. Pero no lo es en absoluto, ya que es una tarea muy compleja, compuesta de varios procesos, que comienza prácticamente desde el diseño de la publicación que se va a maquetar. (Pérez, 2021).

2.1.19 Estilos de Diagramación

Todo diseño editorial, llámese libro, revista, periódico o algún otro tipo de soporte necesita de la diagramación para mostrarse de una manera coherente ante los ojos de lectores y consumidores de sus contenidos.

Por la organización de elementos

Al aplicar la retícula y dentro de ella combinar los elementos anteriormente citados, se generan diferentes tipos de páginas.

- J **Solo texto:** Es aquella página cuyas retículas contienen 100% de texto, no solo de una familia tipográfica, pueden aplicarse varias, también pueden crearse efectos con áreas de descanso visual, manchas de color, pero nada de gráficos.
- J **Ventana:** Maneja aproximadamente un 70 % de gráfico y un 30 % de texto, se pueden aplicar manchas de color, áreas de descanso visual, y su característica fundamental. Es la de tener un solo gráfico y este debe ser regular o limitado.
- J **Multipanel:** La proporción anterior se mantiene, 30 % texto, 70 % gráfico, manchas de color y descanso visual aplicables, pero la particularidad de esta es que están presentes por lo menos dos gráficos y son regulares también.
- J **Rebus:** Este tipo de página presenta un equilibrio entre lo que es texto e imágenes, ya que contiene un 50 % de cada uno, los gráficos son regulares, de tal manera que es más fácil calcular el espacio que ocupan dentro de la retícula e igualarlo con el área que ocuparía el texto.
- J **Silueta:** Esta página hace referencia a la imagen que se utiliza, ya que es una sola imagen tipo silueta o ilimitada, que ocupa aproximadamente el 80% y el 20 % destinado al texto que generalmente es primario.
- J **Mondria:** Esta página está compuesta por un 70 % de imágenes y un 30 % aproximadamente de texto, se caracteriza por tener mínimo 2 imágenes, pero su particularidad es que de todas ellas solamente una será la principal, sea por su tamaño,

por su forma o por su color, pero esa es la característica de esta página que destaque solo una de todas las imágenes.

-) **Circus:** Esta página contiene un gran número de imágenes, las que ocupan el 80 % aproximadamente, estas son tipo silueta y el texto que contiene es mínimo, generalmente es pie de foto (precios, indican lugares o autores, etc.), ya que estas páginas se aplican en catálogos, muestrarios, folletos .de venta de productos.
-) **Frame:** esta es una de las páginas más difíciles de lograr, ya que mediante sus imágenes que son irreales, se pretende reforzar una frase o slogan que generalmente constituye una publicidad o propaganda.

2.1.20 Elementos de la Diagramación

-) **Función y forma:** Hay que tratar de encontrar el equilibrio entre el contenido de la publicación y el diseño, es decir, la estética que vaya a llevar el trabajo sin olvidar el objetivo principal: comunicar. (Romero, 2015).



Ilustración 8-2: Función y forma

Fuente: Maquetación y compaginación de productos gráficos complejos, 2015.

-) **Estructura editorial y gráfica:** La estructura editorial trata de distinguir en secciones los contenidos que tendrá la publicación. En esta parte del proceso de diagramación también se deciden las características y el orden que tendrá cada una de ellas. (Romero, 2015).



Ilustración 9-2: Editorial gráfica

Fuente: Maquetación y compaginación de productos gráficos complejos, 2015.

-) **Formato y Proporción:** Cuando se habla de proporción se debe considerar que este, se la puede aplicar al formato y también a la distribución de cajas y márgenes en el mismo. (Romero, 2015).

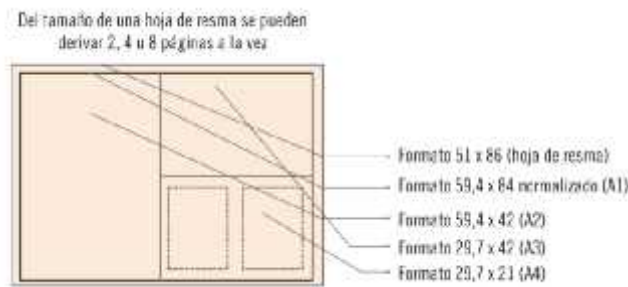


Ilustración 10-2: Formato y proporción

Fuente: Maquetación y compaginación de productos gráficos complejos, 2015.

1.1.21 Retícula

La retícula debe proporcionar uniformidad, armonía y coherencia a cualquier proyecto editorial. Las páginas permanecen así, bien estructuradas, funcionando como base para la maquetación, logrando una estética correcta y ordenada. El empleo de la retícula es la parte fundamental de la composición, ayuda a seleccionar los elementos del diseño. Por ejemplo, si queremos colocar una pieza tipográfica, al usar la retícula será mucho más sencillo ubicarla. La retícula está basada en el concepto de alineación, entendiendo este término como la colocación en línea recta de varios elementos.

-) **Partes de una retícula**

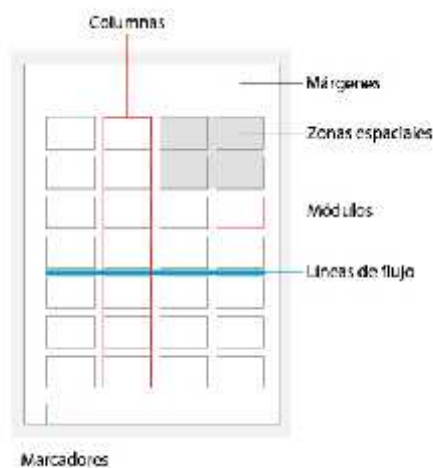


Ilustración 11-2: Partes de una retícula modular

Fuente: Revista digital inesem, 2019.

-) **Los márgenes:** son los espacios que conforman los bordes del formato. Son los que marcan la zona de disposición de elementos. Las proporciones de los márgenes requieren una profunda consideración ya que contribuyen a establecer la tensión general dentro de la composición. Estos espacios sirven como espacios de descanso para la vista o bien para contener información secundaria.
-) **Las líneas de flujo:** atraviesan el espacio horizontalmente. Estas alineaciones guían a la vista por el formato y pueden servir para imponer paradas adicionales y crear puntos de inicio para incluir imágenes o textos.
-) **Los módulos:** corresponden a las unidades individuales de espacio que están separados por una distancia regulada cada lado. Su repetición lleva a la formación de columnas o filas. Las columnas se generan a partir de varios módulos en formación vertical y sirven para colocar piezas de texto. Su anchura puede variar según el texto que vaya encima.
-) **Zonas espaciales:** al grupo de módulos que juntos forman campos visiblemente localizables. Estas zonas suelen reservarse para un determinado grupo de elementos como imágenes.
-) **Los marcadores:** son los encargados de señalar la posición de textos subordinados como los números de páginas, los títulos de sección o cualquier elemento que ocupe una posición única dentro de la estructura de la página.

1.1.22 Tipos de Retículas

)] Retículas de Manuscrito

Las retículas de manuscrito es la más sencilla que existe. Mantiene una disposición grande y rectangular, ocupando de esta manera la mayor parte de la página. Su finalidad es albergar textos largos y seguidos, tal y como podemos ver en un libro. Su estructura base está compuesta por el bloque de texto y los márgenes. Además, dispone de una estructura secundaria dónde se ubican la numeración o foliado de las páginas, títulos de los capítulos y las notas al pie en caso de que existan. (Romero, 2019).

Siendo esta una estructura aparentemente simple es preciso tomar las decisiones que sean oportunas para favorecer la lectura cómoda de cada página. Es vital crear un interés visual con la finalidad de motivar al lector evitando que la vista se fatigue.

Una de las soluciones para aportar interés visual es dotando de márgenes generosos para que la vista se centre en el texto. Por otro lado, un adecuado cuerpo tipográfico, interlineado y el espacio entre palabras igualmente son muy importantes para favorecer la lectura. (Romero, 2019).

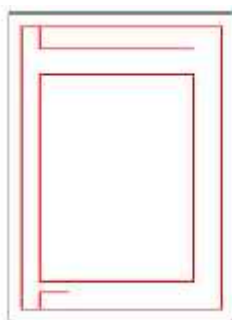


Ilustración 12-2: Retícula de manuscritos

Fuente: Revista digital inesem, 2019.

)] Retículas de Columnas

Las retículas de columnas son útiles cuando se presenta información discontinua. Esta se dispone en columnas verticales con la intención de separar los tipos de información. No obstante, las columnas pueden depender unas de las otras o bien cruzarse para generar columnas más anchas. En ese sentido este tipo de retícula es muy flexible.

El ancho de las columnas depende directamente del cuerpo tipográfico. Por lo tanto, debemos proporcionar un ancho en el que entren todos los caracteres posibles siempre que la lectura resulte cómoda. (Romero, 2019).

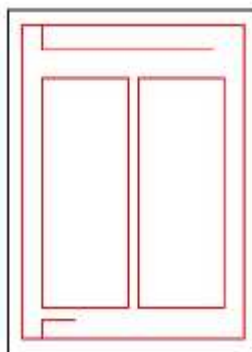


Ilustración 13-2: Retícula de columnas

Fuente: Revista digital inesem, 2019.

) **Retícula Modular**

Una retícula modular es una retícula de columnas con un gran número de líneas de flujo horizontales que subdividen las columnas en filas creando una matriz de celdas que se llaman módulos. Cada módulo es una pequeña parte del espacio informativo y que una vez agrupados crean áreas llamadas zonas espaciales. Los tamaños de los módulos se pueden determinar de varias formas. Por ejemplo, se puede tener en cuenta la anchura y longitud de un párrafo de tamaño medio a un tamaño de cuerpo tipográfico determinado. (Romero, 2019).

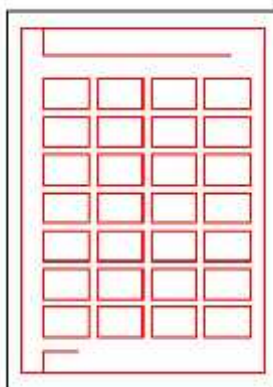


Ilustración 14-2: Retícula modular

Fuente: Revista digital inesem, 2019.

) **Retícula Jerárquica**

Este tipo de retícula se adaptan a las necesidades de organización de la información, basada en la disposición intuitiva de los diferentes elementos según su proporción. La construcción de una retícula jerárquica empieza por analizar todo el proyecto y ver qué relación óptica tienen los distintos elementos entre sí, distribuyéndolos de manera espontánea por el

documento, para seguidamente, crear una estructura racional que los organice y coordine. (Romero, 2019).

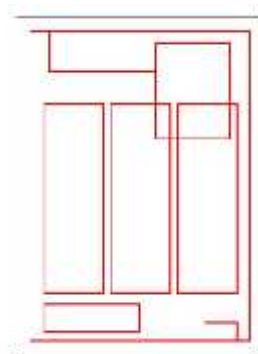


Ilustración 15-2: Retícula Jerárquica

Fuente: Revista digital inesem, 2019.

2.1.23 Fotografía

Es “la habilidad de captar imágenes imborrables con una cámara, mediante la operación fotoquímica de la luminosidad o de otras convenciones de energía resplandeciente, para luego representar en un papel específico”. (Buenrostro, 2018).

2.1.24 Fotografía de Producto

La fotografía de producto es el género fotográfico técnicamente más exigente. Requiere no sólo conocimiento y equipo sino también una gran meticulosidad tanto a la hora de la toma, como durante la posproducción. (Pablo Gil, 2022).

La *fotografía de producto* forma parte de la llamada fotografía publicitaria donde el objetivo es mostrar de la manera más atractiva un objeto. Se puede utilizar para dar a conocer perfumes, joyas, creaciones gastronómicas y cualquier objeto que se quiera exhibir o comercializar. Es una manera de dar a conocer un objeto de forma que, aunque no se pueda tocar o tener en las manos, el potencial comprador siente que lo conoce y se siente seguro para tomar una decisión de compra. (Tomanyflash, 2021).

La fotografía de producto es la representación visual, con una cámara de fotos, de un objeto de la forma más atractiva y favorable posible, generalmente con una finalidad comercial. Lo que persigue la fotografía de producto es dar a conocer un producto con el último fin de venderlo o comercializarlo. (Pérez, 2021).

Objetivos de la Fotografía de Producto

-)] Despertar el interés del espectador sobre un producto.
-)] Hacer que el espectador sienta que conoce el producto sin necesidad de verlo.
-)] Representar de forma atractiva a la par que fidedigna, un objeto.

) Hacer que lo compre.

Ten en cuenta que cuanto más calidad tenga la imagen, más posibilidades tiene el producto de ser vendido. (Pérez, 2021).



Ilustración 16-2: Fotografía de producto

Fuente: Filipiak, 2022.

2.1.25 Fotografía Documental

La fotografía documental puede describirse como el ojo subjetivo que trata de contar realidades de la vida real. Al ser documental, su propósito se basa en generar documentos que puedan demostrar un momento en la historia, una situación particular de la vida diaria. Tal como indican algunos autores “lo que define la fotografía documental es aquello que relata lo que sucede, documenta e informa”. (Irerri de la Peña, p. 198).

2.1.26 Planos de fotografía

Los tipos de planos describen una serie de estándares a la hora de encuadrar a nuestro elemento protagonista. Como te decía antes, normalmente están dirigidos a *retratos* porque en ellos se diferencian de manera muy clara las diferencias entre unos y otros. Pero los tipos de plano no son algo exclusivo de la fotografía de retrato, sino que podemos generalizarlos a cualquier estilo fotográfico, y cuando hablemos de ellos lo haremos refiriéndonos al elemento protagonista de nuestra imagen, ya sea una persona, un animal, un objeto o cualquier otro elemento sobre el que se focalice la atención de la toma.

) **Plano entero:** éste es el plano en el que aparece todo el cuerpo.



Ilustración 17-2: Plano entero

Fuente: Illescas,2021.

-) **Plano americano/Tres cuartos:** corta al protagonista aproximadamente a la altura de la rodilla o por el muslo.



Ilustración 18-2: Plano americano

Fuente: Illescas,2021.

-) **Plano medio:** Este tipo de encuadre se suele utilizar para resaltar la belleza del cuerpo humano, por lo que es un tipo de plano muy utilizado en *fotografía de moda*. También se utiliza mucho para retratos formales, y para mostrar la realidad entre dos sujetos, como en el caso de las entrevistas.



Ilustración 19-2: Plano medio

Fuente: Illescas,2021.

-) **Plano medio corto:** es una variante del plano medio, y es también conocido como plano de busto o primer plano mayor. Este tipo de plano recoge el cuerpo desde la cabeza hasta debajo o mitad del pecho.



Ilustración 20-2: Plano medio corto

Fuente: Illescas,2021.

-) **Primer plano:** también llamado primer plano menor o de retrato, recoge el rostro y los hombros.



Ilustración 21-2: Primer plano

Fuente: Illescas,2021.

-) **Primerísimo primer plano:** va un paso más allá que el primer plano, acercándonos más aún al rostro de nuestro modelo. Este plano capta el rostro desde la altura de la frente hasta por debajo de la barbilla.



Ilustración 22-2: Primerísimo primer plano

Fuente: Illescas,2021.

-) **Plano detalle:** en el retrato es el más cercano de todos, y es el que recoge una pequeña parte del cuerpo, que no necesariamente se tiene por qué corresponder con el rostro.



Ilustración 23-2: Plano detalle

Fuente: Illescas,2021.

2.1.27 Composición Fotográfica

La composición es el orden que se le da a los distintos elementos visuales que conforman la imagen fotográfica, con el fin de expresar de la forma más clara posible la idea que se quiere mostrar. Además, asevera que la composición se hace principalmente por medio de los ángulos de toma que se elijan. (Raydan, 2003, p. 43).

2.1.28 Elementos de la imagen

A la hora de capturar la imagen, los fotógrafos toman en cuenta los siguientes elementos:

- J **Enfoque:** La disposición justa de los lentes de la cámara que permite que la imagen se capture con la nitidez precisa, haciendo foco en los elementos importantes de la misma y no en el fondo.
- J **Apertura:** El grado de apertura del diafragma, o sea, equivalente a la cantidad de luz que se deja entrar de golpe al presionar el obturador. A más cantidad de luz permitida, blancos más intensos y brumosos; a menor cantidad, fotografías oscuras.
- J **Velocidad de obturación:** La cantidad de *tiempo* durante la cual se expone la película o el sensor a la luz del exterior de la cámara. Si la luz ambiental es poca, requerirá mayores tiempos de exposición, y viceversa.
- J **Balance de blancos:** Sólo en los equipos digitales contemporáneos, el computador que hay dentro del aparato permite calibrar la *temperatura* del color, optando entre una luz más blanca (fría) o amarilla (cálida).
- J **Sensibilidad fotográfica:** Antiguamente tenía que ver con el tipo de material fotosensible: algunos permitían captar más luz que otros, pues tenían distintos grados de sensibilidad. En los equipos digitales el sensor está programado para simular dichos efectos, permitiendo una mayor o menor sensibilidad según se desee. (Uriarte,2022).

2.1.29 Elementos básicos de la composición fotográfica

La composición fotográfica es el lenguaje de la fotografía. Utilizando diferentes composiciones fotográficas y elementos compositivos, podemos crear y dar forma al mensaje que queremos transmitir con nuestra cámara.

