

**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL**

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

CARRERA DE GESTIÓN GRÁFICA PUBLICITARIA

TEMA:

Diseño de libro acerca de la fusión gastronómica china-guayaquileña.

AUTOR:

Carlos Enrique, Yong Álvarez

**Trabajo de titulación previo a la obtención del grado de
LICENCIADO EN GESTIÓN GRÁFICA PUBLICITARIA**

TUTOR:

Lcdo. Félix Jaramillo Valle, Mgs

Guayaquil, Ecuador

Guayaquil, 13 de marzo del 2020



UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

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

CERTIFICACIÓN

Certificamos que el presente trabajo de titulación, fue realizado en su totalidad por **Carlos Yong Álvarez**, como requerimiento para la obtención del Título de **Licenciado en Gestión Gráfica Publicitaria**

TUTOR (A)

f. _____
Lcdo. Félix Jaramillo Valle, Mgs

DIRECTOR DE LA CARRERA

f. _____
Lcdo. Soto Chávez, Billy Gustavo, Ms.

Guayaquil, 13 de marzo del 2020



UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

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

DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

Yo, **Carlos Enrique Yong Álvarez**

DECLARO QUE:

El Trabajo de Titulación, **Diseño de libro acerca de la fusión gastronómica china-guayaquileña**, previo a la obtención del Título de **Licenciado en Gestión Gráfica Publicitaria**, ha sido desarrollado respetando derechos intelectuales de terceros conforme las citas que constan en el documento, cuyas fuentes se incorporan en las referencias o bibliografías. Consecuentemente este trabajo es de mi total autoría.

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

Guayaquil, 13 de marzo del 2020

EL AUTOR

f. _____
Carlos Enrique Yong Álvarez



UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

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

AUTORIZACIÓN

Yo, **Carlos Enrique Yong Álvarez**

Autorizo a la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil a la **publicación** en la biblioteca de la institución del Trabajo de Titulación, **Diseño de libro acerca de la fusión gastronómica china-guayaquileña**, cuyo contenido, ideas y criterios son de mi exclusiva responsabilidad y total autoría.

Guayaquil, 13 de marzo del 2020

f. _____
Carlos Enrique Yong Álvarez



Urkund Analysis Result

Analysed Document: Carlos Yong.docx (D63667878)
Submitted: 2/9/2020 11:39:00 PM
Submitted By: \${Xml.Encode(Model.Document.Submitter.Email)}
Significance: 1 %

Sources included in the report:

Tesis-Priscilla-Wong.docx (D48200292)
urkund_orquideas_sharon_cabezas.docx (D41021211)
http://www.clasicasusal.es/portal_recursos/index.php/escribir-griego-latin-etc/498-unicode

Instances where selected sources appear:

AGRADECIMIENTO

Agradezco a mi familia, a mi padre Guillermo Yong, a mi madre Nora Álvarez y a mi hermano Guillermo Yong Álvarez por apoyarme en cada momento, perseverar conmigo y ser mi apoyo fundamental de principio a fin de este proceso. A mis compañeros en general que aportaron con su granito de arena, a mis amigos Karen Santillán y Carlos Ochoa por brindarme su ayuda en todo lo que necesitaba para este proceso, a mis profesores por esos momentos de duda que supieron resolver. A las personas que me abrieron las puertas de su hogar, trabajo o empresa; como chefs, propietarios de restaurantes y a los profesionales en sus diferentes ramas. También agradezco espiritualmente a Dios, que siempre me escucha en mis momentos de incertidumbre. No hay palabras que abarquen todo lo agradecido que estoy, sin todos ustedes este proyecto de tesis no se hubiera podido realizar.

DEDICATORIA

Dedico este trabajo de titulación a mi familia por soportar todo este proceso y a todas las personas que luchan y siguen luchando sus más grandes batallas.



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL**

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

TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN

f. _____

Lcdo. Will Alberto Vergara Macías, Msc.

Delegado 1

f. _____

Lcdo. Roger Iván Ronquillo Panchana, Ms

Delegado 2

f. _____

Lcdo. Washington Quintana, Mgs)

Opositor



UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO
GESTIÓN GRÁFICA PUBLICITARIA

CALIFICACIÓN



Contenido

1. INTRODUCCIÓN	2
1.1 Planteamiento del Problema	3
1.2 Objetivos del proyecto	4
1.2.1 Objetivo General	4
1.2.2 Objetivos Específicos.....	4
2. Metodología de Investigación	5
2.1 Descripción del proceso seguido en la etapa de investigación	5
2.1.1 Recolección de Información sobre el cliente, producto, competencia, público.	7
2.1.1.1. Producto	7
2.1.1.3. Público	11
2.1.2 Análisis, interpretación y organización de la información.....	11
2.2 Análisis de proyectos similares.	14
2.2.1 Revista digital: The New American Cookbook.....	14
2.2.2 Revista: Dolce Vita, Gordon Ramsey, edición travel taste. Numero 118.....	15
2.2.3 Revista digital: Tasting Kitchen.....	16
3. Proyecto.....	19
3.1 Criterios de Diseño	19
3.1.1 Formato	19
3.1.2 Retícula.....	19
3.1.3 Línea gráfica	22

3.2 Desarrollo de bocetos o artes iniciales	30
(Ver figura 29 y 30).....	30
3.3 Evaluación de Artes iniciales.....	33
3.4 Desarrollo de línea gráfica definitiva.....	34
3.5 Arte final de las piezas gráficas	36
3.6 Implementación	47
4. Conclusiones y recomendaciones	49
4.1 Conclusiones.....	49
4.2 Recomendaciones.....	50
5. Bibliografía	51
6. ANEXOS	53

INDICE DE IMÁGENES

Figura 1. Revista: The New American Cookbook, Portada	14
Figura 2. Revista: the New American cookbook. Páginas internas.....	14
Figura 3. Revista Dolce Vita, Portada.	15
Figura 4. Revista Dolce Vita, Páginas de la revista.....	16
Figura 5. Portada de revista. Tasting Kitchen	16
Figura 6. Páginas de revista. Tasting Kitchen.....	17
Figura 7. Páginas internas. Tasting Kitchen.....	17
Figura 8. Medidas de libro.....	19
Figura 9. Retícula de columnas.....	20
Figura 10. Retícula modular.....	21
Figura 11. Papel couché	21
Figura 12. Bandera de China	23
Figura 13. Bandera de Guayaquil.....	23
Figura 14. Tipografía Univers-Light-Normal	24
Figura 15. Tipografía Univers LT Std 65 Bold	25
Figura 16. Tipografía Arial Unicode MS	25
Figura 17. Implementos fotográficos	26
Figura 18. Lente Canon 70-300.....	26
Figura 19. Fotografía, fusión gastronómica. Ángulo cenital	27
Figura 20. Fotografía, fusión gastronómica. Angulo picado	27
Figura 21. Fotografía, gastronomía fusión. Primerísimo primer plano.....	27

Figura 22. Fotografía, fusión gastronómica. Primer plano	28
Figura 23. Edición de fotografía en Cámara Raw.....	28
Figura 24. Edición de fotografía en Adobe Photoshop	29
Figura 25. Antes y después del retoque digital	29
Figura 26. Foto final en el libro	30
Figura 27. Propuesta 1.....	30
Figura 28. Propuesta 2	31
Figura 29. Propuesta 3	31
Figura 30. Propuesta 4	31
Figura 31. Propuesta 1 Pag.Internas.....	32
Figura 32. Propuesta 2 Pag. Internas	32
Figura 33. Propuesta 3 Pag.Internas	33
Figura 34. Resultado final. Propuesta 3.....	33
Figura 35. Resultado final. Propuesta 1.....	34
Figura 36. Diseño de portada	34
Figura 37. Sección platos principales de la fusión gastronómica	35
Figura 38. Sección platos principales de la fusión gastronómica	36
Figura 39. Portada libro de fusión gastronómica	36
Figura 40. Índice de libro de fusión gastronómica	37
Figura 41. Páginas internas de libro. Sección historia.....	37
Figura 42. Páginas internas de libro. Sección historia.....	37
Figura 43. Páginas internas de libro. Sección historia.....	38
Figura 44. Páginas internas de libro. Sección historia.....	38

Figura 45.	Páginas internas de libro. Sección principales ingredientes	38
Figura 46.	Páginas internas de libro. Sección principales ingredientes	39
Figura 47.	Páginas internas de libro. Sección principales ingredientes	39
Figura 48.	Páginas internas de libro. Sección principales ingredientes	39
Figura 49.	Páginas internas de libro. Sección principales ingredientes	40
Figura 50.	Páginas internas de libro. Sección principales ingredientes	40
Figura 51.	Páginas internas de libro. Sección principales ingredientes	40
Figura 52.	Páginas internas de libro. Sección principales ingredientes	41
Figura 53.	Páginas internas de libro. Sección principales ingredientes	41
Figura 54.	Páginas internas de libro. Sección principales ingredientes	41
Figura 55.	Páginas internas de libro. Sección principales ingredientes	42
Figura 56.	Páginas internas de libro. Sección principales ingredientes	42
Figura 57.	Páginas internas de libro. Sección principales platos.....	42
Figura 58.	Páginas internas de libro. Sección principales platos.....	43
Figura 59.	Páginas internas de libro. Sección principales platos.....	43
Figura 60.	Páginas internas de libro. Sección principales platos.....	43
Figura 61.	Páginas internas de libro. Sección principales platos.....	44
Figura 62.	Páginas internas de libro. Sección principales platos	44
Figura 63.	Páginas internas de libro. Sección: Bocaditos	44
Figura 64.	Páginas internas de libro. Sección: Bocaditos	45
Figura 65.	Páginas internas de libro. Sección: Bocaditos	45
Figura 66.	Páginas internas de libro. Sección: Bocaditos	45
Figura 67.	Páginas internas de libro. Sección: Bocaditos	46

Figura 68. Contraportada libro Fusión gastronómica	46
Figura 69. Evaluación producto final. Jaime Díaz Marmolejo.....	47
Figura 70. Evaluación producto final. Chef Rubén Vega	47
Figura 71. Evaluación producto final. Estudiantes de diseño gráfico	48
Figura 72. Mockup final. Portada del libro	48
Figura 73. Mockup final. Páginas Internas	49

RESUMEN

El presente trabajo de titulación propone un libro en donde se evidencia la fusión gastronómica china y guayaquileña, por medio de entrevistas y fotografías, se demuestra esta unión que se desconoce en el Ecuador, mediante la recopilación de información documental, exploratoria y descriptiva con enfoque cualitativo; se utiliza técnicas como la entrevista, realizada a varias personas de diferentes ramas y conocimientos en esta mezcla cultural, profesionales como chefs, ingenieros, licenciados, también a diseñadores gráficos, y profesionales del diseño editorial. Se realiza ficha de evaluación para las artes iniciales de acuerdo a una muestra del público objetivo, luego con el resultado final se procede a seleccionar las piezas gráficas para elaborar el libro.

Palabras claves: Fusión, diseño, cultural, fotografía

ABSTRACT

The present degree work proposes a book where it is evidenced where the Chinese and Guayaquil gastronomic fusion is evidenced, through interviews and photographs, this union is demonstrated that is unknown in Ecuador through the collection of documentary, exploratory and descriptive information with a qualitative approach; techniques like the interview are used made to several people from different branches and knowledge in this cultural mix, professionals such as chefs, engineers, graduates, also graphic designers, and editorial design professionals. An evaluation sheet is made for the initial arts according to a sample of the target, then with the final result we proceed to select the graphic pieces that are made for the book.

