

**FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA COMUNICACIÓN**

“Diseño de recetario digital para dar a conocer la comida típica que elabora la chef Olga de Chajón al mercado gastronómico guatemalteco. Guatemala, Guatemala 2019”

PROYECTO DE GRADUACIÓN

Presentado a la Facultad de Ciencias de la Comunicación
Guatemala C.A.

ELABORADO POR:

Diego Armando Chet Suruy

Carné: 15001445

Para optar al título de:

LICENCIATURA DE COMUNICACIÓN Y DISEÑO

Nueva Guatemala de la Asunción, 4 de julio 2019

“Diseño de recetario digital para dar a conocer la comida típica que elabora la chef Olga de Chajón al mercado gastronómico guatemalteco. Guatemala, Guatemala 2019”

Diego Armando Chet Suruy

Universidad Galileo

Facultad de Ciencias de la Comunicación

Nueva Guatemala de la asunción, 4 de julio de 2019.

Guatemala 10 de abril de 2018

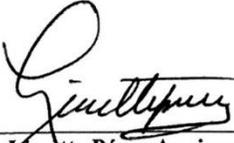
Licenciado
Leizer Kachler
Decano-Facultad de Ciencias de la Comunicación
Universidad Galileo

Estimado Licenciado Kachler:

Solicito la aprobación del tema de proyecto de Graduación titulado: **DISEÑO DE RECETARIO DIGITAL PARA DAR A CONOCER LA COMIDA TÍPICA QUE ELABORA LA CHEF OLGA DE CHAJÓN AL MERCADO GASTRONÓMICO GUATEMALTECO. GUATEAMALA, GUATEMALA 2019.** Así mismo solicito que la Licda. Lissette Pérez Aguirre sea quién me asesore en la elaboración del mismo.

Atentamente,


Diego Armando Chet Suruy
15001445


Licda. Lissette Pérez Aguirre
Asesora



FACOM Facultad de Ciencias
de la Comunicación

Guatemala 11 de mayo de 2018

Señor:
Diego Armando Chet Suruy
Presente

Estimado Señor Chet:

De acuerdo al proceso de titulación profesional de esta Facultad, se aprueba el proyecto titulado: **DISEÑO DE RECETARIO DIGITAL PARA DAR A CONOCER LA COMIDA TÍPICA QUE ELABORA LA CHEF OLGA DE CHAJÓN AL MERCADO GASTRONÓMICO GUATEMALTECO. GUATEAMALA, GUATEMALA 2019.** Así mismo, se aprueba a la Licda. Lissette Pérez Aguirre, como asesora de su proyecto.

Sin otro particular, me suscribo de usted.

Atentamente,

Lic. Leizer Kachler
Decano
Facultad de Ciencias de la Comunicación



FACOM Facultad de Ciencias
de la Comunicación

Guatemala, 13 de febrero de 2019

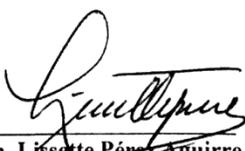
Lic. Leizer Kachler
Decano
Facultad de Ciencias de la Comunicación
Universidad Galileo

Estimado Licenciado Kachler:

Por medio de la presente, informo a usted que el proyecto de graduación titulado: **DISEÑO DE RECETARIO DIGITAL PARA DAR A CONOCER LA COMIDA TÍPICA QUE ELABORA LA CHEF OLGA DE CHAJÓN AL MERCADO GASTRONÓMICO GUATEMALTECO. GUATEAMALA, GUATEMALA 2019.** Presentado por el estudiante: Diego Armando Chet Suruy, con número de carné: 15001445, está concluido a mi entera satisfacción, por lo que se extiende la presente aprobación para continuar así el proceso de titulación profesional.

Sin otro particular, me suscribo de usted.

Atentamente,



Licda. Lissette Pérez Aguirre
Asesora



FACOM Facultad de Ciencias
de la Comunicación

Guatemala, 30 de abril de 2019

**Señor
Diego Armando Chet Suruy
Presente**

Estimado Señor Chet:

Después de haber realizado su examen privado para optar al título de Licenciatura en Comunicación y Diseño de la **FACULTAD DE CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN** de la Universidad Galileo, me complace informarle que ha **APROBADO** dicho examen, motivo por el cual me permito felicitarle.

Sin otro particular, me suscribo de usted.

Atentamente,

**Lic. Leizer Kachler
Decano
Facultad de Ciencias de la Comunicación**

Ciudad de Guatemala, 05 de junio de 2019.

Licenciado
Leizer Kachler
Decano FACOM
Universidad Galileo
Presente.

Señor Decano:

Le informo que la tesis: "DISEÑO DE RECETARIO DIGITAL PARA DAR A CONOCER LA COMIDA TÍPICA QUE ELABORA LA CHEF OLGA DE CHAJÓN AL MERCADO GASTRONÓMICO GUATEMALTECO. GUATEMALA, GUATEMALA 2019", del estudiante Diego Armando Chet Suruy, ha sido objeto de revisión gramatical y estilística, por lo que puede continuar con el trámite de graduación.

Atentamente.



Lic. Edgar Lizardo Porres Velásquez
Asesor Lingüístico
Universidad Galileo



FACCOM Facultad de Ciencias
de la Comunicación

Guatemala, 06 de junio de 2019

Señor:
Diego Armando Chet Suruy
Presente

Estimado Señor Chet:

De acuerdo al dictamen rendido por la terna examinadora del proyecto de graduación titulado **DISEÑO DE RECETARIO DIGITAL PARA DAR A CONOCER LA COMIDA TÍPICA QUE ELABORA LA CHEF OLGA DE CHAJÓN AL MERCADO GASTRONÓMICO GUATEMALTECO. GUATEAMALA, GUATEMALA 2019**. Presentado por el estudiante: Diego Armando Chet Suruy, el Decano de la Facultad de Ciencias de la Comunicación autoriza la publicación del Proyecto de Graduación previo a optar al título de Licenciado en Comunicación y Diseño.