) **Encuadre**

Consiste en organizar los elementos que formaran parte de la composición. Ante un mismo motivo cada fotógrafo puede elegir qué elementos quiere incluir en su fotografía. Vamos a ver lo que se sitúa dentro de la fotografía, aunque no hay ninguna regla estricta, existen algunas directrices que hay que seguir. En toda escena suele existir un motivo principal (Aquello que deseamos destacar) y un fondo (lo que rodea al motivo principal), para resaltar el motivo se debe llenar el encuadre para hacer que resalte. De este modo eliminaremos del encuadre otros objetos que puedan distraer nuestra atención. (Mejora tus fotos, 2022).



Ilustración 24-2: Encuadre

Fuente: Revista digital inesem, 2019.

-) **Encuadre horizontal:** Sugiere tranquilidad y relajación. Suele utilizarse en retratos de grupo y paisajes
-) **Encuadre vertical:** Sugiere firmeza y fuerza. Es el más recomendable para retratos dado que el ser humano es más alto que ancho
-) **Encuadre inclinado:** Sugiere dinamismo e inquietud. Suele utilizarse para resaltar cualidades del motivo de la fotografía.

2.1.30 Código QR

Un código QR (Quick Response code, código de respuesta rápida) es un método de representación y almacenamiento de información en una matriz de puntos bidimensional. Esta simbología en 2D tiene su origen en 1994 en Japón, cuando la empresa Denso Wave, subsidiaria de Toyota, la desarrolla para mejorar la trazabilidad del proceso de fabricación de vehículos. Fue diseñada con el objetivo principal de conseguir una decodificación sencilla y rápida de la información contenida. Muy comunes en Japón y cada vez más extendidos a nivel mundial (gracias a su empleo para codificar URLs de internet y a las aplicaciones de decodificación existentes para teléfonos móviles con cámara), se caracterizan por disponer de 3 cuadrados en las esquinas, que facilitan el proceso de lectura. (Ordoñez, 2022).



Ilustración 25-2: Código QR

Fuente: Ordoñez, 2022.

2.1.31 Producción Audiovisual

La producción audiovisual es el arte de crear un producto para medios de comunicación audiovisuales, como el cine o la televisión. Abarca desde aspectos financieros (el capital), recursos técnicos y logísticos (los medios) hasta qué tareas se hacen cada día (el trabajo). (Solidaria, 2019).

La producción audiovisual se realiza en 3 fases:

-) **Pre-producción:** Podemos considerarla como la fase más importante porque es donde se sientan las bases de qué se hará en cada momento. Se definen presupuestos, medios, profesionales a involucrar, espacios o locaciones. Es un trabajo de planificación exhaustiva y realista de todo el proyecto.

-) **Producción:** Se materializan las decisiones tomadas durante la fase de pre-producción. Si la planificación ha sido catastrófica, la producción será un derroche de tiempo y capital en un mar de caos. En esta etapa trabajan de forma coordinada todos los equipos (sonido, iluminación, audio, vestuario, escenografía...).

-) **Post-producción:** El *realizador* y los directores realizan la selección y edición de los mejores materiales grabados. El editor se encarga de hacer el montaje y en esta fase la producción garantiza que esté todo disponible para conseguir el producto final. Incluye desde los derechos musicales si hacen falta hasta la coordinación de las horas de montaje.

2.1.32 Difusión

La difusión se desarrolla por etapas, de acuerdo con el avance en la ejecución del proyecto. Sirve para apoyar en la consecución de los objetivos específicos del proyecto; explicar y promover de manera general la naturaleza, filosofía, estructura, procedimientos, mecanismos de operación, modalidades y alcances de los servicios prestados por el proyecto. Procura hacer llegar la información más amplia sobre los servicios ofrecidos. (Zamora, 2013).

CAPÍTULO III

3. Marco Metodológico

3.1 Plan de investigación

La gastronomía de la ciudad de Riobamba se ve reflejada en la tradición y exquisitez de los platos y bebidas tradicionales que se ofrece en el centro de la urbe. En la presente investigación se va a recabar información acerca de la preparación histórica que tiene cada plato y bebida tradicional mediante la realización de entrevistas a las personas que elaboran el producto, y a profesionales en el ámbito gastronómico y nutricional.

Mediante los datos obtenidos se podrá contar con información útil sobre el proceso de elaboración, datos históricos, vivencias personales y el valor nutricional que posea el ingrediente más destacado de cada plato y bebida, con la finalidad de ser expuesto en la revista.

3.2 Enfoque cualitativo

La investigación cualitativa estudia la realidad en su contexto natural y cómo sucede, sacando e interpretando fenómenos de acuerdo con las personas implicadas. Utiliza variedad de instrumentos para recoger información como las entrevistas, imágenes, observaciones, historias de vida, en los que se describen las rutinas y las situaciones problemáticas, así como los significados en la vida de los participantes. (Blasco y Pérez, 2007, p.25).

Por lo tanto, el enfoque que se utiliza es la investigación cualitativa en donde se va a realizar entrevistas a un profesional de la gastronomía, de la nutrición y a las personas que preparan el producto en los distintos establecimientos de la ciudad, con el fin de poder recolectar información para exponerla dentro de la revista multimedia, de esta forma se podrá hablar de la gastronomía tradicional de la ciudad de Riobamba y la importancia histórica, nutricional que está detrás de cada plato y bebida tradicional.

3.3 Investigación exploratoria

La investigación exploratoria tiene su objetivo principal es captar una perspectiva general del problema. Se efectúa normalmente cuando el objetivo es examinar un tema o problema de investigación poco estudiado o que no ha sido abordado con anterioridad. Estos estudios identifican relaciones potenciales entre variables y establecen el tono de investigaciones posteriores más rigurosas. Son mucho más flexibles en su metodología en comparación con los estudios descriptivos o explicativos, los cuales son más estructurados y complejos. Además, son más amplios y generales que estos otros dos tipos. (Pasten, 1 998).

Mediante la investigación exploratoria a efectuarse, se abarca la resolución de la problemática sobre la gastronomía tradicional de la ciudad de Riobamba, identificando aspectos importantes sobre la historia de la creación de los distintos platos y bebidas tradicionales, evidenciando el proceso de preparación de la comida tradicional, receptando vivencias y anécdotas personales de quienes elaboran estos alimentos durante años para saber si con el paso del tiempo ha existido un cambio en la forma de preparación, o se ha implementado en algún aspecto con la finalidad de obtener información privilegiada, para de esta forma discernir los aspectos importantes de la gastronomía riobambeña.

3.4 Investigación Etnográfica

Es el estudio directo de personas o grupos durante un cierto período de tiempo, utilizando la observación participante o las entrevistas para conocer su comportamiento social. La investigación etnográfica pretende revelar los significados que sustentan las acciones sociales; esto se consigue mediante la participación directa del investigador en las interacciones que constituyen la realidad social del grupo estudiado. (Giddens, 2004).

Es así que mediante entrevistas directas a las personas que han venido preparando estos alimentos en los distintos establecimientos de la ciudad durante años. En un conversatorio sobre su labor y cómo se ha venido desarrollando la identidad gastronómica que se ha construido durante décadas dentro de la sociedad riobambeña, se obtendrá información relevante.

3.5 Método Sintético

Es un proceso analítico de razonamiento que busca reconstruir un suceso de forma resumida, valiéndose de los elementos más importantes que tuvieron lugar durante dicho suceso. En otras palabras, es aquel que permite a los seres humanos realizar un resumen de algo que se conoce. (Mejía, 2020).

Es así que se sintetizará la información general obtenida de las entrevistas realizadas a las personas que preparan los platos y bebidas, al profesional de gastronomía, y a la profesional de nutrición, con el fin de dar a conocer el valor histórico y nutricional de cada plato y bebida tradicional de una manera comprensiva para el lector de la revista multimedia aportando con datos informativos de completo interés.

3.6 Población

La población está compuesta por los platos y bebidas tradicionales de la ciudad de Riobamba para conocer la historia y preparación, se va obtener esta información a través de las personas de los distintos establecimientos donde preparan la comida tradicional.

La población surge de la investigación previa realizada sobre los platos y bebidas tradicionales que se comercializan, las fuentes para determinar el número de platos y bebidas será la información del Municipio de Riobamba de la página web y la página web de la Dirección de Gestión de Turismo que será validado mediante una entrevista al Chef Javier Zeea un reconocido Chef dueño del restaurante ZeAA Food Experience, posterior a la definición se determinarán los lugares de visita para hacer la investigación etnográfica y mediante la observación se apreciará la preparación de cada plato y bebida.

Platos y bebidas tradicionales mediante la fuente del Municipio de Riobamba

- J El hornado Riobambeño
- J Ceviche de Chochos
- J Los Rompenucas
- J Jugos de sal
- J *Las Guaguamamas con fritada de Riobamba*
- J Los pickles y quesos de chancho

Platos y bebidas tradicionales mediante la fuente del Diario La Prensa

- J El tradicional hornado Riobambeño
- J Ceviche de chochos
- J Tortillas de papa, los ricos Llapingachos
- J Jugo de sal
- J Tortillas de maíz en piedra

Población N°2

La población está compuesta por las personas que se dedican a la preparación de los platos y bebidas tradicionales de la ciudad de Riobamba, en donde se obtendrá información relevante sobre la preparación y la reseña histórica que está detrás de la comida tradicional que se expende por décadas en la urbe de la ciudad y que se ha convertido en un referente importante de la gastronomía ecuatoriana.

Técnicas

Las técnicas a emplearse para el desarrollo del proyecto están conformadas por entrevistas y fichas de observación que permitirá obtener información necesaria para el desarrollo de la revista multimedia.

3.7 Entrevista

La entrevista es una técnica de gran utilidad en la investigación cualitativa para recabar datos; se define como una conversación que se propone un fin determinado distinto al simple hecho de conversar. Es un instrumento técnico que adopta la forma de un diálogo coloquial. Canales la define como "la comunicación interpersonal establecida entre el investigador y el sujeto de estudio, a fin de obtener respuestas verbales a las interrogantes planteadas sobre el problema propuesto". (Diaz, 2013).

La entrevista se realiza a un reconocido Chef de la ciudad de Riobamba Xavier Mauricio Zeea Andrade dueño del prestigioso restaurante ZeAA Food Experience graduado en la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, quien con una ardua trayectoria se ha dedicado a escribir artículos gastronómicos para revistas internacionales y se considera un amante de la gastronomía ecuatoriana. De esta manera se aplica una entrevista a través de un listado de los platos y bebidas tradicionales mediante la fuente oficial del Municipio de Riobamba y el Diario la Prensa información obtenida de sus páginas web.

Con la colaboración del Chef Xavier Zeea se determinan los platos y bebidas tradicionales para de esta manera clasificar según el tipo de comida a la que pertenezca, de la misma manera se pudo abordar algunos temas referentes a la gastronomía tradicional, entre ellos la importancia que genera al sector turístico, con el objetivo de sintetizar la información recabada de la fuente de un profesional en la gastronomía.

3.7.1 Modelo de entrevista al profesional de gastronomía



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

Tema:

Revista multimedia de la gastronomía tradicional de Riobamba para exponer su valor histórico y nutricional

GUÍA DE ENTREVISTA - PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA

Objetivo: Determinar los platos y bebidas tradicionales de la ciudad de Riobamba

Datos generales:

Nombres:

Apellidos:

Fecha de aplicación:

Tiempo de experiencia laboral:

Determinar de los siguientes listados cuales son los platos y bebidas tradicionales de la ciudad de

Platos y bebidas tradicionales mediante la fuente del Municipio de Riobamba

El hornado Riobambeño
Ceviche de Chochos
Los Rompenucas
Jugos de sal
Las Guaguamamas con fritada de Riobamba
Los pickles y quesos de chancho

Platos y bebidas tradicionales mediante la fuente del Diario La Prensa

El tradicional hornado Riobambeño
Ceviche de chochos
Tortillas de papa, los ricos Llapingachos
Jugo de sal
Tortillas de maíz en piedra

Preguntas:

¿Conoce usted acerca de la historia de algún plato o bebida tradicional de Riobamba?

¿Cuál es la importancia de la gastronomía tradicional en la actividad turística?

¿Cuál es el plato más representativo de la comida tradicional de Riobamba?

¿Considera usted que la difusión de la gastronomía tradicional sea mediante el uso de recursos gráficos como revistas, trípticos, guías entre otros?

Ilustración 26-3: Modelo de entrevista para un profesional en gastronomía

Realizado por: Arcos Paulina, 2022.

3.7.2 Modelo de entrevista a las personas que preparan los platos y bebidas tradicionales

Se realiza una entrevista a las personas que preparan los platos y bebidas tradicionales de la ciudad de Riobamba con el objetivo de recolectar información acerca de la historia que existe detrás de cada plato y bebida tradicional y su proceso de preparación, para sintetizar información de una fuente confiable que en este caso son las personas que durante décadas se han dedicado a la actividad gastronómica.

-Modelo de entrevista



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

Tema:
Revista multimedia de la gastronomía tradicional de Riobamba para exponer su valor histórico y nutricional

GUÍA DE ENTREVISTA - PERSONAS QUE PREPARAN PLATOS Y BEBIDAS TRADICIONALES

Agradeciendo su presencia por su tiempo y ayuda para dar a conocer la historia de la gastronomía tradicional riobambeña.

Objetivo: Recolectar información histórica de los platos y bebidas tradicionales y su elaboración.

Datos generales:

Nombres: _____ Apellidos: _____
Fecha de aplicación: _____ Edad: _____

Preguntas referentes al plato tradicional "El ceviche de chochos" de la ciudad de Riobamba

1. ¿Durante cuántos años se ha dedicado usted a la preparación del ceviche de chochos?
2. ¿Cuál es la historia desde sus inicios hasta la actualidad en la elaboración del ceviche de chochos?
3. ¿Considera usted que la preparación del ceviche de chocho ha sufrido algún cambio desde que se preparó por primera vez hasta la actualidad?
4. ¿Cuál cree que sea el secreto del sabor que le hace especial a su plato?
5. ¿Cómo aprendió usted a preparar el plato?
6. ¿Cuál cree que es el aporte nutricional del plato?
7. ¿Cuál es el proceso de elaboración?
8. ¿Cuál sería el mensaje que usted puede brindar a los turistas que aún no han degustado de la comida tradicional de la ciudad de Riobamba?


Ilustración 27-3: Modelo de entrevista para las personas que preparan la comida tradicional

Realizado por: Arcos, Paulina, 2022.

3.7.3 Modelo de entrevista a un Profesional de la nutrición

Mediante una entrevista a un profesional en nutrición se realizará preguntas sobre el aporte nutricional que tiene los ingredientes principales de cada plato y bebida tradicional para obtener información válida que ayude a determinar los porcentajes nutricionales y los beneficios que contribuyen a la salud mediante el consumo proporcionado de algún ingrediente que compone el plato o bebida tradicional.

-Modelo de entrevista



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE INFORMÁTICA Y ELECTRÓNICA
CARRERA DE DISEÑO GRÁFICO
Tema:
 Revista multimedia de la gastronomía tradicional de Riobamba para exponer su valor histórico y nutricional

GUÍA DE ENTREVISTA - PROFESIONAL EN NUTRICIÓN

Agradeciendo la presencia del profesional en nutrición por su tiempo y ayuda en la valoración nutricional de los ingredientes importantes de la gastronomía tradicional de Riobamba.

Objetivo:

Determinar el valor nutricional del ingrediente más relevante en los platos y bebidas tradicionales de la ciudad de Riobamba

Datos generales:

Nombres:

Apellidos:

Fecha de aplicación:

Tiempo de experiencia laboral:

En la siguiente tabla se va a determinar el valor nutricional por porción de los siguientes ingredientes relevantes de la gastronomía de Riobamba y sus beneficios para la salud

El hornado			
Contiene	Valor nutricional	Vitaminas	Beneficios para la salud
Mote Lechuga Chiriucho (ají frío) Chanchó hornado			

Ceviche de chochos			
Contiene	Valor nutricional	Vitaminas	Beneficios para la salud
Chochos Jugo de tomate de carne Cuero de cerdo Cebollas Limón cilantro Maíz tostado Canguil Chifles de verde			

Rompenucas			
Contiene	Valor nutricional	Vitaminas	Beneficios para la salud
Frutas (mora, coco, guanábana) Hielo del Chimborazo Azúcar			

Jugos de sal			
Contiene	Valor nutricional	Vitaminas	Beneficios para la salud
Huevos semifritos Picadillo de cilantro y cebolla blanca Jugo de carne (solo concentrado sin carne) Limón			

Guaguamama con fritada			
Contiene	Valor nutricional	Vitaminas	Beneficios para la salud
Tortillas de papa Mote Fritada de cerdo Cuero de cerdo Guagua mama (matriz de cerda) Maduro frito Curtido Lechuga			

Los Pickles			
	Valor nutricional	Vitaminas	Beneficios para la salud
Cebollas perlas aceitunas zanahorias alverja maíz chochos pepinillos alcaparras col de bruselas vainita, babaco embutidos (queso de chancho jamón)			

Sopa de arroz de cebada			
	Valor nutricional	Vitaminas	Beneficios para la salud
Carne de chancho Arroz de cebada Papas picadas Col seda Zanahoria Alverja			

Ilustración 28-3: Modelo de entrevista para un profesional en Nutrición

Realizado por: Arcos, Paulina, 2022.

3.8 Observación

Las técnicas de observación son procedimientos que utiliza el investigador para presenciar directamente el fenómeno que estudia, sin actuar sobre él esto es, sin modificarlo o realizar cualquier tipo de operación que permita manipular. (Zapata, 2006, p. 145).

