

**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL**

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

TEMA

Diseño de producto editorial de platos típicos de la provincia
de El Oro para promoción turística de la misma.

AUTOR

XAVIER PATRICIO ELIZALDE MONTAÑO

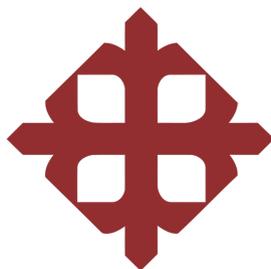
Trabajo de titulación previo a la obtención del título profesional de
Licenciado en Gestión Gráfica Publicitaria

TUTOR

MGS. FÉLIX JARAMILLO

GUAYAQUIL - ECUADOR

2015



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL**

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

CERTIFICACIÓN

Certificamos que el presente trabajo fue realizado en su totalidad por
XAVIER PATRICIO ELIZALDE MONTAÑO
como requerimiento parcial para la obtención del título de
Licenciado en Gestión Gráfica Publicitaria

TUTOR

Mgs. Félix Jaramillo

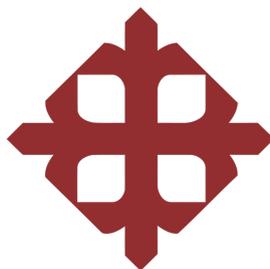
REVISORES

Mgs. Anais Sánchez

Mgs. Billy Soto

DIRECTORA DE LA CARRERA

Arq. María Fernanda Compte Guerrero Dra.



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL**

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

DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

YO, XAVIER PATRICIO ELIZALDE MONTAÑO

DECLARO QUE:

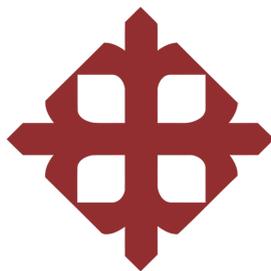
El Trabajo de Titulación Diseño de Producto Editorial de platos típicos de la provincia de El Oro para promoción turística de la misma previa a la obtención del Título de Licenciado en Gestión Gráfica Publicitaria ha sido desarrollado respetando derechos intelectuales de terceros conforme las citas que constan al pie de páginas correspondientes, cuyas fuentes se incorporan en la bibliografía. Consecuentemente este trabajo es de mi total autoría.

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

Guayaquil, al 07 del mes de Octubre del año 2015

EL AUTOR

Xavier Patricio Elizalde Montaña



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL**

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

AUTORIZACIÓN

YO, XAVIER PATRICIO ELIZALDE MONTAÑO

Autorizo a la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, la publicación en la biblioteca de la institución del Trabajo de Titulación: Diseño de Producto Editorial de platos típicos de la provincia de El Oro para promoción turística de la misma, cuyo contenido, ideas y criterios son de mi exclusiva responsabilidad y total autoría.

Guayaquil, al 07 del mes de Octubre del año 2015

EL AUTOR

Xavier Patricio Elizalde Montaña

AGRADECIMIENTO

Agradezco profundamente a todas las personas que colaboraron directa o indirectamente en la realización de este proyecto para hacerlo realidad, a mi familia por brindarme todo su apoyo en este proceso lleno de altos y bajos, a mi querida Universidad Católica de Santiago de Guayaquil y mis profesores. Agradezco a la Casa de la Cultura Núcleo El Oro por abrirme las puertas y haberme brindado toda la información necesaria. Y por sobre todas las cosas mi mayor e infinito agradecimiento a mi madre por apoyarme cada momento de mi vida universitaria.

DEDICATORIA

Este trabajo va dedicado con infinito amor y agradecimiento para mi querida abuela Rosita Martínez de Montaña quien me inculco en todo momento la importancia de la educación en la vida, a seguir su ejemplo y poder seguir cosechando todos los buenos frutos en el futuro. ¡Muchas gracias!

TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN

Primer Tribunal de Tesis

Segundo Tribunal de Tesis

Tercer Tribunal de Tesis



**UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL**

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

CALIFICACIÓN

Mgs. Félix Jaramillo

ÍNDICE GENERAL

CERTIFICACIÓN.....	I
DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD.....	II
AUTORIZACIÓN.....	III
AGRADECIMIENTO.....	IV
DEDICATORIA.....	V
TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN.....	VI
CALIFICACIÓN.....	VII

ÍNDICE

CAPÍTULO I

1. Introducción.....	1
1.1. Antecedentes.....	4
1.2. Planteamiento del problema.....	7
1.3. Justificación del tema.....	7
1.4. Objetivos del proyecto.....	8
1.4.1. Objetivo general.....	8
1.4.2. Objetivos específicos.....	8
1.5. Alcance y Limitaciones.....	8

CAPÍTULO I

2. Metodología de Investigación.....	10
2.1 Investigación.....	10
2.1.1. Recolección de la información.....	12
2.1.2. Análisis, interpretación y organización de la información.....	28
2.2. Análisis de proyectos similares.....	32

CAPÍTULO III

3. Anteproyecto.....	35
3.1. Definición de criterios de diseño.....	35
3.2. Desarrollo de bocetos o artes iniciales.....	40
3.3. Desarrollo de propuesta gráfica inicial.....	45

CAPÍTULO IV

4. Desarrollo de proyectos.....	50
4.1. Desarrollo de línea grafica definitiva.....	50
4.2. Arte final de la piezas graficas.....	60

CAPÍTULO V

5. Conclusiones y Recomendaciones	63
5.1 Conclusiones.....	63
5.2 Recomendaciones	64

BIBLIOGRAFÍA.....	65
--------------------------	-----------

ANEXOS

Anexo 1.....	66
Anexo 2.....	77
Anexo 3.....	78

ÍNDICE DE IMÁGENES

Figura 1.....	29
---------------	----

Figura 2.....	30
Figura 3.....	33
Figura 4.....	33
Figura 5.....	34
Figura 6.....	36
Figura 7.....	40
Figura 8.....	41
Figura 9.....	41
Figura 10.....	41
Figura 11.....	42
Figura 12.....	42
Figura 13.....	42
Figura 14.....	43
Figura 15.....	43
Figura 16.....	43
Figura 17.....	44
Figura 18.....	44
Figura 19.....	44
Figura 20.....	46
Figura 21.....	47
Figura 22.....	47
Figura 23.....	48
Figura 24.....	48
Figura 25.....	48
Figura 26.....	49
Figura 27.....	49
Figura 28.....	49
Figura 29.....	49
Figura 30.....	53
Figura 31.....	53
Figura 32.....	55
Figura 33.....	58

Figura 34.....	58
Figura 35.....	59
Figura 36.....	59
Figura 37.....	59
Figura 38.....	59
Figura 39.....	60
Figura 40.....	60
Figura 41.....	61
Figura 42.....	61
Figura 43.....	61
Figura 44.....	62
Figura 45.....	62
Figura 46.....	62

CAPÍTULO I

INTRODUCCIÓN

En esta investigación debemos empezar hablando de la provincia de El Oro y de lo majestuosa que es en todos sus sentidos y aspectos tanto culturales, patrimoniales y físicos. La provincia cuenta con un territorio increíblemente diverso que abarca playas, bosques y montañas lo que la hace acreedora de un gran atractivo turístico para visitantes nacionales y extranjeros.

La provincia de El Oro está conformada por los siguientes cantones: Arenillas, Atahualpa, Balsas, Chilla, El Guabo, Huaquillas, Las Lajas, Machala, Marcabelí, Pasaje, Piñas, Portovelo, Santa Rosa y Zaruma. En el argot popular de los habitantes de la provincia dividen a la región en dos partes, lo que llaman “parte baja” y “parte alta”, que a continuación denominaremos zona occidental y zona oriental.

Estas grandes zonas forman la provincia de El Oro: La occidental y la oriental, la primera, la zona costera de la provincia donde están ubicados los cantones Machala, Pasaje y Santa Rosa. En esta zona podemos encontrar el archipiélago de Jambelí lleno de una rica zona de manglares que pertenecen al cantón Santa Rosa. Como antítesis a la zona accidental está la zona oriental la cual consta de un ligero relieve montañoso por lo cual su clima frío en las regiones de Chilla y Guanazán, existen zonas templadas como los son Zaruma, Malvas, Paccha, Ayapamba y Piñas y finalmente también una zona cálida en las ciudades de Marcabelí y Portovelo.

Esta división geográfica con la que cuenta la provincia de El Oro es la que la hace acreedora de una gastronomía muy propia y variada, ya que tiene los frutos frescos del mar en la zona occidental de la provincia que recibe la influencia del río Jubones y del Golfo de Guayaquil, convirtiéndose en tierra privilegiada para las plantaciones bananeras y las piscinas de camarón, y en la zona oriental cuyas montañas gozan de un clima más templado, que favorece cultivos como el café. Se debe resaltar que por su elevación y vecindad, Zaruma y Piñas reciben influencia serrana, en especial de Loja, provincia con la que mantienen estrecho vínculos que obviamente se reflejan en la cocina. Por ejemplo, se utiliza mucho el chuno de harina de achira. Se prepara el sango de papa china y el sango de choclo con leche y queso desmenuzado.

La producción bananera es la más significativa de la provincia, sólo ella ha producido algunos años más del 42% de toda la producción bananera ecuatoriana. Siendo una provincia netamente bananera el banano es el producto predilecto en la gastronomía de la provincia, destacándose el famoso plato llamado “Tigrillo” de la ciudad de Zaruma.

En la ciudad de Santa Rosa se celebra anualmente la “Feria del Langostino”, mientras en Machala tiene lugar la “Feria Mundial del Banano”, estas son buenas oportunidades para degustar los mejores platos de esta cocina basada en pescado y marisco, verde y arroz.

Tomando en cuenta todas estas particularidades de la provincia se puede apreciar el variado y extenso patrimonio gastronómico con el que cuenta El Oro. Por ello el motivo de esta investigación es llevar a que la gente de la provincia y el país descubran más acerca de la cultura gastronómica. Todo este proceso se lo lleva a cabo mediante la investigación realizada y poniendo en práctica los conocimientos obtenidos como diseñador a lo largo de este tiempo, se adentrara en todo el proceso

de diseño del producto editorial que nos llevara a rescatar y redescubrir los sabores que tiene la provincia de El Oro.

Es una época globalizada donde las tradiciones y culturas han ido quedando en el olvido por las nuevas generaciones que viven el presente sin cuestionar el pasado y la historia cultural de la sociedad en la que viven. Otro motivo por el que surge este proyecto de investigación es la necesidad de rescatar aquella tradición gastronómica de la provincia y que todos tanto locales como turistas puedan tener al alcance un documento ilustrado que detalle las recetas típicas de la provincia destacando la riqueza cultural que si bien no es solo gastronómica, es un punto muy importante para resaltar debido a que los productos de la materia prima de los platos de la provincia forman parte del diario vivir de esta población.

¿Pero como llegar a evocar esa emoción o reacción en el público?, esa es la respuesta a la que se llega mediante esta investigación y una de las respuestas es a través de la fotografía. Que mejor que la fotografía para capturar un momento y hacerlo inmortal, mediante la fotografía se estimula al receptor a querer sentir lo que nos transmite la fotografía. Porque claro esta investigación se trata sobre los platos típicos de la provincia y la mejor aliada como herramienta será la fotografía publicitaria acompañada de las técnicas y trucos para fotografía de comida conocida como “food styling” (técnica de fotografía para alimentos que nace en los años 90 de la mano de Donna Hay editora y food stylist de una revista australiana). Logrando obtener fotos de gran calidad se llega a estimular los sentidos visuales del público que los conduce a nuestro objetivo final que puedan llegar a degustar o preparar ellos mismos cualquiera de las recetas que citaremos en producto final de la investigación que será un libro de recetas de platos emblemáticos de la provincia de El Oro.

Para llegar a todo lo antes mencionado se toma en cuenta todos los parámetros de diseño gráfico y diseño editorial, para que la respectiva

investigación de como resultado un una pieza de diseño que sea efectiva y comunicativa, por ello se debe tomar en cuenta todos los aspectos básicos desde color, formas tipografías y diagramación. Todo esto en conjunto: la investigación, el proceso de diseño y la producción fotografía se unen al final para brindarnos una pieza que servirá para la promoción de la cultura gastronómica de la provincia y también su promoción turística.

1.1. ANTECEDENTES

El Oro una provincia que nace en el archipiélago de Jambelí y se remonta hasta alcanzar las alturas de la cordillera andina, encerrando en su territorio regiones geográficas diferentes, desde la salinidad de la costa pasando por los bosques húmedos subtropicales hasta los fríos paramos.

Turísticamente la provincia ofrece un conjunto de paisajes, pueblos, ríos, cascadas, playas, ruinas arqueológicas y sitios históricos. Su variada y única gastronomía es muy apetecida no solo por sus habitantes sino también por aquellos que tienen la suerte de visitar la provincia.

Sobre la cultura gastronómica de la provincia de El Oro existe muy poca información detallada. Se tiene como fuente principal el libro y la investigación realizada por la Sra. Martha Romero, y el artista plástico y fotógrafo Marcelo Cabrera, este libro lleva como título “Sabores y Saberes de la ciudad de Zaruma”, pero como su nombre mismo lo dice es únicamente de esta ciudad. Este libro nos relata lo que es la cultura gastronómica de la parte alta de la provincia, destacando sus platos tradicionales como el tigrillo o el delicioso café zarumeño de fino aroma.

El libro Sabores y Saberes de la Cocina Zarumeña abre una pequeña ventana a lo que será la investigación que se basa principalmente en entrevistas, vivencias y experiencias de la gente de la provincia, ya que como nos relata Martha Romero en su libro “la comida es un elemento primordial de la cultura, trasciende el espacio y tiempo” (Romero, 2009), y eso es lo que se desea que estas recetas no mueran y queden para las siguientes generaciones.

La principal económica de los orenses es la producción bananera, también produce camarón, cacao y posee minas de oro. Esta rica y abundante producción hace que estos productos formen parte de la mesa diaria de los habitantes de la provincia, todo ello sumado a la mezcla de culturas dan como resultado un gran abanico de sabores propios de esta región, de los cuales goza gran fama nacional e internacional.