Sin otro particular, me suscribo de usted.

Atentamente,

Lic. Leizer Kachler
Decano
Facultad de Ciencias de la Comunicación

Autoridades

Rector. Dr. Eduardo Suger Cofiño

Vicerrectora General, Dra. Mayra de Ramírez

Vicerrector Administrativo, Lic. Jean Paul Suger Castillo

Secretario General, Lic. Jorge Retolaza

Decano de la Facultad de Ciencias de la Comunicación, Lic. Leizer Kachler

Vicedecano de la Facultad de Ciencias de la Comunicación, Lic. Rualdo Anzueto, M.Sc.

Dedicatoria

Fueron 4 largos años en los que sin duda estuvieron llenos de experiencias, amistades, dificultades, pero sobre todo aprendizaje. Finalizar este proyecto de graduación, solamente indica el final de un nuevo inicio en mi carrera profesional. Concluir esta etapa no solo me enorgullece a mí mismo, sino a otras personas que siempre creyeron en mí, personas que siempre estuvieron acompañándome en todo este camino, y estoy seguro que sin estas personas al lado mío, hoy no estaría escribiendo estas palabras.

A Dios, por permitirme culminar mi carrera universitaria, dándome el don de la sabiduría, e inteligencia y llegar hasta donde he llegado, está claro que sin él en el centro de mi vida, no estaría en donde estoy hoy en día.

A mi madre, por cargarme cuando estaba a punto de rendir, por ser aquella persona que siempre creyó en mí, no importando la situación a la que me enfrentaba, por ser la persona más importante en mi vida. Hoy este logro es para ella porque detrás de mi esfuerzo se encuentra el sacrificio de darme más oportunidades de las que tuvo ella en su vida.

A mi familia, por ser mi refugio cuando más lo necesitaba, por siempre creer en mí, por mostrarme su apoyo incondicional todos estos años, sus consejos, enseñanzas y valores humanos que me han permitido convertirme en una mejor persona tanto ética como profesional.

A mis compañeros de clase, por hacerme sentir su amigo todo este tiempo, porque si me dieran a elegir a los compañeros de clase, siempre los elegiría a ellos, gracias por sus consejos, y su disposición a siempre darme una mano, siempre voy a estar agradecido.

Y a todas aquellas personas que han marcado mi vida, gracias por siempre estar al pendiente de mí, demostrando de una u otra manera su aprecio por mi persona, lo valoro mucho y este logro también va para ustedes.

Resumen

A través del acercamiento con la chef Olga de Chajón, se identificó que no cuenta con un libro de su autoría que dé a conocer las recetas típicas de la gastronomía guatemalteca, por esta razón es importante contar con un libro que exponga las distintas recetas y orígenes de cada platillo típico.

Por lo que se planteó el siguiente objetivo: “Diseño de recetario digital para dar a conocer la comida típica que elabora la chef Olga de Chajón al mercado gastronómico guatemalteco”.

El enfoque de la investigación es mixto, porque se utilizó el método cuantitativo y el método cualitativo. El primero para cuantificar los resultados de la muestra, y el segundo evalúa el nivel de percepción y utilidad del proyecto.

La herramienta de investigación se aplicó a un promedio de 31 personas entre el grupo objetivo, cliente y expertos en comunicación y diseño.

El principal hallazgo, entre otros, es que se llevó a cabo el diseño de recetario digital para dar a conocer la comida típica que elabora la chef Olga de Chajón al mercado gastronómico guatemalteco, que tiene como objetivo principal promover la realización de los platos típicos más representativos de Guatemala. Se recomendó que el recetario digital sea una herramienta accesible al grupo objetivo y sea utilizado con la finalidad de realizar y promover las recetas más características de Guatemala a la población en general.

Para efectos legales únicamente el autor, Diego Armando Chet Suruy, es responsable del contenido de este proyecto, ya que es una investigación científica y puede ser motivo de consulta por estudiantes y profesionales.

Índice

Capítulo I: Introducción

1.1 Introducción	1
------------------------	---

Capítulo II: Problemática

2.1 Contexto	4
2.2 Requerimiento de comunicación y diseño	4
2.3 Justificación	5
2.3.1 Magnitud	5
2.3.2 Vulnerabilidad	5
2.3.3 Trascendencia	5
2.3.4 Factibilidad	6

Capítulo III: Objetivos de diseño

3.1 Objetivo general	7
3.2 Objetivos específicos	7

Capítulo IV: Marco de referencia

4.1 Información general del cliente	8
---	---

Capítulo V: Definición del grupo objetivo

5.1 Perfil geográfico	11
5.2 Perfil demográfico	11
5.3 Perfil psicográfico	12
5.4 Perfil conductual	13

Capítulo VI: Marco Teórico

6.1 Conceptos fundamentales relacionados con el producto o servicio	14
6.2 Conceptos fundamentales relacionados con la comunicación y el diseño	18