Mediante una observación no estructurada se podrá observar el proceso de elaboración de los platos y bebidas tradicionales realizando un registro del paso a paso de la preparación y la técnica con la que preparan la comida, a su vez que se realizara un conversatorio sobre la historia que existe detrás de la gastronomía tradicional que ha sido preparada por décadas, se observa los ingredientes y se toma nota para tener en cuenta el valor nutricional que posee uno de los ingredientes más importantes que componen el plato o bebida, para sintetizar la información que será expuesta en las páginas de la revista multimedia.

Tabla 1-2. Ficha de observación

Fecha:				Ficha de observación N-02R			
Nombre del plato:							
Tipo		Tiempo de preparación		Disponibilidad		Fotografía de observación	
						Nombre del local: Dirección: Propietario:	
Contiene:						Fotografía de observación	
Preparación:							
Observaciones:							

Realizado por: Arcos, Paulina, 2022.

3.9 Metodología del Diseño

El uso de la metodología de Bruce Archer como proposición de diseño, Archer propone “seleccionar los materiales correctos y darles forma para satisfacer las necesidades de función y

estéticas dentro de las limitaciones de los medios de producción disponibles”. Lo que lleva a su metodología a dividirse en 3 fases: analítica, creativa y de ejecución. (Acosta, 2020).

Es así que la metodología de Diseño que se utiliza es la de Bruce Archer para la resolución de la problemática mediante la compilación de la información obtenida para el correcto desarrollo de la revista multimedia, en donde se expondrá los datos históricos y nutricionales de cada plato y bebida tradicional de la ciudad de Riobamba.

3.9.1 Etapa Analítica

En esta etapa una vez recopilada la información necesaria de los platos y bebidas tradicionales, así como su valor histórico y nutricional se procede a un análisis donde se pueda discernir lo más importante que contribuya con el contenido de la revista multimedia para el interés del lector.

-)] **Recopilación de datos:** Compilación de toda la información necesaria para el conocimiento y desarrollo del proyecto.
-)] **Ordenamiento:** Clasificación sistemática de la información recopilada.
-)] **Evaluación:** Análisis y valoración de la información adquirida.
-)] **Definición de condicionamientos:** Establecimiento de los lineamientos y parámetros que se deben seguir en el desarrollo del proyecto.
-)] **Estructuración y jerarquización:** Establecer la importancia y relevancia de los diferentes procesos que se deben realizar para determinar el orden en que se llevará el desarrollo del proyecto.

3.9.2 Fase creativa

Se realizará la formulación de ideas mediante procesos creativos que contribuyan al desarrollo del contenido gráfico y literario, generando propuestas de diseño para la revista multimedia que serán validados y verificados para el cumplimiento del objetivo planteado.

-)] **Implicaciones:** Establecer los alcances, limitaciones o condiciones que el proyecto pueda tener.
-)] **Formulación de ideas rectoras:** Desarrollo de un proceso de bocetaje y diferentes ideas posibles para una solución eficaz del problema.
-)] **Toma de partida:** Seleccionar de todas las ideas generadas y propuestas las que se consideren más apropiadas y que cumplen las implicaciones definidas anteriormente.
-)] **Formalización de idea:** Dar forma a las ideas seleccionadas y pulirlas (paleta de color, tipografías, distribución, etc.) para establecer las posibles propuestas.

- J **Verificación:** Comprobar qué los resultados obtenidos cumplan con su propósito y en caso de no ser así, realizar los cambios debidos.

3.9.3 Fase de ejecución

Se procederá a la presentación del producto final con los ajustes y cambios requeridos para el cumplimiento de la propuesta final que será la creación de la revista multimedia.

- J **Valoración crítica:** Se presentan las propuestas seleccionadas al cliente para que acompañado del equipo de diseño evalúen y se defina una idea final.
- J **Ajuste de la idea:** Con la idea final establecida analizarla para descubrir si se debe realizar algún ajuste o cambio.
- J **Desarrollo:** Realización de los ajustes o cambios que fueron detectados.
- J **Proceso iterativo:** Se presenta el diseño final esperando la aprobación.
- J **Materialización:** Desarrollo del diseño del producto o el elemento que fue requerido. de idea: Dar forma a las ideas seleccionadas y pulirlas (paleta de color, tipografías, distribución, etc.) para establecer las posibles propuestas.
- J **Verificación:** Comprobar qué los resultados obtenidos cumplan con su propósito y en caso de no ser así, realizar los cambios debidos. (Acosta, 2020).

3.10 Producción Audiovisual

La producción audiovisual es aquella producción de contenidos para medios de comunicación audiovisuales; especialmente el cine y la televisión; independientemente del soporte utilizado (film, vídeo, vídeo digital) y del género (ficción, documental, publicidad, entre otros.) En relación con la creación audiovisual, la producción audiovisual es el resultado de la combinación de varias necesidades: industriales, comerciales, de entretenimiento, culturales o artísticas. Tras todas estas necesidades existe siempre, a partes iguales en lo que a importancia se refiere, una inversión de capital, una mezcla de trabajo y recursos técnicos y un plan organizativo. (Martínez, 1997).

3.10.1 Preproducción

Se realizará un guion técnico para la grabación de la preparación del hornado riobambeño en el cual se especifique aspectos técnicos para la grabación tales como tipo de planos, movimientos de cámara y el tipo de iluminación a utilizarse el día de rodaje, permitiendo de esta manera contar con un documento guía para la recolección de tomas de video necesarias para exponer el proceso de preparación de hornado.

3.10.2 Documentos de rodaje

Los documentos a utilizarse son un plan de rodaje, el registro de tomas y el presupuesto para llevar a cabo el proceso de producción audiovisual, de esta forma se trabajará de manera ordenada y planificada en el registro de documentación de audio y video.

3.10.3 Producción

En esta etapa se realizará la toma de fotografías y la grabación de video a las personas que preparan los platos y bebidas tradicionales en los distintos establecimientos de la ciudad, también se realizará la fotografía de producto para exponer de una forma más detallada la gastronomía tradicional de la ciudad de Riobamba.

3.10.4 Posproducción

Dentro de esta etapa se realizará la edición de las fotografías y del producto audiovisual en donde se procederá a corregir aspectos en la imagen como temperatura del color, niveles de saturación, brillo y contraste en la imagen, así como en la parte sonora se realizará una limpieza en el audio para eliminar ruidos para obtener una sonorización equilibrada mediante una correcta ecualización y tratamiento sonoro que pueda ser utilizado en la mezcla con los clips de video y de audio.

CAPÍTULO IV

4. Marco de Resultados

En este capítulo se desarrollaron los resultados en base a los instrumentos y técnicas aplicados a fuentes primarias que se involucran en el desarrollo de la revista como son: un profesional en el ámbito gastronómico que permitió precisar de una manera correcta la gastronomía tradicional de la ciudad, de la misma manera un profesional en el ámbito de la salud que definió el aporte nutricional de la comida tradicional y las personas que durante años se han dedicado a la preparación y expendio de platos y bebidas tradicional de la ciudad de Riobamba para conocer su valor histórico hasta la actualidad .

De esta manera, a través de la creación de una revista multimedia se pretende impulsar el turismo gastronómico, brindando al turista la facilidad de informarse de una manera intuitiva sobre los aspectos importantes que conlleva la gastronomía tradicional de la ciudad de Riobamba.

Además, en el transcurso de la investigación se pudo tener contacto con un guía turístico de amplia experiencia quien aportó con su opinión respecto a la importancia de la gastronomía para el desarrollo turístico de la ciudad y la provincia.

4.1 Etapa Analítica

A continuación, se observan los resultados de las entrevistas realizadas a las personas antes mencionadas.

4.1.1 Resultados de las entrevistas

Se detalla las respuestas obtenidas de las entrevistas realizadas a cada una de las personas involucradas en el desarrollo de la revista multimedia y datos relevantes que sirvan para el desarrollo del proyecto.

Tabla 2-4 Resultados de la entrevista a un Chef

Resultados de la entrevista		
Objetivo: Determinar cuáles son los platos y bebidas tradicionales de Riobamba.		
Nombres y apellidos: Xavier Mauricio Zea Andrade	Profesión: Chef	Nombre del local: ZEAA Food Experience
Fecha de aplicación: 23/11/2022		
Número de teléfono: 0998793985		
Dirección: Av. 9 de octubre y yugoslavia		
Enliste los platos, bebidas y concentrados tradicionales de la ciudad de Riobamba		
Platos	Bebidas	Concentrado
El hornado Riobambeño	Los rompenucas	Jugos de sal
Ceviche de chochos		
Las Guaguamamas con fritada		
Los pickles		
Sopa de arroz de cebada		
Preguntas	Respuestas	
¿Conoce usted acerca de la historia de algún plato o bebida tradicional de Riobamba?	Las familias tradicionales de Riobamba consideraban, que era de muy buena suerte hacer el día lunes la sopa de arroz de cebada para que les vaya muy bien en toda la semana. La sopa era con papas y carne de chanco acompañado del pan de la Vienesa.	
¿Cuál es la importancia de la gastronomía tradicional en la actividad turística?	Riobamba se ha convertido en una ciudad de paso ya que por la ubicación geográfica los turistas que vienen de la costa u oriente y acostumbran hacer paradas para degustar de la comida tradicional que la ciudad ofrece.	
¿Cuál es el plato más representativo de la comida tradicional de Riobamba?	Como plato principal y más representativo de la ciudad de Riobamba es el Hornado por su sabor y forma de vender en el mercado la merced.	
¿Considera usted que la difusión de la gastronomía tradicional sea mediante el uso de recursos gráficos como revistas, trípticos, guías entre otros?	La gastronomía tradicional es la identidad de una ciudad que por una limitada difusión aun no conocen de lo tradicional que Riobamba ofrece a propios y extraños.	
Conclusión parcial: Los platos tradicionales determinados por el profesional en gastronomía son el hornado, el ceviche de chochos, las guaguamamas con fritada, los pickles, y la sopa de arroz de cebada que prepara en familia los días lunes para que les vaya bien en toda la semana. Como bebidas esta los jugos rompenucas y como un concentrado o bebida caliente se encuentra el jugo de sal.		

Realizado por: Arcos, Paulina, 2023

Tabla 3-4. Resultados de la entrevista del plato tradicional ceviche de chochos

Resultados de la entrevista	
Objetivo: Recolectar información histórica de los platos y bebidas tradicionales y su elaboración.	
Nombres y apellidos: Aida Romelia Pomagualle Piray	Plato tradicional: Ceviche de chochos
Edad: 61 años	Nombre del local: Ceviches Aidita
Fecha de aplicación: 23/12/2022	
Número de teléfono: 0990626121	
Dirección: Orozco y Loja	
Preguntas	Respuestas
1. ¿Durante cuántos años se ha dedicado usted a la preparación del ceviche de chochos?	Durante 35 años
2. ¿Cuál es la historia desde sus inicios hasta la actualidad en la elaboración del ceviche de chochos?	Empezó vendiendo en las calles los chochos con tostado, cuero y curtido de cebolla, poco tiempo después se comenzó a mejorar la receta incrementando el zumo de tomate.
3. ¿Considera usted que la preparación del ceviche de chocho ha sufrido algún cambio desde que se preparó por primera vez hasta la actualidad?	Se ha ido incrementando más ingredientes para mejorar su presentación y su sabor.
4. ¿Cuál cree que sea el secreto del sabor que le hace especial a su plato?	La dedicación, amor y el carisma que le da el sabor de los ceviches Aidita.
5. ¿Cómo aprendió usted a preparar el plato?	Por su propia cuenta ha ido creando el plato e incrementando ingredientes hasta la actualidad.
6. ¿Cuál cree que es el aporte nutricional del plato?	Curar el chuchaqui y ayudar a la fertilidad en hombres y mujeres.
7. ¿Cuál es el proceso de elaboración	Lleva mucho sacrificio que involucra a toda la familia desde las 2am ya que contiene alrededor de doce ingredientes y hay que prepararlos para que el producto sea fresco.
8. ¿Cuál sería el mensaje que usted puede brindar a los turistas que aún no han degustado de la comida tradicional de la ciudad de Riobamba?	Vengan a degustar turistas de todo el país de los ceviches de chochos que son preparados con mucho amor y dedicación y a su vez están para servirles al por mayor y menor siempre con el mismo amor y carisma.
Conclusión parcial: La elaboración de los ceviches de chochos de doña Aidita se destaca por sus años de trayectoria y el aporte familiar. El compromiso con el negocio ayuda a brindar un producto de calidad e innovador rico en vitaminas por su variedad de ingredientes para la degustación de propios y extraños.	

Realizado por: Arcos Paulina, 2023

Tabla 4-4. Resultados de la entrevista del plato tradicional ceviche de chochos

Resultados de la entrevista	
Objetivo: Recolectar información histórica de los platos y bebidas tradicionales y su elaboración.	
Nombres y apellidos: María Guamán Cavay Edad: 65 años Fecha de aplicación: 26/12/2022 Número de teléfono: 0995077919 Dirección: Veloz y Espejo	Plato tradicional: Ceviche de chochos Nombre del local: Ceviches Doña Mary
Preguntas	Respuestas
1. ¿Durante cuántos años se ha dedicado usted a la preparación del ceviche de chochos?	Alrededor de 30 años
2. ¿Cuál es la historia desde sus inicios hasta la actualidad en la elaboración ceviche de chochos?	En sus inicios se vendía los chochos con tostado en papel de despacho, su comercialización era en las calles céntricas de la ciudad de Riobamba, donde la moneda de aquella época era el sucre.
3. ¿Considera usted que la preparación del ceviche de chochos ha sufrido algún cambio desde que se preparó por primera vez hasta la actualidad?	Se implementaron otros ingredientes como el pollo para brindar más variedad e incrementar las ventas.
4. ¿Cuál cree que sea el secreto del sabor que le hace especial a su plato?	La sazón es el principal secreto que hace delicioso al plato acompañado del cariño y la buena atención.
5. ¿Cómo aprendió usted a preparar el plato?	Por cuenta propia se vio como va quedando el plato mejor ya que la comida primero entra por los ojos.
6. ¿Cuál cree que es el aporte nutricional del plato?	Se dice que el chocho tiene bastante hierro y sirve para el dolor de los huesos y es muy bueno para restablecer el cuerpo de un chuchaqui.
7. ¿Cuál es el proceso de elaboración?	Es muy arduo ya que se tiene que adelantar con anterioridad ciertos ingredientes como pelar el chocho, picar la cebolla y desde las 2am se empieza preparando el tomate y los demás ingredientes
8. ¿Cuál sería el mensaje que usted puede brindar a los turistas que aún no han degustado del ceviche de chochos?	Que vengan a degustar de los deliciosos ceviche de chochos que una vez probado se quedaran enganchados con su delicioso sabor.
Conclusión parcial: La elaboración de los ceviches de chochos de doña María se destaca por el compromiso al preparar este delicioso plato por años con el apoyo de su familia resaltando la personalización del plato y el buen trato al cliente siempre con respeto y afecto.	

Realizado por: Arcos Paulina, 2022.

Tabla 5-4. Resultados de la entrevista de la bebida tradicional rompenucas

Resultados de la entrevista	
Objetivo: Recolectar información histórica de los platos y bebidas tradicionales y su elaboración.	
Nombres y apellidos: Rosa Elisa Almachi Cabezas Edad: 71 años Fecha de aplicación: 26/12/2022 Número de teléfono: 0998370164 Dirección: Mercado la Merced	Bebida tradicional: Jugos Rompenucas
	Nombre del local: Jugos rompenucas Rosa Almachi
Preguntas	Respuestas
1. ¿Durante cuantos años se ha dedicado usted a la preparación de los jugos rompenucas?	Es la cuarta generación en preparar el jugo rompenucas, desde la niñez hasta hoy en día, para poder servirle a la ciudadanía y a los turistas.
2. ¿Cuál es la historia desde sus inicios hasta la actualidad en la elaboración de los jugos rompenucas?	Antiguamente se preparaba con el agua de la llave donde se exprimía dos naranjillas o naranjas y se picaba fruta y se servía con el hielo del Chimborazo se le dominaba los frescos, pero a raíz de la aparición de la licuadora se realizó un avance en la preparación del jugo ya que podía licuarse la fruta de mejor manera.
3. ¿Considera usted que la preparación de los jugos rompenucas ha sufrido algún cambio desde que se preparó por primera vez hasta la actualidad?	Cada vez se ha ido incrementando una gran variedad de jugos de acuerdo a las exigencias de los clientes y hoy en la actualidad se los prepara con espinaca, borjón o aguacate de acuerdo al gusto.
4. ¿Cuál cree que sea el secreto del sabor que le hace especial a la bebida?	La fruta fresca y en especial el hielo del Chimborazo que al ser natural y no estar mezclado con sustancias como el cloro permite que sea delicioso y resalte el sabor de las frutas.
5. ¿Cómo aprendió usted a preparar el jugo rompenucas?	Con las enseñanzas de su Madre, fue la primera en preparar los jugos con el hielo del Chimborazo.
6. ¿Cuál cree que es el aporte nutricional del plato?	Las propiedades curativas del hielo son para ayudar a cicatrizar una sacada de muela chupando un trozo, baja la fiebre triturándolo y poniéndolo en una bolsa o pañuelo de tela, además se utilizaba en limpiezas faciales.
7. ¿Cuál es el proceso de elaboración?	Seleccionar la fruta de calidad, preparar en la licuadora con trozos de hielo picado, se endulza y se cierne.
8. ¿Cuál sería el mensaje que usted puede brindar a los turistas que aún no han degustado de la comida tradicional de la ciudad de Riobamba?	Para el turista extranjero, nacional y local es que no visite los moles y más bien se decida en visitar nuestro mercado ya cuenta con una gran variedad de comida elaborada con productos frescos y sanos.
Conclusión parcial: La historia de la creación de los rompenucas data de hace muchos años atrás y gracias a la utilización del hielo del Chimborazo se ha podido potencializar esta bebida y brindarles a los turistas algo único para su degustación.	