Keywords: Fusion, design, cultural, photography

1. INTRODUCCIÓN

Julius Wiedemann, editor Senior de la Editorial Taschen, dice que un libro no es solo un objeto de comunicación, también un objeto de transmisión de conocimientos debido a que es importante elegir imágenes que comuniquen lo que queremos, es importante que la investigación sea profunda y suficiente para que se conecte con las imágenes. Julius destaca su concepto de calidad, formado por tres aspectos: La innovación, es decir, aportar algo que todavía no existe; la ejecución, es importante ejecutar una idea muy bien, pues si no es así, nadie conseguirá ver el valor que tendrá esa idea; contexto histórico, es esencial para que aquello que se realiza actualmente, tenga el mismo valor o más que en los próximos veinte o cuarenta años (Domestika, 2018). Este libro abarca las tres ideas principales de Julius; la innovación, ejecución y el contexto histórico.

En el libro se explicará brevemente los antecedentes de la llegada de los ciudadanos chinos a Guayaquil y como lograron desarrollar esta fusión culinaria, seguido con fotografías que muestren la combinación de ingredientes para preparar los platos, aplicando los criterios de diseño.

En la actualidad, en el Ecuador las personas no saben o ignoran que la gastronomía de los restaurantes chinos o “chifas”, en su mayoría, es mezcla china y ecuatoriana, que por medio de diferentes ingredientes se logra esta fusión. Este material gráfico aporta información relevante de un tema poco conocido, la fusión china-guayaquileña. A través de la investigación documental y exploratoria se recopila información de varios artículos en periódicos digitales del país; entrevistas a personas importantes que aportan información de un tema poco conocido.

1.1 Planteamiento del Problema

Siempre existe la necesidad de innovar, crear una propuesta nueva, fresca, diferente, buscar nuevas texturas, nuevos sabores en función de las técnicas y productos, tanto ecuatorianos como de otras partes con una temática asiática (Vega, 2018). La fusión gastronómica es la mezcla de ingredientes de dos culturas diferentes, se ha hecho toda la vida desde la conquista de los incas a suelo que hoy se llama Ecuador, pasando por la colonia. La fusión gastronómica, es la más grande fusión que pudo darse en el mundo, debido a que la adaptación es directamente parte de la vanguardia y la fusión de la gastronomía de un pueblo. (Monar, 2018)

De acuerdo a las investigaciones realizadas en diferentes librerías de la ciudad, se pudo determinar que no existe la documentación visual adecuada que mencionen la gastronomía fusión china-guayaquileña; las publicaciones que se encuentran son recetarios y libros que hablan de gastronomía en general de nuestro país y de otros países, mas no de la fusión gastronómica. La información recopilada en artículos digitales de diferentes diarios del Ecuador y sitios web apuntan que la comida fusión existe, pero algunos no hacen énfasis en el nexo gastronómico entre la guayaquileña y china ya que se habla de manera general. Los artículos señalan que existen diversas mezclas de platos ecuatorianos y extranjeros, mas no guayaquileña-china.

Para el presente proyecto de titulación se propone diseñar el libro, mediante la información recopilada a través de entrevistas realizadas a descendientes de migrantes chinos, chefs especializados y dueños de restaurantes de gastronomía asiática en Guayaquil. Ésta investigación, se resume en un libro fotográfico que, de manera atractiva, muestre la gastronomía fusión y la historia, mediante la aplicación de los criterios de diseño, tales como; estilos y técnicas empleados en la elaboración de imágenes digitales para textos gastronómicos, diagramación, cromática y tipografía, de esta manera llamar la atención del lector y mostrar cómo los ciudadanos chinos han sabido adaptarse a la cultura gastronómica guayaquileña para la preparación de sus platos.

1.2 Objetivos del proyecto

1.2.1 Objetivo General

Diseñar libro acerca de la fusión gastronómica china-guayaquileña.

1.2.2 Objetivos Específicos

- Recopilar información acerca de los antecedentes y fusiones entre la gastronomía china y guayaquileña.
- Analizar criterios de diseño para la elaboración del material gráfico editorial.
- Desarrollar propuesta editorial que muestre por medio de fotografías la mezcla gastronómica entre ambas culturas.

2. Metodología de Investigación

2.1 Descripción del proceso seguido en la etapa de investigación

Este proyecto tiene un enfoque cualitativo, de carácter exploratorio, documental y descriptivo. De acuerdo con Bonilla y Rodríguez (citado por Bernal, 2010 p. 65), la investigación cualitativa busca cualificar y describir el fenómeno social a partir de rasgos determinantes, según sean percibidos por los elementos mismos que están dentro de la situación estudiada, es decir se va analizar la historia, características de la fusión gastronómica y como conforma parte de la cultura guayaquileña.

Se aplica investigación exploratoria, porque se efectúa sobre un tema u objeto desconocido o poco estudiado, por lo que sus resultados constituyen una visión aproximada de dicho objeto, es decir, un nivel superficial de conocimiento (Morales, 2012) como lo es en este proyecto.

Es investigación documental porque de acuerdo con Casares Hernández et al. (citado por Bernal, 1995, p. 111), depende fundamentalmente de la información que se obtiene o se consulta en documentos, como por ejemplo la información recopilada en la Biblioteca Municipal del Ecuador, como el libro del Instituto de Historia Marítima de la Armada del Ecuador de 1999 y una publicación de la revista Vistazo de 1973 donde evidencian como fue la transición de la cultura china para adaptarse a nuestra sociedad. Asimismo, en el libro "De China con honor" del Señor Jaime Díaz Marmolejo, mencionan a las primeras familias en abrir sus restaurantes en Guayaquil, como el de Antonio Chang, José Chang, José Aguí Hnos, y el salón Chan&Cía.

Para la recopilación de datos acerca de la fusión gastronómica se realiza entrevistas a personas que están encargados de restaurantes de comida china en la ciudad de Guayaquil, como el Salón Asia y el restaurante Palacio de Oro ubicados en Urdesa, a chefs como Miguel Monar, ecuatoriano residente en España y a Rubén Vega, propietario del Restaurante Asiático Origami en Urdesa; también entrevistas a descendientes chinos como al Señor Jaime Díaz Marmolejo, editor de la

revista de la Colonia China de Guayaquil y al Ing. Jorge Gil Chang. Así mismo, se encuentra información en artículos digitales de prensa escrita, como El Universo, El Comercio, El Expreso, La Hora y diario Hoy, en donde se puede confirmar la fusión y así poder obtener información acerca de estas mezclas gastronómica.

Para la elaboración de la publicación editorial, se realiza entrevistas acerca del diseño editorial a profesionales como al prensista y diagramador de la imprenta AVPrint, ellos exponen sus criterios acerca de cómo hacer una correcta diagramación y que técnicas se pueden utilizar para la impresión del libro, también se realiza búsqueda de información en portales web y libros acerca del diseño editorial. Se analizan libros de cocina para poder tomar una referencia del diseño y ver cómo están ordenados los textos y las imágenes. Para las fotografías, se realiza entrevista a un fotógrafo especializado en este estilo, él nos explica el tipo de ángulos, planos y de iluminación a utilizar en las sesiones fotográficas, también se consulta en sitios web, referencias para saber cuál es el estilo más adecuado para aplicarlo en las fotos.

Para la segunda etapa se realiza focus group, esta técnica que es parte del enfoque cualitativo consiste en una discusión cuidadosamente diseñada para obtener las percepciones sobre una particular área de interés (Hernández et al., 2014, p. 398), se reúnen seis u ocho personas especializadas en la materia para que evalúen las artes de este proyecto y poder elegir cuál es la mejor opción para aplicarlo en el desarrollo del libro.

2.1.1 Recolección de Información sobre el cliente, producto, competencia, público.

2.1.1.1. Producto

Este trabajo de titulación trata acerca del diseño de libro acerca de la fusión gastronómica entre la cultura china y guayaquileña. Está enfocado principalmente para dar a conocer esta mezcla culinaria entre ambas culturas.

Para la elaboración del libro impreso se investiga en la web y por medio de entrevistas a un prensista y diagramador para poder saber el formato, tipo de retículas, tamaño de márgenes, acabados de impresión, tipo de papel, diagramación, tipo de empastado si es duro o blando para poder armar en forma correcta el libro impreso.

Contenido de libro

Con respecto a la información que contiene el libro, se construye en base a entrevistas realizadas a varias personas con conocimientos del tema a tratar, como chefs, descendientes y dueños de restaurantes chinos en Guayaquil. Las entrevistas realizadas a descendientes chinos son para saber un poco más de los antecedentes de la llegada de los ciudadanos asiáticos a la ciudad de Guayaquil; en cuanto a las entrevistas a los dueños de restaurantes y chefs, podemos encontrar información acerca de los platos que son fusión gastronómica, cuáles son sus ingredientes y como su sazón se ha podido adaptar al medio gastronómico guayaquileño. También se toma en cuenta el tipo de fotografía a usar, planos y ángulos fotográficos

A continuación, se detalla lo explicado anteriormente.

Fusión gastronómica

La fusión gastronómica es la mezcla de ingredientes de dos culturas diferentes, para el criterio del chef experimentado Miguel Monar, (...) la adaptación es directamente parte de la vanguardia y la fusión de la gastronomía de un pueblo". El chef Rubén Vega, quiteño radicado en Guayaquil y profesor en la escuela de los chefs, piensa que (...) existe esta necesidad de innovar, crear una propuesta nueva, fresca, diferente, la idea es buscar nuevas texturas y nuevos sabores en función de las técnicas y productos, tanto ecuatorianos como de otras partes con una temática asiática.

En base a las entrevistas y recolección de datos, se puede decir que la gastronomía china tiene cierta similitud que la guayaquileña. La cocina cantonesa es una cocina muy variada, es más neutral y regula mucho la cocción, eso la hace muy versátil, capaz de adaptarse a los gustos de la gente de otros países y fusionarse con otras tradiciones. (El Comercio, 2018).

En Guayaquil para la elaboración de los platos de comida se usan ingredientes como la cebolla blanca, cebolla colorada, culantro, nabo, brócoli, apio, zanahoria, en cambio para la elaboración de los platos chinos, se usan ingredientes como el pak choi (vegetal chino de hoja verde similar a la acelga, pero de forma más pequeña y dura que cuenta con un tallo fibroso y hojas más crujientes), choy sum (verdura típica de la cocina china, cultivada en el sur de este país, se le conoce como col china, tiene un sabor similar a la espinaca), kai lan (también conocido como brócoli chino, de tallos muy largos, color verde intenso y pequeños ramilletes de flores amarillas, con sabor un poco más amargo y se suele cocinar al vapor o salteados); ajo, jengibre, salsa de ajonjolí, salsa de soya; de la mezcla de estos ingredientes resulta la comida fusión, también de diferentes carnes como la de res, pollo, cerdo y mariscos como el camarón, el pulpo, etc.

Ingredientes utilizados en la cocina.

Los principales ingredientes de la fusión gastronómica son: Cebolla colorada, culantro, brócoli apio, zanahoria, nabo, jengibre, pak choi, zucchini, ajo, acelga, especias champiñones, pasta.

Al momento de mezclar estos ingredientes da como resultado los platos de la fusión gastronómica, junto con los diferentes tipos de carnes como la res, cerdo, camarón, pollo, etc...