6.3 Ciencias auxiliares, teorías y tendencias	26
---	----

Capítulo VII: Procesos de Diseño y Propuesta Preliminar

7.1 Aplicación de la Información obtenida en el Marco Teórico	33
---	----

7.2 Conceptualización	35
-----------------------------	----

7.3 Bocetaje	41
--------------------	----

7.3.1 Proceso de Digitalización de los Bocetos	45
--	----

7.4 Propuesta preliminar	54
--------------------------------	----

Capítulo VIII: Validación Técnica

8.1 Población y muestreo	60
--------------------------------	----

8.2 Método e Instrumentos	61
---------------------------------	----

8.3 Resultados e Interpretación de resultados	62
---	----

8.4 Cambios en base a los resultados	69
--	----

Capítulo IX: Propuesta Gráfica Final

Propuesta Gráfica Final	81
-------------------------------	----

Capítulo X: Producción, Reproducción y Distribución

10.1 Plan de costos de elaboración	100
--	-----

10.2 Plan de costos de producción	100
---	-----

10.3 Plan de costos de reproducción	101
---	-----

10.4 Plan de costos de distribución	101
---	-----

10.5 Margen de utilidad	101
-------------------------------	-----

10.6 IVA	102
----------------	-----

10.7 Cuadro resumen general de costos	102
---	-----

Capítulo XI: Conclusiones y Recomendaciones

11.1 Conclusiones	103
-------------------------	-----

11.2 Recomendaciones	103
----------------------------	-----

Capítulo XII: Conocimiento General

12.1 Conocimiento General.....	105
--------------------------------	-----

Capítulo XIII: Referencias

13.1 Referencias libros	106
-------------------------------	-----

13.2 Referencias documentos web	106
---------------------------------------	-----

13.3 Referencias sitios web	108
-----------------------------------	-----

Capítulo XIV: Anexos

14.1 BRIEF	110
------------------	-----

14.2 Tabla de Niveles Socioeconómicos	113
---	-----

14.3 Encuesta	114
---------------------	-----

14.4 Validación	117
-----------------------	-----

14.4.1 Validación Grupo objetivo	117
--	-----

14.4.2 Validación Cliente	117
---------------------------------	-----

14.4.3 Validación Expertos	118
----------------------------------	-----

Capítulo I

Introducción

Capítulo I: Introducción

La chef Olga de Chajón es una persona destacada dentro de la localidad de San Juan Sacatepéquez, cuenta con alrededor de 30 años de experiencia dentro del ámbito de la elaboración de platillos típicos y se caracteriza por su deseo de siempre aprender algo nuevo y compartirlo.

Durante su trayectoria ha participado en diversas actividades que ha promovido la gastronomía guatemalteca y fue una de las principales impulsoras de la técnica para la elaboración del pinol, hoy día declarado patrimonio cultural intangible de la nación. Cuenta con un comedor ubicado en la parte central del casco urbano de San Juan Sacatepéquez, que se dedica a la elaboración de distintos platillos típicos y es caracterizado por la calidad en la preparación de los alimentos.

A raíz de la experiencia de la chef Olga de Chajón, se detectó que no cuenta con un recetario digital para presentar la gastronomía típica a la población guatemalteca, y buscar de esta manera, promover la elaboración de los platillos más emblemáticos de Guatemala. Por lo tanto, se planteó recopilar información acerca de todas aquellas recetas que identifiquen a los guatemaltecos dentro del ámbito de la comida típica.

En respuesta al problema planteado y en la ayuda de la comunicación y el diseño, se elaboró un recetario digital en el que se ilustra cada platillo expuesto. Debido a ello se realizaron varias sesiones fotográficas, en donde los platillos fueron elaborados estrictamente por la chef Olga de Chajón, al lograr de esta manera cumplir con el objetivo de generar impacto visual en el lector y mostrar un producto artesanal y de alta calidad.

El objetivo general que se planteará es el siguiente: “Diseño de recetario digital para dar a conocer la comida típica que elabora la chef Olga de Chajón al mercado gastronómico guatemalteco”.

Las ciencias que lo respaldarán son: la semiología, la psicología, la antropología, la sociología y la gastronomía.

El instrumento de investigación utilizado para este proyecto fue por medio de la encuesta, debido a que es un instrumento que permite recabar datos cuantitativos y cualitativos. La muestra para la validación de estos datos se dividió en 3 grupos; el grupo objetivo, quienes eran personas comprendidas en edades entre 18 y 50 años; el cliente, cuya persona es la encargada de supervisar y aprobar todos los cambios a realizar; y expertos, personas profesionales dentro del ámbito de la comunicación y el diseño gráfico.

El primer hallazgo constituye el 100% de la población encuestada, que considera que es necesario diseñar un libro digital para presentar la gastronomía típica a la población guatemalteca.

En consecuencia, de conformidad con los resultados positivos que mostró la encuesta, se concluye lo siguiente:

Es necesario diseñar un recetario digital para dar a conocer la comida típica que elabora la chef Olga de Chajón al mercado gastronómico guatemalteco.

Investigar conceptos acerca de comunicación, diseño y gastronomía a través de fuentes bibliográficas que sustenten el diseño editorial del libro, que será leído por el grupo objetivo.

Recopilar información acerca del origen y preparación de los platillos típicos a través de información proporcionada por medio del cliente, para respaldar teóricamente cada receta expuesta y sea interesante a la vista del lector.

Fotografiar todos los platillos típicos presentados en el libro a través de un equipo de producción y postproducción, que sirvan para ilustrar cada receta, de manera que agrade a la vista del grupo objetivo.

Mediante la realización del diseño de recetario digital para dar a conocer la comida típica que elabora la chef Olga de Chajón al mercado gastronómico guatemalteco, se busca no solo dar a conocer los platillos típicos, sino también exponer datos interesantes acerca del lugar de origen de cada platillo, porque creemos que para promover la elaboración de comida típica no basta con exhibir la receta, sino también en dar a conocer el lugar de donde proviene.

Capítulo II

Problemática

Capítulo II: Problemática

En reuniones sostenidas con la Chef Olga de Chajón, se llegó a la conclusión de realizar un recetario digital al presentar la gastronomía típica de Guatemala, debido a que el mercado gastronómico de nuestro país carece de suficientes recetarios digitales que expongan las recetas y datos generales acerca del origen de los platillos típicos.

Por esta razón, se determinó diseñar un recetario digital para dar a conocer a la población en general la comida típica que caracterizan a Guatemala como país, y de la misma manera, incentivar a las personas a realizar las distintas recetas de la gastronomía guatemalteca.

2.1 Contexto

La Chef Olga de Chajón tiene alrededor de 30 años de experiencia en el mercado de la gastronomía típica de Guatemala, ha recibido distintos logros y reconocimientos que la hacen cada vez destacarse más dentro del área culinaria. También es fundadora de un restaurante de comida típica en San Juan Sacatepéquez llamado “Chin Tinamit”, y es caracterizado por la calidad y preparación de los alimentos.

Con la creación de este libro se busca promover a todas aquellas personas amantes de la cocina a preparar las distintas recetas guatemaltecas y de igual manera, informarse acerca del origen de los diferentes platos típicos expuestos en el libro.