Realizado por: Arcos Paulina, 2023

Tabla 6-4. Resultados de la entrevista del plato tradicional Pickles

Resultados de las entrevistas	
<p>Objetivo: Recolectar información histórica de los platos y bebidas tradicionales y su elaboración.</p>	
<p>Nombres y apellidos: Héctor Mauro Murillo Rosero Edad: 57 años Fecha de aplicación: 26/12/2022 Número de teléfono: 0987611337 Dirección: Av. Daniel León Borja y Av. La prensa</p>	<p>Plato tradicional: Pickles</p> <p>Nombre del local: Hugo's Fuente de Soda</p>
Preguntas	Respuestas
<p>1. ¿Durante cuantos años se ha dedicado usted a la preparación del plato tradicional Pickles?</p>	<p>Es una tradición que tiene 95 años de trayectoria.</p>
<p>2. ¿Cuál es la historia desde sus inicios hasta la actualidad en la elaboración del plato tradicional Pickles?</p>	<p>Hugo Murillo es el creador de la receta de los pickles que comercializó durante años y que a raíz de que su hijo se hizo cargo del negocio para poder reanimar la tradición.</p>
<p>3. ¿Considera usted que la preparación del Pickles ha sufrido algún cambio desde que se preparó por primera vez hasta la actualidad?</p>	<p>La receta no ha variado más bien se ha mantenido durante años, los pickles es como el vino mientras más viejo más añejo y por lo tanto más exquisito.</p>
<p>4. ¿Cuál cree que sea el secreto del sabor que le hace especial a su plato?</p>	<p>El amor, el cariño y las buenas ganas de trabajar es lo fundamental, al momento de entrar en la cocina y preparar los deliciosos pickles.</p>
<p>5. ¿Qué ingredientes incluye el plato?</p>	<p>Incluye la ensalada de verduras, hortalizas en vinagre como el chocho, garbanzo, las coles de Bruselas, choclos, choclo, vainita costeña, alcaparras la flor del penco, aceitunas, babaco, jamón en cuadritos, mortadela, salami, pepperoni, queso de chancho artesanal fabricado en el lugar.</p>
<p>6. ¿Cuál cree que es el aporte nutricional del plato?</p>	<p>El aporte nutricional es al 100% ya que contiene carne, hortalizas, proteína, carbohidrato con porciones medidas siempre pensando en la salud de los clientes.</p>
<p>7. ¿Cuál es el proceso de elaboración?</p>	<p>La cocción de las verduras, cada grano con su cocción de tiempo exacta y una adecuada esterilización ya que es una conserva, son encurtidos que tienen su proceso de maceración.</p>
<p>8. ¿Cuál sería el mensaje que usted puede brindar a los turistas que aún no han degustado del plato tradicional Pickles?</p>	<p>Una cordial invitación a la culta ciudadanía que venga a Hugo, s fuente de soda a degustar.</p>
<p>Conclusión parcial: El plato tradicional pickles es de origen único y tiene un valor histórico de varias décadas de elaboración que ha sido transmitido de generación a generación manteniendo el origen de la receta, de esta manera es muy importante dar conocer lo que contiene el plato ya que es una comida única.</p>	

Tabla 7-4. Resultados de la entrevista de la bebida tradicional Los jugos de sal

Resultados de las entrevistas	
Objetivo: Recolectar información histórica de los platos y bebidas tradicionales y su elaboración.	
Nombres y apellidos: Luis Alfredo Arellano Luna	Bebida tradicional: Jugos de sal
Edad: 57 años	
Fecha de aplicación: 27/12/2022	
Número de teléfono: 0995217228	Nombre del local: Doña Luna
Dirección: Mercado la Merced	
Preguntas	Respuestas
1. ¿Durante cuantos años se ha dedicado usted a la preparación del jugo de sal?	Es la cuarta generación trabajando desde el año 1930.
2. ¿Cuál es la historia desde sus inicios hasta la actualidad en la elaboración del jugo de sal?	El jugo de sal nace desde que su madre viajaba a Argentina en donde solo había platos fuertes, donde le sirven una sopa parecida al jugo de carne es entonces que al venir al Ecuador trajo la idea de prepararlo y lo hizo con su propio estilo y de pronto alguien pidió y se hizo famoso que a nivel nacional los jugos de sal.
3. ¿Considera usted que la preparación del jugo de sal ha sufrido algún cambio desde que se preparó por primera vez hasta la actualidad?	Se ha mantenido ciertos aspectos de la receta, pero se ha mejorado su sabor.
4. ¿Cuál cree que sea el secreto del sabor que le hace especial a la bebida?	El secreto está en la preparación que se mantiene desde sus inicios hasta la actualidad, el compromiso y amor que se le pone para realizar las cosas.
5. ¿La preparación del plato lo aprendió de alguien o es su creación?	Aprendió de sus padres ya que ayudaban a trabajar y se aprendía las costumbres de la familia.
6. ¿Cuál cree que es el aporte nutricional del plato?	Tiene un aporte nutricional muy alto ya que se cocina la carne desde la madrugada hasta la hora que se sale al negocio, por eso gente que consume este concentrado le quita el chuchaqui, y le reanima.
7. ¿Cuál es el proceso de elaboración	La elaboración es sencilla consiste en cocinar la carne durante varias horas hasta que se realice un concentrado.
8. ¿Cuál sería el mensaje que usted puede brindar a los turistas que aún no han degustado de la tradicional bebida jugo de sal?	Es importante rescatar la cultura gastronómica de la ciudad y crear fuentes de información cultural para fomentar lo tradicional de la ciudad y ser un atrayente turístico.

Conclusión parcial: La preparación de los jugos de sal lleva varias décadas y se transmite de generación en generación siendo una fuente importante de la tradición gastronómica de la ciudad impulsando el desarrollo turístico y económico.

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.

Tabla 8-4. Resultados de la entrevista del plato tradicional Fritada con guaguamama

Resultados de las entrevistas	
Objetivo: Recolectar información histórica de los platos y bebidas tradicionales y su elaboración.	
Nombres y apellidos: Sonia Mercedes Chiriboga Allauca Edad: 48 años Fecha de aplicación: 03/01/2023 Número de teléfono: 0999062453 Dirección: Ayacucho y Junín	Plato tradicional: Las Guaguamamas con fritada Nombre del local: Las fritadas de la Ayacucho
Preguntas	Respuestas
1. ¿Durante cuantos años se ha dedicado usted a la preparación de la Fritada con Guagua Mama?	Desde el año 1962
2. ¿Cuál es la historia desde sus inicios hasta la actualidad en la elaboración de la Fritada con Guagua Mama?	Inicio a los 18 años vendiendo en bateas de madera la fritada con papas fritas en las afueras de la fábrica El Prado, tiempo después se cerró la fábrica y busco donde continuar con su trabajo, en los años 70 decidió innovar agregándole al plato la Guaguamama que es la matriz de la cerda.
3. ¿Considera usted que la preparación de la Fritada con Guagua Mama ha sufrido algún cambio desde que se preparó por primera vez hasta la actualidad?	Se ha mantenido la sazón tradicional adquiriendo productos de calidad para dar un buen producto a la clientela.
4. ¿Cuál cree que sea el secreto del sabor que le hace especial a su plato?	La sazón de hacer las cosas con amor y paciencia con mucha salubridad
5. ¿Cómo aprendió usted a preparar el plato?	El aprendizaje se da de generación en generación preparando un plato lleno de tradición Riobambeña.
6. ¿Cuál cree que es el aporte nutricional del plato?	Comentan los clientes que al consumir la fritada con Guaguamama tiene propiedades afrodisíacas.
7. ¿Cuál es el proceso de elaboración?	Se obtiene desde el camal la matriz de la cerda, se procede a lavar, cocinar, cortar y preparar con mucho amor.
8. ¿Cuál sería el mensaje que usted puede brindar a los turistas que aún no han degustado de la Fritada con Guagua Mama?	Se invita a turistas nacionales, extranjeros y locales a visitar el lugar para que degusten de la deliciosa fritada con Guaguamama un plato único.

Conclusión parcial: El plato de la Fritada con Guagua Mama lleva décadas de tradición es un negocio familiar que con mucho esfuerzo y dedicación ha sido una innovación llena de sazón.

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.

Tabla 9-4. Resultados de la entrevista sobre el plato tradicional el hornado

Resultados de las entrevistas	
Objetivo: Recolectar información histórica de los platos y bebidas tradicionales y su elaboración.	
Nombres y apellidos: María Alejandrina Allanga Llango Edad: 75 años Fecha de aplicación: 04/01/2023 Número de teléfono: 0984656809 Dirección: Guayaquil y espejo	Plato tradicional: El hornado Nombre del local: Alejita
Preguntas	Respuestas
1. ¿Durante cuantos años se ha dedicado usted a la preparación del hornado?	Desde los 10 años de edad
2. ¿Cuál es la historia desde sus inicios hasta la actualidad en la elaboración del hornado?	La enseñanza la heredó de su Madre desde muy corta edad aprendió a preparar.
3. ¿Considera usted que la preparación del hornado ha sufrido algún cambio desde que se preparó por primera vez hasta la actualidad?	Se ha cambiado la forma de aliñar con el implemento de nuevos ingredientes.
4. ¿Cuál cree que sea el secreto del sabor que le hace especial a su plato?	La chicha con bastante tomate, ají y cilantro y muchas cosas más.
5. ¿Cómo aprendió usted a preparar el plato?	Aprendió de su mama
6. ¿Cuál cree que es el aporte nutricional del plato?	Es una fuente de carbohidratos y proteínas por la carne de cerdo
7. ¿Cuál es el proceso de elaboración?	Se aliña desde las 2pm hasta la 1am que ingresa al horno
8. ¿Cuál sería el mensaje que usted puede brindar a los turistas que aún no han degustado del hornado?	Llegan turistas a degustar del sabor tradicional
Conclusión parcial: El hornado riobambeño es uno de los platos más representativos de la ciudad con años de elaboración y característico por su chiriucho que es un ají agrio elaborado con chicha que le da un sabor especial al momento de degustar.	

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.

4.2 Conclusiones de las entrevistas de los platos y bebidas

- J La gastronomía tradicional de la ciudad de Riobamba se caracteriza por el compromiso y responsabilidad de las personas que preparan los alimentos, mismos que llevan un proceso de elaboración arduo y tedioso que exige largas jornadas de trabajo para poder expender los productos de calidad.
- J Los conocimientos culinarios son heredados de generación a generación donde la receta es un tesoro que con amor y dedicación conservan las familias que preparan los platos y bebidas tradicionales hasta hoy en la actualidad.
- J A través de las siete entrevistas realizadas a las personas que preparan los platos y bebidas tradicionales de la ciudad de Riobamba se encontraron historias que determinan la constancia y trayectoria que lleva cada uno de los platos que se han convertido en la carta de presentación para propios y extraños.

4.3 Resultados de la entrevista a un profesional en Nutrición

Tabla 10-4. Resultados de la entrevista a un profesional en nutrición

Resultados de la entrevista			
Objetivo: Determinar el valor nutricional del ingrediente más relevante de los platos y bebidas tradicionales de la ciudad de Riobamba			
Nombres y apellidos: María Fernanda Murgueitio Palma Fecha de aplicación: 14/01/2023 Número de teléfono: 0961401990 Dirección: Primera constituyente entre Joaquín y loja		Profesión: Doctora Nutricionista Dietista Nombre del establecimiento: Vidalia Nutrición	
Platos y bebidas	Valor nutricional	Vitaminas	Beneficios para la salud
El hornado	Kcal: 622,59 calorías Carbohidratos: 46,62 gr Grasas: 37,29 gr Proteínas: 28,64 gr	Carne de cerdo es rico en vitaminas B1 El mote contiene vitamina A rica en betacarotenos.	Posee un alto índice de carbohidratos polisacáridos complejos y en fibra, es un alimento saciante, una buena fuente de energía, carece de gluten.

		Lechuga vitamina A en carotenoides, B en ácido fólico.	Es rico en biotina y betacaroteno. Además, contiene fósforo, calcio, magnesio y hierro.
Ceviche de chochos	Kcal: 532,58 calorías Carbohidratos: 49,43 gr Grasas: 27,94 gr Proteínas: 21,45 gr	Chocho tienen vitamina B1 Riboflavina y B2 Niacina Tomate vitamina C, A y K. Cebolla colorada vitamina B6, C, A y E.	Fuente de calcio, hierro, fósforo, omega 3 y 6. Beneficioso para la salud dental y ósea, mantiene la actividad en el músculo óseo, productor de energía y hemoglobina.
Bebida Los rompenucas	Kcal: 123,2 calorías Carbohidratos: 30,81 gr Grasas: 0 gr Proteínas: 0 gr	Mora vitamina C, carotenos y E. Coco vitaminas C, B1, B2	La fibra y los antioxidantes de las frutas y verduras pueden ayudar a prevenir las enfermedades cardiovasculares. reduce el riesgo de cáncer de pulmón, colon, mama, cuello uterino, esófago, cavidad oral, estómago, vejiga, páncreas y ovario.
Jugo de sal	Kcal: 282,81 calorías Carbohidratos: 19,78 gr Grasas: 16,59 gr Proteínas: 15,27 gr	Carne de res vitaminas A, D, E, K y B12. Huevo vitamina A, E, B2, hierro, zinc y selenio el 30 %	Por su contenido de proteínas ayuda a calmar cualquier malestar.
Las Guaguamamas con fritada	Kcal: 1023,6 calorías Carbohidratos: 72,54 gr Grasas: 61,5 gr Proteínas: 48,28 gr	papa vitamina B1, B3 y B6 minerales como el fósforo, potasio y magnesio. Cuero de cerdo vitamina B12	Es una excelente fuente de energía para el cuerpo, saciante y rico es carbohidratos.
Plato los Pickles	Kcal: 363,98 calorías Carbohidratos: 36,1 gr Grasas: 16 gr Proteínas: 22,14 gr	Col de brucas vitamina C Aceituna vitamina A y D Pepinillos vitamina C. Zanahoria vitamina E, K y complejo B	Son excelentes para la flora intestinal, activan el metabolismo, tonifican el hígado y mejoran la digestión, aliviando el estreñimiento.
Sopa de arroz de cebada con carne de chanco	Kcal: 379,1 calorías Carbohidratos: 56,25 gr Grasas: 9,3 gr Proteínas: 18,93 gr	Contiene gran cantidad de vitaminas del grupo B, con gran cantidad de fibra y en especial de fibra soluble.	Fuente de proteína. Importante para el buen control de los niveles de azúcar en la sangre, así como para reducir el colesterol. Aporta potasio, fósforo, calcio y zinc.

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.

Conclusiones

- J La carne de cerdo en sus distintos derivados es utilizada para la preparación de cinco platos tradicionales aportando con calorías y proteínas al consumidor.

- J El grupo de platos que contiene vitamina B aportan al sistema nervioso, además que son una gran fuente de energía que ayuda a formar glóbulos rojos, otra vitamina que predomina es la A aportando con el buen funcionamiento del sistema inmune y al funcionamiento del corazón.

- J Todos los platos y bebidas tradicionales contribuyen de alguna manera para mejorar el estado de ánimo de las personas, por su contenido de proteínas, nutrientes y energía.

4.3 Resultados de las fichas de Observación

Se evidencia datos importantes sobre los ingredientes y la preparación de los platos y bebidas tradicionales de la ciudad de Riobamba, información que se obtuvo al observar el proceso de elaboración de la gastronomía tradicional.

Tabla 11-4. Ficha de observación del plato Ceviche de chochos

Fecha: 23/12/2022		Ceviche de chochos	Ficha de observación N-01C
Nombre del plato:			
Tipo	Tiempo de preparación	Disponibilidad	Fotografía de observación
Plato entremés	6 horas	De 8am a 4pm todos los días	Nombre del local: Ceviches Doña Mary Dirección: Veloz y Espejo Propietario: María Guamán Cavay
<p>Contiene:</p> <p>Jugo de tomate de carne</p> <p>Chochos pelados</p> <p>Cebolla paiteña picada en plumas, cilantro, tomate de carne picado.</p> <p>Cuero u oreja de cerdo</p> <p>Pollo o camarón</p> <p>Preparación:</p> <p>Se empieza por preparar la cebolla, el tomate, pelar los chochos para empezar expendiendo desde horas de la mañana que es donde más consumen los clientes y turistas que visitan la ciudad.</p> <p>Observaciones: Los acompañantes del ceviche de chochos tienen como ingrediente principal al chocho tanto para su ají como para la crema de chocho, acompañado de canguil, tostado, y chifles.</p>			

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.