Platos de la fusión gastronómica china-guayaquileña

La gastronomía entre las ambas culturas es variada, rica y extensa, por eso es que se combinan muy bien, de tal manera que surgen diversas recetas, en el cual algunas han perdurado a lo largo del tiempo y otras que recién se están ganando un espacio en la cultura guayaquileña. Algunos platos que han nacido de esta mezcla cultural son:

- Wantan frito: Carne, cerdo, camarón, pollo
- Chaulafán
- Tallarines de arroz y harina
- Sopa de pollo (estilo chino)
- Lomito saltado
- Pinchos de mariscos

A continuación, se detalla cada plato de esta combinación gastronómica

Wantan frito

El wantan es un bocadillo tradicional de China, que consiste en una masa rellena de carne de cerdo con especias, es un plato tradicional y fácil de reconocer en la cultura guayaquileña, no se sabe la fecha exacta en que estos bocaditos llegaron a Guayaquil, pero se sabe que posiblemente fue durante el asentamiento de los inmigrantes chinos en la ciudad hace más de 100 años. Normalmente el wantan frito es relleno con dos tipos de carnes

como el cerdo y el camarón; sin embargo el local de comida china D'Yong, cuyo producto principal de venta es el wantan frito, innovaron en la elaboración de éste, agregándole 4 tipos de carne (res, cerdo, pollo, camarón) por separado, es decir, cada wantan con el tipo de carne tiene una forma diferente para poderlos distinguir, también tienen 4 tipos de salsas diferentes: agridulce, tamarindo, picante y salsa de la casa (salsa hecha con mezcla de diferentes ingredientes de ambas culturas). El dueño de esta empresa, Guillermo Yong, el cual tiene descendencia china, viene preparando esta receta desde hace mucho tiempo, pero recién hace 2 años comenzó a vender su producto a todo Guayaquil. El uso del jengibre y la cebolla blanca son los elementos principales en este tipo de gastronomía fusión

Chaulafán

David Wong, gerente del Salón Asia, menciona que en China si existe el chaulafán, pero por lo general es blanco, no lleva salsa china como el que acostumbramos a comer aquí. La traducción de su nombre al español es "arroz frito" y al freírlo en el wok se lo combina con tortilla de huevo y diferentes carne y mariscos de acuerdo al gusto personal de cada quién. Otra adaptación es el uso aquí de cebolla blanca y culantro. Este plato también es común en todos los restaurantes de comida china en Guayaquil y el que más rápido se prepara y es por eso que tiene una alta demanda.

Tallarines

Los tallarines, tanto en la cocina guayaquileña como en la china, son platos comunes; en Guayaquil generalmente se sirve con arroz y carne de res o pollo, y la textura de la masa suele ser gruesa. En China se sirve con vegetales y la textura de la masa suele ser más fina. Wong dice que en China el plato se sirve más seco, salteado con chop suey, que son vegetales en trozos cocinados al wok; en Guayaquil, este plato está adaptado de tal forma que se lo sirve jugoso y con vegetales y carnes.

Sopa de pollo estilo chino

Uno de los platos más comunes y típicos de la cultura guayaquileña es la sopa de pollo que dentro de su receta solo lleva papas y tallarín; se lo prepara a menudo en los hogares y restaurantes de la ciudad. Esta fusión gastronómica que suelen vender en los restaurantes chinos, se le adiciona vegetales como nabo, brócoli, y jengibre, cuyo sabor cambia y el aroma del plato es más intenso, dándole así ese toque oriental que normalmente lo podemos percibir en los restaurantes.

Lomito saltado

El lomito es un plato típico de la cocina guayaquileña, pero también de la cocina china, porque originalmente fue descubierto en la gastronomía china. Se lo llama así, porque se lo cocina salteado con cebolla colorada, tomate, en un wok, que es un sartén hondo muy utilizado en la comida china; en esta cultura, al lomito se le agregan otras especias y vegetales al estilo chop suey, que consiste en la combinación de vegetales como el brócoli, zanahoria, cebolla, nabo, también se le adiciona papas fritas.

2.1.1.3. Público

El público objetivo que va dirigido este proyecto de titulación es para personas en general mayor a 18 años, estudiantes de las diferentes carreras, chefs, personas interesados en la historia gastronómica de nuestro país.

2.1.2 Análisis, interpretación y organización de la información.

2.1.2.1 Entrevista a Jaime Díaz Marmolejo

El señor Jaime Díaz editor de la revista de la Colonia China, en su entrevista habla al respecto de la llegada de los chinos a Ecuador y Guayaquil; él explica cómo los inmigrantes chinos se asentaron en la ciudad, después de un complicado proceso de adaptación en el Ecuador. Díaz nos menciona también los primeros restaurantes de comida china que se crearon en la ciudad de Guayaquil como el de Antonio Chang, José Chang, José

Aguí Hnos, y el salón Chan&Cía y como se fueron expandiendo, logrando adaptarse al medio gastronómico guayaquileño.

2.1.2.2. Entrevista a Jorge Gil Chang

El ingeniero Chang, aporta información muy importante acerca de cómo nació la fusión gastronómica en nuestra ciudad, al igual que el señor Díaz, habla también de historia, de cómo los ciudadanos chinos después de haber trabajado en las haciendas de grandes empresarios y personajes importantes del Ecuador, colocaron sus restaurantes en algunos lugares de la ciudad de Guayaquil. Chang facilitó para esta investigación, el libro “América Libre, Guayaquil en 1920” publicado por la Empresa Periodística PRENSA ECUATORIANA, (Ver anexo 2) en donde se encuentran fotografías de los antiguos locales comerciales de migrantes chinos posicionados en Guayaquil.

2.1.2.3. Entrevista a Felipe Tan

El señor Felipe Tang, dueño del restaurante Palacio de Oro ubicado en Urdesa desde 1996, afirma que la comida china en el Ecuador ha cambiado. La diferencia entre la gastronomía entre ambas culturas es que la comida china es simple, es decir que no usan mucha sal ni condimentos, y la guayaquileña tiene más sazón. También nos indica que a los guayaquileños les gusta comer mucho arroz. Unos de los ingredientes principales que usan ellos en la sazón es la salsa de ostión porque según el señor Felipe es más sano. Los platos con más demanda son el chaulafán, tallarín y wantan, que ya son parte de la gastronomía guayaquileña.

2.1.2.3. Entrevista al chef Miguel Monar

Él nos dice que la llegada de migrantes chinos a la costa del Ecuador, crea este movimiento de la incorporación de la cocina China a la ecuatoriana, las recetas chinas se adaptan al mercado local y a los productos de la zona. Monar también dice que los restaurantes chinos se adaptaron al medio y al paladar de la zona, el cual resulta la comida fusión. Por último, menciona que la adaptación es parte de la vanguardia y la fusión de la gastronomía de un pueblo.

2.1.2.4. Entrevista al Chef Rubén Vega

Rubén Vega menciona que existe la necesidad de innovar, crear una propuesta nueva, fresca, diferente, basado en la técnica. Para poder lograr esta mezcla gastronómica se busca nuevas texturas y nuevos sabores en función de las técnicas y productos, tanto ecuatorianos como de otras partes con una temática asiática, esto es lo que opina con respecto a la comida fusión.

2.1.2.5. Entrevista al prensista Byron Chuca

El prensista Byron Chuca nos comenta que la forma correcta de imprimir un libro es en offset porque la calidad es mejor. El sustrato o tipo de papel indicado para la impresión de las hojas internas, es en couché por que tiene un mejor acabado y se pueden apreciar mejor las imágenes. El gramaje que él recomienda es de 115 o 150, también dice que recomienda poner UV en la portada o contraportada del libro para que realce más y se vea atractivo. Para el formato del libro, Chuca menciona que lo más común al imprimir en la imprenta es el tamaño A4 (21x29,7) porque es el tamaño estándar. Comenta que el formato cuadrado (21cm x 21cm), le da modernidad al libro y recomienda hacerlo a esa medida porque no se gasta mucho papel, y tranquilamente se puede imprimir dos hojas del libro en una A3.

2.1.2.6. Entrevista al diagramador David Dávalos

En la entrevista realizada, el diagramador dice que normalmente tiene que haber más espacio en los márgenes internos de las hojas del libro, es decir si cada margen del libro mide 2cm, en la parte de adentro hay que dejar el doble de centímetros, porque al momento de realizar empastado y el lomo, se cortan un poco las hojas de la parte de adentro y suele perder centímetros. Recomienda que en los libros 20cm x 17cm se deje 2,5 cm, en la compaginación, es decir, en los márgenes. En los libros más grandes, recomienda 1 cm, 2 cm o 3 cm.

2.2 Análisis de proyectos similares.

2.2.1 Revista digital: The New American Cookbook

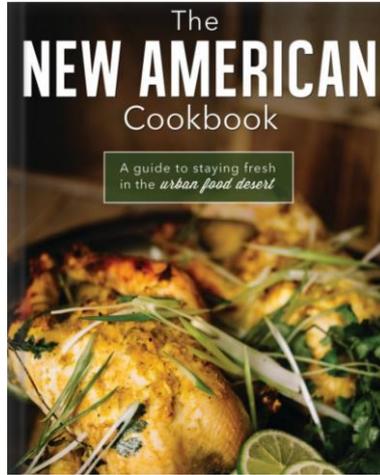


Figura 1. Revista: the New American cookbook

Fuente: <http://www.blurb.com/books/9246533-the-new-american-cookbook>



Figura 2. Revista: the New American cookbook. Páginas internas

Fuente: <http://www.blurb.com/books/9246533-the-new-american-cookbook>

El tipo de retícula que la revista The New American Cookbook utiliza es de columnas, combina imágenes, en posición izquierda o derecha con cajas de texto. La tipografía que usa es serif en las cajas de texto y

subtítulos, para los títulos usa palo seco en negrita. Los elementos que llaman la atención y se toman como referencia es el tipo de retícula y las fotografías en primerísimo primer plano, logrando ver las texturas y detalle de los productos y/o elementos, además se toma como referencia la diagramación del mismo. (Ver figura 1 y 2)

2.2.2 Revista: Dolce Vita, Gordon Ramsey, edición travel taste. Numero 118



Figura 3. Revista Dolce Vita, Portada.

Fuente: Revista Dolce Vita . Edición travel + taste. Numero 118 (2018)

Esta edición (travel+taste) de la revista Dolce Vita habla acerca de gastronomía en diferentes partes del mundo. El tipo de retícula que la revista Dolce Vita usa es jerárquica, ya que depende de cómo sea la imagen o la foto para que el texto se distribuya de tal manera que tenga armonía entre ambos. La tipografía que se usa es de palo seco para los títulos y subtítulos, en negrita y regular respectivamente, para las cajas de texto también se usa tipografía de palo seco. La portada muestra a un chef famoso con un utensilio de cocina ya que esta edición de esta revista es de gastronomía. Los elementos que llaman a la atención de esta revista son los planos fotográficos utilizados en la fotografía, como el primer plano, primerísimo primer plano, plano detalle, plano general de las fotografías.

Lo que se toma en cuenta en esta revista son los aspectos fotográficos como el plano general que se lo utiliza para hablar del tema a

tratar; el plano detalle y el entero para hablar del producto en específico y los ángulos cenitales, normales y picados. (Ver figura 4)



Figura 4. Revista Dolce Vita, Páginas de la revista

Fuente: Dolce Vita, edición travel + taste. Numero 118 (2018)

2.2.3 Revista digital: Tasting Kitchen



Figura 5. Portada de revista. Tasting Kitchen

Fuente: https://issuu.com/tastingkitchen/docs/tk27_enchanted_ingredients

S



Figura 6. Páginas de revista. Tasting Kitchen

Fuente: https://issuu.com/tastingkitchen/docs/tk27_enchanted_ingredients

S



Figura 7. Páginas internas. Tasting Kitchen

Fuente.

https://issuu.com/tastingkitchen/docs/tk27_enchanted_ingredients

El tipo de retícula que la revista Tasting Kitchen utiliza es modular, combinando imágenes con cajas de texto, en ciertas páginas, por ejemplo, al momento de presentar un tema de una sección. La tipografía que se usa es serif para las cajas de texto y para los títulos se usa palo seco en negrita. La portada muestra una fotografía en ángulo cenital y plano entero de un plato de comida, estos aspectos fotográficos

se usan en este trabajo de tesis. Unas de las razones principales que se eligió este proyecto similar es la manera como está compuesta la revista. La revista esta en idioma español y chino, esto se puede observar en cada página, esto se ajusta perfectamente al proyecto tesis, ya que de lo que se habla es de la fusión gastronómica. Lo que funciona de este proyecto similar es la composición armónica de los caracteres chinos y el texto en español en una misma página. (Ver figura 6 y 7)

Otra referencia que se toman de esta revista digital, es la manera como están ubicados los textos y las imágenes en unas de las páginas de la revista, permitiendo un juego entre módulos.