2.2 Requerimientos de comunicación y diseño

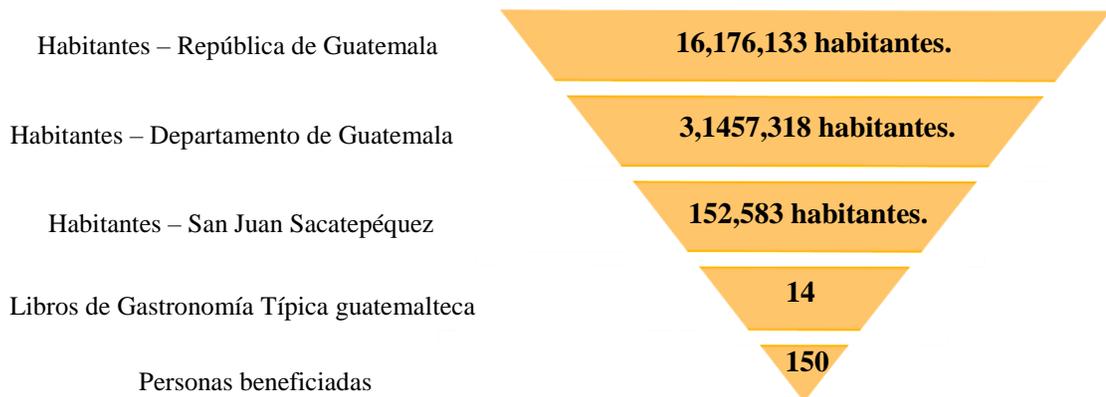
Actualmente la Chef Olga de Chajón no cuenta con un recetario digital de su autoría que dé a conocer las recetas típicas de la gastronomía guatemalteca. Por esta razón es importante contar con un recetario que exponga las distintas recetas y orígenes de cada platillo típico.

2.3 Justificación

Para sustentar las razones por las que se consideró importante el problema y la intervención del diseñador – comunicador, se justifica la propuesta a partir de cuatro variables: a) magnitud; b) trascendencia; c) vulnerabilidad; y d) factibilidad.

2.3.1 Magnitud.

La magnitud del proyecto alcanza a 20 colaboradores detallado de la siguiente forma.



Según datos proporcionados por el Instituto Nación de Estadística (INE), el estimado de la población general de la república de Guatemala es de 16,176,133 personas, mientras que en el departamento de Guatemala existen 3,457,318 personas, y 152,583 en el municipio de San Juan Sacatepéquez.

2.3.2 Vulnerabilidad. Al no contar con un libro acerca de la gastronomía típica guatemalteca, las personas cada vez se inclinan menos por preparar este tipo de platillos, debido a la falta de información y recetas acerca de los diferentes platos típicos de cada región de Guatemala.

2.3.3 Trascendencia. Se disminuirá el número de personas que desconocen el origen y la preparación de los distintos platos típicos a través de la creación de este recetario y lograr de esta manera fortalecer nuestra identidad como guatemaltecos.

2.3.4 Factibilidad. El proyecto es factible, debido a que se cuenta con el total apoyo de la Chef Olga de Chajón para poder llevar a cabo la creación de este libro.

2.3.4.1 Recursos Humanos. La Chef Olga de Chajón posee amplia experiencia en el ámbito de la gastronomía típica guatemalteca por lo que sus conocimientos van a ser fundamentales para la creación de dicho recetario.

2.3.4.2 Recursos Organizacionales. La chef Olga de Chajón pone a su disposición el tiempo y sus conocimientos para llevar a cabo el recetario digital.

2.3.4.3 Recursos Económicos. La chef Olga de Chajón actualmente tiene los recursos necesarios que posibilitan la realización de este proyecto.

El profesional de la comunicación y el diseño Diego Armando Chet Suruy donará la elaboración de este libro digital, monto que asciende a Q. 11,224.00

2.3.4.4 Recursos Tecnológicos. El profesional de la comunicación y diseño cuenta con el equipo y las herramientas necesarias para elaborar y publicar el libro gastronómico.

Capítulo III

Objetivos de diseño

Capítulo III: Objetivos de Diseño

3.1 Objetivo general

Diseñar un recetario digital para dar a conocer la comida típica que elabora la chef Olga de Chajón al mercado gastronómico guatemalteco.

3.2 Objetivos específicos

Investigar conceptos acerca de comunicación, diseño y gastronomía a través de fuentes bibliográficas que sustenten el diseño editorial del libro que será leído por el grupo objetivo.

Recopilar información acerca del origen y preparación de los platillos típicos a través de información proporcionada por medio del cliente, para respaldar teóricamente cada receta expuesta y sea interesante a la vista del lector.

Fotografiar todos los platillos típicos presentados en el libro a través de un equipo de producción y postproducción, que sirvan para ilustrar cada receta, de manera que agrade a la vista del grupo objetivo.