Tabla 12-4. Ficha de observación jugos los rompenucas

Fecha: 26/12/2022		Jugos Rompenucas	Ficha de observación N-02R
Nombre del plato:			
Tipo	Tiempo de preparación	Disponibilidad	Fotografía de observación
Bebida fría	5 min	De 8am a 4pm todos los días	Nombre del local: Jugos Rosita Dirección: Mercado la Merced Propietario: Rosa Almachi
<p>Contiene:</p> <p>Fruta fresca (mora, coco, piña, tamarindo, alfalfa, borojé, tamarindo, guanábana, zanahoria, taxo).</p> <p>Azúcar</p> <p>Hielo del Chimborazo</p> <p>Agua</p> <p>Preparación:</p> <p>Todo comienza con la selección de la fruta de buena calidad que genera esta bella provincia, luego se procede a lavar, pelar y picar. En el vaso de la licuadora se coloca el hielo triturado y se procede a licuar hasta triturar todo si el cliente desea más hielo se lo coloca, de la misma manera la azúcar es al gusto del cliente.</p> <p>El hielo del Chimborazo es el secreto que hace que la bebida sea especial al ser natural ya que proviene de minas subterráneas de agua congelada por miles de años en las faldas del volcán y no contener sustancias como el cloro permite destacar sus sabores y ser delicioso.</p> <p>Observaciones:</p> <p>En las afueras del local se encuentra ubicado un balde de lata con paja y un trozo de hielo del Chimborazo, los jugos se caracterizan por usar la fruta fresca y hielo del Chimborazo con poca azúcar ya que es de acuerdo al gusto del cliente y siempre va acompañado de la yapa después de degustar.</p>			

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.

Tabla 13-4. Ficha de observación del plato los Pickles

Fecha: 26/12/2022		Los Pickles	Ficha de observación N-03P
Nombre del plato:			
Tipo	Tiempo de preparación	Disponibilidad	Fotografía de observación
Entremés	8 min	De 8am a 8pm todos los días	Nombre del local: Fuente de Soda Hugo's Dirección: Daniel León Borja y Epicachima Propietario: Chef Héctor Murillo
<p>Contiene:</p> <p>Ensalada de verduras</p> <p>Hortalizas en vinagre como el chocho, alverja, garbanzo, coles de bruselas, choclos, choclo, vainita costeña, alcaparras, la flor del penco, aceitunas, babaco, cebolla perla, zanahoria, jamón en cuadrillos, mortadela, queso de chanco artesanal, acompañado de exquisitas salsas de la casa.</p> <p>Adicional se acompaña con el exquisito pan de ajo.</p> <p>Preparación:</p> <p>La receta no ha cambiado más bien se ha mantenido durante años, los pickles son como el vino entre más viejo más añejo y por lo tanto más exquisito, mismo que consiste en la cocinada de las verduras y la cocción de tiempo exacto para cada grano y su adecuada esterilización ya que son conservas de encurtidos con un proceso de macerado y debe ser preparado de manera perfecta y sobretodo mucho amor</p> <p>Observaciones:</p> <p>El plato tiene una variedad de verduras, encurtidos, embutidos y queso de chanco que genera una diversidad de colores y sabores acompañado del pan de ajo muy llamativo a simple vista.</p>			

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.

Tabla 14-4. Ficha de observación del concentrado Jugo de sal

Fecha: 27/12/2022		Jugos de sal	Ficha de observación N-04S
Nombre del plato:			
Tipo	Tiempo de preparación	Disponibilidad	Fotografía de observación
Bebida de sal caliente (concentrado)	5 horas	De 8am a 4pm todos los días	Nombre del local: Doña Luna Dirección: Mercado la Merced Propietario: Luis Alfredo Arellano Luna
<p>Contiene:</p> <p>Jugo de carne</p> <p>2 huevos semi fritos</p> <p>1 taja de limón</p> <p>Cebolla blanca en cuadritos y cilantro</p> <p>Preparación:</p> <p>Es una bebida caliente que se sirve en un vaso con cuchara, contiene dos huevos semifritos batidos, el jugo de carne y picadillo de cebolla blanca con cilantro, acompañado una rodaja de limón al gusto del cliente. Suelen acompañarlo en ocasiones con pan o aguacate.</p> <p>Observaciones:</p> <p>Los huevos se fríen en una paila grande de bronce y se sirve en un vaso de vidrio redondo y una cuchara de metal acompañado de limón en rodajas o al gusto de cliente puede ser con aguacate o pan.</p>			


Realizado por: Arcos Paulina, 2023.

Tabla 15-4. Ficha de observación del plato fritada con guaguamamas

Fecha: 03/01/2023		Las Guaguamamas con fritada	Ficha de observación N-05F
Nombre del plato:			
Tipo	Tiempo de preparación	Disponibilidad	Fotografía de observación
Plato fuerte	7 horas	De 4am a 9pm todos los días	Nombre del local: Las fritadas de la Ayacucho Dirección: Ayacucho y García Moreno Propietario: Sonia Mercedes Chiriboga Allauca
<p>Contiene:</p> <p>3 tortillas de papa</p> <p>Mote cocinado</p> <p>Maduro frito</p> <p>Fritada</p> <p>Guagua Mama</p> <p>Lechuga</p> <p>Cebolla y cilantro</p> <p>Preparación:</p> <p>La preparación para obtener una guaguamama exquisita empieza desde la selección de un buen producto en el camal eligiendo la matriz de las cerdas que estén en óptimas condiciones, luego se hace un proceso riguroso de lavado para posterior cocinar por un largo tiempo, se le aliña y sazona con nuestra receta única y una vez cocinada se procede a realizar cortes pequeños para que nuestros comensales puedan servirse con facilidad.</p> <p>Observaciones:</p> <p>Es un plato grande que contiene una gran variedad de alimentos que generan diversos sabores al paladar, teniendo la gran importancia en los derivados del cerdo como es su carne, cuero y la matriz.</p>			

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.

Tabla 16-4. Ficha de observación del plato el hornado

Fecha: 04/01/2023		El hornado	Ficha de observación N-05F
Nombre del plato:			
Tipo	Tiempo de preparación	Disponibilidad	Fotografía de producto
Plato fuerte	8 horas	De 9am a 3pm todos los días	Nombre del local: Hornados Alejita Dirección: Mercado la Merced Propietario: María Alejandrina Allanga Llango
Contiene: Mote Lechuga Tomate Carne de cerdo Hornadeada Chiriucho Preparación: El delicioso sabor del hornado ahora es preparado por su hija Susana quien con sus hábiles manos revive la receta todos los días con el secreto del buen sabor que le ha transmitido su madre, dedicándose de las misma forma arduas horas de trabajo para que el chanco este bien cosido labor que empieza desde la una de la mañana para poner a calentar el horno de leña y posterior verificar una temperatura adecuada donde el chanco pueda ser cocido perfectamente y el cuerito se reviente de manera exacta con el calor de la leña. Observaciones: La persona que vende siempre tiene un cuerito en su mano y llama a la clientela con seudónimos como guapo, doctor, míster, licenciado para promover la venta y obsequiar una probana, siendo la pieza clave para que el cliente compre.			

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.

4.4 Formulación de ideas rectoras

Se realizó los pasos para el proceso creativo partiendo desde un bocetaje para saber la cantidad de imágenes y textos que van a ser parte de la diagramación de la revista, de la misma forma se realizó la fase de preproducción con la realización del guion para el producto audiovisual que incluye la revista.

4.5 Fotografía Documental

Se realizó fotografía documental de las personas que expenden los platos y bebidas tradicionales pretendiendo representar un momento de la realidad, forma de trabajo y presentación de sus productos que servirán para dar a conocer la historia que está detrás de la gastronomía tradicional permitiendo llamar la atención al lector para el conocimiento de la información proporcionada.

Tabla 17-4. Ficha técnica fotografía documental Sra. Rosa Almachi de los jugos rompenucas

Jugos Rosita					
					
Aspectos de la fotografía				Modelo de cámara: Cannon 7D	
Plano	Apertura de Diafragma	Velocidad de Obturación	Iso	Autor	Paulina Arcos
				Ángulo	Frontal
Americano	3.5	1/320	250	Locación	Exterior
				Iluminación	Natural Aplicación de difusores Rebotadores

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.

Tabla 18-4. Ficha técnica fotografía documental Chef Héctor Murillo

Fuente de Soda Hugo's



Aspectos de la fotografía				Modelo de cámara: Cannon 7D	
Plano	Apertura de Diafragma	Velocidad de Obturación	Iso	Autor	Paulina Arcos
				Ángulo	Frontal
Medio	3.5	1/320	200	Locación	Interior luz de ambiente
				Iluminación	Luz de ambiente Aplicación de difusores Rebotadores

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.

Tabla 19-4. Ficha técnica fotografía documental Sra. Norma Castillo y su esposo Alfredo Arrellano

Doña Luna



Aspectos de la fotografía				Modelo de cámara: Cannon 7D	
Plano	Apertura de Diafragma	Velocidad de Obturación	Iso	Autor	Paulina Arcos
				Ángulo	Frontal
Americano	5.8	1/320	400	Locación	Exterior
				Iluminación	Luz natural Aplicación de difusores Rebotadores

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.

Tabla 20-4. Ficha técnica fotografía documental Sra. Zoila Allauca y su hija Soña Chiriboga

Las fritadas de la Ayacucho



Aspectos de la fotografía				Modelo de cámara: Cannon 7D	
Plano	Apertura de Diafragma	Velocidad de Obturación	Iso	Autor	Paulina Arcos
				Ángulo	Frontal
Medio	5.6	1/60	400	Locación	Interior
				Iluminación	Luz de ambiente Aplicación de difusores Rebotadores

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.

Tabla 21-4. Ficha técnica fotografía documental Sra. Susana

Hornados Alejita					
					
Aspectos de la fotografía				Modelo de cámara: Cannon 7D	
Plano	Apertura de Diafragma	Velocidad de Obturación	Iso	Autor	Paulina Arcos
				Ángulo	Frontal
Medio	4.0	1/120	400	Locación	Interior
				Iluminación	Luz de ambiente Aplicación de difusores Rebotadores

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.

Tabla 22-4. Ficha técnica fotografía documental Sra. María Guamán

Ceviches Doña Mary




Aspectos de la fotografía				Modelo de cámara: Cannon 7D	
Plano	Apertura de Diafragma	Velocidad de Obturación	Iso	Autor	Paulina Arcos
				Ángulo	Frontal
Medio	5.8	1/120	400	Locación	Interior
				Iluminación	Luz de ambiente Aplicación de difusores Rebotadores

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.

4.6 Fotografía de producto

Se realizaron fotografías de producto de los platos y bebidas tradicionales de la ciudad de Riobamba, generando composiciones armónicas entre sus ingredientes, utensilios de cocina para mostrar de manera más atractiva el producto incentivando al consumo, ofreciendo información sobre el plato o bebida retratado.

Tabla 23-4. Ficha técnica fotografía de producto ceviche de chochos

Ceviche de chochos					
					
Aspectos de la fotografía				Modelo de cámara: Cannon 7D	
Plano	Apertura de Diafragma	Velocidad de Obturación	Iso	Autor	Paulina Arcos
				Ángulo	Cenital
Entero	4.0	1/400	100	Locación	Exterior
				Iluminación	Luz natural Aplicación de difusores Rebotadores
				Accesorios	Trípode

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.

Tabla 24-4. Ficha técnica fotografía de producto jugos rompenucas

Bebida Rompenucas					
					
Aspectos de la fotografía				Modelo de cámara: Cannon 7D	
Plano	Apertura de Diafragma	Velocidad de Obturación	Iso	Autor	Paulina Arcos
				Ángulo	Frontal
Entero	4.0	1/100	100	Locación	Exterior
				Iluminación	Luz natural Aplicación de difusores Rebotadores
				Accesorios	Trípode

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.

Tabla 25-4. Ficha técnica fotografía de producto plato los Pickles


Los Pickles



Aspectos de la fotografía				Modelo de cámara: Cannon 7D	
Plano	Apertura de Diafragma	Velocidad de Obturación	Iso	Autor	Paulina Arcos
				Ángulo	Frontal picado
Entero	3.5	1/320	200	Locación	Interior
				Iluminación	Luz de ambiente Aplicación de difusores Rebotadores
				Accesorios	Trípode

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.

Tabla 26-4. Ficha técnica fotografía de producto jugos de sal

Los Jugos de Sal					
					
Aspectos de la fotografía				Modelo de cámara: Cannon 7D	
Plano	Apertura de Diafragma	Velocidad de Obturación	Iso	Autor	Paulina Arcos
				Ángulo	Frontal levemente picado
Entero	4.0	1/50	100	Locación	Exterior
				Iluminación	Luz natural Aplicación de difusores Rebotadores
				Accesorios	Trípode

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.

Tabla 27-4. Ficha técnica fotografía de producto fritada con guaguamama

Las Guaguamamas con fritada



Aspectos de la fotografía				Modelo de cámara: Cannon 7D	
Plano	Apertura de Diafragma	Velocidad de Obturación	Iso	Autor	Paulina Arcos
				Ángulo	Cenital
Entero	4.0	1/320	100	Locación	Exterior
				Iluminación	Luz natural Aplicación de difusores Rebotadores

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.

Tabla 28-4. Ficha técnica fotografía de producto hornado

El Hornado					
					
Aspectos de la fotografía				Modelo de cámara: Cannon 7D	
Plano	Apertura de Diafragma	Velocidad de Obturación	Iso	Autor	Paulina Arcos
				Ángulo	Picado
Entero	4.5	1/400	100	Locación	Exterior
				Iluminación	Luz natural Aplicación de difusores Rebotadores

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.

Tabla 29-4 Ficha técnica fotografía de producto sopa de arroz de cebada

Sopa de cebada con carne de chancho



Aspectos de la fotografía				Modelo de cámara: Cannon 7D	
Plano	Apertura de Diafragma	Velocidad de obturación	Iso	Autor	Paulina Arcos
				Ángulo	Picado
Entero	4.0	1/40	100	Locación	Exterior
				Iluminación	Luz natural Aplicación de difusores Rebotadores

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.

4.7 Etapa creativa

En esta etapa, siguiendo los lineamientos de la metodología propuesta se detalla los elementos que se van a utilizar en el desarrollo del producto gráfico, con la información obtenida en la etapa anterior, analizando los datos históricos y relevantes que será expuesta en la revista multimedia.

4.8 Implicaciones

El alcance del producto gráfico es delimitado ya que no será impreso, su acceso es de forma digital mediante un código QR para acceder a la revista, la revista será publicada en una aplicación en línea llamada Flipsnack misma que puede ser compartida mediante un enlace, de esta forma permitió transformar el archivo en PDF en una revista digital, visualizando las imágenes en formato gif y el video sobre la preparación del hornado en formato MPG4.

Flipsnack es una herramienta muy útil para difundir la revista multimedia compartiendo el enlace en redes sociales en donde los turistas propios y extraños podrán acceder de una forma muy intuitiva a la información que involucran diferentes temáticas de la historia y el valor nutricional de los platos y bebidas tradicionales contribuyendo con el turismo gastronómico de la ciudad.

4.9 Formulación de ideas rectoras

Se realizó los pasos para el proceso creativo partiendo desde un bocetaje para saber la cantidad de imágenes y textos que van a ser parte de la diagramación de la revista, de la misma forma se realizó la fase de preproducción con la realización del guion para el producto audiovisual que incluye la revista.

4.9.1 Propuestas de composición de página

Se realizó propuestas para la portada, paginas intermedias, y contraportada con el uso de una, dos y tres columnas para dar un dinamismo a la revista y que no sea repetitivo el diseño de páginas.

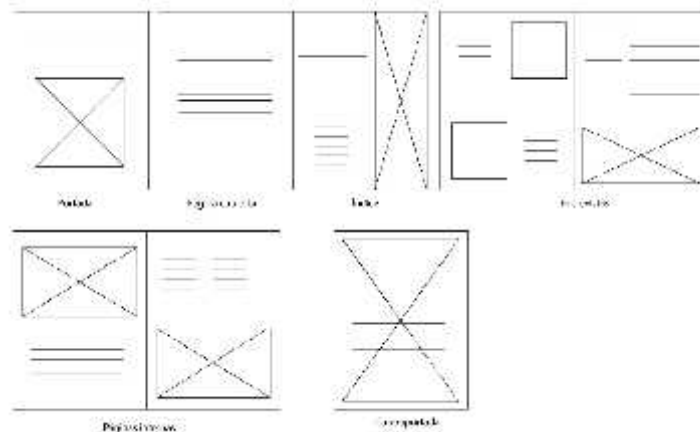


Ilustración 30-4: Composición de página

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.

Formalización de la idea

Para la creación de la revista multimedia se recopilaron ideas que aporten con el desarrollo del contenido visual para sus páginas pretendiendo comunicar un mensaje de una forma intuitiva al lector generando interés por el contenido expuesto sobre la gastronomía tradicional de la ciudad.

Formato

Se inició por escoger el formato de la revista que mide 27 cm de alto por 21cm de ancho siendo un formato libre que es el más adecuado para revistas digitales permitiendo exponer un gran contenido tanto de texto como imágenes.

Nombre de la revista

"Raíces gastronómicas" será el nombre de la revista que identifica a la gastronomía tradicional de la ciudad de Riobamba. Al hablar de raíces se hace referencia a los inicios de una actividad que se ha desarrollado hace muchos años y se ha transmitido de generación a generación como ha sucedido en la gastronomía tradicional.

Tipos de retícula

Para la diagramación de la revista se empleó los siguientes tipos de retícula con la intención de generar importancia en la información que se expone en sus páginas.