3. Proyecto

3.1 Criterios de Diseño

3.1.1 Formato

El prensista Byron Chuca comenta que el formato cuadrado (21cm x 21 cm) le da modernidad al libro y recomienda hacerlo a esa medida porque no se gasta mucho papel, y tranquilamente se puede imprimir dos hojas del libro en una A3. (Ver figura 8)

Los márgenes tendrán 2cm en cada lado, superior e inferior y exterior, en el interior (lomo) 3 cm, debido a que hay que dejar mayor distancia para que los textos no queden demasiado al margen al momento de abrir el libro. (Guerrero & Jaramillo, 2016 p.141)

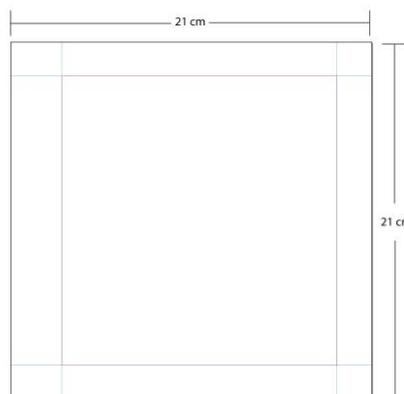


Figura 8. Medidas de libro

Fuente. Elaboración propia

3.1.2 Retícula

Para este proyecto se usa dos tipos de retículas la modular y la de 3 columnas, a continuación, se explica cada una.

Retículas de columnas

Se usa la retícula de tres columnas porque da versatilidad a la diagramación del diseño; así se dispondrá de mayor soltura de espacio en el texto y una adaptación de las imágenes para poder mejorar la distribución de los elementos. (Ver figura 9)

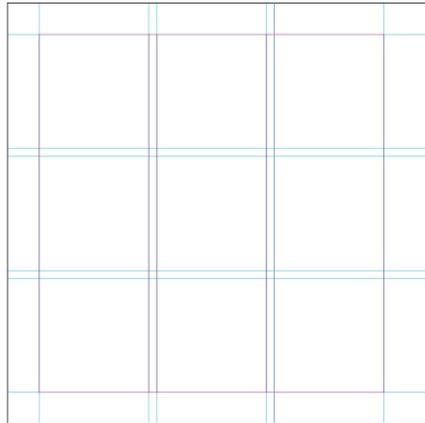


Figura 9. Retícula de columnas

Fuente. Elaboración propia

Retícula modular

La retícula modular permite agregar contenidos tanto asimétricos como simétricos en relación al cuerpo del texto, informando al lector, puesto que a veces se manejan temas variados. Permite al texto ser flexible añadiendo interacción con las imágenes, (Guerrero & Jaramillo, 2016, p.139); esto quiere decir que permite jugar con el texto y las imágenes, diagramando de tal manera que exista armonía entre ambos. (Ver figura 10)

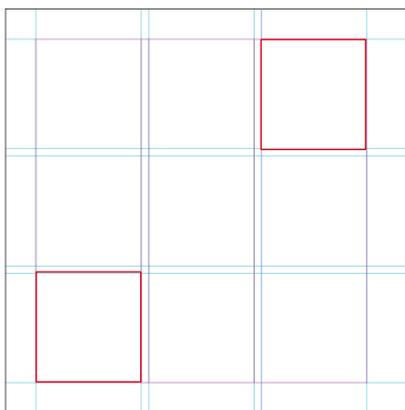


Figura 10. Retícula modular

Fuente. Elaboración propia

Sustrato

Según el libro “Color: Bases del diseño”, el papel couché (superficie lisa y de alto brillo) es una excelente idea para reproducir colores brillantes, es el más empleado en revistas y libros porque permite apreciar mejor las imágenes y textos. Tecnographic, en su sitio web considera que para el gramaje de las hojas interiores debería ser de 150 a 170 gramos, lo cual es ideal para, revistas, libros y catálogos. (Ver figura 11)



Figura 11. Papel couché

Fuente. <https://www.papelesomega.cl/wp-content/uploads/2019/05/resmas-papel-couche.png>

Acabados de impresión

Los acabados de impresión enriquecen el diseño de una publicación, son una parte fundamental del proceso de diseño. El acabado de impresión es el toque final que se le da a un diseño impreso, puede tratarse de un elemento funcional como una capa protectora de barniz o un sistema de encuadernación. (Ambrose & Harris, 2009). El barnizado se utilizará en este proyecto para resaltar elementos de la portada y contraportada del libro. El tipo de encuadernación a utilizar es de tapa dura.

3.1.3 Línea gráfica

3.1.3.1 Cromática

Para la cromática del material editorial, se escoge colores representativos de la bandera de China (rojo y amarillo), de la bandera de Guayaquil (blanco y celeste); y elementos como son las estrellas en representación a las dos culturas. El color rojo utilizado en la bandera de china representa todo lo bueno, como la esperanza, buena suerte y el progreso, el color amarillo representa la agricultura, la cual juega un papel importante en la economía de China. El color celeste en la bandera de Guayaquil representa los ríos y mares de la ciudad, en el cual están llenos de vida marina para el consumo humano, ya que es el puerto principal del Ecuador; y el color blanco representa la paz entre provincias (Ver figura 12 y 13). La cromática se usa con respecto a los contrastes y combinaciones de colores que aporta los colores principales.



Figura 12. Mapas del Mundo: Bandera de China

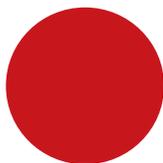
Fuente: <https://espanol.mapsofworld.com/banderas/bandera-de-china.html>



Figura 13. Bandera de Guayaquil

Fuente. Elaboración propia

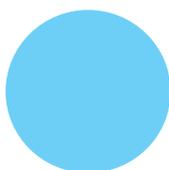
Los colores principales de cada bandera son los siguientes:



C= 0 M= 100 Y= 100 K= 18

R= 200 G= 22 B= 29

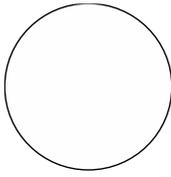
#c8161d



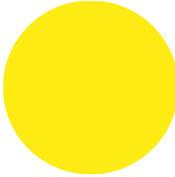
C= 50 M= 0 Y= 0 K=0

R= 109 G= 207 B= 246

#6dcff6



C= 0 M= 0 Y= 0 K=0
R= 255 G= 255 B= 255
#ffffff



C= 0,68 M= 4,6 Y= 14,62 K= 0
R= 255 G= 235 B= 28
#ffeb1c

3.1.3.3 Tipografía

Dentro la clasificación de las neogrotescas está la tipografía Univers LT Std. Fue diseñada por Adrian Frutiger en 1954 (creativos online, 2017). Debido a que posee una extensa familia tipográfica, se puede jugar al momento de aplicarlo en el libro.

Para los textos en las páginas internas, se usa la tipografía Univers-light-normal. (Ver figura 14)

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
123456789 @#\$%^&*?j!

Figura 14. Tipografía Univers-Light-Normal

Fuente. Elaboración propia

Para los títulos en las páginas internas, se usa la tipografía Univers LT Std 65 Bold. (Ver figura 15)

**ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
123456789 @\$%&?;!**

Figura 15. Tipografía Univers LT Std 65 Bold
Fuente. Elaboración propia

Para escribir los caracteres en chino se utiliza la tipografía Arial Unicode MS de MicroSoft. Solo esta tipografía encierra todos los caracteres de cualquier idioma del mundo. A partir de esta información podemos escribir sin ningún problema cualquier tipo de carácter. El departamento de Filología Clásica e Indoeuropeo de la Universidad de Salamanca nos dice que la solución definitiva para el uso de distintos alfabetos y sistemas de escritura en Internet, en informática o en ordenadores, es gracias a la incorporación de las tipografías Unicode. Existen varios juegos de caracteres que permiten ver distintos alfabetos o procedimientos de escritura como el chino, japonés, griego, hebreo, además de los latinos. (Ver figura 16)

ç ø ì ð é ç ç ç ç ç ç ç ç ç ç ç ç ç ç
ش ح ك ا و ة ت ب ة ة ة ة ة
ନ ଧ ଝ ଞ ଟ ଟ ଟ ଟ ଟ ଟ ଟ ଟ ଟ

Figura 16. Tipografía Arial Unicode MS
Fuente. Fonts.com

3.1.3.4 Fotografía

Para las sesiones de fotos realizadas se utilizó dos diferentes cámaras: Canon EOS 70D, con lentes yongnuo de 50mm y 18-55mm; canon rebel T3 con lente yongnuo 70-300. También se usó un flash Godox yn568exIII speed lite y una luz Godox strobe de 300 watts (Ver figura 17y18)



Figura 17. Implementos fotográficos

Fuente. Elaboración propia



Figura18. Lente Canon 70-300

Fuente. <https://www.canon.es/lenses/ef-70-300mm-f-4-5-6-is-usm-lens/>

Los ángulos fotográficos a utilizar son cenitales, ayuda a darle importancia a la escena completa, es la fotografía tomada desde una vista superior, es decir, desde el punto más alto (Ver figura 19); y picados, fotografía tomada por encima y en diagonal, con respecto al plato de comida, se logra la sensación de estar sentado en la mesa delante del plato de comida. (Leal, 2018). (Ver figura 20).



Figura 19. Fotografía, fusión gastronómica. Ángulo cenital

Fuente. Elaboración propia



Figura 20. Fotografía, fusión gastronómica. Angulo picado

Fuente. Elaboración propia

Los planos utilizados son el primerísimo primer plano en cual es un acercamiento en donde se centra en alguna parte en específica de la foto, (Ver figura 21). Primer plano, en donde se enfoca solo al plato (Ver figura 22)



Figura 21. Fotografía, fusión gastronómica. Primerísimo primer plano

Fuente. Elaboración propia



Figura 22. Fotografía, fusión gastronómica. Primer plano

Fuente. Elaboración propia

3.1.3.1 Retoque digital

El retoque fotográfico es una técnica que permite obtener otra imagen transformada, con el objetivo de lograr una mejor calidad o mayor realismo, o para obtener una composición totalmente diferente que modifique la realidad (Loyvan, 2014).

Se realiza el retoque fotográfico en Adobe Camera Raw de Adobe Photoshop. Esta herramienta permite importar y mejorar las imágenes sin procesar en cámara raw (Adobe, 2018), es decir, la foto tiene los mismos píxeles de la cámara, lo que significa, que, al momento de editarla, obtiene todos los píxeles sin modificar y esto permite una mejor edición con alta resolución de la imagen. (Ver figura 23)



Figura 23. Edición de fotografía en Cámara Raw

Fuente. Elaboración propia

Una vez editada la foto, se realiza ajustes en Adobe Photoshop, se usa la herramienta tampón de clonar y el pincel de corrección puntual para corregir imperfecciones del elemento original, también se hace balance de color para dar los últimos retoques a la fotografía. (Ver figura 24)

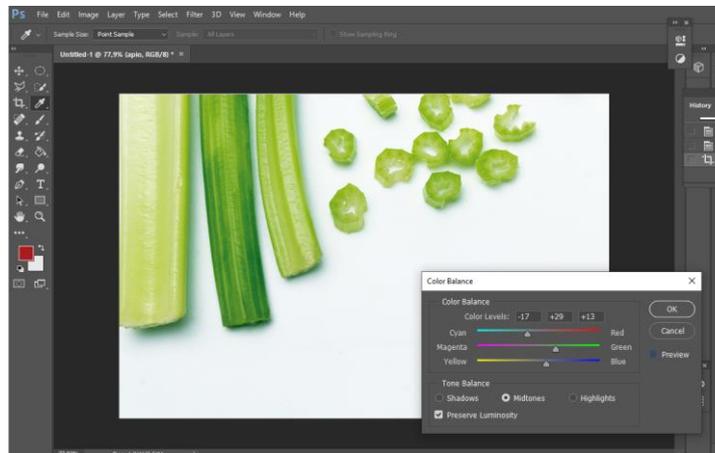


Figura 24. Edición de fotografía en Adobe Photoshop

Fuente. Elaboración propia

Antes



Después



Figura 25. Antes y después del retoque digital

Fuente. Elaboración propia

Finalmente, luego de haber corregido los colores e imperfecciones de la foto, está lista para colocarla en el libro. (Ver figura 26)

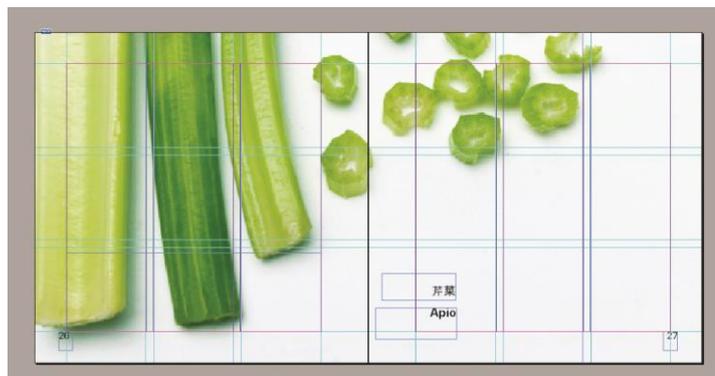


Figura 26. Foto final en el libro

Fuente. Elaboración propia

Este proceso se aplica a todas las fotos que van a estar en el libro.