Capítulo IV
Marco de referencia

Capítulo IV: Marco de Referencia

4.1 Información general del cliente.

Nombre: Olga de Chajón Sequen

Dirección: 7 Av. 7-07 zona 1, San Juan Sacatepéquez

Teléfonos: 3249-9285

Correo Electrónico: olgadechajon@hotmail.com

Contacto: Chef Olga de Chajón

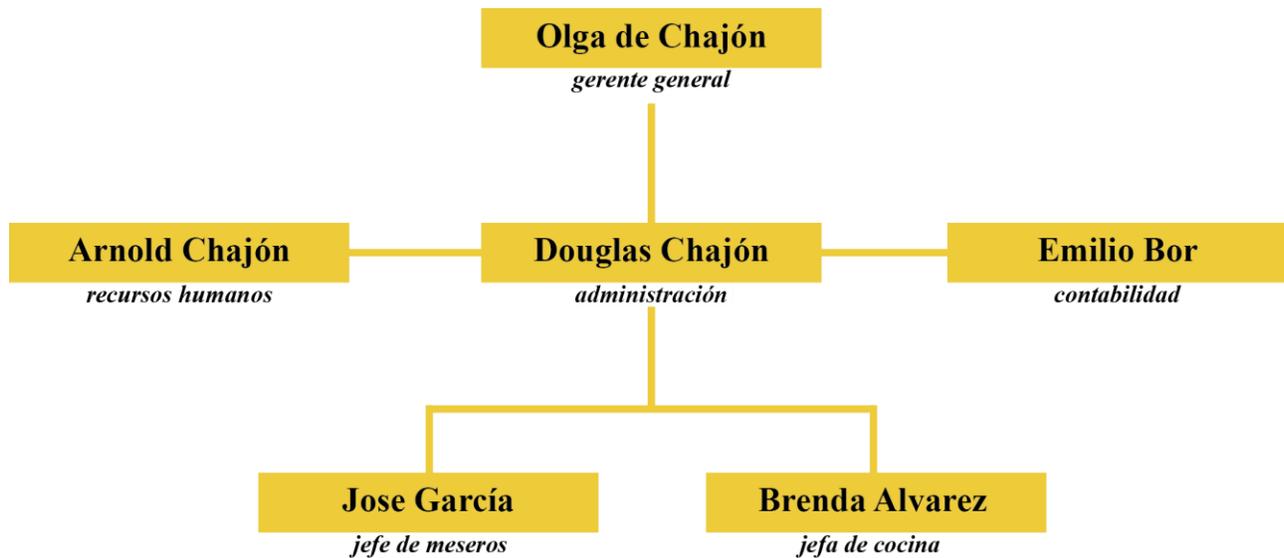
4.1.1 Misión. Satisfacer las necesidades de mis clientes, en base a la elaboración de diversos platillos típicos que representan a mi persona y a mi país, buscando la excelencia y la superación de las expectativas de mis comensales.

4.1.2 Visión. Ser reconocida como una Chef apasionada, honesta, humilde y comprometida con la población guatemalteca dentro del mercado de la gastronomía típica de mi país.

La chef Olga de Chajón cuenta con alrededor de 30 años de experiencia dentro del área de la gastronomía típica guatemalteca, a lo largo de sus años ha participado en diversas actividades que buscan promover la gastronomía típica tanto de su lugar de origen San Juan Sacatepéquez, como en el ámbito nacional. Uno de los reconocimientos más importantes fue el de haber promovido la técnica de la elaboración del pinol que fue declarado patrimonio cultural intangible de la nación.

En la actualidad la Chef Olga de Chajón cuenta con su restaurante de comida típica llamado “Chin Tinamit”, que está escrito en idioma Kaqchikel, y su significado es “Del pueblo”, y se encuentra ubicado a un costado del parque central de San Juan Sacatepéquez, que es muy concurrido por los habitantes de la localidad, y visitantes de distintos municipios aledaños. El restaurante cuenta con alrededor de 25 años, al brindar alimentos de calidad y buen servicio.

4.1.3 Organigrama



4.1.4 FODA

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia dentro del mercado de la gastronomía típica. • Calidad e higiene. • Prestigio en el área. • Amplia cartera de clientes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Creación de recetario digital de autoría propia. • Alcanzar nuevos mercados. • Amplia demanda de la gastronomía típica. • Aumentar posicionamiento en el mercado.
DEBILIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none"> • Amplia competencia. 	<ul style="list-style-type: none"> • Surgimiento de nueva competencia.

- Poca presencia en mercados del área urbana.
- Recursos limitados.
- No contar con establecimiento propio.
- Desinterés por parte de la sociedad a la comida típica.
- Desprestigio
- Mayores exigencias legales.

4.1.6 Competencia

Hacienda San Juan

Hacienda San Jorge

Mercado Municipal

Capítulo V
Grupo objetivo

Capítulo V: Definición del grupo objetivo

El grupo objetivo planteado será de personas de ambos géneros (masculino y femenino) comprendidas en edades entre 20-50 años, que sean amantes de la cocina.

5.1 Perfil geográfico

El desarrollo de este proyecto se llevará a cabo, tanto en el municipio de San Juan Sacatepéquez como en la ciudad capital de Guatemala.

La ciudad capital de Guatemala comprende las 25 zonas del área metropolitana, y en San Juan Sacatepéquez comprenderá las 13 aldeas por los que está conformado el municipio.

La ciudad de Guatemala cuenta con una superficie de 996 km², con una población estimada de 2,110,100 habitantes. Su nombre oficial es Nueva Guatemala de la Asunción.

Mientras que en San Juan Sacatepéquez se cuenta con una superficie de 242km², con una población estimada de 193,000.

El clima de ambas regiones es el templado, aproximadamente de 15°. Existen 2 temporadas visibles a lo largo de año, la temporada de lluvia da comienzo desde el mes de mayo a octubre, mientras que la temporada seca inicia de noviembre hasta el mes de abril.

5.2 Perfil demográfico

De acuerdo con nuestro grupo objetivo se estará comprendiendo personas de ambos géneros (masculino y femenino) en edades entre 20-50 años, que residan tanto en la ciudad capital de Guatemala como en el municipio de San Juan Sacatepéquez.

El nivel socioeconómico de estas personas suele estar entre C+, C-, y C.

Las personas del grupo objetivo cuentan con niveles de educación superior, licenciaturas, o educación media, tanto completa como incompleta, y que se desempeñan como profesionales, comerciantes, vendedores, y dependientes. Estas personas suelen vivir en casa

propia con habitaciones que oscilan entre 3 a 6 habitaciones, o bien casas de lujo con financiamiento, que cuenten con garaje, sala y jardín.