Algo que resulta muy interesante respecto a este tema es la importancia de la gastronomía en el desarrollo del turismo ya que según describe la Lcda. Ena López :

Conocer y experimentar son experiencias únicas e irrepetibles que los turistas disfrutan y se llevan consigo; a la vez son las actividades que más comentan y comparten con amigos y familiares, compartir los sabores gastronómicos de los destinos e involucrarlos en su preparación pueden convertirse en una experiencia agradable. (Lopez, 2014)

Por ello el resultado final de esta investigación es que las personas conozcan más y se animen a probar la variada cultura gastronómica de la provincia y porque no atreverse a prepararla ellos mismo mediante las recetas que se impartirán en el libro.

Es bueno saber y tener en cuenta también el valor nutritivo de nuestros platos típicos ya que como dice Fried en su libro Comidas del Ecuador “Es bueno saber que comiendo las comidas típicas estamos también fortaleciendo el cuerpo, nutriéndolo para poder protegernos de las enfermedades” (Fried, 2010). Una buena dieta, rica en los productos de la tierra como el banana, cacao, yuca y productos del mar como son pescados y mariscos en el caso de la provincia de El Oro ayudara a nuestro organismo a permanecer saludable.

Se quiere lograr que este libro un gran aporte para la provincia de El Oro y sus habitantes, que sea un libro donde grandes y pequeños puedan disfrutar de su contenido ya que lo que tramos de evocar mediante las fotografías que irán en el interior es tratar de representar la realidad y la verdad de lo que son estos platos para la provincia, como hace referencia la fotógrafa y cineasta Sontag en su libro Sobre la Fotografía “la fotografía es verdad, aunque este filtrada por el gusto y el conocimiento de su autor, dotada de un inequívoco poder evocador, emocional y de alguna manera mágico” (Sontag, 1981) ello es lo que podemos y queremos llegar a transmitir mediante el producto final de la investigación realizada.

En cuento a los aspectos y técnicas que se utilizaran para poder realizar este proyecto tenemos como ayuda fundamental nuestros conocimientos en diseño gráfico y diseño editorial que los complementaremos con las técnicas de vanguardia como el food styling que se está usando al momento de fotografiar comida, esto nos ayudara a tener un producto final de calidad ayudado de las técnicas de iluminación y fotografía al momento de realizar la producción fotográfica.

1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El principal problema detectado en la provincia de El Oro es que existen una variedad de platos que son considerados típicos, pero de eso no existe un documento que los certifique perdiéndose en el tiempo los sabores gastronómicos de la provincia. Es por ello la necesidad de diseñar un producto editorial que cumpla con las necesidades requeridas, es decir que sea llamativo, que contenga fotografías de los platos mencionados y sus respectivas recetas para que incentive al público a conocer y preparar dichos platos. De esta manera se contribuirá al rescate de la cultura gastronómica de la provincia.

1.3. JUSTIFICACIÓN DEL TEMA

La razón principal para el desarrollo de esta investigación es que no existe o es muy escaso el material editorial sobre el tema, hay muchos platos que no han sido documentados, por este motivo se elabora este producto editorial para contribuir a la cultura y el turismo gastronómico de la provincia.

Gracias al apoyo de la Casa de la Cultura Núcleo de El Oro y la Ilustre Municipalidad de Machala se lleva a cabo esta investigación en la cual se realizarán entrevistas, observaciones y focus groups para poder captar y sentir las vivencias y tradiciones gastronómicas de la provincia, todo esto será apoyado de los conocimientos en el área de diseño editorial y las técnicas de fotografía publicitaria para llegar al producto adecuado y deseado.

1.4. OBJETIVOS DEL PROYECTO

1.4.1. OBJETIVO GENERAL

Diseñar y diagramar un libro de fotografías y recetas de comidas típicas de la provincia de El Oro para la difusión y rescate de su cultura gastronómica

1.4.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Documentar información acerca de comida típica orense mediante investigación documental, histórica y visitas a sitios turísticos para identificar los platos típicos originarios de la provincia con sus ingredientes y preparaciones.
- Realizar producción fotográfica de los platos típicos seleccionados.
- Diseñar y diagramar el libro considerando criterios de diseño y parámetros técnicos de diseño editorial.

1.5. ALCANCES Y LIMITACIONES

Con esta investigación permitirá llegar a la selección adecuada de los platos típicos mas emblemáticos de la provincia de El Oro por lo cual una de las limitaciones existentes es que la provincia es muy extensa y por ende el poco tiempo de ejecución que tiene este proyecto no permitirá realizar visitas y observaciones a todas las regiones existentes, por ello se tomaran sitios claves (Machala, Pasaje, Santa Rosa, Zaruma) para poder realizar la investigación,

entrevistas y encuestas. Otro detalle importante es que la información requerida no se encuentra documentada por ello se recurre a fuentes no registradas como son vivencias de personas y tradiciones familiares de la cultura oreña a la hora de servir la mesa.

Se deja planteado para futuros estudiantes realicen una investigación de la cultura y de la gastronomía de los cantones de la provincia de manera individual ya que cada uno tiene particularidades especiales.

CAPÍTULO II

METODOLOGÍA

2. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

2.1 INVESTIGACIÓN

Para el proceso de esta investigación es muy importante definir cuales son los métodos que usaremos para realizar la misma, por ello los métodos utilizados son los siguientes: el método cualitativo y cuantitativo.

En el método cualitativo usaremos la técnica de la observación y entrevista, mediante ellas se podrá realizar la recolección de la información necesaria para poder llegar a identificar los platos típicos y poder llegar a adentrarnos un poco mas a la cultura de la provincia y las vivencias de la gente que es lo que hace que un producto o en este caso una preparación sea llamada típica de una región.

Las observaciones realizadas sirvieron de mucha ayuda para poder constatar muy de cerca lo que son los sabores y tradiciones gastronómicas de la región, se visitaron lugares típicos de comida para poder realizar la observación y degustación.

En la investigación bibliográfica exploratoria se puede citar al existencia de dos libros “Sabores y saberes de la cocina zarumeña” y “Sabores y saberes de la cocina pasajeña”, estos libros nos dieron una pista de lo que es la cocina y gastronomía orense, lo cual dio pie a continuar la investigación y poder descubrir mas tradiciones y sabores de la cocina orense.

Con el proceso de las entrevistas realizadas se pudo obtener un punto de vista mas histórico y tradicional de lo que fue y es la gastronomía de la provincia, se pudo conocer sus tradiciones y todo lo que abarcaba la mesa tradicional de una familia orense en la época de nuestros padres y abuelos.

Dada la extensa variedad ancestral que existe de los productos tales como el cacao y el banano productos insignias de la provincia la contextualización de los platos que citaremos en el producto final están dentro del marco tradicional de consumo de alimentos de las familias orenses, lo que comían y consumían, bisabuelos tatarabuelos, abuelos padres etc.

Dada la presencia de algunos platos de no son específicamente de la provincia pero su preparación es distinta y su aporte de sabor es propio y tradicional se considera necesaria su inclusión en el producto editorial final.

En la investigación cuantitativa se realizo un listado de los restaurantes de comida tradicional más visitados tomando en cuenta las puntuaciones dadas por turistas en paginas especializadas para lugares turísticos a nivel mundial. Esta información será utilizada para sacar nuestro universo y población para definir la cantidad de encuestas que realizaremos para saber según los restaurantes cuales son los platos típicos mas emblemáticos de la provincia. Esta información junto con la datos obtenidos con las entrevistas, observaciones y visitas realizadas son llevaran a sacar una conclusión de cuales son los platos que deben ir en nuestro producto editorial final, una vez que se tenga esta información se procederá a realizar la selección final de los platos para luego proceder a realizar la producción fotográfica de los mismos.

2.1.1 RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

La gastronomía es una manifestación etnográfica de la cultura de una región, por ello es necesario saber las prácticas alimenticias de una región o ciudad ya que esto nos habla mucho de su cultura.

En la entrevista a profundidad hecha al Profesor Voltaire Medina Presidente De La Casa De La Cultura Núcleo El Oro e Historiador (ver anexo1) relata las vivencias de la tradición alimenticia de las familias machaleñas a través de los años empezando por las décadas del cuarenta y cincuenta, en sus testimonios asevera que la población machaleña se alimentaba netamente de mariscos como el camarón, concha, mejillones, almejas cangrejos y pescados frescos daba la cercanía del puerto (Puerto Bolívar) por ello se consumía la pesca del día, con el tiempo se ha demostrado que esta alimentación que algunos experto llaman mediterránea aquí conocida como alimentación de mar ha insidido en la vida de la población ya que el consumo de productos frescos de mar dotaba longevidad a las personas, lo cual ya no existe mucho en la actualidad y esto se puede constatar en la edad de nuestros abuelos y tatarabuelos. Nos cuenta que existía poca distribución de productos cárnicos, daba que la alimentación era netamente de pescado y mariscos acompañada principalmente de plátano verde, yuca (no muy seguido ya que no toda la yuca es buena) y guineo.

Esta es una población inicialmente de pescadores, la principal alimentación giraba alrededor de los productos del mar, con mecanismos de pesca artesanos, pescador canoa y remo; el iba en las mañanas aprovechando las mareas, llevaba

una olla con agua dulce y llevaba plátanos, yuca, sal, condimentos y un fogón, cuando le daba hambre se alimentaba de su propia pesca, preparando su propio alimento en la olla y hacia lo que se conoce ahora como el famoso Sancocho Canoero. (Medina, 2015)

Dada que es una población de pescadores y netamente pescadora los principales pescados que se consumen son el robalo el mas consumido, corvina, bagre, lisa, esta ultima se consumía ahumada lo cual es un plato muy típico de Puerto Bolívar, esta se encontraba en la entrada al muelle de Puerto Bolívar, esta es una técnica que se origina de los pescadores de la Isla de Jambelí.

Algo muy curioso que se puede rescatar es que el banano o guineo solo se consumía maduro, con el cual se realiza el famoso dulce de guineo. El guineo verde no se consumía y era relegado para alimentar a los cerdos, comer guineo verde en la épocas de nuestros abuelos y tatarabuelos era algo inaceptable.

Uno de los principales platos que tenemos con plátano son sancocho de pescado con verde, sango de concha, camarón y cangrejo, bollo de pescado (sin maní). Un plato que se realiza con verde en la provincia es el repe que consiste en una sopa de verde rallado pero el origen de este plato es lojano pero dada la cotidianidad del verde en la provincia y la migración de gente de Loja a la provincia este plato se convirtió en algo muy típico entre las personas.

La composición interna de nuestros mares es única en cada caso, por eso Manabí tiene sardinas y nosotros no tenemos, ellos tienen el alimento de la sardina, en el caso de El Oro nuestros mares tienen el alimento del robalo, corvina y la cachema; los peruanos tienen anchoveta si embargo nosotros no tenemos anchoveta porque nuestros mares no tienen ese alimento. ¿Por que se desarrollo la actividad camaronera y porque somos pioneros? Porque el rio Jubones desemboca frente a Puerto Bolívar a la isla de Jambelí y aquí esta zona es rica en plancton que es el alimento predilecto de los camarones por ello los camarones de El Oro son exquisitos sobre todo el camarón de mar. (Medina, 2015)

Unos productos mas que se deben destacar y que se tiene en la provincia vienen del manglar, de aquí podemos sacar los cangrejos y las conchas, otra particularidad de estos dos productos de aquí de la provincia es que tienen un sabor único e inigualable y esto es debido a que los mangles de la provincia de El Oro tienen esa composición especial de la cual se alimentan cangrejos y conchas lo cual los hace únicos.

Otro plato muy típico de la provincia es el seco de chivo, la crianza de este animal es muy popular en el cantón Arenillas y sus alrededores como Chacras y Huaquillas. Un plato más que existe y es muy popular es el caldo de gallina criolla, pero este plato es muy típico en todo el Ecuador pero lo que lo hace diferente al caldo de gallina de El Oro es su preparación y es que en la provincia se consume solo con yuca y nada mas.

El Ecuador toda la vida ha tenido cacao de aroma. Machala y Pasaje fue en la mitad del siglo XIX productores de cacao de mucha fama, tanto así que surge una variedad de cacao llamado Machala. Lo que sucede es que en la década del 20 surge la plaga escoba de la bruja al mismo tiempo que se producen las dos guerras mundiales, lo que hace que los puertos se conviertan en sitios estratégicos lo que hace que la exportación del cacao decaiga. (Medina, 2015)

La tradición de las familias de la parte baja era en la cena tomar chocolate caliente y la típica invitación en la noche o en la tarde era a tomar chocolate mas no café ya que el café viene de la tradición de la parte alta de la provincia como lo son Zaruma y los demás cantones.

No se puede dejar de mencionar también productos del mar como lo son los ostiones también muy típicos de nuestro mar y que se consumen en nuestro medio.

Ahora para pasar un poco mas a fondo a lo que es la cocina de la provincia se realizó también una entrevista a la señora Martha Romero (ver anexo 1) autora del libro Sabores y Saberes de la Cocina Zarumeña, a continuación se detalla y se relata su entrevista:

Ella una maestra del colegio “Miguel Sánchez Astudillo” con más de 30 años dedicados a su especialidad de Historia y Geografía nos contaba como una pequeña introducción a su vida. Nos supo relatar que el objetivo de su libro es el de

rescatar la memoria colectiva y salvaguardar este patrimonio intangible que forma parte de nuestra identidad y se tenía que poner en valor tanto estas comidas como los productos que se cultivan en la zona.

Mediante su basto cocimiento pudimos tener mayor información en cuanto a los platos de la parte alta de la provincia y en este caso específicamente de Zaruma y sus alrededores.

Hay algunos platos que se han puesto al descubierto y que no se los conocía, pero que forma parte del alimento diario del pueblo, como el arroz mote con salsa de maní, que se conoce en Muluncay, también ha incluido lo que denominamos como los platos estrella de la zona, como la sopa de alverjas, el majado de verde, el tigrillo, arroz mote.

Pero es importante señalar que mucho tiene que ver el carácter culinario de los pueblos con la geografía y las interrelaciones de comercio, hay que aclarar que por ejemplo la alverja, es un producto que no se da en Zaruma o que más bien se produce en Loja o en Guanazán, pero que es utilizado en Zaruma para su plato típico y que lo ha hecho suyo incorporándolo dentro de la tradición familiar.