3.2 Desarrollo de bocetos o artes iniciales

Para la elaboración de la portada del libro se juega con la composición de la retícula modular. La primera propuesta propone un diseño con composición usando dos platos, el texto está ubicado en la parte superior derecha (Ver figura 27). En la segunda propuesta se juega con el diseño de la propuesta 1 cambiando la ubicación de los platos y el título (Ver figura 28). En la tercera y cuarta propuesta se usa diferentes fotografías para usarlas como portada, se juega con la retícula modular, se dispone el texto en la parte superior izquierda y en la parte inferior izquierda respectivamente (Ver figura 29 y 30).

Propuesta 1



Figura 27. Propuesta 1

Fuente. Elaboración propia

Propuesta 2



Figura 28. Propuesta 2
Fuente. Elaboración propia

Propuesta 3

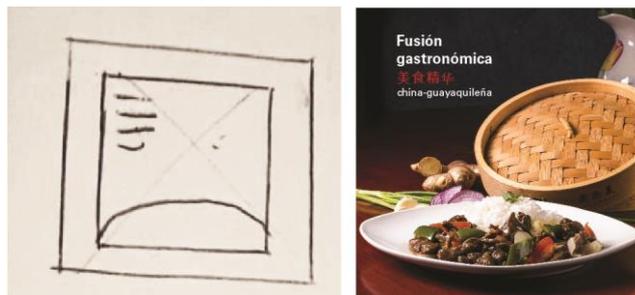


Figura 29. Propuesta 3
Fuente. Elaboración propia

Propuesta 4

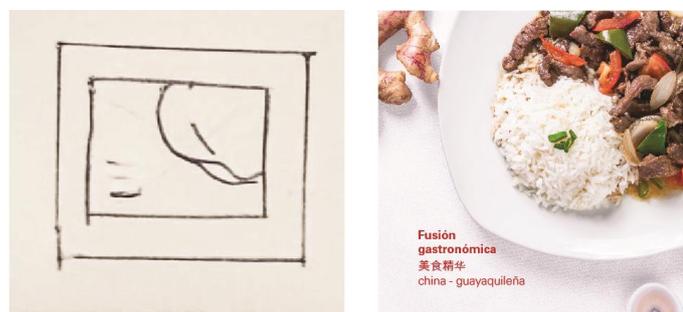


Figura 30. Propuesta 4
Fuente. Elaboración propia

Para la elaboración de las páginas internas de libro se desarrolla propuestas en donde se juegan con las imágenes y texto por medio de retículas. En la propuesta 1 se dispone a presentar la fotografía en una página mientras que, en la segunda página, por medio de retículas se presenta la misma fotografía del plato, pero en otro ángulo y plano junto con el texto (Ver figura 31). En la segunda propuesta se juega con la retícula modular, solo se muestra la fotografía junto con el texto en la parte superior izquierda (Ver figura 32). En la tercera propuesta, al igual que la primera se realiza en dos páginas. En la primera página se ubica la fotografía y en la segunda solo en texto (Ver figura 33)

Propuesta 1



Figura 31. Propuesta 1

Fuente. Elaboración propia

Propuesta 2



Figura 32. Propuesta 2

Fuente. Elaboración propia

Propuesta 3



Figura 33. Propuesta 3
Fuente. Elaboración propia

3.3 Evaluación de Artes iniciales.

Para la evaluación de artes iniciales, se realizó una ficha en donde se evaluó a estudiantes de la carrera de diseño gráfico, al prensista y diseñador de la imprenta AVPrint, y a la persona de ascendencia china. Se les dio opciones de diferentes portadas y de páginas internas de libro para que puedan evaluar. Las propuestas seleccionadas fueron las siguientes:

Propuesta 3 de portada



Figura 34. Resultado final. Propuesta 3
Fuente. Elaboración propia

Propuesta 1 de páginas internas



Figura 35. Resultado final. Propuesta 1

Fuente. Elaboración propia

3.4 Desarrollo de línea gráfica definitiva.

La portada está constituida por la imagen elegida de las evaluaciones y el título: Fusión gastronómica china-guayaquileña, y la junto a la referencia tomada de los proyectos similares que son los caracteres chinos, cuyo significado es igual que el título.



Figura 36. Diseño de portada

Fuente. Elaboración propia

Contenido

Para una mejor comprensión y entendimiento, el libro está ordenado en tres secciones:

-La primera sección explica una breve historia basada en las entrevistas realizadas a los migrantes chinos, chefs, y dueños de restaurantes.

-La segunda sección habla de los ingredientes principales utilizados en la fusión gastronómica, representados en fotografías en primerísimo primer plano.

-La tercera sección es en donde estarán dispuestas las fotografías de los platos de la fusión gastronómica en una página y en la siguiente, otra fotografía en ángulo cenital o detalle para dar otra perspectiva del producto junto a una reseña del producto en sí.

En las páginas internas del libro, la tipografía utilizada es Univers-light-normal para los textos, Univers-bold para los títulos y los caracteres chinos. La diagramación del libro está definida de la siguiente forma:

-Formato de 21cm x 21cm. Márgenes de 2 cm superior, inferior y externo; para el margen interno se deja 3 cm por el corte de la guillotina en el lomo al momento de armar el libro.

La retícula de 3 columnas se aplica en la sección de los platos, en donde las 2 columnas del lado derecho ocupa la imagen y la columna izquierda ocupa el texto.



Figura 37. Sección platos principales de la fusión gastronómica

Fuente. Elaboración propia

La retícula modular esta aplicada en la sección de los ingredientes, en esta sección podemos apreciar fotografías apaisadas en dos páginas de los elementos principales para la composición de los platos. **(Ver figura 41)**



Figura 38. Sección platos principales de la fusión gastronómica

Fuente. Elaboración propia

3.5 Arte final de las piezas gráficas

Contenido general del libro por secciones

Portada



Figura 39. Portada libro de fusión gastronómica

Fuente. Elaboración propia

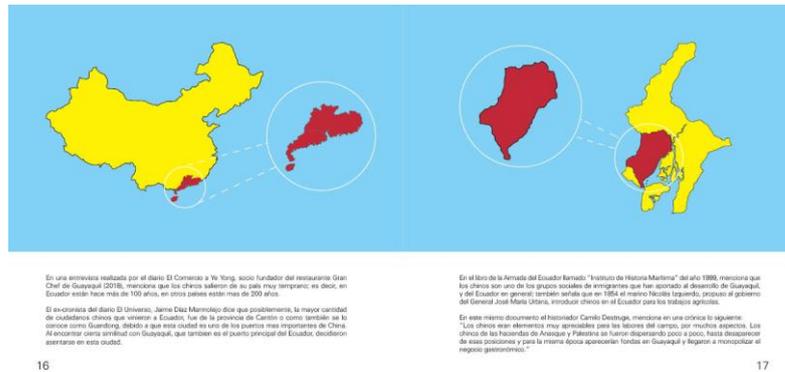
目录
Índice

- 11. Prólogo
- 15. Historia fusión gastronómica
- 20. Descendientes chinos
- 21. Chefs ecuatorianos
- 22. Dueños de restaurantes
- 24. Ingredientes principales
- 50. Fusión gastronómica: Principales platos

9

Figura 40. Índice de libro de fusión gastronómica

Fuente. Elaboración propia



16

17

Figura 41. Páginas internas de libro. Sección historia

Fuente. Elaboración propia



18

19

Figura 42. Páginas internas de libro. Sección historia

Fuente. Elaboración propia



Figura 43. Páginas internas de libro. Sección historia

Fuente. Elaboración propia



Figura 44. Páginas internas de libro. Sección historia

Fuente. Elaboración propia



Figura 45. Páginas internas de libro. Sección principales ingredientes

Fuente. Elaboración propia



Figura 46. Páginas internas de libro. Sección principales ingredientes

Fuente. Elaboración propia



Figura 47. Páginas internas de libro. Sección principales ingredientes

Fuente. Elaboración propia



Figura 48. Páginas internas de libro. Sección principales ingredientes

Fuente. Elaboración propia



Figura 49. Páginas internas de libro. Sección principales ingredientes

Fuente. Elaboración propia



Figura 50. Páginas internas de libro. Sección principales ingredientes

Fuente. Elaboración propia



Figura 51. Páginas internas de libro. Sección principales ingredientes

Fuente. Elaboración propia

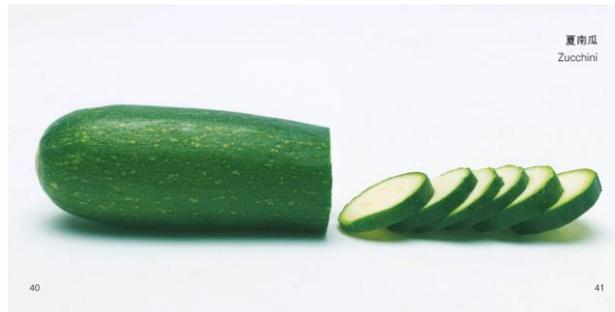


Figura 52. Páginas internas de libro. Sección principales ingredientes

Fuente. Elaboración propia



Figura 53. Páginas internas de libro. Sección principales ingredientes

Fuente. Elaboración propia



Figura 54. Páginas internas de libro. Sección principales ingredientes

Fuente. Elaboración propia



Figura 55. Páginas internas de libro. Sección principales ingredientes

Fuente. Elaboración propia



Figura 56. Páginas internas de libro. Sección principales ingredientes

Fuente. Elaboración propia



Figura 57. Páginas internas de libro. Sección principales platos

Fuente. Elaboración propia



炒飯
Chaulafán

Desde Beijing, gran parte del Sudeste Asiático, incluyendo Japón en China se cocina el chaulafán pero por lo general en Sudeste Asia lleva salsa oña como el que acostumbramos a comer aquí. La traducción de su nombre al español es "arroz frito" y el hecho de que sea frito lo contrasta con otros platos y diferentes estilos y maneras de cocinar el gusto personal de cada quien.

Esta preparación es el uso más de cocinar arroz y verduras. En otros también se cocina en todos los restaurantes de comida china en Guayaquil y el que más sigue se prepara en los países que tienen una alta demanda.



Figura 58. Páginas internas de libro. Sección principales platos

Fuente. Elaboración propia



麵粉
Tallarín de harina

En China se cocinan con verduras y la textura de la masa, así que para los platos que se cocinan en platos de pasta que son cocinados en agua hirviendo se cocinan en Guayaquil y el que más sigue se prepara en los países que tienen una alta demanda.