Nivel C+	Nivel C	Nivel C-
Superior Licenciatura	Superior Licenciatura	Media Completa
Ejecutivo medio, Comerciante vendedor	Ejecutivo, comerciante, vendedor, dependiente	Comerciante, vendedor, dependiente
Piso Q20 mil	Piso Q12 mil	Piso Q 8 mil
Casa/departamento rentada o financiada, 2-3 recámaras, 2-3 baños, 1 sala, estudio, área de servicio garaje para 2 vehículos	Casa/departamento rentada o financiada, 1-2 recámaras, 1-2 baños, sala, garaje para 2 vehículos	Casa/departamento rentado o financiado 1-2 recámaras, 1-2 baños, sala
Sitios/terrenos interior por herencias		
Por día	Por día eventual	Eventual
Hijos menores colegios privados, mayores U	Hijos menores colegios privados mayores en U	Hijos menores en escuelas, mayores U estatal

Fuente: niveles socioeconómicos 2009 / Multivex. Ver tabla completa en anexo #14.2

5.3 Perfil psicográfico

Las personas que comprenderán nuestro grupo objetivo serán personas a las que les apasione cocinar, que siempre estén pendientes acerca de nuevas recetas de cocina, tanto de gastronomía gourmet como típica.

Por lo regular estas personas tienden a estar la mayor parte del tiempo en una cocina, sin embargo también podrían aplicarse personas que desean preparar alimentos de manera esporádica.

5.4 Perfil conductual

Este grupo objetivo, por lo regular, cuenta con un amplio catálogo de recetarios, tanto en línea como impresos, por lo que se deduce que prefieren poseer recetarios para utilizarlos de manera eventual y mantenerlos siempre a la mano.

Los beneficios que ofrece el recetario digital gastronómico a la sociedad inician desde el fortalecimiento de la identidad guatemalteca hasta la preparación de alimentos típicos de representan a Guatemala frente al mundo.

Las personas conocedoras y amantes de la gastronomía suelen comprar recetarios para preparar los platillos típicos o bien para mantener viva la cultura gastronómica de nuestro país.

Capítulo VI

Marco teórico

Capítulo VI: Marco teórico

A continuación, el desarrollo de algunos conceptos relacionados con el proyecto, que respaldan y fundamentan el marco teórico, los cuales contribuyen a la obtención de los objetivos planteados.

6.1 Conceptos fundamentales relacionados con el producto o servicio

Para la creación de este libro gastronómico se recomienda contar con fácil acceso a la información teórica, el cual constituye la creación de este libro y pueda ser comprendido de una mejor manera.

6.1.1 Cocina. Es considerado el sitio en el cual se preparan alimentos para luego servir de una degustación. La cocina está compuesta por diversos artefactos que intervienen para el buen funcionamiento de los utensilios, y pueden funcionar mediante combustibles o incluso electricidad.

También puede referirse al arte gastronómico o a la manera especial de preparar los alimentos en distintas regiones.

Algunas de las características principales que presenta la cocina pueden ser:

Existen diversas técnicas para la preparación de alimentos.

Las recetas tienen un rol importante al momento de preparar los alimentos.

La calidad de los ingredientes se refleja en la calidad de la comida.

Cocina. (s.f.) Definición de. Recuperado de <https://definicion.de/cocina/>

6.1.2 Chef. Es aquella persona responsable de la cocina, cuya función principal es preparar y aprobar distintos platillos para posteriormente servir a los comensales.

El término Chef se relaciona casi exclusivamente con el mundo de la gastronomía y hace referencia a aquella persona que se desenvuelve en él de manera profesional. La

palabra Chef, significa literalmente 'jefe', por lo cual en algunos idiomas es además utilizado para hacer referencia a cualquier tipo de jerarquía laboral. Sin embargo, es hoy en día el área de la cocina y de la gastronomía aquella con la cual se utiliza el término más frecuentemente.

Chef. (s.f.) Definición ABC. Recuperado de <https://www.definicionabc.com/general/chef.php>

6.1.3 Ingredientes. Se le llama ingrediente a toda aquella sustancia que es utilizado para elaborar recetas gastronómicas. En el mundo gastronómico, los ingredientes deben emplearse en cantidades exactas para obtener resultados deseados.

Algunos de los ingredientes característicos de la gastronomía típica guatemalteca pueden llegar a ser, el chipilín, anacate, tomillo, maíz, chile guaque, laurel, achote, etc.

6.1.4 Municipio. Es el conjunto de los habitantes que viven en un mismo término jurisdiccional, el cual está regido por un ayuntamiento. El municipio, por lo tanto, puede ser una entidad administrativa. Lo habitual es que agrupe a una única localidad, aunque también el concepto se utiliza para nombrar a un pueblo o una ciudad.

Algunas de las características que presenta un municipio es que por lo regular está integrado por un ayuntamiento responsable de gobernar y administrar los bienes y recursos de la hacienda municipal en beneficio de la población, con la meta última de lograr su desarrollo integral.

El objetivo es preservar y fortalecer como institución. Por ello debe velar por la integración y solidaridad de sus vecinos, mismas que fortalecerán su propia existencia.

Municipio (s.f.) Definición de. Recuperado de <https://definicion.de/municipio/>

6.1.5 Receta. Se le considera receta a la explicación de los ingredientes que incluye la preparación de ciertos platos alimenticios. En las recetas se indican el procedimiento adecuado para que el plato en cuestión pueda recrearse sin alterar los resultados.

Algunas de las características que comprenden las recetas pueden ser:

Pueden proporcionar consejos para resaltar el sabor.

Trucos para evitar la cocción excesiva.

Ideas para una presentación final

Datos generales acerca del origen del plato.

Receta (s.f) Wikipedia. Recuperado de https://es.wikipedia.org/wiki/Receta_de_cocina

6.1.6 Región. Hace referencia a una porción de territorio determinada por ciertas características comunes o circunstancias especiales, como puede ser el clima.

Algunas características que definen a una región puede ser la cultura, historia, economía, clima, gobierno, entre otros.

San Juan Sacatepéquez es reconocida como la tierra de las flores, cuna del mueble y por su enriquecida gastronomía típica que ha sido representada en diversos lugares de Guatemala. Su fundación fue un 3 de febrero de 1752 y es también uno de los municipios más grandes del departamento de Guatemala.