Cabe destacar que las recetas que compartió la Sra. Martha Romero son recetas pasadas de familia a familia y la mayoría de ellas son de la parte del campo de la parte alta, sin embargo lo que dice es que los platos realmente típicos y emblemáticos de la zona y de la provincia son el tigrillo, el molloco, arroz mote y el tradicional café. Un pensamiento muy interesante que ella afirma en su libro y vale la pena mencionar es el siguiente: “Son los intercambios entre los

pueblos los que han provocado costumbres que en muchos sectores se han quedado para siempre”. (Romero, 2009)

Para poder complementar un poco mas esta información y ahondar más en los detalles se realizo otra entrevista con el fotógrafo Marcelo Cabrera (ver anexo1) el cual colabora en la investigación y realización de las fotografías del libro Sabores y Saberes de la Cocina Zarumeña.

El habla sobre la importancia de la variante de las preparaciones entre las familias y entre las ciudades lo cual considera muy importante ya que enriquece la gastronomía de una región.

Habla sobre la importancia de los melosos, más al sur de la provincia exactamente en Puerto Jelí que es algo muy autóctono porque nace de la combinación de la cultura y por ello vale la pena rescatarlo y lo mejor de este plato es que está preparado con productos frescos como lo son la concha camarón y de más mariscos de la zona de los manglares y el mar de Jambelí.

Es importante mencionar que nuestro continente y por ende nuestra provincia se realiza un intercambio cultural y de productos desde tiempos ancestrales por ello se debe destacar que toda nuestra gastronomía es una mezcla de culturas, y al final resulta que esta mezcla e influencia gastronómica y cultural termina siendo autóctono de una determinada región. Un ejemplo de ello seria la migración de personas de la sierra a la parte alta de la provincia.

Contextualizar lo investigado es parte fundamental de la investigación dado que existen platos que se dan en varias partes del Ecuador pero la forma de prepararlo en la provincia es propia de aquí y eso la hace diferente su forma de preparación. Marcelo durante la entrevista afirma lo siguiente: "A la gente le gusta conocer, comer y enterarse" (Cabrera, 2015)

Hay otro producto que forma y forma parte muy importante de la provincial de El Oro y este es el cacao fino de aroma, este producto tuvo su apogeo en la década del 1920, en la actualidad en El Progreso ciudad ubicada en el cantón Pasaje es gran productora de cacao de fino aroma.

Para hablarnos un poco sobre el tema se dialogo con la investigadora Patricia León Guerrero (ver anexo 1) experta en cacao la cual abrió las puertas de su casa para conceder una charla sobre como se prepara el cacao y como este forma parte de la mesa de las familias oreenses, todo este proceso lo relatamos a continuación:

El proceso del cacao comienza por dejar secar la pepa y luego dejarla fermentar durante 4 días despidiendo un olor fuerte, ácido y agradable, este es el olor que tenían las calles en la época del boom cacaotero. Una vez que el cacao esta seco se lo pasa a tostar en una cazuela para que este suelte su aroma natural y una vez que este tostado se procede a pelar la pepa para posteriormente pasar al molino y obtener nuestro cacao artesanal, esta es la forma en la cual se obtiene la famosas bolas de cacao con la cual las abuelitas preparan ese delicioso chocolate caliente que tanto nos gusta.

A partir de este proceso es que se derivan todas las demás recetas con chocolate pero originariamente las familias tomaban el chocolate disuelto solo en agua ese era el tradicional chocolate de antaño, luego llego la mezcla de culturas mezclo este chocolate con leche y salió lo que ahora conocemos como chocolate caliente infusionado con infinidad de especias.

El cacao nacional de Pasaje con su tierra productora particularmente de la parroquia de El Progreso en la cual existe más de 4.000 quintales de cacao orgánico siendo nuestro mercado mayorista el país de Francia. Este cacao es único en el mundo y es el que mas ventajas tiene para competir en mercados exigentes internacionales por su sabor y aroma especial, demanda por la industria que elabora chocolates de alta calidad. (Sanchez, 2011)

Cabe destacar que el cacao de la provincia es tan famoso y de tan buena calidad que tiene su nombre ganado a nivel internacional por ello el cacao orense tiene su propia especie y es conocido como “Cacao El Oro”.

Continuando con el recorrido gastronómico de la provincia entrevistamos a el Sr. Ángel Elizalde (ver anexo1) muy reconocido ciudadano machaleño, su familia se ha dedicado siempre al negocio de la gastronomía, su padre, el y ahora sus hijos tienen el inmenso legado del tradicional sabor de la cocina machaleña, y es que “Don Angelo Restaurant” es de los mas conocidos en la ciudad se podría decir que es una tradición ya que su legado gastronómico esta impregnado en la mente de los machaleños.

Don Ángel cuenta entre sus anécdotas que todas las recetas fueron heredadas de su madre y su padre. Comenta que en la mesa machaleña siempre estuvo y hasta ahora está presente el plátano y la yuca elemento imperdibles a la hora de cocinar, también el infaltable aliño que se hace con cebolla colorada, tomate, pimiento, cebolla blanca, ajo, sal y pimienta todo esto licuado es lo que le da ese sabor tradicional y casero a todas las comidas que su mamá y ahora el y sus hijos preparan. Don Ángel hizo hincapié también que algo: “no debe faltar nunca el refrito ya que es la base de toda comida típica tradicional” (Elizalde, 2015)

En cuanto a los platos típicos el asevera que Machala y la provincia siempre ha basado su alimentación mayormente a base de mariscos y pescados puesto que el puerto de Puerto Bolívar encontramos los mariscos mas frescos siempre, nos destaca que los platos como el ceviche de concha y camarón son algo muy típico en la región y también el consumo de cangrejos dada la existencia de los manglares en el cantón de Santa Rosa. Sopas de concha, camarón y la llamada sopa marinera son uno de los cuantos ejemplos que hay de la extensa variedad de platos a base de los mariscos que brinda el mar de la provincia, también recalca preparaciones a base de arroz como lo son el meloso de concha y arroz con mariscos.

Ahora dejando un poco de lado los mariscos Don Ángel hace referencia que algo muy típico en la mesa de los machaleños y orenses son las hayacas de arroz que se acompañan con un rico café zarumeño al caer la tarde costumbre de sus padres y abuelos nos comenta, no hay que olvidar los muchines de yuca los cuales tienen una

particularidad aquí ya que son hechos solo a base de yuca rallada y queso ya que en otras partes del Ecuador se le adiciona huevo en el Oro no. En cuanto a los postres supo decir que los mas tradicional que existía era el dulce de guineo aunque comenta que la gente ya no lo consume mucho ni tampoco lo prepara, algo que siempre ha sido tradicional y que se encuentra en casi todas las panaderías tradicionales es el manjar zarumeño y toda la variedad de dulces de este cantón como lo son los roscones y panes. Para finalizar Don Ángel concluye con la siguiente frase: “Machala siempre ha sido una ciudad de cultura gastronómica, al machaleño le gusta alimentarse bien” (Elizalde, 2015)

Continuando con las entrevistas se avanzo al cantón Pasaje donde se dialogo con Andrés Sebastián Chef y Food Stylist, propietario de “El Libertador Cevichera” muy famoso restaurant en la ciudad de pasaje que se caracteriza por sus platos típicos a base de mariscos y su especialidad el ceviche.

Andrés relata con mucho entusiasmo sobre el tema que le apasiona la comida, comenta que según su experiencia los platos que el considera típicos en la provincia son con especímenes locales como el Caldo de Raspa y la Gualilla (esta en extinción), y algunas adaptaciones de platos Ecuatorianos del repertorio costeño como lo son el bolón de verde, majarisco (influencia peruana), parihuela (influencia peruana), guatita, ceviches y encebollados. Considera al verde como el producto insignia de la provincia ya esta presente en casi todas la preparaciones sobre todo si son a base de mariscos el verde es algo infaltable, y mas aun teniendo tantos cultivos de plátano en la provincia.

Hay mucho que aprender sobre nuestra gastronomía antes de la colonización ya que es mundo muy amplio de explorar pero muy interesante. Pasaje a pesar de ser un cantón de la costa esta lleno de muchos “serranos” por ello el intercambio cultural es muy importante ya que se puede ver reflejado en la comida y en la mesa de las familias pasajeñas.

El Food Styling es la fotografía de comida desde un ángulo comercial entonces lo que se quiere es envolver al comensal empezando por los ojos. En cuanto a técnicas solo se requiere de buena iluminación natural y un buen gusto para adornar un plato sin caer en el Barroco. (Sebastian, 2015)

Para el momento de realizar la producción fotográfica Andrés nos recomienda usar una buena cámara, un lente fijo de 50mm o 100 es bueno, rápido 1.8 si no se tiene trípode. Y Sobre todo tener todo fresco y cosas que haya que cortar en ese rato hacerlo para obtener lo mas fresco y apetitoso. Y En el caso de carnes que se vean jugosas.

“Pasaje esta bien es el Pasaje de las Nieves ese pueblo donde todos los Chasquis paraban antes de entrar en la Sierra. Así que era un centro de intercambio cultural y así quedo se puede encontrar desde fritada, mote y chochos hasta los snacks mas costeños que hay como el chifle, bollo y corviche”. (Sebastian, 2015)

En las entrevistas y observaciones se pudo hacer la degustación de los platos de los lugares donde asistimos esto nos da una noción mas cercana de lo que son los platos típicos de la provincia sabiendo que su principal fuerte son los

mariscos y los platos preparados o acompañados con plátanos producto insignia de la provincia.

Para tener una visión mas amplia de lo que es la gastronomía en la provincia, se hizo un sondeo de los restaurantes mas reconocidos y visitados en la región, con esta lista de restaurantes se realizo una encuesta a los mismos para poder llegar a deducir conjunto a la información obtenida en las entrevista y observaciones cuales son los platos típicos mas representativos de la provincia.

Primeramente se empezó con un sondeo a través de la guía telefónica de El Oro, en el cual se investigo la cantidad de restaurantes existentes en la provincia, de los cuales nos centramos específicamente en los restaurantes de platos típicos.

Seguido a esto se continuo con la exploración mediante paginas webs, las fuentes de donde se obtuvo esta información fueron de guías gastronómicas online, paginas turísticas en las cuales los visitantes califican los restaurantes que han visitado, entre las cuales tenemos la mas reconocida red online de lugares turísticos Trip Advisor, ella nos brinda información certera y calificación de los visitantes. Se tomo información de las fans pages de Facebook de los respectivos restaurantes para saber el nivel de aceptación del mismo en e medio A continuación las guías de donde se recolecto la información para elaborar nuestra lista de restaurantes:

- www.tripadvisor.com
- www.machalacuchara.com/restaurantes

- www.viajeros.com
- www.pueblos20.net
- www.visitaecuador.com

Sumado a los datos anteriores también se tomaron los datos consultados a la asociación gastronómica DAGA en la provincia de El Oro, la cual nos supo corroborar que existen 30 restaurantes inscritos hasta el momento. También se obtuvo información de los restaurantes inscritos en el SRI lo cual nos dio una amplia base de datos para poder tener nuestra lista de restaurantes.

Como resultado a todo este proceso se obtuvo una lista de 237 restaurantes de los cuales se seleccionaron los de target medio alto y los restaurantes específicos de comida típica para lo cual nos reflejo la lista de restaurantes que detallamos a continuación, cabe destacar que se hizo la selección también basada en los diferentes cantones y su popularidad entre las paginas y guías gastronómicas online.

ARENILLAS:

Picantería Michael

Picantería la Choza

Picantería D' Jhomer

El Gitano

La Chocotada

La Cabaña

(Preparación de Mariscos)

ATAHUALPA:

Restaurante los Gemelos (Paccha)
(Preparación de comida tradicional)

BALSAS:

El Mirador
Restaurant Melanys
Restaurant Don Pepe
(Preparación de comida tradicional)

CHILLA:

Gerichos Restaurant
(Preparación de comida tradicional)

EL GUABO:

Marisquería La Cueva de Rachito
Puerto Guabo
El Marinero
El Dorado
El Bambino
(Preparación de comida internacional y tradicional)

PIÑAS:

Hostería el Paraíso (Moromoro)
Restaurant Su Casa
Royal Palace Restaurant
El Chaparral
Criollo de Don Villa
Rinconcito Amarillo
(Preparación de comida internacional y tradicional)

MACHALA:

De Manglar

Picantería Paraíso del Edén

Heike Marisquería

Al Callao Marisquería

Picantería Puerto Mar

Pepes Restaurant

La Tricicleta

La Olla Criolla

Sarita Restaurant – El Pescado Saltarín

La Casa del Tigrillo

Buena Mesa

200 Millas

Las Tinajitas

El Meson de Luigi

Waikiki

Al Grill y algo mas

(Preparación de mariscos y comida tradicional)

HUAQUILLAS:

Puerto Varadero

Acuarious Restaurant

Gusto Exquisito

El Algarrobo

Puerto Hualtaco Picantería

(Preparación de comida a base de mariscos)

LAS LAJAS:

No se encontró nada relevante.

MARCABELÍ:

No se encontró nada relevante.

SANTA ROSA:

Jantors Picantería

Picantería Riberas del Pacifico

El Chino Picantería

Hola La Ola - Puerto Jelí

Picantería Jambelí - Puerto Jelí

Picantería Caribe

Picantería Doña Rosa

(Preparación de mariscos y comida tradicional)

PASAJE:

El Libertador Cevichería

(Preparación de mariscos y comida tradicional)

PORTOVELO:

Restaurant Ronnie Fer

Los Molinos Restaurant

Calicho Restaurant

Cali Café

(Preparación de comida tradicional)

ZARUMA:

El Tigrillo Gourmet

Restaurant 200 Millas

El Mesón de Joselito

Restaurante Pinta Negra

Costa Azul

Cali Café

Cafetería Central

El Chamizal

El Chivo

Mesón de Joselito

Con esta lista de 65 restaurantes con la que contamos será nuestra población con la que procederemos a calcular la muestra para poder pasar al siguiente paso que será el desarrollo de la encuesta para poder determinar cuales son los platos que mas se identifican como típicos en la provincia.