-) **Retícula de columnas:** la retícula de una, dos y tres columnas para distribuir la información incluyendo texto e imágenes.
-) **Retícula jerárquica:** la retícula jerárquica se utilizará para la fluidez de la información, teniendo una organización de acuerdo a las necesidades.

Tipografía

La tipografía que se utilizó es sin serifa para textos primarios y con serifa para textos secundarios y complementarios en sus páginas para generar una sensación de dinamismo, entre página y página, además se usó letras capitulares como elemento decorativo al principio del párrafo, de esta forma para atraer al lector.

Cromática

Los colores que se utilizaron serán tomados de la colorización de la comida como es el, naranja, rojo, marrón y verde entre los colores más representativos ya que ayudaran a generar interés visual en sus textos e imágenes, con un fondo blanco para textos y negro para las imágenes que van en movimiento además dentro de las páginas se empleó filetes decorativos y manchas de color permitiendo llamar la atención y guiar la mirada del lector hacia el contenido.



Ilustración 31-4: Cromática

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.

Maquetación

Se empezó por seleccionar un programa idóneo como es *Adobe Indesign* que permitió incrustar imágenes y textos a través de retículas de columnas para organizar la información visual y distribución de los elementos gráficos dentro de sus páginas. Para la edición de fotografías se

utilizó *Adobe Lightroom* y *Photoshop* para la edición de video se usó *Adobe premiere pro*, y para la creación del afiche promocional se utilizó *adobe Illustrator*

Diseño

Para su diseño se utilizó fotografías documentales y de producto para exponer la historia y el valor nutricional de cada plato y bebida, mediante el uso de fondos en blanco y negro para la colocación de las imágenes en movimiento generando elegancia entre las páginas internas de la revista.

4.10 Creación de imágenes en movimiento en formato gif

En la aplicación Motionleap se insertó las fotografías de producto para dar un movimiento secuencial y efectos a la imagen del plato o bebida tradicional para generar interés visual en un tiempo prolongado de tres segundos para colocar en las páginas intermedias de la revista multimedia.



Ilustración 32-4: Fotografía con movimiento

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.

4.11 Diseño de páginas de revista

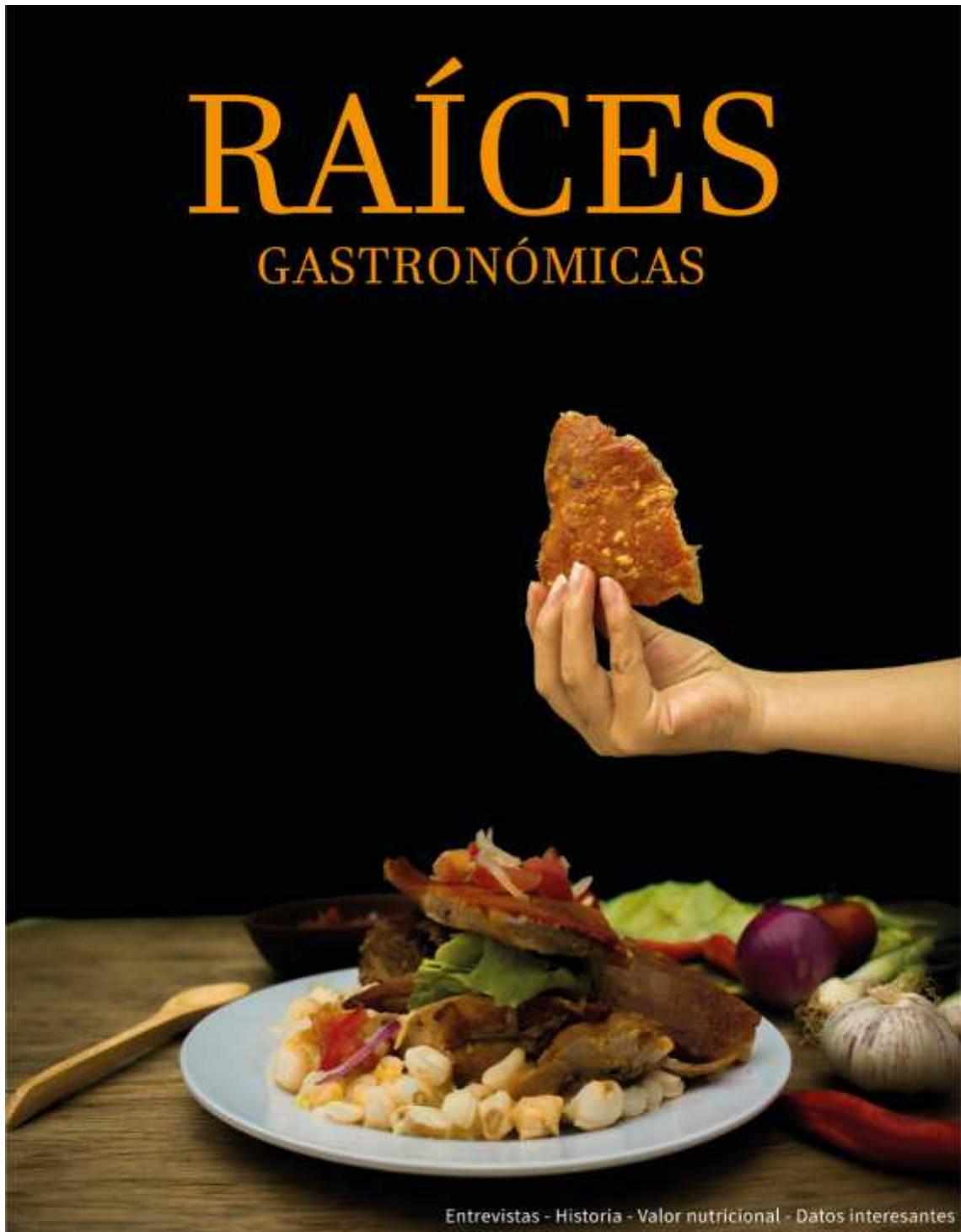


Ilustración 33-4: Diseño de portada

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.



Ilustración 34-4: Maquetación de página de cubierta e índice

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.



Ilustración 35-4: Maquetación de páginas internas

Realizado por: Arcos Paulina, 2023

4.12.1 Historia

Se generaron espacios para la colocación de la fotografía de producto en movimiento



Ilustración 36-4: Maquetación de páginas internas

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.



Ilustración 37-4: Maquetación de páginas internas

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.



Las Guaguamamas con fritada

Sus inicios

En el año de 1983 Dora Julia Mercedes Alfaro empezó su pequeño gastronomía a la edad de 18 años, desde una cocina y refectorio simples pero llenos de cariño con carne y papa a los platos de la cocina tradicional de su zona, con un toque de modernidad, una pinta y pocos ingredientes de cocina, los ingredientes de esta empresa eran sus principales conocimientos, que se destacaban de un sencillo a partir de las 4 de la tarde.

Algunos después la empresa tuvo el día de laborar y sus conocimientos de su negocio del lugar, pero para eso ya se había creado la vez del gran sabor de sus fritadas por la calidad y sus platos se habían.

gratido en sus platos con el aditivo sabor de la carne de pollo "Miche".

Con su método de preparación empezó a trabajar con sus platos que antes elaboraba en su casa, desde la fritada y el chicha, ahora, la fritada desde el año de 1983 hasta la actualidad a su negocio en la actualidad y es la preparación de las "guaguamamas" que es la mezcla de la carne con el aditivo de carne, papas, papas, papa, fritada y un condimento tradicional.



Sabor riobambeño desde 1962

Su preparación

La preparación para obtener una guaguamama requiere desde la selección de un buen producto en el control, vigilando que el material de los platos esté en óptimas condiciones, luego se hace un proceso riguroso de lavado para permitir cocinar por un largo tiempo, se cocina y se cocina con la misma agua y una vez terminado se procede a realizar otros pequeños pasos que cuando comencemos pueden servirnos con facilidad.

El proyecto gastronómico en la actualidad.

En la actualidad contamos con un local más amplio y una gran variedad de platos para su disfrute de clientes, desde platos sencillos que han pasado al tiempo del negocio y han adquirido toda la esencia y sabor de Dora Julia, quien permanece en el local como responsable de su lugar gastronómico a los 84 años de edad con el mismo cariño y amor atende a su clientela desde las 4pm de la tarde.

Ilustración 38-4: Maquetación de páginas internas

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.



El hornado

Relato de su historia

El delicioso hornado de la ciudad de Riobamba cuenta con un sabor de una tradición de Dora Alejandra Uña que empezó a prepararse con la preparación de este plato cuando desde que una niña se volvió a su madre para enseñarle en el momento de la vida con un toque de amor y dedicación, desde entonces con la responsabilidad y compromiso que se muestra la historia desde entonces está en su vida como Dora "Aleja", ha trabajado arduamente por años para poder transmitirle a sus hijos.

Este es el relato de la historia del hornado y con una receta que permite que el sabor de los platos se introduzca hasta al hueso del pollo y algo que le da la especialidad al hornado de Riobamba es el Chichicó, que significa un tipo de maíz que se elabora con un toque de su propia, papas, papas, papas y lo que le da el sabor especial es la chicha negra que se le agrega, con un toque de maíz que el hornado se vuelve especial.

Su preparación un sabor delicioso

En Riobamba quien con sus platos, platos sencillos se cocina todos los días con el aroma del buen sabor que le ha transmitido su madre, dedicándose de la misma forma con años de experiencia para que el chichicó sea bien elaborado y cocido, luego que se prepara desde la selección de la carne para poner el horno de la carne a una temperatura adecuada donde el chichicó pueda ser cocido perfectamente y el resultado es un plato de tradición riobambeña con el sabor de la vida.

La manera única de vender

Al llegar al mercado de la ciudad lo primero que se puede ver es la variedad de platos riobambeños con un toque de carne de cerdo elaborada de una forma tradicional y los condimentos, desde que en el momento de su preparación que hasta en su propia casa, con una sonrisa y un buen plato riobambeño que la transmiten por los años.

En Riobamba quien con sus platos, platos sencillos se cocina todos los días con el aroma del buen sabor que le ha transmitido su madre, dedicándose de la misma forma con años de experiencia para que el chichicó sea bien elaborado y cocido, luego que se prepara desde la selección de la carne para poner el horno de la carne a una temperatura adecuada donde el chichicó pueda ser cocido perfectamente y el resultado es un plato de tradición riobambeña con el sabor de la vida.

Sabor riobambeño desde 1900

Ilustración 39-4: Maquetación de páginas internas

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.



Norma Castilla - Mercado a Mercado

Jugos de sal

Historia

Eno León Althoff de Arizóna León es un cocinero y pequeño empresario que en la cuarta generación trabajó tradicionalmente en el comercio "La mercadería" con el comercio de 92 años de experiencia, siempre que se gire por la cocina ha estado el generador en primera línea. Cuenta que su abuelo desde la infancia Eno León le enseñó a viajar y conocer ciudades, países y continentes, en uno de sus viajes al llegar a Argentina le enseñó una receta especial de jugo de sal que le gustó mucho y poco tiempo después al arribar a

Esencia es un pequeño rubio ha lo primero que le enseñó a hacer era hacer una receta.

Desde entonces quiso aprender algo parecido a lo que había aprendido en el comercio, de esta forma fue intentando hacer algo que sea propio y diferente. Luego que lo logró, y como a poco fue la gran constancia al aprender a preparar "jugo de sal", entre otros muchos se viene rubio que era delicioso, y a la vez era un gran negocio. Desde que llegó a Argentina por primera vez la receta de jugo de sal que le enseñó su abuelo que hasta la fecha se ha convertido uno de los productos más exitosos de la gastronomía tradicional riobambeno.



Norma Castilla - Los jugos de sal

Preparación e ingredientes

Es una bebida caliente que se sirve en un vaso donde sus ingredientes principales son el jugo de carne que se prepara por varias horas de cocinar, dos huevos más fritos, picadillo de cebolla blanca y ají dulce adicional. Se sirve con rodajas de limón al gusto, mismo que los clientes suelen acompañarlo en ocasiones con pan o queso.

Se comercializa en un vaso de 1 litro de jugo de carne, dos huevos más fritos, picadillo de cebolla blanca y ají dulce adicional.

En la actualidad

En la actualidad en la zona de Riobamba quien prepara más de 1000 jugos de sal con la misma receta de siempre y al característico sabor delicioso que dejó su madre, e incluso esta bebida caliente se está comenzando a vender en los restaurantes de gastronomía como una buena opción culinaria.

Origen del nombre

La razón del nombre es porque se sirve en un vaso de vidrio mismo que puede tener los dos huevos más fritos y rodearlos con el concentrado de la carne.

Sabor riobambeno
desde 1930

14

15

Ilustración 40-4: Maquetación de páginas internas

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.



María Guzmán - Ceviches de chochos Inca Wasi

Ceviche de chochos

La historia

El ceviche de chochos es un plato de la gastronomía riobambena que se originó durante los años 70, según la señora María Guzmán que enseña en la escuela gastronómica del colegio Teodoro Callejo Buato de la ciudad y por lo tanto en Villa Patateña ella que se educó en la ciudad de Villa María, donde ella aprendió a preparar este plato que actualmente se puede encontrar en varios locales de la ciudad, al ser la provincia riobambena en el tiempo y cuando viene desde allá se vendió el ceviche con chochos.

unos de los platos más vendidos en la ciudad y cuando viene desde allá se vendió el ceviche con chochos.

El trabajo laborioso de su preparación

Este trabajo laborioso que requiere de mucho esfuerzo, donde se involucran varios miembros de la familia en su elaboración, desde el momento de la compra de los ingredientes para preparar el ceviche, el lavado, pelado y cortar los chochos, para preparar el ceviche de chochos. La receta que es de origen riobambeno, tienen los chochos y cebollas que están la ciudad.

El ceviche de chochos en la actualidad

Los chochos que han sido vendidos en la actualidad y que se ha ido aumentando la demanda, que beneficia a mejorar el sabor del ceviche de chochos y de la misma manera se ofrece una variedad de platos como el ceviche de chochos con queso y queso y el truchillo de queso o más. Este plato ha tenido una gran acogida por los consumidores que se compran en varios locales de la ciudad.

La historia de este plato es de más de 10 años de historia, que se originó en la ciudad de Riobamba.

Sabor riobambeno
desde 1988

16

17

Ilustración 41-4: Maquetación de páginas internas

Realizado por: Arcos Paulina, 2023



Ilustración 42-4: Maquetación de páginas internas

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.



Ilustración 43-4: Maquetación de páginas internas

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.



Ilustración 44-4: Maquetación de páginas internas

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.



Ilustración 45-4: Maquetación de páginas internas

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.



Ilustración 46-4: Maquetación de páginas internas

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.

Sopa de arroz **cebada**

Una tradición que se está perdiendo

Cada vez son menos las familias ecuatorianas que consumen la sopa de arroz de cebada, debido a nuevas recetas de alimentos que las generaciones actuales van adoptando.

Esta deliciosa plato solo se consumía en gran cantidad los días festivos, la creencia que el niño de la guerra había prosperado, no habría almorzado en la escuela y lo familia se preparen también, a veces en el caso de estar en el extranjero, pero todavía hay familias que lo preparan acompañado de carne de vaca y el huevo del

huevo que se guisaba del día domingo, se lo prepara con cebada y el delicioso pan tradicional de la "Victoria" como acompañamiento para platos así que cada vez son menos las familias que se preocupan por mantener la tradición y la buena costumbre de alimentación saludable y aprovechar de las bondades nutricionales que posee la cebada.

¿Por qué no una tradición saludable en familia?



Ilustración 47-4: Maquetación de páginas internas

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.