Región (s.f.) Definición de. Recuperado de <https://definicion.de/region/>



Imagen 1: Mapa de San Juan Sacatepéquez. Municipalidad de San Juan Sac, 2014.

6.1.7 Típico. Se le conoce como aquellos elementos que representan a una cultura de alguna determinada región. Estos elementos por lo regular cuentan con un origen ancestral y son plasmados a través de colores, símbolos, o incluso lenguaje.

Los elementos que usualmente suelen ser típicos de una región son:

Bailes

Trajes

Gastronomía



Fotografía 1: Pinol de gallina. s.a, 2016.

6.1.8 Utensilios. Son herramientas que suelen ser utilizadas en el arte culinario para poder preparar alimentos. Suelen ser indispensables a la hora de trabajar dentro de una cocina, debido a que son herramientas necesarias para la elaboración de los diferentes platos.

Existe una variedad de materiales de los cuales están elaborados los utensilios de cocina, estos pueden ser: barro, metal, plástico, aluminio, teflón, madera, entre otros.

Utensilio (s.f.) Wikipedia. Recuperado de https://es.wikipedia.org/wiki/Utensilio_de_cocina

6.2 Conceptos relacionados con la comunicación y el diseño

La creación de este proyecto conlleva conceptos acerca de la comunicación y el diseño, ya que son parte fundamental para solucionar problemas de comunicación y de visualización.

Debido a esto, es necesario conocer cada término empleado para la realización de este libro gastronómico en el cual se exponen recetas típicas logrando de esta manera cumplir el objetivo de dar a conocer la gastronomía típica de Guatemala a la población en general.

6.2.1 Conceptos relacionados con la comunicación

6.2.1.1. Comunicación. Es el proceso mediante el cual varios participantes intercambian ideas, pensamientos o información para poder interactuar entre sí.

La comunicación es un proceso tan antiguo que desde tiempos A.C cada vez se hace más compleja la comunicación por la tecnología moderna, debido a que cada día crecía más la necesidad de comunicarse entre sí para poder interactuar de una mejor manera.

La comunicación a lo largo de su historia dejó de ser simplemente un lenguaje, para transformarse en un medio de comunicación masiva, y un medio con conocimientos culturales.

En la comunicación existen 2 tipos:

Comunicación verbal: Es aquella en la que los participantes interactúan en base a palabras para poder transmitir un mensaje.

Comunicación No Verbal: Este tipo de comunicación se caracteriza por la transmisión de mensajes sin utilizar palabras, únicamente abarca la transmisión de mensajes mediante señas, gestos faciales, movimiento de brazos, postura, o hasta incluso, distancia corporal.

La comunicación es tan compleja que para poder comprenderla mejor, es necesario conocer los elementos que la conforman.

Estos elementos son:

El mensaje: Está conformado por pensamientos, ideas, imágenes, que son transmitidos mediante códigos y que luego son interpretados por el receptor.

El emisor, y receptor: El emisor es el individuo que transmite el mensaje mediante distintos códigos, y el receptor es aquel sujeto que recibe la información y se encarga de descifrarla.

El código: Se le denomina a todas aquellas imágenes, claves, o lenguaje que serán utilizados para poder transmitir un mensaje entre el emisor, y el receptor.

El canal: Es el medio por el cual se transmite el mensaje, en su mayoría puede ser de manera oral-auditiva, o grafico-visual.

El contexto: Se refiere la situación actual que desempeñe tanto el emisor como el receptor. Esta comunicación será afectada según las circunstancias que se presenten entre los individuos.

Los ruidos: Son todos aquellos fenómenos de origen físico que se presentan durante la transmisión de un mensaje y que afecta la comprensión del mismo.

Los filtros: Son todas aquellas limitaciones o barreras mentales que surgen entre el emisor y el receptor, pueden ser: experiencias, conocimientos, valores, cultura, prejuicios, etc.

La retroalimentación: Es la devolución del mensaje dirigido del receptor hacia el emisor, el cual puede variar los comportamientos según la interpretación que el emisor descifro.

Comunicación (s.f.) Wikipedia. Recuperado de: <https://es.wikipedia.org/wiki/Comunicacion>

6.1.2.2 Comunicación digital. Es el intercambio de información y conocimiento haciendo uso de las herramientas digitales disponibles, puestas a nuestra disposición por la investigación y desarrollo tecnológico.

Herramientas como medios digitales corporativos, análisis en Internet y redes sociales, aplicaciones, plataformas de gestión de procesos y hasta capacitaciones son argumentos para que las empresas estén conectadas con la comunicación digital.

6.2.2 Conceptos relacionados con el diseño

6.2.2.1 Diseño. Se define como el proceso en el cual se realizan bocetos, bosquejos y esquemas antes de realizar cualquier material o concretar la producción de algo. Al concepto diseño también se le puede referir la apariencia de algún objeto, ya sea por sus formas y funcionalidades.

El diseño también tiene diversos contextos en los cuales pueden utilizarse, ya sean artes, arquitectura, ingeniería, etc.

Las características que posee el diseño, es que siempre se debe pensar en trabajar en varias dimensiones que impliquen el aspecto, la forma, el color, tamaño, y funcionalidad.

Diseño (s.f.) Definición de. Recuperado de <https://definicion.de/disenio/>

6.2.2.2 Diseño gráfico. Se define como el desarrollo de contenido visual a través de distintas herramientas y softwares que permiten la creación de mensajes representándose a través de figuras, signos, y colores.

Algunas de las características más representativas del diseño gráfico son:

El color, la forma, las líneas, y la composición son los elementos más comunes a la hora de trabajar.

La creatividad marca la diferencia.

El diseño gráfico hace entender el mensaje de manera eficaz.

Diseño gráfico (s.f.) Definición de. Recuperado de <https://definicion.de/disenio-grafico/>

6.2.2.3 Diseño editorial. Se le conoce como la diagramación y composición de los diferentes elementos que componen las diferentes piezas, como libros, revistas, periódicos catálogos, etc.

Esta rama del diseño gráfico únicamente se desempeña en medios que requieran de la utilización de páginas para poder ser comprendidas por el lector.