Figura 59. Páginas internas de libro. Sección principales platos

Fuente. Elaboración propia



海鮮串
Pinchos de mariscos

El tradicional pincho o chuanqian de la cocina en Guayaquil, con mariscos frescos, verduras y salsa para cocinar en agua hirviendo se cocinan en Guayaquil y el que más sigue se prepara en los países que tienen una alta demanda.



Figura 60. Páginas internas de libro. Sección principales platos

Fuente. Elaboración propia



中式雞湯
Sopa de pollo
estilo chino

Uno de los platos más comunes y típicos de la cultura gastronómica en la casa de pollo, que además de su sabor es una gran fuente de energía, se lo prepara a menudo en los hogares y restaurantes de la ciudad. Esta receta gastronómica que suelen servir en los restaurantes chinos, se la elaboran siguiendo como caldo, brotes y ajo negro, con sabor fresco y a la vez de gran energía. Este plato, además de ser muy saludable, también es muy fácil de preparar y se recomienda si podemos servirlo en los restaurantes chinos.



Figura 61. Páginas internas de libro. Sección principales platos

Fuente. Elaboración propia



炒香
Lomito
saltado

El lomito es un plato típico de la cocina gastronómica, que consiste en la carne de cerdo, que se cocina en un wok con aceite vegetal y se sirve con arroz blanco. Este plato es muy popular en los restaurantes chinos y se recomienda si podemos servirlo en los restaurantes chinos.



Figura 62. Páginas internas de libro. Sección principales platos

Fuente. Elaboración propia

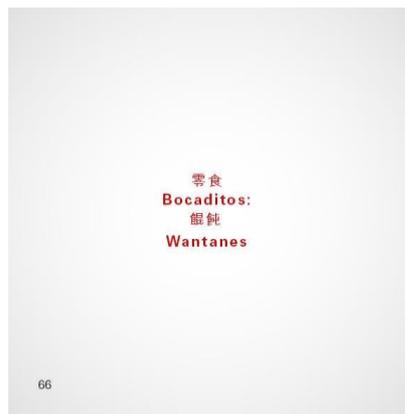


Figura 63. Páginas internas de libro. Sección principales platos: Bocaditos

Fuente. Elaboración propia



Figura 64. Páginas internas de libro. Sección principales platos: Bocaditos

Fuente. Elaboración propia



Figura 65. Páginas internas de libro. Sección principales platos: Bocaditos

Fuente. Elaboración propia



Figura 66. Páginas internas de libro. Sección principales platos: Bocaditos

Fuente. Elaboración propia



Figura 67. Páginas internas de libro. Sección principales platos: Bocaditos

Fuente. Elaboración propia



Figura 68. Contraportada libro Fusión gastronómica

Fuente. Elaboración propia

3.6 Implementación

La implementación se la realizó de acuerdo a muestras del público objetivo, alumnos de la carrera de diseño, al señor Jaime Díaz, descendiente chino y al chef Rubén Vega.

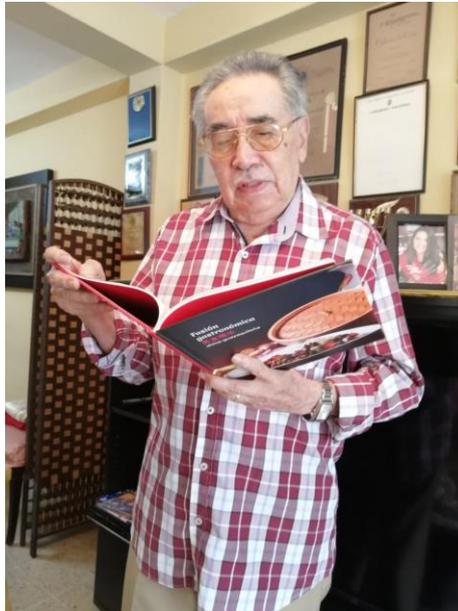


Figura 69. Evaluación producto final. Jaime Díaz Marmolejo

Fuente. Elaboración propia



Figura 70. Evaluación producto final. Chef Rubén Vega

Fuente. Elaboración propia



Figura 71. Evaluación producto final. Estudiantes de diseño
Fuente. Elaboración propia

Producto final Mockup



Figura 72. Mockup final. Portada del libro
Fuente. Pune Design, Square Book Mockup



Figura 73. Mockup final. Páginas Internas

Fuente. Pune Design, Square Book Mockup

4. Conclusiones y recomendaciones

4.1 Conclusiones

- Por medio de este proceso investigativo de recopilación de información y entrevistas se creó este libro de fusión gastronómica china-guayaquileña que no solo habla del arte culinario sino de la historia de los ciudadanos chinos en Guayaquil.
- Esto permite un registro importante en la historia de la ciudad, debido a que la información estaba dispersa, se pudo recopilar todo en un solo libro en donde facilita la investigación para quienes desean saber un poco más de la cultura china y su llegada al Ecuador

4.2 Recomendaciones

- Se recomienda usar este libro para futuras investigaciones acerca de la historia de la gastronomía fusión en nuestro país
- Debido a que la información para la investigación de este proyecto de titulación fue escasa, se recomienda investigar en otras ciudades del Ecuador en donde también se puede encontrar información importante que puede ayudar a que se expanda más este tema e incluso se puede averiguar más platos de los que se presenta en este libro.

5. Bibliografía

Agencia EFE. (2016, 16 de julio). Gastronomía de Ecuador se abre paso en China de la mano del chef Miguel Monar. *El Comercio*. Recuperado de <https://www.elcomercio.com/actualidad/sociedad-gastronomia-ecuador-china-miguelmonar.html>

Departamento de Filología Clásica e Indoeuropeo. (2010). *Introducción al Unicode*. Disponible en http://www.clasicasusal.es/portal_recursos/index.php/escribir-griego-latin-etc/498-unicode

Eguaras, M. (2014, 27 de enero). Historia y sabor chinos en Guayaquil. *El Universo*. Recuperado de <https://www.eluniverso.com/noticias/2014/10/23/nota/4135016/historia-sabor-chinos>

Editorial UNO. (2017). *Como elegir el papel de tu libro*. Disponible en <http://www.unoeditorial.com/guia/como-elegir-el-papel-de-tu-libro/>

García, A. (2018, 8 de septiembre). La cocina cantonesa renueva su menú. *El Comercio*. Recuperado de <https://www.elcomercio.com/tendencias/cocina-cantonesa-renueva-menu-guayaquil.html>

Redacción de7en7. (2016, 14 de mayo). La comida china se adapta a diferentes paladares. *El Telégrafo*. Recuperado de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/de7en7/1/la-comida-china-se-adapta-a-diferentes-paladares>

Torres, C. (2014, 23 de octubre). Historia y sabor chinos en Guayaquil. *El Universo*. Recuperado de <https://www.eluniverso.com/noticias/2014/10/23/nota/4135016/historia-sabor-chinos>

Tecnographic. (2015). *Tipos de papel y su gramaje correcto en impresión*. Disponible en <http://tecnographic.net/tipos-de-papel-y-su-gramaje-correcto-en-impresion/>

Soria, R. (2018, 8 de junio). Los chinos no comen en chifa. *Expreso*. Recuperado de <https://www.expreso.ec/guayaquil/chinos-gastronomia-restaurantes-cultura-guayaquil-HD2216328>

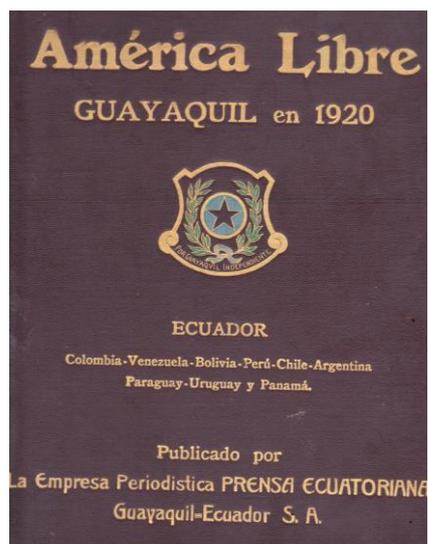
Veintimilla, A. (2017, 19 de agosto). La cocina de Asia, fácil de adaptarse. *El Comercio*. Recuperado de <https://www.elcomercio.com/sabores/cocina-asia-gastronomia-platos-tecnicas.html>

6. ANEXOS

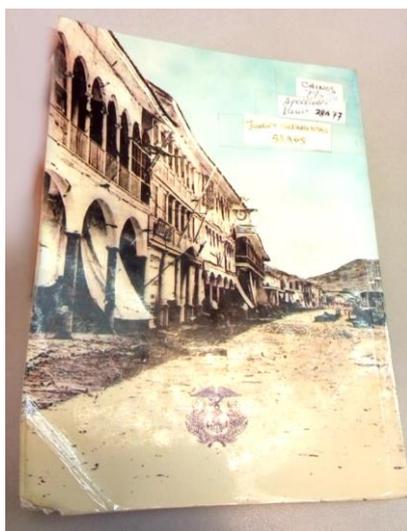
Anexo 1.

Recolección de información documental.

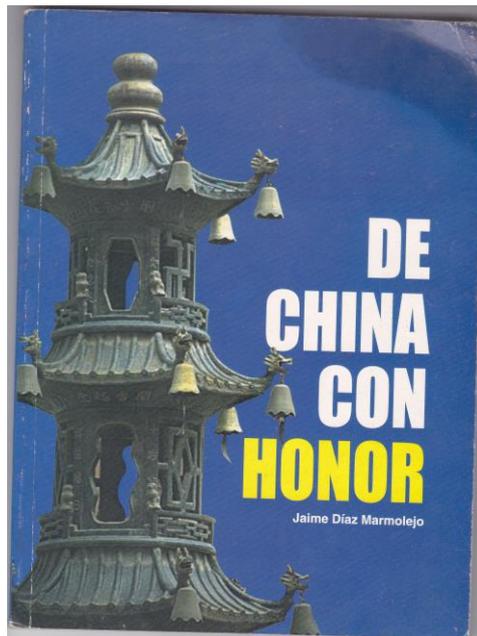
Libro América libre: Guayaquil 1920. Proporcionado por el Ingeniero Jorge Gil Chang.



Libro de la Historia Marítima del Ecuador de 1999. Biblioteca Municipal de Guayaquil



Libro de Jaime Díaz Marmolejo, De China con Honor



Anexo 2.

FORMATO DE FICHA DE ENTREVISTA A PROFUNDIDAD AL CHEF RUBÉN VEGA

Tema: Diseño editorial acerca de la fusión gastronómica china-guayaquileña.

Entrevistado: Chef Rubén Vega

Fecha: 20 de diciembre del 2018

Lugar: Restaurante Origami. Circunvalación sur entre Ficus y Las Monas

Objetivo: Diseñar un libro sobre la fusión gastronómica acerca de la fusión gastronómica china-guayaquileña.

Preguntas:

- 1.- Breve biografía de usted e historia del restaurante
- 2.- ¿Qué es para usted la fusión gastronómica?
- 3.- Diferencia entre gastronomía de Guayaquil y la China.
- 4.- Como se aprovecha los recursos de aquí para llevarlos a cabo en la cocina, es decir, que ingredientes (vegetales, especias, etc...) ecuatorianos o guayaquileños se reemplazan en la cocina china.
- 5.- ¿Cómo se crearon los platos gastronómicos que tienen esta mezcla cultural?
- 6.- ¿Cuáles son los platos que podemos encontrar en el Ecuador o Guayaquil que sean fusión china-guayaquileña?