Para sacar la muestra a la cual se aplicaran las encuestas se puso en practica la siguiente formula:

$$n = \frac{Z^2 (p \cdot q)}{e^2 + \frac{Z^2 (p \cdot q)}{N}}$$

n= Tamaño de la muestra
z= Nivel de confianza deseado
p= Proporción de la población con la característica deseada (éxito)
q= Proporción de la población con la característica deseada (fracaso)
e= Nivel de error dispuesto a cometer
N= Tamaño de la población

Se utilizo un muestreo aleatorio simple, con un margen de error del 10% y nivel de confianza del 99% que nos arrojo como resultado que nuestra muestra es de 47, es decir que la encuesta se aplicara a 47 restaurantes de los 65 que tenemos como población.

Con la muestra de 47 restaurantes seleccionados se procedió a realizar las encuestas a los restaurantes de los cuales se han seleccionado 24 de la parte alta de la provincia y 23 restaurantes de la zona baja para así tener equidad en cuento a los criterios y respuestas que obtengamos.

Con todos estos datos listos se procedió a realizar las encuestas que constan de dos preguntas, una de opción múltiple en la que constan las opciones de platos a elegir y la segunda es una pregunta cerrada.

2.1.2 ANÁLISIS, INTERPRETACIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Se realizaron las encuestas, las cuales constaban de dos preguntas (ver anexo 2) y los resultados se los detalla a continuación:

¿Cual de los siguientes considera Ud. que son platos típicos de la Provincia de El Oro? (seleccione los que crea necesarios)

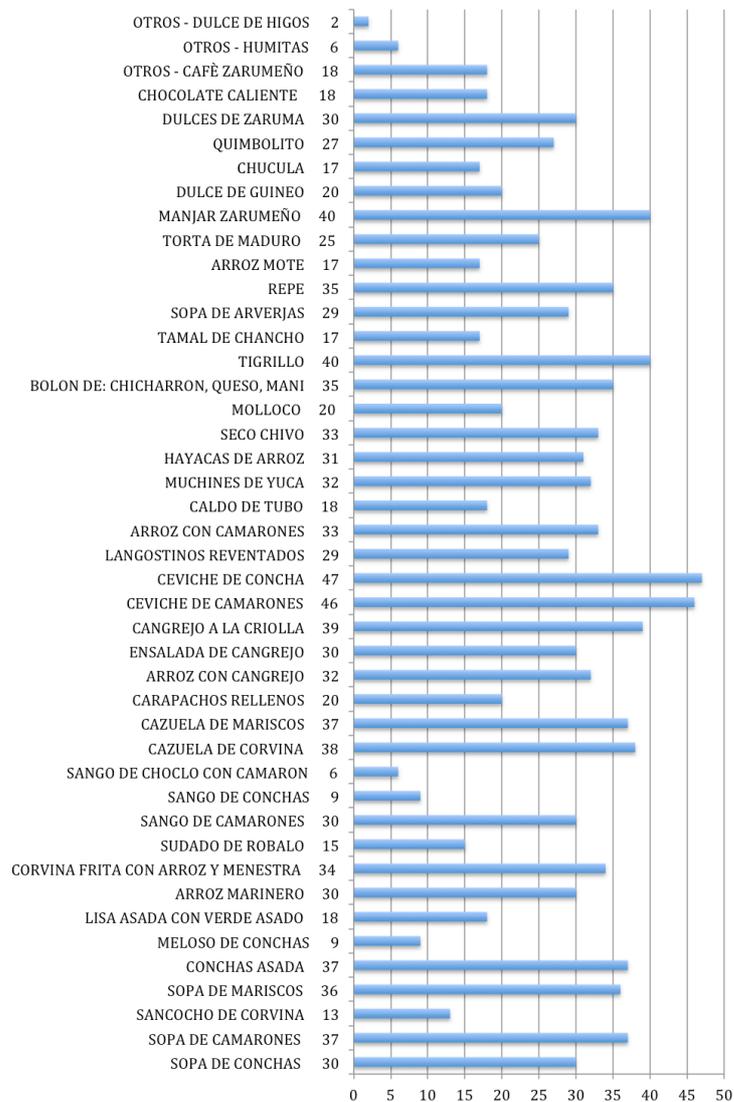


Figura 1. Cuadro estadístico.

Del análisis anterior se pudo deducir la cantidad de restaurantes que consideran típico a cada plato especificado en la lista. Siendo entre ellos los de mayor popularidad el Ceviche Concha, Ceviche de Camarón, Dulces de Zaruma y el famoso y reconocido Tigrillo.

En la segunda pregunta los resultados fueron los siguientes:

¿Cree Ud. necesario la elaboración de un libro de platos típicos de la provincia?



Figura 2. Cuadro estadístico segunda pregunta.

Del análisis de esta pregunta no nos queda la menor duda de que los restaurantes ven como algo beneficioso la elaboración de un libro de recetas de la provincia de El Oro.

Una vez analizado toda la información de las encuestas mas las información de entrevistas y observaciones se llego a la conclusión de que los platos que se incluirán en el producto editorial final son los siguientes:

- Sopa De Conchas
- Sopa De Camarones
- Sancocho De Corvina
- Sopa De Mariscos
- Conchas Asada
- Meloso De Conchas
- Lisa Asada Con Verde Asado
- Arroz Marinero
- Corvina Frita Con Arroz Y Menestra
- Sudado De Robalo
- Sango De Camarones
- Sango De Conchas
- Sango De Choclo Con Camarones
- Cazuela De Corvina Y De Mariscos
- Carapachos Rellenos
- Arroz Con Cangrejo
- Ensalada De Cangrejo
- Cangrejo A La Criolla
- Ceviche De Camarones
- Ceviche De Concha
- Langostinos Reventados
- Arroz Con Camarones
- Caldo De Tubo
- Muchines De Yuca
- Hayacas De Arroz
- Seco Chivo
- Molloco (Carne De Chancho)
- Bolones (Chicharrón – Queso – Maní)
- Tigrillo
- Tamal De Chancho

- Tamal de Maíz
- Sopa De Alverjas
- Repe
- Arroz Mote
- Torta De Maduro
- Manjar Zarumeño
- Dulce De Guineo
- Chucula
- Quimbolito
- Dulces De Zaruma
- Chocolate Caliente
- Café Zarumeño

Estos resultados fueron obtenidos mediante, por la deducción de las entrevistas y la basta experiencias de los entrevistados y encuestados en cuanto a la gastronomía Orense. También se considero el origen de los productos de los platos.

2.2 ANÁLISIS DE PROYECTOS SIMILARES

Los proyectos anteriores encontrados referentes al tema se encontraron dos libros, uno que se basa en específicamente en la ciudad de Zaruma llamado Sabores y Saberes de la Cocina Zarumeña escrito por la Sra. Romero y el otro llamado Sabores y Saberes de la Cocina Pasajeña de Jonathan Sánchez Ugarte.

La información encontrada en estos libros es muy valiosa y sirve de guía para la realización de esta investigación. Su información es muy rica en cuanto a lo que al cantón que hace referencia se refiere ya que nos da una amplia visión de lo que es la cultura

gastronómica en ese sector, pero nos queda debiendo en cuanto a lo que se refiere a la provincia ya que no generaliza y se queda específicamente en dicho sector citado.

Pudimos constatar mediante la autora de Sabores y Saberes de la Cocina Zarumeña que ella organizó talleres, encuestas, se recogieron testimonios y se partió de la recolección de “recetas” del más variado menú que daban cuenta del arte culinario tradicional que convivía con la familia, finalmente se pudo reunir 80, las mismas que constan en el libro de 103 páginas. Todo esto referente a la ciudad de Zaruma. En cuanto al libro Sabores y Saberes de la Cocina Pasajeña es un libro también muy amplio en cuanto a las recetas del cantón Pasaje y su investigación ha sido desde un punto de vista diferente ya que lo realizó un chef a diferencia del ejemplar de Zaruma que lo realizó una historiadora.

En el aspecto del diseño los dos libros nos quedan debiendo mucho ya que sus portadas son muy pobres y poco llamativas, su diagramación no es muy buenas y es desordenada. En lo que se refiere a fotografías están desenfocadas y no resaltan lo apetitoso del plato.

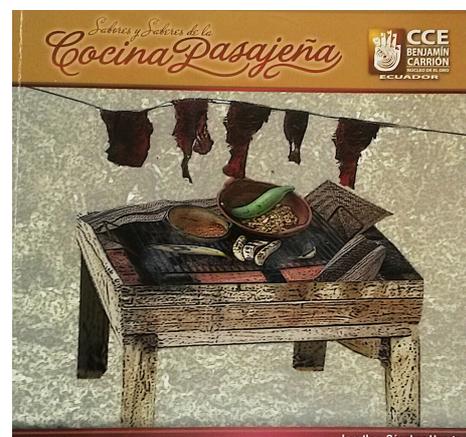
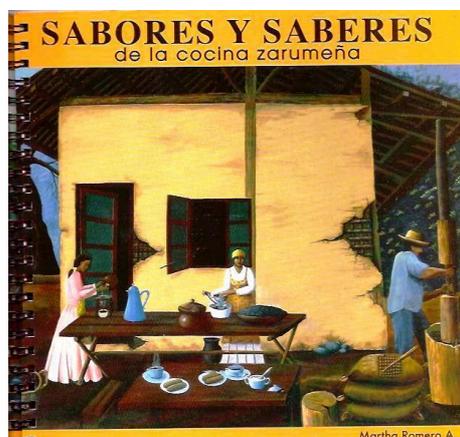


Figura 3. Libro Sabores y Saberes Zaruma. Figura 4. Libro Sabores y Saberes Pasaje.

El siguiente libro que se analizó es “Rutas y Sabores del Cebiche”, libro de origen peruano en el cual hace referencia a la cultura gastronómica peruana y su plato insignia el cebiche, de este libro podemos rescatar su línea gráfica la cual es muy colorida y con un estilo moderno con toques prehispánicos y un toque de pop art ya que se basa en los elementos autóctonos y populares del ceviche.

Aunque este libro tiene un contenido más histórico en cuanto al origen del ceviche si cuenta con unas cuantas recetas en su interior. Resulta muy interesante también investigar la gastronomía peruana ya que dada su cercanía a la provincia de El Oro tiene cierta influencia en su cultura sobre todo en poblaciones fronterizas como lo es Huaquillas donde se consume mucho este tipo de comida. Este libro también hace hincapié en la diferenciación del estilo del ceviche peruano del ecuatoriano del cual podemos citar lo siguiente:

Los ecuatorianos preparan el ceviche con pescado crudo cortado en limón, añadiéndole sal, pimienta, cebolla, tomate, aceite y perejil. En algunas zonas es costumbre pasar el pescado rápidamente por agua caliente. En el caso de los camarones, estos son previamente cocidos y se sirven con salsa de tomate. El ceviche de concha se elabora con el molusco crudo y en su propio jugo. A diferencia de los hábitos peruanos los ecuatorianos suelen comer el ceviche en tazón y con cuchara. (Valderrama, 2007)

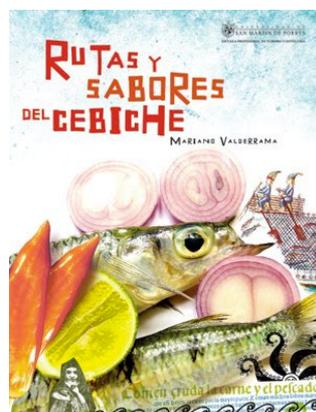


Figura 5. Libro Rutas y Sabores del Cebiche.

CAPÍTULO III

ANTEPROYECTO

3. ANTEPROYECTO

En esta parte de nuestra investigación llevaremos a cabo todo el proceso de diseño que conlleva un producto editorial como lo será el libro de recetas típicas de la provincia de El Oro.

La condición necesaria e indispensable para el diseño de un libro es el conocimiento y análisis de su contenido. Por lo tanto el diseño comenzará del interior hacia el exterior según una idea global y totalizadora que los haga funcionar como un todo coherente. La estructuración del campo visual en el libro es secuencial según el recorrido de las páginas, que en nuestra cultura se da de izquierda a derecha y de arriba hacia abajo.

3.1 DEFINICIÓN DE CRITERIOS DE DISEÑO

Luego de haber realizado la parte investigativa referente a nuestro proyecto pudimos concebir un diagnóstico bastante claro de cómo podemos afrontar la problemática que se nos presentó.

Lo primero que definimos para empezar es el nombre que daremos a nuestro libro, después de una consulta adicional a los entrevistados mencionados en la metodología sobre cual creía que sería el nombre adecuado para el libro, se tuvo varias opciones las cuales relatamos a continuación:

- Tradición Orense
- Sabores y Saberes de la Provincia de El Oro
- El Oro en la Cocina
- Cocina Orense
- Sabores y Tradiciones

Después de un análisis basado en la tradición, historia y cultura de la provincia, en donde se volvió a consultar al Profesor Voltaire Medina y al Sr. Ángel Elizalde se llegó a la conclusión que la palabra “Sabores” abarca todo lo que se quiere transmitir que es el sabor y el legado de una rica cultura gastronómica existente en la provincia por ello el nombre que se le dará al libro es “Sabores Orenses”.

Empezando con los criterios de diseño definimos primero la tipografía que usaremos. Se pretende usar tipografías que brinden lectura continua y sin interrupciones.

Tipografía para los títulos será de mayor peso, con trazos gruesos, para que provoquen alto impacto en el lector. Para el cuerpo del texto el tamaño de la tipografía se propone un promedio de 10 a 12 puntos, esto ayudará a una lectura fluida.

Se prevé el uso de tres familias tipográficas, Serif, San Serif y Cursiva que principalmente se diferencian por los rasgos en sus terminaciones. Su utilización es pensada desde el producto que se quiere realizar y hacia el público que está dirigido.