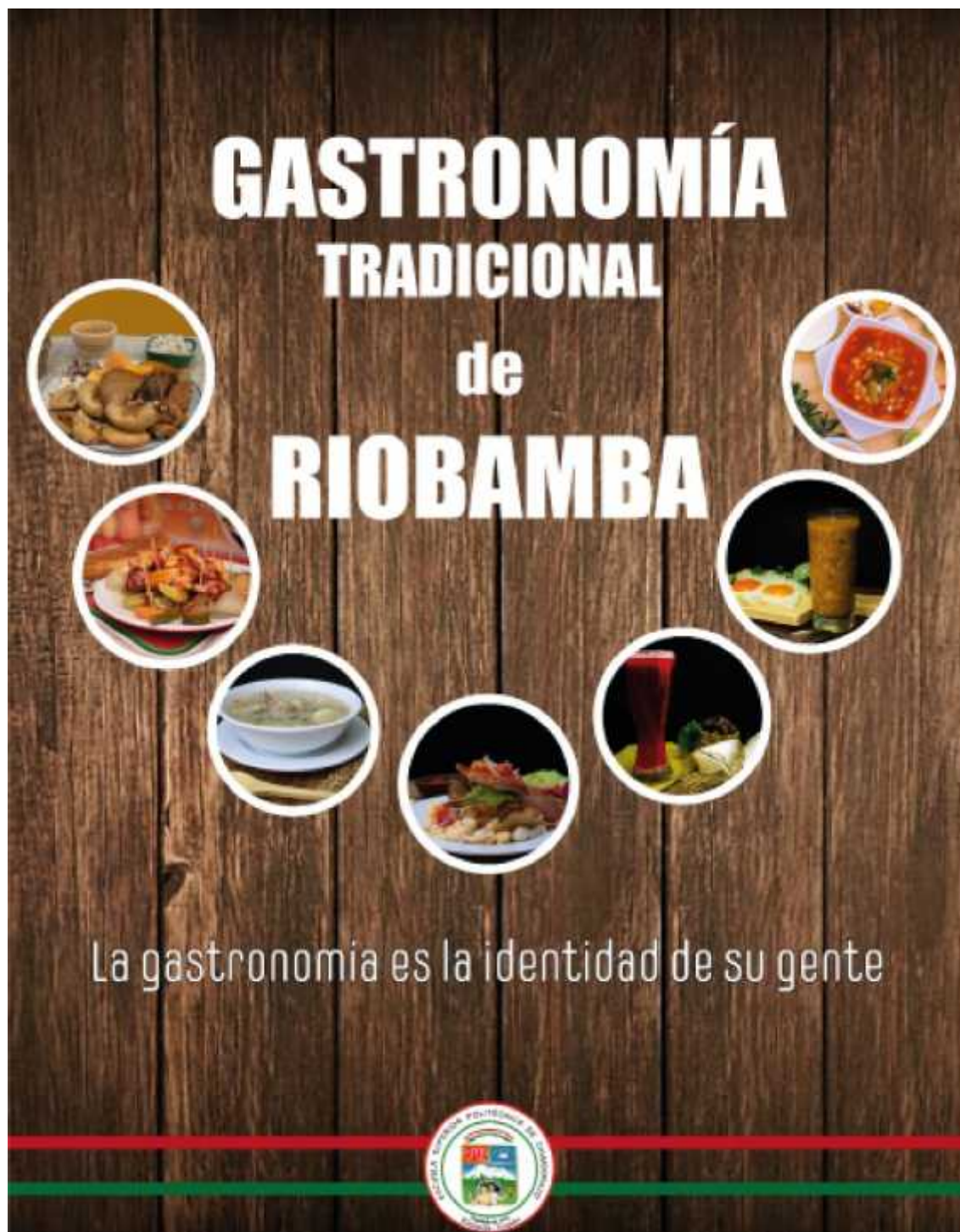


Ilustración 48-4: Maquetación de contraportada

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.

4.12 Diseño de Afiche promocional



Ilustración 49-4: Afiche promocional

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.

4.13 Verificación

Dentro de la etapa final de la metodología de Bruce Archer para la realización de la verificación se muestra el diseño de la revista multimedia para poner en valoración del público objetivo que son turistas propios y extraños de la provincia de Chimborazo.

Se realizó la encuesta a 20 personas que realizan turismo con el objetivo de conocer sus respuestas a cinco preguntas que permitirán validar el proyecto.

Tabulación de encuestas

Pregunta 1



Ilustración 50-4: Tabulación pregunta 1

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.

Conclusión:

Como se evidencia las respuestas obtenidas sobre el diseño de las páginas internas de la revista es 100% adecuado y no se necesita realizar cambios.

Pregunta 2

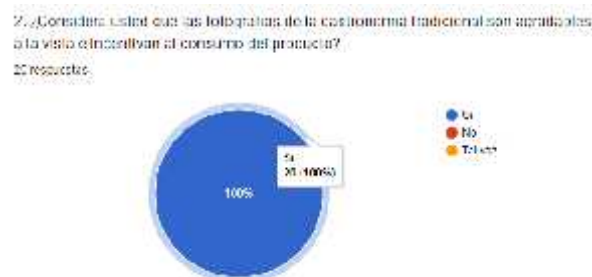


Ilustración 51-4: Tabulación pregunta 2

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.

Conclusión:

Las fotografías de producto realizadas a la gastronomía tradicional de la ciudad de Riobamba son agradables a simple vista y si incentivan al consumo en un 100%.

Pregunta 3

3. ¿Considera usted que el estilo de textos son legibles a simple vista y generan interés por leer la revista?

20 respuestas

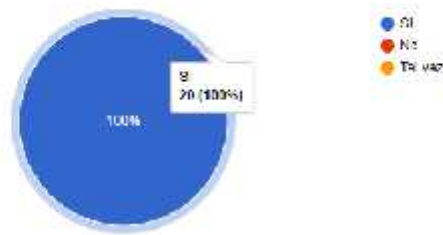


Ilustración 52-4: Tabulación pregunta 3

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.

Conclusión:

Se considera que es muy legible en un 100% la tipografía utilizada tanto para textos primarios, secundarios y complementarios.

Pregunta 4

4. ¿Considera usted que el acceso a la revista a través de enlaces, códigos QR y el uso de redes sociales faciliten la visualización del contenido?

20 respuestas



Ilustración 53-4: Tabulación pregunta 4

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.

Conclusión:

Como se evidencia en la encuesta la distribución que se realizó para textos como fotografías despierta el interés un 100% de las personas.

Pregunta 5

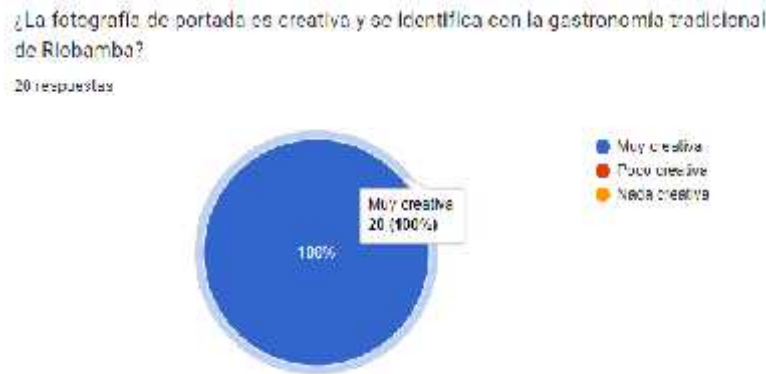


Ilustración 54-4: Tabulación pregunta 5

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.

Conclusión:

La fotografía utilizada para la portada de la revista se identifica con la gastronomía de la ciudad de Riobamba en un 100% siendo muy creativa.

4.14 Fase ejecutiva

La revista multimedia de la gastronomía tradicional de Riobamba será expuesta en una aplicación en línea llamada Flipsnack que es muy útil para publicar revistas incluyendo las fotografías de producto en movimiento en formato gif y un enlace sobre la preparación del plato más representativo como es el hornado riobambeño que automáticamente se redirecciona a la plataforma YouTube que es donde está publicado el video.

4.14.1 Producción Audiovisual

La producción audiovisual sobre la preparación del hornado está basada en exponer un mensaje comunicacional que permita mostrar de manera sintetizada como se obtiene un hornado de calidad, complementándolo con tomas de la ciudad y de las manifestaciones culturales de su gente exponiendo de esta forma un contenido de interés para los turistas.

4.14.2 Pre- producción

El uso de la documentación de rodaje fue pieza importante para el desarrollo de la producción, partiendo desde el guion, la escaleta, y el plan de rodaje de esta forma se planifico el tipo de tomas de video y de audio que se registraría durante el proceso de grabación, en exteriores y en interiores, de la misma forma se planteó el tipo de iluminación y los equipos de grabación a utilizar para la ejecución del proyecto.

) Plan de rodaje

Título de la Producción: Preparación del hornado

Director: Paulina Arcos

Tabla 30-4. Preproducción plan de rodaje

Día de rodaje	jueves
Fecha de Rodaje	01/05/2023
N.- de Secuencia	1
Día o Noche	Día
Interior o Exterior	Exterior/ interior
Locación/Estudio	Locación
N.- Página guion	1
Localización	Mercado Mariano Borja (La Merced)
Decorado	Puesto de comida
Personajes	Personas que preparan el hornado
Material Técnico	Cámara profesional Trípode Micrófono
Citación Técnicos	07h00 am
Citación personas que preparan el hornado	08h00 am
Varios	Llevar una sombrilla por si llueve, que los alimentos se manipulen con guantes, que los equipos estén con la suficiente carga y sus tarjetas de memorias aptas para receptar el audio y video

Realizado por: Arcos Paulina, 2023

Hoja de registro de tomas

Fecha: 05/01/2023 Hoja N.- 1

Productor: Paulina Arcos Estudio / Locación: Riobamba/ Mercado Mariano Borja (La Merced)

Camarógrafo: Paulina Arcos Asistente: Luis Ortiz

Cámara Modelo: Canon 7D Memoria: 2 Gb de

Formato: DVCPRO DV Mini DV AVI MOV AVCHD MTS XDCAM Otros

Tabla 31-4. Preproducción registro de tomas

<input type="checkbox"/> Rollo <input type="checkbox"/> Cinta <input type="checkbox"/> Tarjeta	Escena	Toma	Nombre del archivo	Plano	Descripción de la Toma
Tarjeta Sd memoria	1	Varias tomas de la señora y de la comida	Señora hablando de la historia del hornado	Plano medio Plano detalle Plano general	La señora que prepara el hornado nos explica de la preparación
Tarjeta Sd memoria	1	Las manos de la señora cortando el hornado	Señora manipulando el hornado	Plano detalle Plano medio Primer plano	Señora manipulando el hornado con las manos
Tarjeta Sd Memoria	1	Tomas del puesto de venta del hornado	Lugar donde se prepara a los chanchos	Plano general Plano entero Plano medio	Señora está frotando el aliño sobre el cerdo
Tarjeta Sd Memoria	1	Tomas del proceso de preparación del aliño para el hornado	Lugar de preparación del aliño	Plano general Plano entero Plano medio	Señora preparando el aliño para la carne de chanco.
Tarjeta Sd memoria	1	El chanco ingresando al horno de leña para ser horneado	Horno de leña con los chanchos cociéndose	Plano detalle Primer plano Plano medio Plano general	El proceso de cocción de la carne de cerdo

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.

PRESUPUESTO

Tabla 32-4. Preproducción presupuesto

CONCEPTOS	ESPECIFICACIONES	UNIDAD	N.-	C/U	TOTAL
GUIÓN					
PERSONAL TÉCNICO					
Director	Director	1	1	45\$	155\$
Productor	Logística.	1	1	40\$	
Dir. De Fotografía/iluminación	Operador de cámara y	1	1	30\$	
	responsable de iluminación	1	1	40\$	
MEDIOS TÉCNICOS					
Equipos de grabación audio video.	Cámaras digitales, micrófonos,	camara1	2	60\$	100\$
	Trípode	micrófono1	1	20\$	
	Estabilizado de cámara	iluminación	1	20\$	
EQUIPO DE PRODUCCIÓN					
Utilería	Personal a participar en la producción	1	1	40\$	85\$
Camarógrafos		1	1	25\$	
Sonidista		1	1	20\$	
TRANSPORTES					
Alquiler de vehículo para transportar los equipos	Traslado de medios técnicos.	1	1	2\$	2\$
POSTPRODUCCIÓN					
Sala de visionado	Revisión de material	1	1	60\$	60\$
Sala de edición digital	Edición, efectos digitales,				
Sala de edición on line	sonorización.				
IMPREVISTOS					
20% del sub total					50.40\$

COSTO DE PRODUCCIÓN

452.40\$

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.

4.14.3 Producción

En esta etapa se desarrolló todo lo planteado en el guion y se procedió a la grabación de video para obtener las diferentes tomas de las personas, la ciudad y de las manifestaciones culturales de Riobamba, a su vez que se grabó la pieza de audio de voz off que narra el proceso de la preparación del hornado.



Ilustración 55-4: Time lapse

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.



Ilustración 56-4: Grabación de la comercialización del hornado

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.



Ilustración 57-4: Grabación de clips de la ciudad

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.

4.14.4 Pos- producción

Luego de haber cumplido con la recolección de los clips de video y las muestras de audio, se comenzó a realizar un proceso riguroso de corrección de color, validación de los clips de video y la limpieza y ecualización del audio. El proceso de la mezcla en la etapa de posproducción está enfocado en construir el video con todo el material audiovisual recolectado y brindar soluciones adecuadas mediante el uso del software adobe *audition* y Adobe manipulando la documentación de audio y video de manera óptima para su exportación en un formato que pueda ser visto en diferente pantalla y con una calidad de imagen optima.

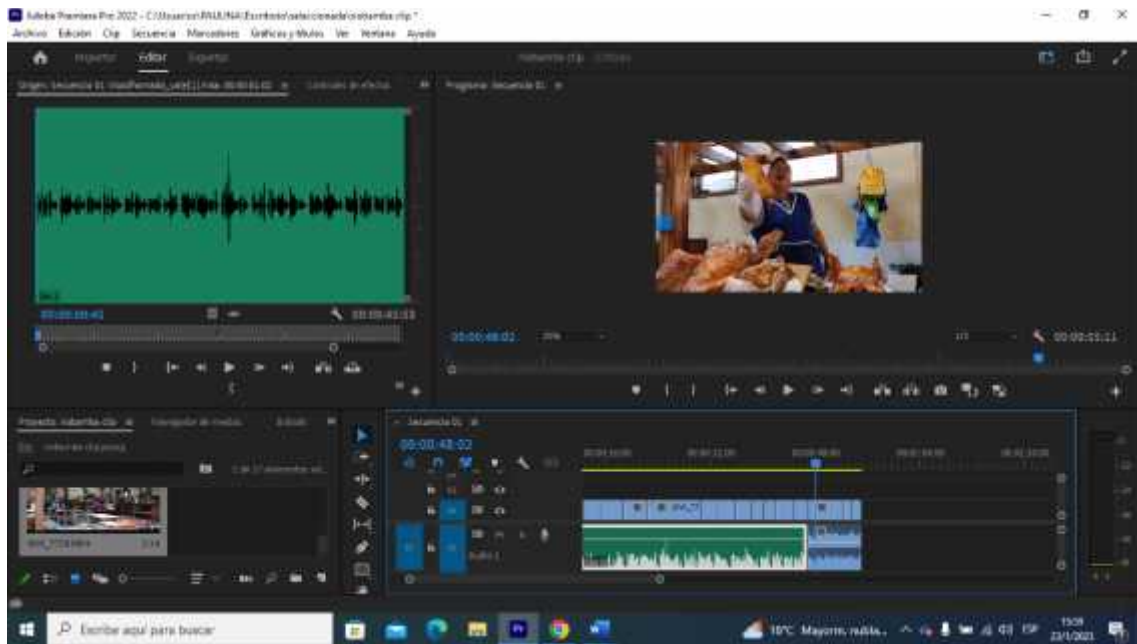


Ilustración 58-4: Emparejamiento de audio y video

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.

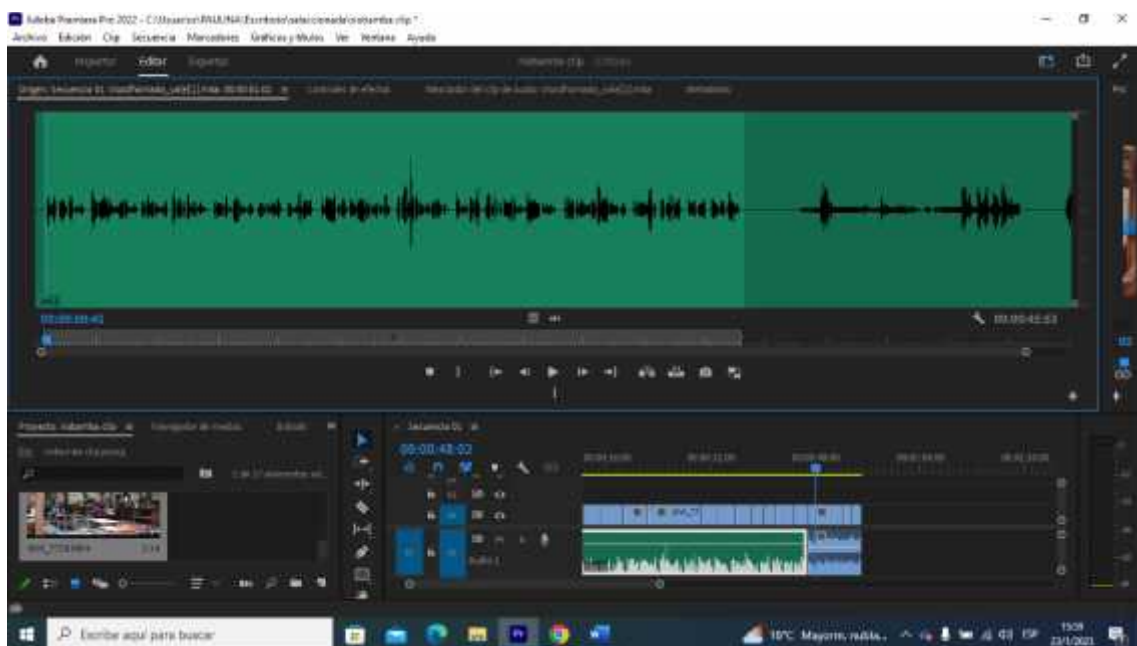


Ilustración 59-4: Tratamiento de audio sobre la pista de video

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.