ENTREVISTA A PROFUNDIDAD AL CHEF RUBÉN VEGA

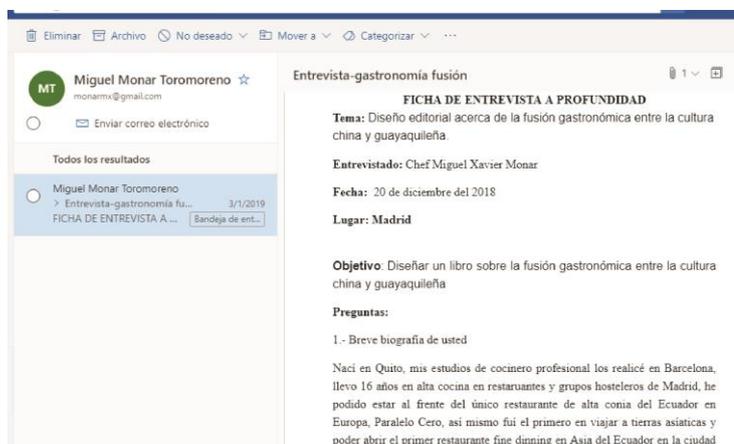
Tiene 40 años, tiene licenciatura en administración de empresas hoteleras en la universidad tecnológica Equinoccial de Quito, ha trabajado en hoteles como el Marriot Hilton, Sheraton, como docente a trabajado en la San Francisco de Quito, La Escuela de los Chefs de Guayaquil, en la UESS, Universidad de Guayaquil, actualmente es el chef ejecutivo del restaurante de comida asiática Origami.

El piensa que la comida fusión es un concepto nuevo, que todo el mundo hace lo mismo, todos tienen la misma receta, nadie se atreve hacer algo distinto y por eso existe esta necesidad de innovar, crear un propuesta nueva, fresca, diferente, en base a la técnica. La idea es buscar nuevas texturas y nuevos sabores en función de las técnicas y productos, tanto ecuatorianos como de otras partes con una temática asiática

La diferencia entre la comida guayaquileña y asiática es que en Guayaquil muchos platos tienen cocciones lentas, se deriva mucho de la cocina española, como los sofritos, secos, estofados, al mismo tiempo tenemos una herencia cultural de España pero también desarrollamos técnicas propias como la utilización del verde o coco, el achiote el cilantro, nosotros tenemos una cultura gastronómica muy rica que todavía no revienta. Tenemos cocciones lentas por un lado tenemos sabores muy bien logrados . la cocina asiática utiliza mucho el wok a altas temperaturas , utilizan elementos como la soya, el ajonjolí, fondos de pescado, los sabores son as intensos pero fugaces, con sabores muchos mas logrados, mas sutiles que nuestra cocina,

Anexo 3.

FORMATO DE FICHA DE ENTREVISTA A PROFUNDIDAD AL CHEF MIGUEL MONAR



Tema: Diseño editorial acerca de la fusión gastronómica china-guayaquileña.

Entrevistado: Chef Miguel Monar

Fecha: 3 de enero del 2019

Lugar: España, Madrid

Objetivo: Diseñar un libro sobre la fusión gastronómica acerca de la fusión gastronómica china-guayaquileña.

Preguntas:

1.- Breve biografía acerca de usted

Nací en Quito, mis estudios de cocinero profesional los realicé en Barcelona, llevo 16 años en alta cocina en restaurantes y grupos hosteleros de Madrid, he podido estar al frente del único restaurante de alta cocina del Ecuador en Europa, Paralelo Cero, así mismo fui el primero en viajar a tierras asiáticas y poder abrir el primer restaurante fine dining en Asia del Ecuador en la ciudad de Shanghai (wawamama), también pude ir a California, Napa

Valley, para abrir un espacio gastronómico donde los visitantes a la bodega de vinos pueda catar los vinos con un emparejamiento diseñado de acuerdo a la nacionalidad de los visitantes.

Además de esto, he podido hacer 7 festivales de Ecuador Exquisito, tanto en Asia como en Europa.

Ahora mismo tengo mi propia agencia de gastroconsulting, marketing y eventos y asesoro a restaurantes de todo tipo de cocina y hacemos festivales y showcookings para multinacionales de alimentación; actualmente también soy Embajador de la marca Permachef de ropa de cocina Mexicana para España.

2.- ¿Qué es para usted la fusión gastronómica?

Ese tema se ha desvirtuado mucho, fusión venimos haciendo toda la vida desde la conquista de los incas a suelo que hoy se llama Ecuador, luego ya con la colonia la fusión gastronómica fue para mí la más grande fusión que pudo darse en el mundo, ahora los americanos utilizan productos europeos en sus recetas más populares y los europeos hacen lo mismo con productos que llegaron de América.

El tomar un producto de Asia e introducirlo en una receta de otro país no hace fusión, y esto es relativo a la adaptación de la cocina de un país en otro, la adaptación es directamente parte de la vanguardia y la fusión de la gastronomía de un pueblo.

3.- Diferencia entre gastronomía de Guayaquil y la China.

La diferencia es total, nos han hecho creer siempre que gran parte de la cocina de Guayaquil es asiática por el alto porcentaje de población especialmente china cantonesa en la costa de Ecuador, pero al vivir en China y convivir con su cultura día a día te ayuda a sacar conclusiones.

La cocina china es única, los restaurantes chinos de Guayaquil por ejemplo han cumplido con la norma que expuse anteriormente, se adaptaron al medio y al paladar de la zona y tiene una comida china fusión, que no es la cocina china tradicional.

Luego hay que analizar que China tiene la extensión de un continente, y de una frontera a otra tiene una diferencia muy grande en su gastronomía, es difícil comparar China a Guayaquil, incluso es difícil comparar Shanghai a China, es tan grande que es como si fuesen muchos países con sus culturas y gastronomía, los países de oeste son más árabes con influencia musulmana, y así.

El uso de ingredientes básicos como el ají picante, las pastas de arroz, los condimentos, son muy diferentes a los que se usan en Guayaquil, incluso los procesos de cocción de pescados y sus condimentos es muy diferente.

4.- Como se aprovecha los recursos de aquí para llevarlos a cabo en la cocina, es decir, que ingredientes (vegetales, especias, etc...) ecuatorianos o guayaquileños se reemplazan en la cocina china.

Como decía antes, la comida china es única y lo que se conoce en Ecuador como cocina China es más cantonesa, donde predomina la salsa de soya y el agridulce. En la cocina china de Guayaquil se usan prácticamente sólo productos del Ecuador, carnes, harinas, vegetales, pescados, marisco, incluso la salsa china (de soya) es de fabricación ecuatoriana; no sé aún si el aceite de sésamo ya se fabrique en Ecuador, pero quizás sea el único producto que se use en la cocina china ahí.

5.- ¿Cómo se crearon los platos gastronómicos que tienen esta mezcla cultural?

La llegada de migrantes chinos a la costa del Ecuador, crea este movimiento de la incorporación de esta cocina a la cocina ecuatoriana, las recetas chinas se adaptan al mercado local y a los productos de la zona.

6.- ¿Cuáles son los platos que podemos encontrar en el Ecuador o Guayaquil que sean fusión china-guayaquileña?

Quizás el más popular es el chaulafán, aunque el chaulafán es tradicional de las ciudades chinas y tiene mucha similitud.

Anexo 4.

FORMATO DE FICHA DE ENTREVISTA A PROFUNDIDAD AL DUEÑO DE RESTAURANTE FELIPE TAN

Tema: Diseño editorial acerca de la fusión gastronómica china-guayaquileña.

Entrevistado: Felipe Tan

Fecha: 3 de diciembre del 2018

Lugar: Restaurante Palacio de Oro. Av Víctor E Estrada 1214 y Laureles

Objetivo: Diseñar un libro sobre la fusión gastronómica acerca de la fusión gastronómica china-guayaquileña.

Preguntas:

- 1.- Breve biografía de usted e historia del restaurante
- 2.- ¿Qué es para usted la fusión gastronómica?
- 3.- Diferencia entre gastronomía de Guayaquil y la China.
- 4.- Como se aprovecha los recursos de aquí para llevarlos a cabo en la cocina, es decir, que ingredientes (vegetales, especias, etc...) ecuatorianos o guayaquileños se reemplazan en la cocina china.
- 5.- ¿Cómo se crearon los platos gastronómicos que tienen esta mezcla cultural?
- 6.- ¿Cuáles son los platos que podemos encontrar en el Ecuador o Guayaquil que sean fusión china-guayaquileña?

ENTREVISTA A PROFUNDIDAD A FELIPE TAN

El restaurante de él comienza a funcionar en octubre de 1996 en urdesa. Cuando el restaurante entró en funcionamiento, no había muchos locales de comida china en ese lugar. Él afirma que la comida china en el Ecuador ha cambiado y que la diferencia entre la gastronomía entre ambas culturas es que la comida china es simple, y la guayaquileña tiene mas sazón, también dice que aquí gustan de comer mas arroz. La sazón que usan ellos es la salsa de ostión porque es mas sano, los platos que mas comen son el chaulafán, tallarín, wantan; también menciona a la carne y pollo apanado, y que la sazón ha cambiado, porque no lo preparan igual como lo hacen aquí en Guayaquil, utilizan otros ingredientes.

Anexo 5.

FORMATO DE FICHA DE ENTREVISTA A PROFUNDIDAD AL DUEÑO DE RESTAURANTE DAVID WONG

Tema: Diseño editorial acerca de la fusión gastronómica china-guayaquileña.

Entrevistado: David Wong

Fecha: 15 de diciembre del 2018

Lugar: Restaurante Salón Asia. Víctor Emilio Estrada #508 y Las Monjas

Objetivo: Diseñar un libro sobre la fusión gastronómica acerca de la fusión gastronómica china-guayaquileña.

Preguntas:

- 1.- Breve biografía de usted e historia del restaurante
- 2.- ¿Qué es para usted la fusión gastronómica?
- 3.- Diferencia entre gastronomía de Guayaquil y la China.
- 4.- Como se aprovecha los recursos de aquí para llevarlos a cabo en la cocina, es decir, que ingredientes (vegetales, especias, etc...) ecuatorianos o guayaquileños se reemplazan en la cocina china.
- 5.- ¿Cómo se crearon los platos gastronómicos que tienen esta mezcla cultural?
- 6.- ¿Cuáles son los platos que podemos encontrar en el Ecuador o Guayaquil que sean fusión china-guayaquileña?

ENTREVISTA A PROFUNDIDAD A FELIPE TAN

La gastronomía china al igual que su cultura, es milenaria y por lo tanto su menú es inmenso. Cada región tiene su estilo de comida, pero siempre en todo banquete chino se destacan una combinación de elementos que representan la tierra, el mar, el cielo y el fuego. Como ejemplos tenemos al lechón hornado (tierra), el pescado al vapor con tausí (mar), el pato pekinés (cielo) y taufú Picante saltado con vegetales (fuego).

Los platos chinos que han tenido más aceptación en nuestro medio son los que se han ofertado desde hace décadas en los chifas de la ciudad, como: El chaulafán, wantan frito, chancho agridulce, wantan en caldo, tallarines y variedades de platos con carnes y mariscos salteados con legumbres.

El chaulafán si existe en China, la traducción de su nombre al español es “arroz frito” y al freírlo en el wok se lo combina con tortilla de huevo y diferentes carne y mariscos de acuerdo al gusto personal de cada quién.

En China por lo general el chaulafán es blanco, no lleva salsa china como el que acostumbramos a comer aquí. Otra adaptación es el uso aquí de cebolla blanca y culantro.

Otro plato que ha sido adaptado es el tallarín saltado con chop suey, aquí se lo sirve jugoso y en China se acostumbra a comerlo más seco

Las legumbres chinas antes no se encontraban en nuestra ciudad, pero ahora sí se pueden encontrar en algunas tiendas del centro de Guayaquil. Legumbres como Pak choy, chy sum, kai lan son reemplazados por el nabo, brócoli, apio cebolla blanco, cebolla colorada, culantro, pimiento, zanahoria propios de la gastronomía ecuatoriana

Anexo 6.

FORMATO DE FICHA DE ENTREVISTA A PROFUNDIDAD AL DESCENDIENTE CHINO JAIME DÍAZ MARMOLEJO

Tema: Diseño editorial acerca de la fusión gastronómica china-guayaquileña.