Brindar al usuario la legibilidad necesaria para su correcta lectura. El uso de los diferentes tipos de letras va ligado directamente al lector. La tipografía serif por tener terminaciones hace que la

lectura se vuelva más continua, mientras que la san serif presenta trazos más gruesos y puede utilizarse para textos cortos como títulos, el estilo de tipografía cursiva le da un poco de personalidad al documento o diseño esta tipografía amigable resalta entre tanta línea recta y le da un poco de notoriedad a lo que queremos resaltar. En este caso las tipografías que usaremos son las siguientes:

Nexa Rust Slab Black Shadow

ABCDEFGHIJKLMN
ÑOPQRSTUVWXYZ
ABCDEFGHIJKLMN
ÑOPQRSTUVWXYZ
1234567890

Nexa Rust Script L 0

ABCDEFGHIJKLMN
OPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklm
nopqrstuvwxyz
1234567890

LuzSans-Light

ABCDEFGHIJKLMN
ÑOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmn
ñopqrstuvwxyz
1234567890

Se tomo la imagen de un banano en forma vectorial para denotar la importancia de este producto en la provincia dado que es su principal producto de comercialización nacional e internacional, de modo que las personas siempre asocian la provincia de El Oro con este producto insignia, la línea grafica inicial queda de la siguiente manera:



Figura 6. Logotipo Sabores Orenses

Se debe tomar en cuenta el uso de las retículas, las cuales son guías que ayudan a colocar los diferentes elementos con la finalidad de obtener un orden y una estética. Basándonos en el concepto de Timothy Samara en su libro Diseñar con o Sin Retícula:

La retícula es un principio organizador en diseño grafico cuya influencia esta profundamente arraigada en la practica actual y al mismo tiempo se combate en las escuelas de diseño: un principio que se ensalza y se vilipendia por igual debido a las ideas absolutas inherentes a su concepción. (Samara, 2004)

Por ello llegamos a la conclusión de que hay diferentes formas de trabajar, la primera con una retícula rígida y la segunda sin retícula pero siempre pensando con la idea de organizar los elementos. Al tratarse el proyecto de un libro recetario, es primordial el uso de una retícula que muestre un sistema ordenado de información, para así colocar las diferentes recetas, fotografías y demás elementos. En esta propuesta se deberá manejar imágenes grandes.

La fotografía será digital por las facilidades que esta presta, se considerará para este punto las recomendaciones de la técnica del Food Styling que nos supo dar el Chef Andrés Sebastián y el Fotógrafo Marcelo Cabrera, estas recomendaciones fueron en base a el tipo de tomas, el cuidado de detalles, luces, entre otros. Considerando el tipo de diagramación se podrá establecer el tamaño de las fotografía, las tomas en su mayoría mostrarán primeros planos en donde se resalten detalles del montaje de plato.

En cuento al formato en primera instancia se propone un formato cuadrado de 19 x 19 cm. La principal función de un formato cuadrado es la versatilidad que otorga para colocar cada uno de los elemento en el momento de diagramar, y por sobre todo su comodidad para almacenarlo en cualquier lugar dado que será un libro de recetas y necesita estar en constante movimiento. Un dato muy importante es que durante nuestra investigación se pudo contratar que la mayoría de libros de cocina se diagraman en un formato cuadro y en un formato que va desde los 30 x 30 cm hasta aproximadamente 12 x 12 cm.

El uso del color es un aspecto muy importante en todo diseño, más aún en un producto editorial. La gama de colores iniciales que se manejara a la hora de diseñar será la siguiente:



Figura 7. Primera propuesta de colores.

El amarillo se lo tomara como color principal de nuestro libro ya que este es color del principal producto de la provincia el banano, el amarillo es un color vibrante que representa alegría y nos invita al entusiasmo siendo un color cálido favorece siempre al apetito también. El color cian que se ha escogido estará en la sección de las recetas de la “parte baja” de la provincia representándolos mas frescos producto que encontramos en el mal. Y finalmente el color naranja que será el usaremos en la sección de la “parte alta” de la provincia este representado la alegría de su gente y sus tierras color naranjas de sus montañas.

Al tratarse de un recetario de cocina, enfocado a los platos típicos, los contenidos básicamente serán recetas, descripciones y fotografías. Cada receta deberá tener su listado de ingredientes, un detalle del proceso, la fotografía indicativa del plato.

3.2 DESARROLLO DE BOCETOS O ARTES INICIALES

En este punto tocaremos el desarrollo de nuestra propuesta grafica a través de los bocetos o arte iniciales, todo ese viaje desde el inicio para saber como tomo forma la idea y lograr plasmarla en el producto final. A continuación los bocetos.



Figura 8. Boceto de Logotipo de Libro

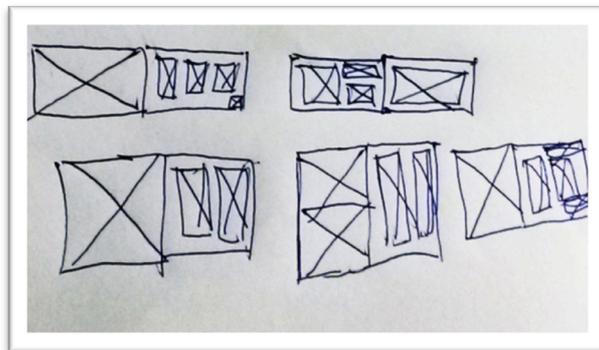


Figura 9. Bocetos de primeras retículas.



Figura 10. Bocetos de posibles portadas.

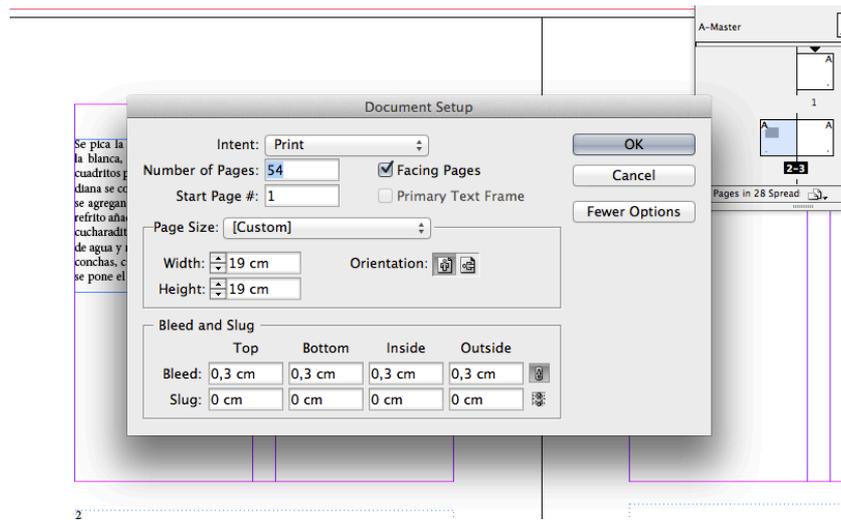


Figura 11. Bocetos de diagramación.

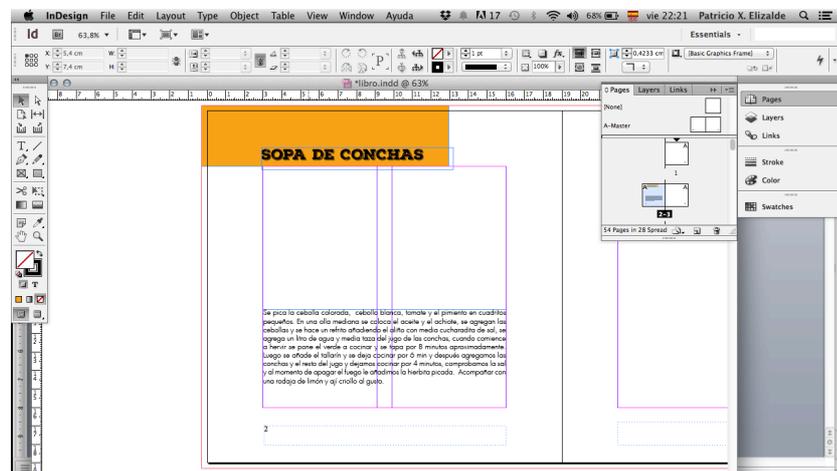


Figura 12. Bocetos de diagramación.

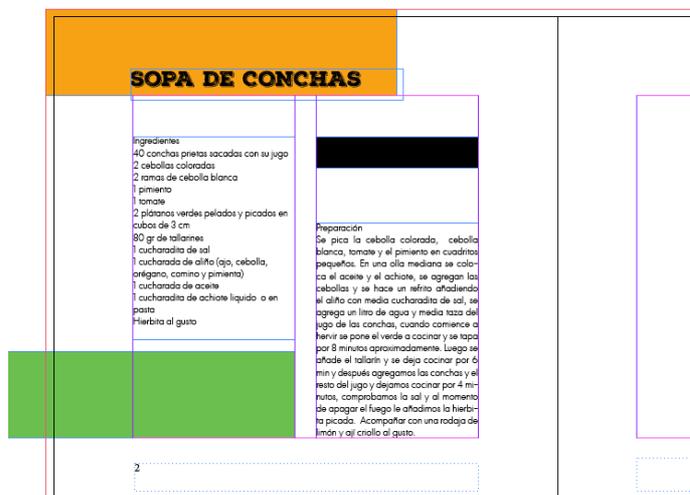


Figura 13. Bocetos de diagramación.



Figura 14. Producción fotográfica de prueba.



Figura 15. Proceso de edición de fotos de prueba.



Figura 16. Proceso de edición de fotos de prueba.



Figura 17. Fotos finales de prueba Ceviche.



Figura 18. Fotos finales de prueba Bolón.



Figura 19. Fotos finales de prueba Ceviche.

3.3 DESARROLLO PROPUESTA GRÁFICA INICIAL

ESTILO

El estilo que se definirá para el diseño del libro se basará en el Pop Art. Esta corriente artística de la etapa modernista realza el valor de la cotidianeidad. De este modo, a través de imágenes y representaciones de objetos populares (como es en este caso el banano) intenta retratar la realidad del momento. Cabe resaltar que esta corriente artística tuvo su auge en la década de los 60 donde alcanzo su máximo apogeo de la mano de artistas como Andy Wharhol.

Sabiendo que la cultura gastronómica de un pueblo o región es parte muy importante de su identidad y cultura popular, nada mejor que esta corriente artística del Pop Art para destacar esa cotidianidad de sabores que representa la provincia de El Oro. Teniendo en cuenta que el banano representa parte muy importante de la cultura popular orense ya que Machala es la llamada Capital Bananera del mundo por excelencia, se escogió este elemento como símbolo para representar lo que es la cultura orense ya el esta muy pregnado en la memoria de las personas.

FORMATO DE PROPUESTA 19X19 CM

Se llego a la conclusión después de observaciones y análisis de libros de cocina que el mejor formato para un recetario es un formato cuadrado, ya que al ser un libro que se manipulará mucho por ser un recetario debe ser fácil de manipular y fácil de guardar. Al ser un formato cuadrado las fotografías se situaran de manera completa en el formato cuadrado dando un completo protagonismo a la misma

destacando el plato deseado. El siguiente punto por el que se eligió este formato es por el formato de los pliegos de imprenta, ya que cada hoja se imprimirá en una hoja A4 donde cabe perfectamente el tamaño de nuestra pagina 19x19cm.

RETÍCULA

La retícula utilizada para la diagramación del libro es la Retícula Jerárquica. Su lógica es diferente a las demás retículas ya que se estructura a base de una organización que se adapta a la relevancia y funcionalidad de una mayor diversidad de contenidos. Esta retícula se adapta perfectamente al estilo del libro ya que muy fresca y da libertad para organizar el contenido como lo son texto y fotos.

A continuación en la grafica se puede observar la retícula inicial que se utilizara en la diagramación del libro:

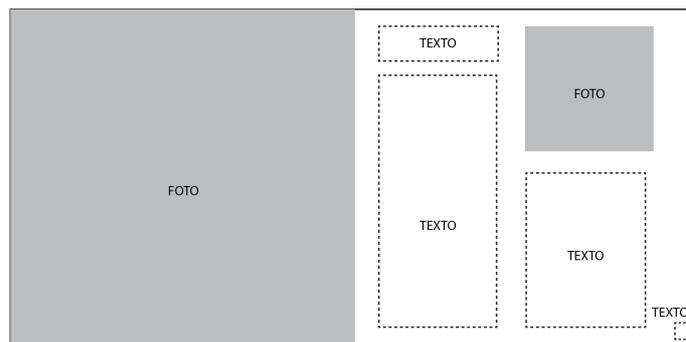


Figura 20. Retícula Inicial.

TIPOGRAFIA

La tipografía utilizada para el nombre del libro y el títulos es “Nexa Rust Slab Black Shadow” es una tipografía fuerte y pesada

pero al mismo tiempo denota jerarquía, tradición, antigüedad, que es lo que queremos destacar con la palabra sabores, denotar la tradición del sabor en la cultura oreña y en ese sentido esta tipografía cumple con los requerimientos que buscamos.

Para el contenido interior del libro se utilizará la tipografía LuzSans-Light, este es un estilo tipográfico tipo palo seco, esta tipografía es fácil de leer y legible, el tamaño a utilizarse será entre 9 a 11 puntos.

COLORES

La paleta de colores utilizada para elaborar las artes iniciales fueron colores que se identifiquen con el estilo escogido como lo es el Pop Art por ende se escogieron colores fuertes como lo son el amarillo que es el color principal de la línea gráfica, entre los demás colores se tienen dos propuestas con la que se inició el proceso de los bocetos, que son el amarillo, cian y naranja; en la segunda opción de colores para la diagramación y línea gráfica tenemos el amarillo, turquesa y violeta.



Figura 21. Propuesta de color opción 1. Figura 22. Propuesta de color opción 2.

En cuanto a la segunda opción color amarillo sería el color principal que hace alusión al banano y a la alegría de la gente de provincia y a lo delicioso y vibrante de sus platos, el color turquesa representa el mar y los mariscos de la “parte baja” de la provincia, mientras que el color violeta representa la religiosidad y seriedad de la “parte alta” de la provincia.

POSIBLES PORTADAS Y PAGINAS INTERIORES



Figura 23. Propuesta de portada y contraportada.



Figura 24. Propuesta de página interior.



Figura 25. Propuesta de página interior.



Figura 25. Propuesta de página interior.



Figura 26. Propuesta de portada y contraportada.



Figura 27. Propuesta de página interior.



Figura 28. Propuesta de página interior.



Figura 29. Propuesta de página interior.

CAPÍTULO IV

DESARROLLO DEL PROYECTO

4. DESARROLLO DE LÍNEA GRÁFICA DEFINITIVA

En esta parte definiremos los criterios finales de diseño de el producto final con la línea gráfica definitiva, para lo cual se ha tomado en cuenta todas las sugerencias y correcciones realizadas en la primera exposición del proyecto.