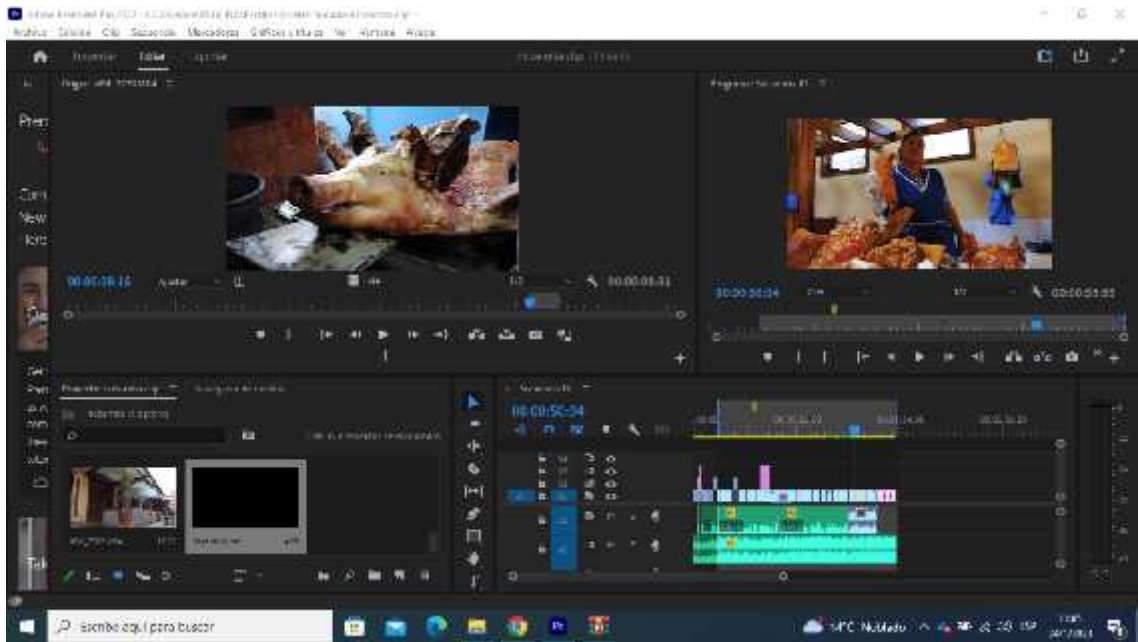


Ilustración 60-4: Asignación de clips de video y texto

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.

4.15. Creación de la página en la red social Facebook



Ilustración 61-4: Creación de una página para Facebook

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.

4.15.1 Publicación de la revista multimedia

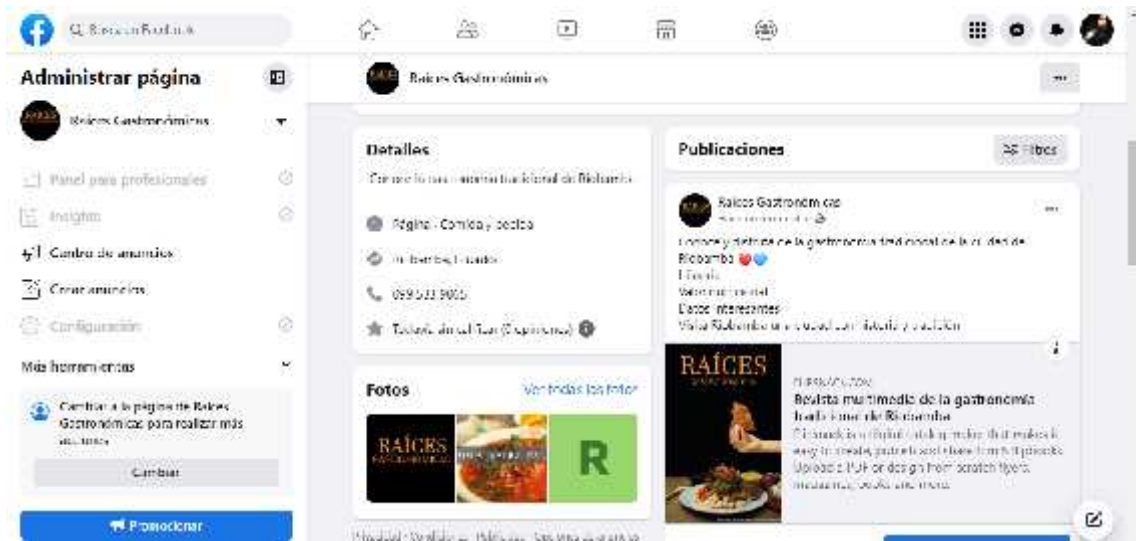


Ilustración 62-4: Publicación de la revista en facebook

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.

4.15.2 Publicación del producto audiovisual en la red social YouTube

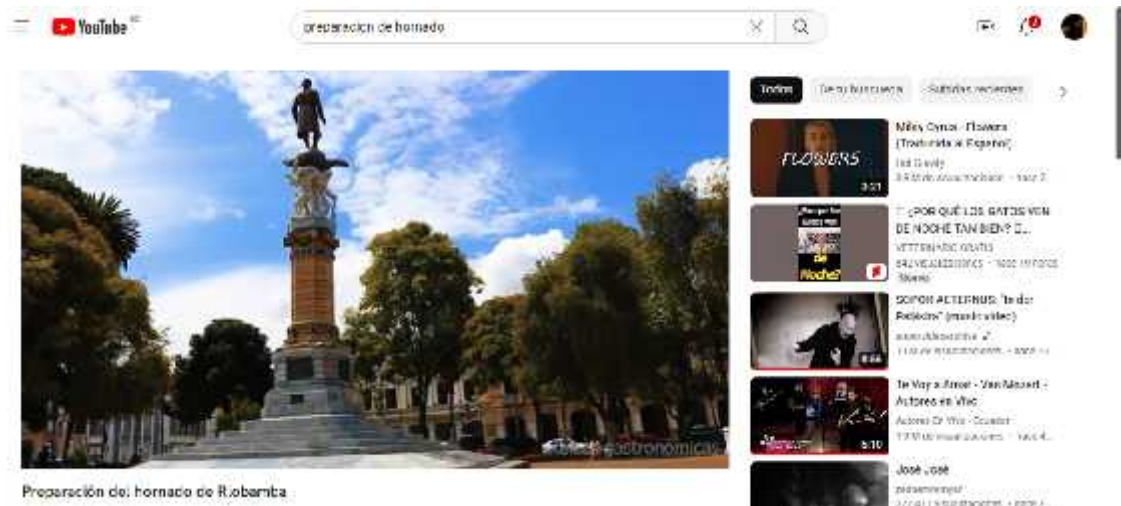


Ilustración 63-4: Producto audiovisual de You Tube

Realizado por: Arcos Paulina, 2023.

CAPITULO V

CONCLUSIONES

- J La creación de la revista gastronómica permitió involucrar a un amplio número de personas entre profesionales y personas que se ha dedicado a la preparación de la comida por años, de esta forma se ha podido recopilar información amplia sobre la gastronomía tradicional de la ciudad de Riobamba para ser expuesta.
- J La información documentada de cada plato y bebida tradicional, fue el punto clave para crear una construcción de fotografía de producto creativa, ya que cada elemento que posee las fotografías cuenta con una composición que permite exponer la gastronomía de la ciudad generando un mensaje comunicacional eficaz.
- J Se involucro todos los conocimientos adquiridos en el transcurso de la carrera educativa, permitiendo destacar las destrezas y habilidades en el manejo de las distintas temáticas involucradas en el desarrollo del proyecto.
- J La creación de las fotografías de producto en movimiento permite generar interés al lector y mostrar el producto con un efecto visual natural de los platos y bebidas tradicionales de la ciudad de Riobamba.

RECOMENDACIONES

- J Es recomendable en un futuro continuar impulsando el desarrollo de la ciudad mediante la creación de material gráfico de tipo revista para rescatar el valor histórico de las actividades gastronómicas, artesanales entre otras, propias de la ciudad, que sirva para promover el turismo.

- J En un futuro si se desea continuar con nuevos tirajes de la revista es importante seguir manteniendo el estilo narrativo y gráfico para generar identidad en los lectores.

- J La creación de una revista involucra varios conocimientos sobre diseño gráfico por lo que es importante analizar los equipos tecnológicos con los que se cuenta para optimizar tiempo en edición y evitar inconvenientes en la etapa de posproducción y maquetación.

- J Se recomienda difundir la revista multimedia en los centros turísticos y locales céntricos para promover el turismo gastronómico en la ciudad de Riobamba.

BIBLIOGRAFÍA

ACOSTA, Juan. El método sistemático para diseñadores de Bruce Archer. [en línea] 2020. [Consultado el 27 de octubre de 2022]. Disponible en: <https://juanam-acostag.medium.com/el-m%C3%A9todo-sistem%C3%A1tico-para-dise%C3%B1adores-de-bruce-archer-6a8568788007>

ADAME HERNÁNDEZ, Víctor Manuel: Método sintético. [en línea] 2016. [Consultado el 22 de octubre de 2022]. Disponible en: <https://es.slideshare.net/Adhervi98/mtodo-sintico-66930826>

ALVA. *El Diseño Editorial* [blog]. [Consultado el 12 de octubre]. Disponible en: <https://luzmala.com/el-diseno-editorial/>

ALFREDO, Hernández, *¿Qué es y en qué consiste la producción audiovisual?* [blog]]. [Consultado el 5 de octubre] Disponible en: <https://huribroadcast.com/que-es-la-produccion-audiovisual/>

CARBAJAL AZCONA, Ángeles. Manual de Nutrición y Dietética [En línea] (Manual). Universidad Complutense de Madrid, Madrid. 2013. pp. 83- 84. [Consulta: 2022-09-10]. Disponible en:

<https://eprints.ucm.es/id/eprint/22755/1/Manual-nutricion-dietetica-CARBAJAL.pdf>

DÍAZ BRAVO, Laura Pamela. "La entrevista, recurso flexible y dinámico ". *Metodología de investigación en educación*, vol.2 no.7. (2013), (México) [en línea]. Disponible en: https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-50572013000300009

EQUIPO EDITORIAL, ETECÉ: FOTOGRAFÍA. [En línea] 2016. [consultado el 12 de octubre de 2022]. Disponible en: <https://humanidades.com/fotografia/>

EUMED.NET: ENFOQUE CUALITATIVO. [En línea]. [Consulta el: 24 de octubre de 2022]. Disponible en:

https://www.eumed.net/tesisdoctorales/2012/mirm/enfoque_cualitativo.html#:~:text=4.3.2%20Enfoque%20cualitativo,acuerdo%20con%20las%20personas%20implicadas.

FLORES, Yesica. Valor nutritivo de la cebolla [blog]. [Consulta: 20 de octubre 2022]. Disponible en: <https://style.shockvisual.net/valor-nutritivo-de-la-cebolla/#>

GASTRONOMÍA RIOBAMBEÑA. Riobamba: Platos y bebidas tradicionales. [en línea] 2022. [Consultado el 5 de noviembre de 2022]. Disponible en: <https://riobamba.com.ec/es-ec/chimborazo/riobamba/rutas-gastronomicas/gastronomia-riobambena-ai538tb5c>

GACETA UNAM: Beneficios múltiples de la carne de cerdo [en línea] 2017. [consultado el 15 de diciembre de 2022]. Disponible en: <https://www.gaceta.unam.mx/beneficios-multiples-de-la-carne-de-cerdo/#:~:text=Es%20buena%20fuente%20de%20prote%C3%ADnas,B%2C%20especialmente%20tiamina%20y%20B12.>

GUAMBO CAICEDO, Alex Israel. Plan de negocios para un restaurante temático "Lounge bar" en la ruta gastronómica del cantón Patate provincia de Tungurahua [En línea] (Trabajo de titulación). (Ingeniería) Universidad Regional Autónoma de los Andes, Ecuador. 2018. pp. 8- 10. [Consulta: 2022-10-01]. Disponible en: <https://docplayer.es/151595407-Universidad-regional-autonoma-de-los-andes-uniandes.html>

JHORDAN NAVAS, Ciudad de las primicias [blog]. [Consulta: 22 de octubre 2022]. Disponible en: <http://elmajestuosochimborazo.blogspot.com/p/parroquias.html>

LIFEDER. (10 de abril de 2020). Método Sintético: Características, Leyes y Ejemplos. Recuperado de: <https://www.lifeder.com/metodo-sintetico/>.

LOGROÑO AROCA, María José. Difusión de la cultura gastronómica de la zona centro del cantón Riobamba a través del diseño de una página web 2014. [en línea] (Tesis de Grado) Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública, Escuela de Gastronomía. Ecuador. 2014. pp. 1-2. [2022-10-10]. Disponible en: <http://dspace.epoch.edu.ec/bitstream/123456789/10806/1/84T00450.pdf>

MEJORA TUS FOTOS: Elementos básicos de la composición fotográfica [En línea] 2022. [consultado el 15 de octubre de 2022]. Disponible en: <https://www.mejoratusfotos.com/imagenes/26-elementos-basicos-de-la-composicion-fotografica>

MEJIA JERVIS, Tatiana. " Método Sintético: Características, Leyes y Ejemplos ". *Lidefer* última edición (2020), (Bolivia) [en línea]. Disponible en: <https://www.lifeder.com/metodo-sintetico/>

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA: INIAP difunde valor nutritivo de la papa y su contribución a la salud humana [en línea] [consultado el 10 de noviembre del 2022] Disponible en: <https://www.agricultura.gob.ec/iniap-difunde-valor-nutritivo-de-la-papa-y-su-contribucion-a-la-salud-humana/>

ORTIZ ARELLANO, Carlos. "Riobamba en la primera mitad del siglo XX" *Las ciudades en la historia*, primera edición (1989), (Ecuador) pp. 405 - 418. Disponible en: <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/46725.pdf>

OLIVEIRA, Simão. LA GASTRONOMÍA COMO ATRACTIVO TURÍSTICO PRIMARIO DE UN DESTINO. El Turismo Gastronómico en Mealhada - Portugal. Estudios y Perspectivas en

ROMERO, Emilio. ¿Qué es la retícula en Diseño Gráfico y para qué sirve? [blog]. [Consulta: 13 de octubre 2022]. Disponible en: <https://www.inesem.es/revistadigital/disen-y-artes-graficas/que-es-la-reticula-en-disen-y-grafico/>

ROJAS ANDRADE, Erick Marcelo. "promoción y turismo gastronómico de la ciudad de riobamba, provincia de chimborazo" [en línea] (Trabajo de titulación). Universidad Nacional de Chimborazo, Facultad de ciencias políticas y administrativas, carrera de gestión turística y hotelera. Riobamba. 2021. P. 31 [15 de octubre]. Disponible en: <http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/8754/1/Rojas%20Andrade%20E.%282022%29%20Promoci%C3%B3n%20y%20turismo%20gastron%C3%B3mico%20en%20la%20Ciudad%20de%20Riobamba%2C%20Provincia%20de%20Chimborazo.pdf>

SOREN, André. Etnografía: Definición, características y usos [blog]. [Consulta: 20 de octubre 2022]. Disponible en: <http://andresoren.com/etnografia-definicion-caracteristicas-y-usos>

TOO MANY, FLASH. Fotografía de producto: todo lo que necesitas saber [blog]. [Consulta: 20 de octubre 2022]. Disponible en: <https://toomanyflash.com/fotografia-de-producto-2/#:~:text=La%20fotograf%C3%ADa%20de%20producto%20forma,se%20quiera%20exhibir%20o%20comercializar.>

TRONCOSO PANTOJA, Claudia. in Perspectivas en Nutrición Humana, Comidas tradicionales: un espacio para la alimentación saludable. [en línea] [consultado el 8 de octubre del 2022] Disponible en:

<https://revistas.udea.edu.co/index.php/nutricion/article/view/337443/20795003>

OLIVEIRA Simão, La gastronomía como atractivo turístico primario de un destino. El Turismo Gastronómico en Mealhada - Portugal. Estudios y Perspectivas en Turismo [en línea]. 2011, 20(3), 738-752 [Consulta 12 de octubre de 2022]. ISSN: 0327-5841. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180717583012>

VILLARUEL, DANILO EDUARDO. Diario la Prensa: Gastronomía típica para el feriado. [En línea] 2020. [Consulta el: 2 de diciembre de 2022]. Disponible en: <http://eldiarioderiobamba.com/2020/02/21/carnaval-en-riobamagastronomia-tipica-para-disfrutar-durante-el-feriado/>

ZDENKA vratovich. *Tipos de revistas existentes* [blog]. [Consulta: 10 de diciembre 2022]. Disponible en:
<http://www.catedracosgaya.com.ar/tipoblog/2016/tipos-de-revistas/>

ANEXOS

ANEXO A: ENTREVISTAS



ANEXO B: CONSTRUCCIÓN DE FOTOGRAFÍAS DE PRODUCTO



**ANEXO C: FOTOGRAFÍA DE LA ENTREVISTA A UN PROFESIONAL EN NUTRICIÓN
DR. FERNANDA MURGUEITIO**



ANEXO D: COLOCACIÓN DE AFICHE



ANEXO E: ENTREGA DE REVISTAS IMPRESAS







ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE
CHIMBORAZO

DIRECCIÓN DE BIBLIOTECAS Y RECURSOS DEL
APRENDIZAJE



UNIDAD DE PROCESOS TÉCNICOS
REVISIÓN DE NORMAS TÉCNICAS, RESUMEN Y BIBLIOGRAFÍA

Fecha de entrega: 6/06/2023

INFORMACIÓN DE LA AUTORA	
Nombres – Apellidos:	PAULINA ALEXANDRA ARCOS JORDÁN
INFORMACIÓN INSTITUCIONAL	
Facultad:	INFORMÁTICA Y ELECTRÓNICA
Carrera:	DISEÑO GRÁFICO
Título a optar:	LICENCIADA EN DISEÑO GRÁFICO
f. Analista de Biblioteca responsable:	Ing. Fernanda Arévalo M.



x *Paulina*

0404-DBRA-UPT-2023