Entrevistado: Jaime Díaz Marmolejo

Fecha: 10 de noviembre del 2018

Lugar: Sector Norte de Guayaquil, Samanes 5

Objetivo: Diseñar un libro sobre la fusión gastronómica acerca de la fusión gastronómica china-guayaquileña.

Preguntas:

- 1.- Breve biografía de usted
- 2.- ¿Qué es para usted la fusión gastronómica?
- 3.- Diferencia entre gastronomía de Guayaquil y la China.
- 4.- Como se aprovecha los recursos de aquí para llevarlos a cabo en la cocina, es decir, que ingredientes (vegetales, especias, etc...) ecuatorianos o guayaquileños se reemplazan en la cocina china.
- 5.- ¿Cómo se crearon los platos gastronómicos que tienen esta mezcla cultural?
- 6.- ¿Cuáles son los platos que podemos encontrar en el Ecuador o Guayaquil que sean fusión china-guayaquileña?

ENTREVISTA A PROFUNDIDAD A JAIME DÍAZ MARMOLEJO

En el año 1961, se vinculó al diario el Universo estuvo ahí durante 24 años en 3 ocasiones, fue cronista especial, la última vez que estuvo en el diario fue en el año 1993 hasta el 2002 como cronista, antes de todo esto fue subdirector jefe de redacción en el Diario la Razón, también estuvo como editor general en el diario expreso

Ha escrito 4 libros, China con honor, Pasillos Clásicos, Las galladas de Guayaquil, y un anecdotario político, (El lado divertido del poder). Ha sido 2 veces presidente de la asociación 10 de octubre de la colonia china, fue proclamado presidente vitalicio de la institución colonia china, estuvo en la fundación de la asociación chino-ecuatoriana desde el año 1955 que fue el año que se fundó, fue socio fundador y secretario fundador de la sociedad de la colonia china del Ecuador hasta ahora.

No hay mucha información acerca de este asunto, porque la primera llegada masiva de los chinos al Ecuador ocurrió en los años 1875-1880. El 6 de agosto de 1875, fue asesinado el presidente García Moreno en las gradas del palacio de Carondelet. Cuando los funcionarios vieron el despacho del presidente, se encontraron con una carta en el escritorio del presidente García moreno, dirigida por un empresario guayaquileño, en esa carta el remitente le solicitaba al presidente García Moreno la posibilidad de que le permitiera traer chinos agricultores porque aquí la gente sabía poco de agricultura y los negros, aunque un poco duro decirlo, eran un poco flojos para trabajar, con esa carta del año 1875 se toma de partida el momento de la llegada de los chinos, no llegaron en ese momento los chinos, porque esa carta significa que el presidente no le había dado curso, pero es posible que el presidente que llego inmediatamente a sustituir al asesinado presidente García Moreno, recibió seguramente otra carta, igual o parecida insistiendo en la solicitud y ese otro presidente u otros, porque hubo una sucesión de interinazgos, hizo que atendieran esa petición y le permitieran esa autorización para que los traigan. Esos chinos vinieron, no se sabe el día ni que fecha ni cuando, tampoco se sabe si 100, 150, pero de que si llegaron bastantes. Los chinos no vinieron de China, si no de Perú por la vía

marítima, y llegaron a la provincia del Oro, y entraron también por el golfo en barco. Al llegar a Guayaquil ellos, en esa misma fecha, habían contratado barcos de vapor, los embarcaron en esos buques y se los llevaron por el Rio Babahoyo, rumbo a Daule con destino a Balzar. Pasando Balzar, se encuentra la población de Palestina, que en esa época era una hacienda, que está junto a otra tienda que se llamaba Anasque, esas haciendas eran del Doctor Vicente Piedrahita Carbo, cuyo nombre lleva una de las calles de Guayaquil, entonces ahí fue que entraron los chinos a trabajar ahí en esas haciendas, pero resulta que los chinos no estaban acostumbrados al tipo de tierra del Ecuador, debido a que ellos venían de aldeas, donde no habían montañas, ni selvas, animales feroces, pero acá en el Ecuador si, así que en ese medio empezaron a trabajar. Días después, falleció el dueño de la hacienda, el Doctor Vicente Piedrahita, parece ser que esta situación repercutió en las haciendas, y hubo una situación de desconcierto, los chinos ya cansados de tanto sufrimiento, empezaron a venir a Guayaquil, otros se regresan a Perú, seguramente se quedaron pocos en Guayaquil, y esos pocos que se quedaron en Guayaquil, comenzaron a comprar fábricas de fideos, azúcar, etc, y comenzaron a vender sus productos en sus tiendas. Y ese es el comienzo de lo que podríamos decir el gran comercio de Guayaquil.

En 1875 se celebra el primer centenario de la independencia de Guayaquil, para esa fecha los chinos todavía no tenían ningún negocio grande, solo tenían locales de 1 o 2 metros, poco las tiendas de ellos se fueron surtiendo y creciendo, tanto que en 1908 hasta el 2000, 25 o 20 años después, ya han abierto muchas tiendas o ferreterías. Ya en el año 2000 ya había almacenes grandes, las familias se multiplicaron y de alguna manera trajeron mercadería de otros países y fueron diversificando sus ventas. Estas noticias de que los chinos estaban prosperando en Guayaquil, llegaron a China específicamente a Hong Kong y Cantón, que son ciudades grandes de China, vinieron empresarios a Guayaquil y montaron sus negocios. Los empresarios chinos que vinieron de Hong Kong y Cantón, no se quedaron aquí, sino que dejaron gerentes, y de China mandaban acá sus productos. En el año 1908 se crea la Sociedad de Beneficencia de la Colonia China, en

Eloy Alfaro y Mejía que ahora es un edificio bonito que se inauguró en el 70, por eso es la institución más antigua en Guayaquil de los chinos, que ya cumplió 110 años. En 1920 todas las grandes empresas de Guayaquil eran de los chinos, todo esto lo sabemos porque en el año de 1919 se dictó una Guía Comercial y Agrícola para festejar el centenario de la independencia de Guayaquil, en esa guía había por lo menos 30 páginas con fotos acerca de los chinos; este es el testimonio más valedero para nosotros.



Anexo 7.

FORMATO DE FICHA DE ENTREVISTA A PROFUNDIDAD AL DESCENDIENTE CHINO JORGE GIL CHANG

Tema: Diseño editorial acerca de la fusión gastronómica china-guayaquileña.

Entrevistado: Jorge Gil Chang

Fecha: 20 de noviembre del 2018

Lugar: Sector Sur de Guayaquil, Cdla 9 de Octubre

Objetivo: Diseñar un libro sobre la fusión gastronómica acerca de la fusión gastronómica china-guayaquileña.

Preguntas:

- 1.- Breve biografía de usted
- 2.- ¿Qué es para usted la fusión gastronómica?
- 3.- Diferencia entre gastronomía de Guayaquil y la China.
- 4.- Como se aprovecha los recursos de aquí para llevarlos a cabo en la cocina, es decir, que ingredientes (vegetales, especias, etc...) ecuatorianos o guayaquileños se reemplazan en la cocina china.
- 5.- ¿Cómo se crearon los platos gastronómicos que tienen esta mezcla cultural?
- 6.- ¿Cuáles son los platos que podemos encontrar en el Ecuador o Guayaquil que sean fusión china-guayaquileña?

RESUMEN DE LA ENTREVISTA A PROFUNDIDAD A JORGE GIL CHANG

El señor Chang dice que el primer chifa que apareció en Guayaquil fue el Asia de Don Elías Chang que estuvo ubicado en Sucre y Chile, también el chifa Yun wua. En la entrevista cuenta que el lugar donde él vivía lo llaman barrio chino que se extendía desde el malecón hasta más o menos la calle Rumichaca, hasta por el lado sur en la Avenida Olmedo, era prácticamente el lugar donde vivían los chinos, dice que en ese tiempo había más unidad y relación entre compatriotas chinos.

Una de las características principales de los chinos dice que es la primera raza que vino solo, ya sean solteros para luego casarse en Ecuador, o casados, por eso, la primera descendencia de los chinos tiene apellidos chinos y ecuatorianos, a diferencia de las otras razas que venían en familias. La idea de los paisanos (sobrenombre que le da el señor Chang a sus compatriotas) en esa época era de trabajar aquí obtener dinero, si tenían hijos, tratar de llevárselos a China, muchos se fueron, otros se fueron y regresaron y otros no quisieron irse.

Anexo 8

Ficha de evaluación

Portada

Propuesta de portada

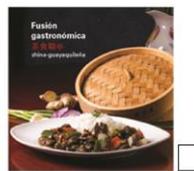
Propuesta 1



Propuesta 2



Propuesta 3



Propuesta 4



Observaciones

Páginas internas

Propuesta de diseño páginas internas

Propuesta 1



Propuesta 3



Propuesta 2



Observaciones

Anexo 9

Evaluaciones de artes Iniciales

Prensista Byron Chuca



Diseñador David Dávalos





DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Yo, **Carlos Enrique Yong Álvarez** con C.C: # **0931115364** autor del trabajo de titulación: **Diseño de libro acerca de la fusión gastronómica china-guayaquileña**, previo a la obtención del título de **Licenciado en Gestión Gráfica Publicitaria** en la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil.

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

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

Guayaquil, 13 de marzo del 2020

f. _____

Nombre: **Carlos Enrique Yong Álvarez**

C.C: **0931115364**



REPOSITORIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA

FICHA DE REGISTRO DE TESIS/TRABAJO DE TITULACIÓN

TÍTULO Y SUBTÍTULO:	Diseño de libro acerca de la fusión gastronómica china-guayaquileña.		
AUTOR(ES)	Carlos Enrique Yong Álvarez		
REVISOR(ES)/TUTOR(ES)	Lcdo. Félix Jaramillo Valle, Mgs		
INSTITUCIÓN:	Universidad Católica de Santiago de Guayaquil		
FACULTAD:	Facultad de Arquitectura y Diseño		
CARRERA:	Gestión Gráfica Publicitaria		
TÍTULO OBTENIDO:	Licenciatura Gestión Gráfica Publicitaria		
FECHA DE PUBLICACIÓN:	13 de marzo del 2020	No. PÁGINAS:	72
ÁREAS TEMÁTICAS:	Diseño Gráfico – Diseño Editorial – Fotografía		
PALABRAS CLAVES/KEYWORDS:	Diseño Editorial, fotografía, fusión, gastronomía, China, Guayaquil.		
RESUMEN/ABSTRACT			
<p>El presente trabajo de titulación propone un libro en donde se evidencia la fusión gastronómica china y guayaquileña, por medio de entrevistas y fotografías, se demuestra esta unión que se desconoce en el Ecuador, mediante la recopilación de información documental, exploratoria y descriptiva con enfoque cualitativo; se utiliza técnicas como la entrevista, realizada a varias personas de diferentes ramas y conocimientos en esta mezcla cultural, profesionales como chefs, ingenieros, licenciados, también a diseñadores gráficos, y profesionales del diseño editorial. Se realiza ficha de evaluación para las artes iniciales de acuerdo a una muestra del público objetivo, luego con el resultado final se procede a seleccionar las piezas gráficas para elaborar el libro.</p>			
ADJUNTO PDF:	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
CONTACTO CON AUTOR/ES:	Teléfono: +593-95-923-7741	E-mail: yong46_44@hotmail.com	
CONTACTO CON LA INSTITUCIÓN (COORDINADOR DEL PROCESO UTE)::	Nombre: Lcdo. Will Alberto Vergara Macías, Msc.		
	Teléfono: +593-99-590-4428		
	E-mail: will.vergara@cu.ucsg.edu.ec		
SECCIÓN PARA USO DE BIBLIOTECA			
Nº. DE REGISTRO (en base a datos):			
Nº. DE CLASIFICACIÓN:			
DIRECCIÓN URL (tesis en la web):			