Se ha logrado una armonía en todo el diseño tanto exterior como interior del libro ya que como hace referencia en su libro 101 Reglas para el Diseño de Libros (Kapr, 1985) “se debe rescatar que todas las partes del libro deben estar diseñadas en función de una concepción estética única. Todos los elementos: tipo o familia de letras, ilustración, tipografía, colores, encuadernación y forro, deben armonizar entre sí.”

MEDIDAS - TAMAÑO

Las medidas finales del libro de acuerdo a todas las características requeridas quedan de la siguiente manera 22 x 22 cm. De acuerdo a Kapr que afirma en su libro lo siguiente:

En los volúmenes ilustrados, el formato obedece al tipo y al tamaño de las ilustraciones. Si alrededor de la mitad de las ilustraciones son de formato alto y la otra mitad de formato transversal, es recomendable un formato aproximadamente cuadrado, que, sin embargo, sólo impresiona bien desde el punto de vista óptico cuando la altura es algo mayor que la anchura. Por ejemplo: 21 x 24 cm ó 24 x 27 cm. (Kapr, 1985)

CANTIDAD DE PAGINAS

El libro consta de 63 hojas y 126 paginas donde encontramos las recetas y fotografías de los platos.

COLUMNAS

La diagramación del libro se ha realizado a dos columnas, dado que Kapr afirma que “cuando existe la presencia de ilustraciones o tablas amplias exigen una caja amplia, es preferible una disposición a dos o más columnas”. (Kapr, 1985)

MÁRGENES

Los márgenes utilizados al momento de diagramar el libro final fueron de 2,5 en la parte superior, 2,5 en la parte inferior, 2,5 en el margen izquierdo y 2,5 en el margen derecho. Estas medidas brindan el espacio necesario para facilitar la lectura y darle frescura al libro. Las medidas fueron tomadas de acuerdo a los lineamientos de Kapr en el libro 101 Reglas para el Diseño de Libros “La anchura de los márgenes depende de la finalidad del libro, de los caracteres en que esté compuesto el libro y de la interlineación.” (Kapr, 1985)

SANGRADO:

La sangría que hemos dejado para el libro es la estándar que se maneja en la industria editorial que va desde los 0,5 mm hasta los 0.3 mm, en este caso se uso una sangría de 0,3 mm.

PERFIL COLOR

Un perfil de color no es más que una parte de la información de la imagen, es el diccionario de color que utiliza la misma imagen para entenderse con el mundo exterior, y principalmente sirve para poder hacer las conversiones de color necesarias con alguna seguridad en el proceso.

El caso de nuestro libro se ha utilizado el perfil de color **CMYK – Coated FOGRA39** que se usa especialmente para la impresión de papeles estucados o couche, que es el papel en el cual será impreso el libro. Añadiendo este perfil de color a nuestros documento y fotografías nos asegura que el color a la hora de la impresión sea el correcto y no haya alteraciones de color al final.

COLOR

La paleta de colores finales utilizados en el libro son los siguientes: turquesa, violeta, magenta y amarillo. A continuación describimos cada color:

- Turquesa: Representa el azul de los mares de la zona baja donde encontramos los mariscos de la provincia.
- Violeta: Representa la religiosidad que existe en al provincia sobre todo en la zona alta de la misma.
- Magenta: representa lo vibrante, calidad y hospitalaria que es la gente de la provincia de El Oro.
- Amarillo: Representa al banano producto insignia de El Oro.



Figura 30. Colores línea gráfica final.

VALORES DE COLOR LAB Y CMYK

			
L: 78	L: 47	L: 56	L: <u>92</u>
A: -50	A: 52	A: 68	A: <u>-6</u>
B: 7	B: -32	B: -7	B: <u>90</u>
C: 65	C: 46	C: 11	C: <u>9</u>
M: 0	M: 83	M: 84	M: <u>5</u>
Y: 46	Y: 0	Y: 6	Y: <u>88</u>
K: 0	K: 0	K: 6	K: <u>0</u>

Figura 31. Valores Color Lab y CMYK.

SOLAPA

La solapa que usaremos en nuestro libro será muy parecida a la portada del libro con la diferencia de que en la parte posterior estarán fotos de los platos para darla mas vitalidad y que sea mas llamativa, esta solapa será impresa de los dos lados siendo el lado interior un mosaico amarillo colorido. También siguiendo las anotaciones de Kapr en su libro que asevera “la sobrecubierta tiene menos la función de proteger que la de un medio de propaganda. Es

un pequeño afiche adaptado al libro. Debe ser atractiva, moderna y eficaz; pero la propaganda ha de responder al espíritu y el objetivo del libro” (Kapri, 1985), se llega a la conclusión que la solapa del libro cumple con ambas funciones mencionadas.

PAPEL

Se considero para la impresión final del libro la elección de papel couche, este será de 200 gr ya que cumple con todas las necesidades requeridas, ya que estos papeles “son producidos para la impresión de ilustraciones y deben destinarse predominantemente a los libros artísticos e ilustrados” (Kapri, 1985)

RETÍCULA

En la diagramación final del libro se utilizaron dos retículas de tipo jerárquica, la cual nos da libertad para organizar los elementos y darle mas frescura y movilidad al libro a la hora de la lectura, todo esto siempre manteniendo el orden de los elementos que es lo que quiere lograr la retícula.

Haciendo referencia a Samara podemos citar lo siguiente en cuanto al uso de las retículas en el diseño grafico: El uso de la retícula es muy antiguo y se remonta a la antigüedad en la historia griega y romana, el diseño gráfico como tal, es una profesión joven, pero eso no la aleja de la necesidad de utilizarla como herramienta útil para la realizar su trabajo. Por supuesto que es en el diseño grafico donde también se combate su uso ya que es una profesión creadora e imaginativa que busca romper con esquemas preestablecidos, pero aún dentro de una composición en la que no se utilice una retícula formal, debe existir cierto orden. (Samara, 2004)

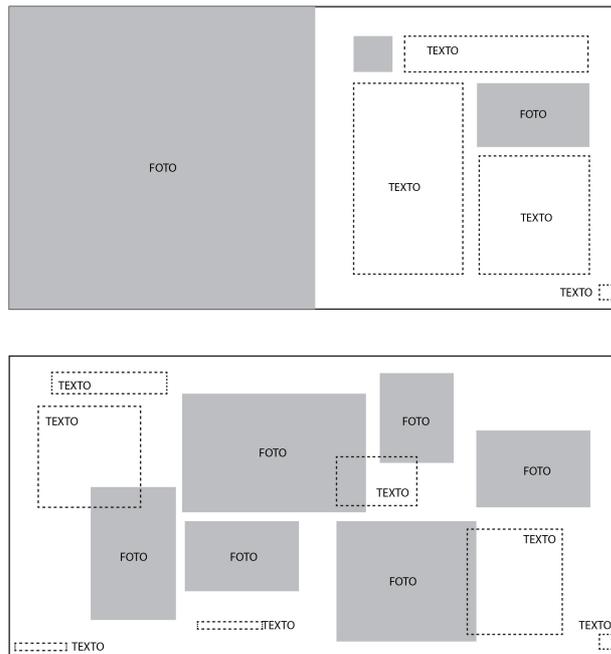


Figura 32. Retículas finales.

A continuación en la imagen podemos observar las dos retículas utilizadas, la primera usada para la diagramación de las recetas y la segunda usada para la división de secciones del libro.

TIPOGRAFÍA

La selección de la tipografía es parte muy importante dentro del proceso de diseño del libro ya que como dice (Kapr, 1985) “La correcta selección del tipo en la composición reviste gran importancia para la belleza del libro”

El tamaño de la tipografía seleccionada es de 12 puntos para los cuerpos de texto dado que es el tamaño que se complementa con el diseño ya que es un libro de recetas y los tipos no deben ser ni tan pequeños ni tan grandes. De acuerdo con (Kapr, 1985) asevera que “con el cuerpo de 12 puntos y los cuerpos mayores, el ojo, que tiene un punto de fijación en la separación de lectura usual, puede abarcar menos letras”, esto haría al lector fijarse exclusivamente en el texto de la receta.

El tamaño de los títulos y subtítulos abarcan un tamaño de entre 24 y 35 puntos.

A continuación tenemos las familias tipográficas con las cuales se ha trabajado el diseño del libro.

PARA TÍTULOS

Nexa Rust Slab Black Shadow

ABCDEFGHIJKLMN
ÑOPQRSTUVWXYZ
ABCDEFGHIJKLMN
ÑOPQRSTUVWXYZ
1234567890

Esta es una tipografía fuerte y pesada, muy llamativa y que no puede pasar desapercibida, sus efectos desgastados van muy con el tema que evoca un poco de antigüedad y tradición al mismo tiempo.

PARA SUBTÍTULOS

Nexa Rust Script L 0

ABCDEFGHIJKLMN
OPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklm
nopqrstuvwxyz
1234567890

Una tipografía cursiva con formas muy orgánicas va muy bien para cortar un poco la dureza de la tipografía anterior al darle un poco

mas vitalidad y movimiento al texto, combinando muy bien con el tema de tradición sin dejar de lado la modernidad.

PARA CUERPOS DE TEXTO

LuzSans-Light

ABCDEFGHIJKLMN

ÑOPQRSTUVWXYZ

abcdefghijklmn

ñopqrstuvwxyz

1234567890

Esta tipografía será usada en las cajas de texto dada su característica de tipografía palo seco facilita mucho la lectura y armoniza con todo el diseño.

PRODUCCIÓN FOTOGRAFICA

La producción fotográfica de los 48 platos fue realizada en la ciudad de Machala durante aproximadamente 2 semanas donde se realizo con esmero y cuidado la preparación de cada plato para su respectiva foto.

La preparación de los platos estuvo a cargo de Ángel Elizalde y Patricia Montaña quienes con su basta experiencia culinaria supieron elaborar todas las recetas de los platos típicos seleccionados.

Para la producción se escogieron los ingredientes mas frescos para la preparación de los platos, escogiendo entre ellos los mariscos de la pesca del día como fueron, pescados camarones, conchas y demás.

Para la toma de las fotografías se armo un pequeña locación dentro del área de la cocina que resulta muy favorable dado que una vez preparado el plato se pasa directamente a la toma de la fotografía. Nuestra locación contaba de un sin fin en color blanco, se utilizo luz blanca para poder resaltar mucho mejor los tonos de la comida.

Los instrumentos utilizados durante la producción fotográfica fueron los siguientes: Cámara Sony Alpha DSRL 390 con un lente de 50mm f.18 el cual es ideal para las tomas de fotografía de comida. También se utilizo un trípode y un rebotador de luz en color plata.

Al finalizar la producción fotográfica se realizo la respectiva selección e las fotos las cuales se procedió a editarlas en I software Ligthroom y Photoshop respectivamente.



Figura 33. Producción fotográfica.



Figura 34. Producción fotográfica



Figura 35. Producción fotográfica.



Figura 36. Producción fotográfica.



Figura 37. Producción fotográfica.



Figura 38. Producción fotográfica.

4.1 DESARROLLO FINAL DE PIEZAS GRÁFICAS

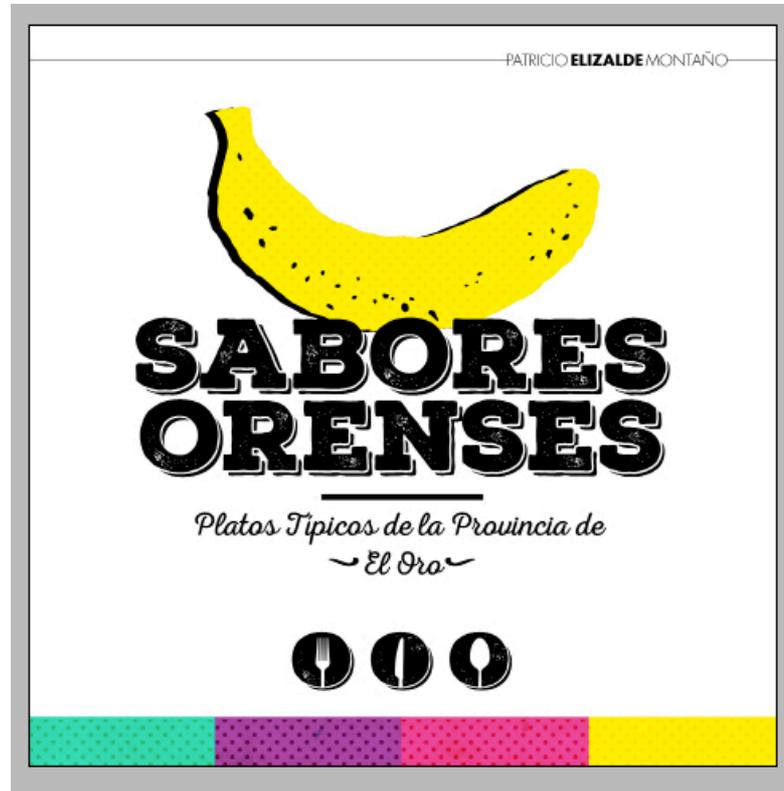


Figura 39. Portada Final.

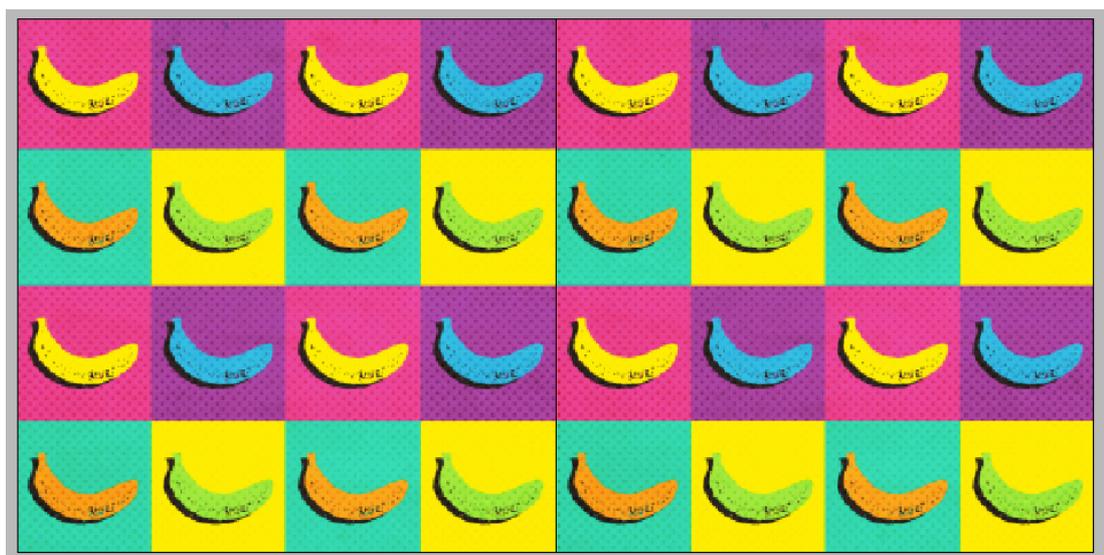


Figura 40. Página interior final.

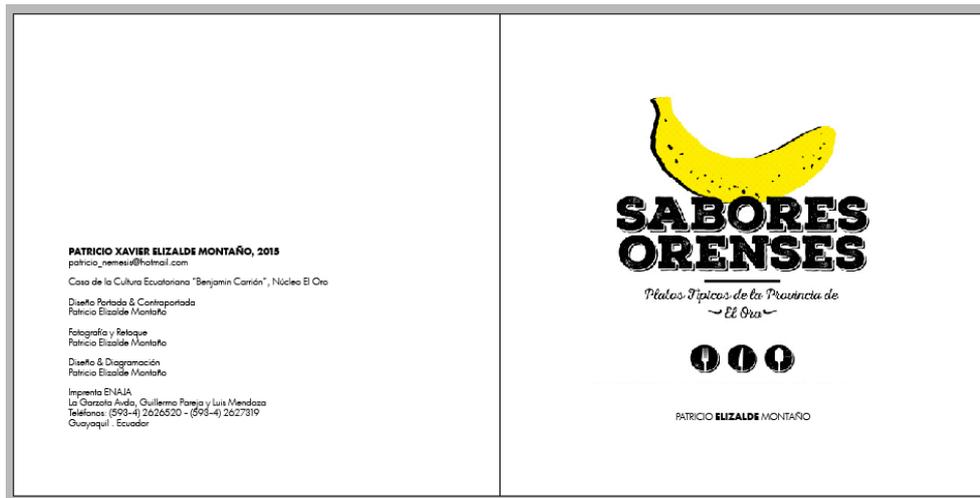


Figura 41. Página interior final.

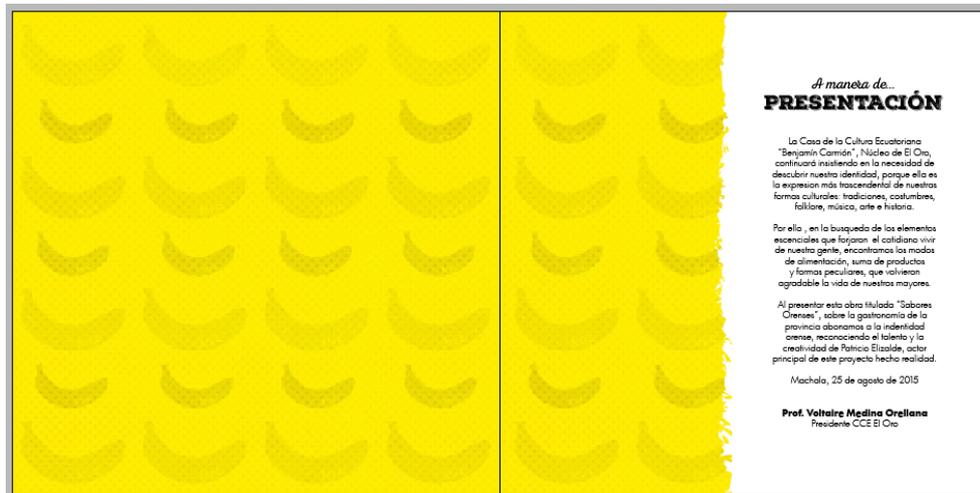


Figura 42. Página interior final.

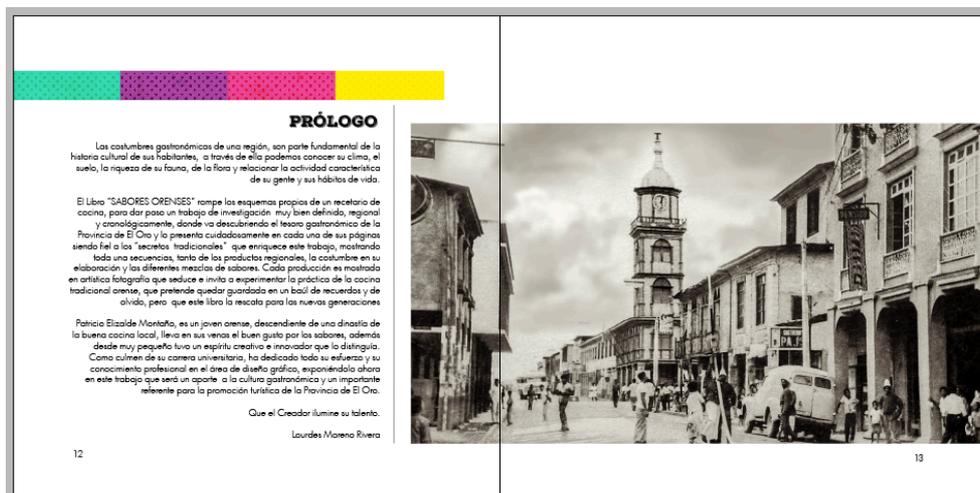


Figura 43. Página interior final.

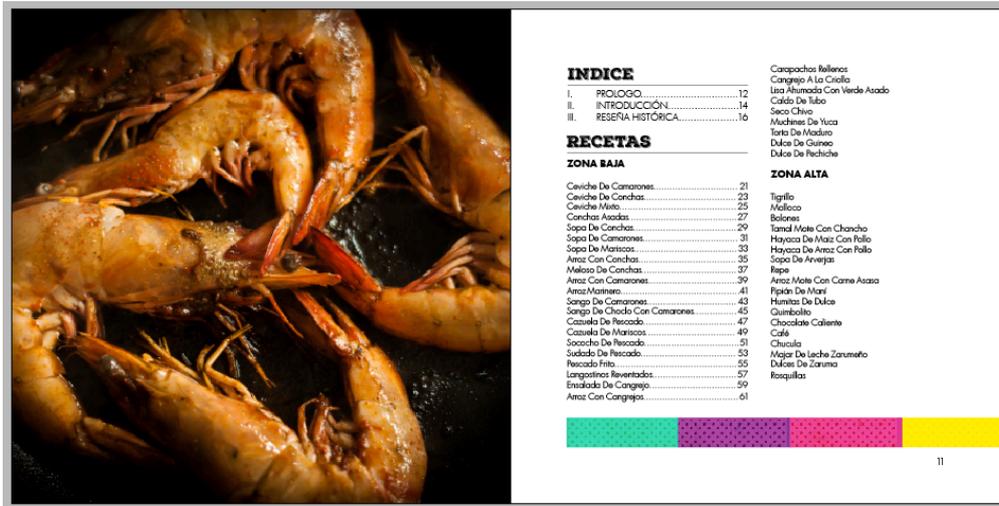


Figura 44. Página interior final.

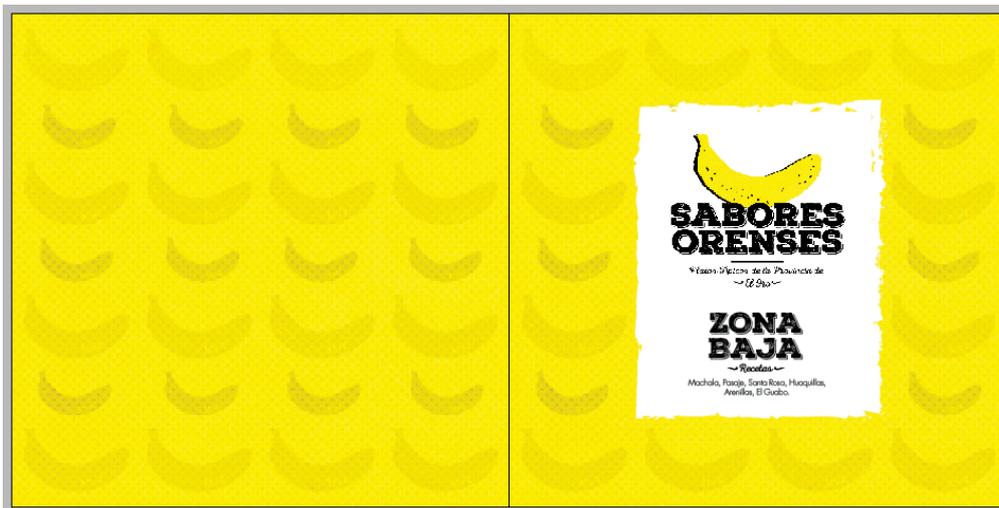


Figura 45. Página interior final.



Figura 46. Página interior final.

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Una vez realizada la investigación anotamos las siguientes conclusiones y recomendaciones como aportación final de este trabajo investigativo.

5.1 CONCLUSIONES

- La provincia de El Oro, ubicada al sur de la costa ecuatoriana posee una rica y variada cultura gastronómica.
- Se pueden establecer platos de la parte baja y la parte alta elaborados con productos que se producen y encuentran en el medio como son el banano, plátano y camarón.
- Algunos de estos platos propios de la provincia se han extendido a todo el Ecuador y forman parte de la cultura típica gastronómica ecuatoriana.
- Entre los platos típicos mas consumidos en la provincia de El Oro están los siguientes:
 - Tigrillo
 - Ceviche de Camarón
 - Bolón
 - Cazuela
 - Sancocho de Pescado
 - Ceviche de Conchas
 - Cangrejos Criollos

- Manjar de Zaruma
- Dulces de Zaruma
- Torta de Maduro
- Seco de Chivo

5.2 RECOMENDACIONES

- Realizar una difusión de la riqueza gastronómica de la provincia para fomentar el turismo de la misma.
- Capacitación al personal de los restaurantes de comidas típicas a través de las Escuelas Gastronómicas para que tengan un mayor conocimiento sobre la riqueza gastronómica de la provincia.
- Realizar un festival gastronómico con el apoyo del Ministerio de Turismo para fomentar la cultura gastronómica de la provincia a propios y extranjeros.

BIBLIOGRAFIA

Romero, M. (2009). *Sabores y Saberes de la Cocina Zarumeña*. Machala, El Oro, Ecuador: Ministerio de Cultura.

Lopez, E. (2014). *Dirección de Calidad e Innovación - Ministerio de Economía El Salvador*. Obtenido de Dirección de Calidad e Innovación: <http://www.innovacion.gob.sv/inventa/attachments/article/4873/La%20importancia%20de%20la%20gastronom%C3%ADa%20en%20el%20desarrollo%20tur%C3%ADstico%20de%20El%20Salvador,%20dici>

Fried, M. O. (2010). *Comidas del Ecuador*. Quito, Ecuador: Fried, Michelle Onisko.

Sontag, S. (1981). *Sobre la fotografía*,. Barcelona: Edhasa.

Medina, V. (2 de Junio de 2015). Entrevista Sobre historia de la alimentaria Orense. (E. Patricio, Entrevistador)

Cabrera, M. (4 de Junio de 2015). Entrevista sobre la Almentaria Orense. (P. Elizalde, Entrevistador)

Elizalde, A. (4 de Junio de 2015). Entrevista Sobre Platos Típicos de la Provincia de El Oro. (P. Elizalde, Entrevistador)

Sebastian, A. (6 de Junio de 2015). Entrevista sobre Food Styling. (P. Elizalde, Entrevistador)

Sanchez, J. (2011). *Sabores y Saberes de la Cocina Pasajeña*. Pasaje, El Oro, Ecuador: Casa de la Cultura Ecuatoriana Benjamín Carrión.

Kapr, A. (1985). *101 Reglas para el Diseño de Libros*. La Habana, Cuba: Empresa Editoriales de Cultura y Ciencia.

Valderrama, M. (2007). *Rutas y Sabores del Cebiche*. Lima, Lima, Perú: Universidad San Martín de Porres.

Samara, T. (2004). *Diseñar con o Sin Reticula*. Barcelona, España: Gustavo GLLL.

Frascara, J. (2000). *Diseño Gráfico Para La Gente*. Buenos Aires, Argentina: Ediciones Infinito.

ANEXOS

ANEXO 1

FORMATO DE FICHA DE ENTREVISTAS

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

FICHA DE ENTREVISTA EN PROFUNDIDAD

Tema: Entrevista Sobre historia de la alimentaria orense.

Fecha: 2 de Junio del 2015

Entrevistado: Profesor Voltaire Medina – Presidente CCE Núcleo el Oro

OBJETIVO DE LA ENTREVISTA

El objetivo de la entrevista es conocer y profundizar sobre los platos típicos de la provincia sabiendo la opinión de un experto historiador de la provincia.

DESARROLLO:

Esta entrevista ayudará estar mas involucrado en el tema desde el punto de vista histórico y cultural de la provincia.

RESUMEN DE ENTREVISTA:

El profesor Voltaire nos relata las vivencias de la tradición alimenticia de las familias machaleñas a través de los años empezando por las décadas del cuarenta y cincuenta, en sus testimonios asevera que la población machaleña se alimentaba netamente de mariscos como el camarón, concha, mejillones, almejas cangrejos y pescados frescos daba la cercanía del puerto (Puerto Bolívar) por ello se consumía la pesca del día, con el tiempo se ha demostrado que esta alimentación que algunos experto llaman mediterránea aquí conocida como alimentación de mar ha insidido en la vida de la población ya que el consumo de productos frescos de mar dotaba

longevidad a las personas, lo cual ya no existe mucho en la actualidad y esto se puede constatar en la edad de nuestros abuelos y tatarabuelos. Nos cuenta que existía poca distribución de productos cárnicos, daba que la alimentación era netamente de pescado y mariscos acompañada principalmente de plátano verde, yuca (no muy seguido ya que no toda la yuca es buena) y guineo.

Dada que es una población de pescadores y netamente pescadora los principales pescados que se consumen son el robalo el mas consumido, corvina, bagre, lisa, esta ultima se consumía ahumada lo cual es un plato muy típico de Puerto Bolívar, esta se encontraba en la entrada al muelle de Puerto Bolívar, esta es una técnica que se origina de los pescadores de la Isla de Jambelí.

Algo muy curioso que se puede rescatar es que el banano o guineo solo se consumía maduro, con el cual se realiza el famoso dulce de guineo. El guineo verde no se consumía y era relegado para alimentar a los cerdos, comer guineo verde en la épocas de nuestros abuelos y tatarabuelos era algo inaceptable.

Uno de los principales platos que tenemos con plátano son sancocho de pescado con verde, sango de concha, camarón y cangrejo, bollo de pescado (sin maní). Un plato que se realiza con verde en la provincia es el repe que consiste en una sopa de verde rallado pero el origen de este plato es lojano pero dada la cotidianidad del verde en la provincia y la migración de gente de Loja a la provincia este plato se convirtió en algo muy típico entre las personas.

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO
FICHA DE ENTREVISTA EN PROFUNDIDAD

Tema: Entrevista Sobre Alimentaria Orense

Fecha: 5 De Junio Del 2015

Entrevistada: Martha Romero A. – Historiadora – Escritora

OBJETIVO DE LA ENTREVISTA

El objetivo de la entrevista es conocer y profundizar sobre los platos típicos de la provincia sabiendo la opinión de un experta escritora sobre el tema.

DESARROLLO:

Esta entrevista ayudará estar mas involucrado en el tema desde el punto de vista histórico y cultural de la provincia.

RESUMEN DE ENTREVISTA:

Ella una maestra del colegio “Miguel Sánchez Astudillo” con más de 30 años dedicados a su especialidad de Historia y Geografía nos contaba como una pequeña introducción a su vida. Nos supo relatar que el objetivo de su libro es el de rescatar la memoria colectiva y salvaguardar este patrimonio intangible que forma parte de nuestra identidad y se tenía que poner en valor tanto estas comidas como los productos que se cultivan en la zona.

Mediante su basto cocimiento pudimos tener mayor información en cuanto a los platos de la parte alta de la provincia y en este caso específicamente de Zaruma y sus alrededores.

Hay algunos platos que se han puesto al descubierto y que no se los conocía, pero que forma parte del alimento diario del pueblo, como el arroz mote con salsa de maní, que se conoce en Muluncay, también ha incluido lo

que denominamos como los platos estrella de la zona, como la sopa de alverjas, el majado de verde, el tigrillo, arroz mote.

Pero es importante señalar que mucho tiene que ver el carácter culinario de los pueblos con la geografía y las interrelaciones de comercio, hay que aclarar que por ejemplo la alverja, es un producto que no se da en Zaruma o que más bien se produce en Loja o en Guanazán, pero que es utilizado en Zaruma para su plato típico y que lo ha hecho suyo incorporándolo dentro de la tradición familiar.

Cabe destacar que las recetas que compartió la Sra. Martha Romero son recetas pasadas de familia a familia y la mayoría de ellas son de la parte del campo de la parte alta, sin embargo lo que dice es que los platos realmente típicos y emblemáticos de la zona y de la provincia son el tigrillo, el molloco, arroz mote y el tradicional café.

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO
FICHA DE ENTREVISTA EN PROFUNDIDAD

Tema: Entrevista Sobre La Alimentaria Orense

Fecha: 4 De Junio Del 2015

Entrevistado: Marcelo Cabrera – Fotógrafo – Historiador

OBJETIVO DE LA ENTREVISTA

El objetivo de la entrevista es conocer y profundizar sobre los platos típicos de la provincia sabiendo la opinión de un experto en fotografía.

DESARROLLO:

Esta entrevista ayudará estar mas involucrado en el tema desde el punto de vista fotográfico.

RESUMEN DE ENTREVISTA:

El habla sobre la importancia de la variante de las preparaciones entre las familias y entre las ciudades lo cual considera muy importante ya que enriquece la gastronomía de una región.

Habla sobre la importancia de los melosos, más al sur de la provincia exactamente en Puerto Jelí que es algo muy autóctono porque nace de la combinación de la cultura y por ello vale la pena rescatarlo y lo mejor de este plato es que está preparado con productos frescos como lo son la concha camarón y de más mariscos de la zona de los manglares y el mar de Jambelí.

Es importante mencionar que nuestro continente y por ende nuestra provincia se realiza un intercambio cultural y de productos desde tiempos ancestrales por ello se debe destacar que toda nuestra gastronomía es una mezcla de culturas, y al final resulta que esta mezcla e influencia

gastronómica y cultural termina siendo autóctono de una determinada región. Un ejemplo de ello sería la migración de personas de la sierra a la parte alta de la provincia.

Contextualizar lo investigado es parte fundamental de la investigación dado que existen platos que se dan en varias partes del Ecuador pero la forma de prepararlo en la provincia es propia de aquí y eso la hace diferente su forma de preparación.

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO
FICHA DE ENTREVISTA EN PROFUNDIDAD

Tema: Entrevista Sobre el Cacao

Fecha: 30 de junio del 2015

Entrevistada: Patricia León Guerrero – Historiadora – Experta en Cacao

OBJETIVO DE LA ENTREVISTA

El objetivo de la entrevista es conocer y profundizar sobre los platos típicos de la provincia en este caso sobre el cacao.

DESARROLLO:

Esta entrevista ayudará estar mas involucrado en el tema desde el punto de vista de una experta cacaotera.

RESUMEN DE ENTREVISTA:

El proceso del cacao comienza por dejar secar la pepa y luego dejarla fermentar durante 4 días despidiendo un olor fuerte, acido y agradable, este es el olor que tenían las calles en la época del boom cacaotero. Una vez que el cacao esta seco se lo pasa a tostar en una cazuela para que este suelte su aroma natural y una vez que este tostado se procede a pelar la pepa para posteriormente pasar al molino y obtener nuestro cacao artesanal, esta es la forma en la cual se obtiene la famosas bolas de cacao con la cual las abuelitas preparan ese delicioso chocolate caliente que tanto nos gusta.

A partir de este proceso es que se derivan todas las demás recetas con chocolate pero originariamente las familias tomaban el chocolate disuelto solo en agua ese era el tradicional chocolate de antaño, luego llego la mezcla de culturas mezclo este chocolate con leche y salió lo que ahora conocemos como chocolate caliente infusionado con infinidad de especias.

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO
FICHA DE ENTREVISTA EN PROFUNDIDAD

Tema: Entrevista sobre Alimentaria Orense

Fecha: 4 de Junio del 2015

Entrevistado: Ángel Elizalde – Propietario Don Angelo Restaurant

OBJETIVO DE LA ENTREVISTA

El objetivo de la entrevista es conocer y profundizar sobre los platos típicos de la provincia sabiendo la opinión de un experto en gastronomía como lo es el entrevistado.

DESARROLLO:

Esta entrevista ayudará estar mas involucrado en el tema desde el punto de vista profesional gastronómico, y nos ayudara también a la decisión final de la lista de platos para el producto editorial final.

RESUMEN DE ENTREVISTA:

Don Ángel cuenta entre sus anécdotas que todas las recetas fueron heredadas de su madre y su padre. Comenta que en la mesa machaleña siempre estuvo y hasta ahora está presente el plátano y la yuca elemento imperdibles a la hora de cocinar, también el infaltable aliño que se hace con cebolla colorada, tomate, pimiento, cebolla blanca, ajo, sal y pimienta todo esto licuado es lo que le da ese sabor tradicional y casero a todas las comidas que su mamá y ahora el y sus hijos preparan.

En cuanto a los platos típicos el asevera que Machala y la provincia siempre ha basado su alimentación mayormente a base de mariscos y pescados puesto que el puerto de Puerto Bolívar encontramos los mariscos mas frescos siempre, nos destaca que los platos como el ceviche de concha y camarón son algo muy típico en la región y también el consumo de

cangrejos dada la existencia de los manglares en el cantón de Santa Rosa. Sopas de concha, camarón y la llamada sopa marinera son uno de los cuantos ejemplos que hay de la extensa variedad de platos a base de los mariscos que brinda el mar de la provincia, también recalca preparaciones a base de arroz como lo son el meloso de concha y arroz con mariscos.

Ahora dejando un poco de lado los mariscos Don Ángel hace referencia que algo muy típico en la mesa de los machaleños y orenses son las hayacas de arroz que se acompañan con un rico café zarumeño al caer la tarde costumbre de sus padres y abuelos nos comenta, no hay que olvidar los muchines de yuca los cuales tienen una particularidad aquí ya que son hechos solo a base de yuca rallada y queso ya que en otras partes del Ecuador se le adiciona huevo en el Oro no. En cuanto a los postres supo decir que los mas tradicional que existía era el dulce de guineo aunque comenta que la gente ya no lo consume mucho ni tampoco lo prepara, algo que siempre ha sido tradicional y que se encuentra en casi todas las panaderías tradicionales es el manjar zarumeño y toda la variedad de dulces de este cantón como lo son los roscones y panes.

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO
FICHA DE ENTREVISTA EN PROFUNDIDAD

Tema: Platos y Comida Típica De La Provincia De El Oro

FECHA: 6 de Junio

ENTREVISTADO: Andrés Sebastián

Chef - Food Stylist y propietario de El Libertador Cevichería.

OBJETIVO DE LA ENTREVISTA

El objetivo de la entrevista es conocer y profundizar sobre los platos típicos de la provincia sabiendo la opinión de un experto en gastronomía como lo es el entrevistado. También se tocaran temas sobre el food stylist para saber un poco mas afondo del tema y poder lograr aplicar un poco de ello en la producción fotográfica de los platos para el material final.

DESARROLLO:

Esta entrevista ayudará estar mas involucrado en el tema desde el punto de vista profesional gastronómico, y nos ayudara también a la decisión final de la lista de platos para el producto editorial final.

RESUMEN DE ENTREVISTA:

Andrés relata con mucho entusiasmo sobre el tema que le apasiona la comida, comenta que según su experiencia los platos que el considera típicos en la provincia son con especímenes locales como el Caldo de Raspa y la Gualilla (esta en extinción), y algunas adaptaciones de platos Ecuatorianos del repertorio costeño como lo son el bolón de verde, majarisco (influencia peruana), parihuela (influencia peruana), guatita, ceviches y encebollados. Considera al verde como el producto insignia de la provincia ya esta presente en casi todas la preparaciones sobre todo si son a base de mariscos el verde es algo infaltable, y mas aun teniendo tantos cultivos de plátano en la provincia.

Hay mucho que aprender sobre nuestra gastronomía antes de la colonización ya que es mundo muy amplio de explorar pero muy interesante. Pasaje a pesar de ser un cantón de la costa esta lleno de muchos “serranos” por ello el intercambio cultural es muy importante ya que se puede ver reflejado en la comida y en la mesa de las familias pasajeñas.

Para el momento de realizar la producción fotográfica Andrés nos recomienda usar una buena cámara, un lente fijo de 50mm o 100 es bueno, rápido 1.8 si no se tiene trípode. Y Sobre todo tener todo fresco y cosas que haya que cortar en ese rato hacerlo para obtener lo mas fresco y apetitoso. Y En el caso de carnes que se vean jugosas.

ANEXO 2

FORMATO DE FICHA DE ENCUESTA

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE ARQUITECTURA Y DISEÑO

ENCUESTA

Esta encuesta será utilizada con el fin investigativo de lograr identificar los platos típicos de la provincia de El Oro, por lo tanto agradecemos su ayuda respondiendo las siguientes preguntas.

1. ¿Cual de los siguientes considera Ud. que son platos típicos de la Provincia de El Oro? (seleccione los que crea necesarios)

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> SOPA DE CONCHAS | <input type="checkbox"/> LANGOSTINOS REVENTADOS |
| <input type="checkbox"/> SOPA DE CAMARONES | <input type="checkbox"/> ARROZ CON CAMARONES |
| <input type="checkbox"/> SOCOCHO DE CORVINA | <input type="checkbox"/> CALDO DE TUBO |
| <input type="checkbox"/> SOPA DE MARISCOS | <input type="checkbox"/> MUCHINES DE YUCA |
| <input type="checkbox"/> CONCHAS ASADA | <input type="checkbox"/> HAYACAS DE ARROZ |
| <input type="checkbox"/> MELOSO DE CONCHAS | <input type="checkbox"/> SECO CHIVO |
| <input type="checkbox"/> LISA ASADA CON VERDE ASADO | <input type="checkbox"/> MOLLOCO |
| <input type="checkbox"/> ARROZ MARINERO | <input type="checkbox"/> BOLON DE:
CHICHARRON, QUESO, MANI |
| <input type="checkbox"/> CORVINA FRITA CON ARROZ | <input type="checkbox"/> TIGRILLO |
| <input type="checkbox"/> SUDADO DE ROBALO | <input type="checkbox"/> TAMAL DE CHANCHO |
| <input type="checkbox"/> SANGO DE CAMARONES | <input type="checkbox"/> SOPA DE ARVERJAS |
| <input type="checkbox"/> SANGO DE CONCHAS | <input type="checkbox"/> REPE |
| <input type="checkbox"/> SANGO DE CHOCLO CON CAMARON | <input type="checkbox"/> ARROZ MOTE |
| <input type="checkbox"/> CAZUELA DE CORVINA | <input type="checkbox"/> TORTA DE MADURO |
| <input type="checkbox"/> CAZUELA DE MARISCOS | <input type="checkbox"/> MANJAR ZARUMEÑO |
| <input type="checkbox"/> CARAPACHOS RELLENOS | <input type="checkbox"/> DULCE DE GUINEO |
| <input type="checkbox"/> ARROZ CON CANGREJO | <input type="checkbox"/> CHUCULA |
| <input type="checkbox"/> ENSALADA DE CANGREJO | <input type="checkbox"/> QUIMBOLITO |
| <input type="checkbox"/> CANGREJO A LA CRIOLLA | <input type="checkbox"/> DULCES DE ZARUMA |
| <input type="checkbox"/> CEVICHE DE CAMARONES | <input type="checkbox"/> CHOCOLATE CALIENTE |
| <input type="checkbox"/> CEVICHE DE CONCHA | |

2. ¿Cree Ud. necesario la elaboración de un libro de platos típicos de la provincia?

- SI
 NO

ANEXO 3
PRODUCCIÓN FOTOGRÁFICA