Algunas de las características que presenta el diseño editorial son:

La diagramación es un rol fundamental.

Una buena diagramación, hace aún más interesante cualquier artículo.

Existe una infinidad de retículas.

Diseño editorial (s.f.) Wikipedia. Recuperado de https://es.wikipedia.org/wiki/1o_editorial

6.2.2.4 Recetario. Es el libro que recopila diversas recetas de cocina. Estas recetas consisten en la descripción de los pasos a seguir para preparar una comida, incluyendo también los ingredientes que se necesitan.

Los recetarios gastronómicos, en definitiva, sirven para el aprendizaje de gastronomía. Al contar con recetas detalladas, cualquier persona puede aprender cómo elaborar un plato: sólo deberá seguir los pasos que se mencionan.

6.2.2.5 Boceto. Se refiere a creación de dibujos, figuras, esquemas o personajes a través de diversas técnicas que no implican muchos detalles.

Por lo general, los bocetos son plasmados en un papel con el objetivo de obtener una idea global del resultado final el cual se espera obtener.

Las características principales de los bocetos son:

No contienen muchos detalles.

Es una idea rápida de lo que se desea plasmar.

Normalmente siempre se utiliza un lápiz.

Los esquemas son hechos a mano alzada.

Boceto (s.f.) Definición de. Recuperado de <https://definicion.de/boceto/>

6.2.2.6 Diagramación. También se le conoce como maquetación, y es una tarea directamente del diseño editorial cuya finalidad es organizar todos los elementos o contenidos a través del espacio de la página.

El objetivo principal de la maquetación es la implementación de la jerarquización de los artículos por orden de importancia, y con ello incluye la capacidad de legibilidad e incorporación balanceada para ser agradable a la vista del lector.

Algunas de las características de la maquetación son:

La correcta maquetación hacer ver ordenada una página.

La maquetación es fundamental para el diseño editorial.

La maquetación permite una mayor legibilidad.

Diagramación (s.f.) Slideshare. Recuperado de <https://es.slideshare.net/karenuzctegui1712/que-es-diagramacin-34089710>

6.2.2.7 Color. Es una sensación que producen los rayos luminosos en los órganos visuales y que es interpretada en el cerebro. Se trata de un fenómeno físico-químico donde cada color depende de la longitud de onda.

Las características principales del color son:

Están compuestos por matiz, saturación, y brillo.

Existen colores fríos, y cálidos.

La mezcla de estos produce nuevos colores.

Boceto (s.f.) Definición de. Recuperado de <https://definicion.de/color/>

6.2.2.8 Color RGB. Es un modelo de color basado en la síntesis aditiva, con el que es posible representar un color mediante la mezcla por adición de los tres colores de luz primarios. El modelo de color RGB no define por sí mismo lo que significa exactamente rojo, verde o azul, por lo que los mismos valores RGB pueden mostrar colores notablemente diferentes en distintos dispositivos que usen este modelo de color. Aunque utilicen un mismo modelo de color, sus espacios de color pueden variar considerablemente.

Color RGB (s.f.) Wikipedia. Recuperado de <https://es.wikipedia.org/wiki/RGB>

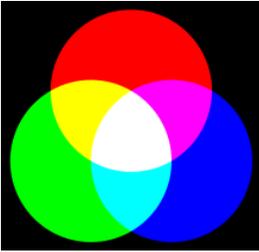


Imagen 2: Colores RGB. s.a, 2013.

6.2.2.9 Retícula. La retícula es considerada un elemento que ayuda a la composición de una página en el ámbito del diseño editorial, debido a que a través de líneas divisorias se plasma y ordena todo el contenido que una página conlleva, por ello la retícula es fundamental para establecer las bases de un proyecto antes de comenzar con la creación del contenido.

Algunas de las características que presenta la retícula son:

Existe una infinidad de variaciones de retícula.

Es de fácil uso.

La retícula se compone por medio de bloques.

La división de la retícula esta en columnas, márgenes, pies de página y encabezado.

Retícula (s.f.) Definición de. Recuperado de <https://definicion.de/reticula/>

6.2.2.10 Fotografía. Es el proceso técnico mediante el cual se obtienen imágenes permanentes mediante la percepción de la luz.

Este proceso se estableció en principio en base a la cámara oscura, en el cual se proyectaba una imagen captada por un pequeño agujero sobre una superficie, de tal forma que el tamaño de la imagen queda reducido.

Las características que presenta la fotografía pueden ser variadas, y van desde el tamaño, formatos de la imagen, la profundidad del color, la compresión, etc.

Fotografía (s.f.) Definición de. Recuperado de <https://definicion.de/?s=fotografia>

6.2.2.11 Software. Se les llama a los programas que realizan diversas tareas a través de un dispositivo electrónico que aprueba la realización de tareas específicas, todo esto se realiza a través de un sistema informativo que permite enviar informes e instrucciones a los demás componentes que conforman el dispositivo para luego ejecutarlas.

Algunas de las características que presentan los softwares son:

La durabilidad depende del equipo.

Son eficaces e intuitivos.

Existe una infinidad de softwares.

Las actualizaciones ayudan a mejorar el rendimiento.

Software (s.f.) Definición de. Recuperado de <https://definicion.de/?s=software>

6.2.2.12 Conceptualización. Este término proviene del latín *conceptum*, que significa *concepta*, y esta se refiere a la transformación y ordenación de las ideas y conocimientos generales acerca de algún tema en específico.

La conceptualización, por lo tanto, implica el desarrollo, y la construcción de las ideas, para luego interrelacionar cada una de las partes del contenido y que juntas proporcionen armonía.

Las características principales de la conceptualización en el diseño gráfico parte desde la selección de los colores, tipografías, ilustraciones, símbolos, etc.

Conceptualización (s.f.) Significados. Recuperado de <https://www.significados.com/conceptualizacion/>

6.2.2.13 Diseño digital. Es la acción de concebir, programar, proyectar, y realizar comunicaciones visuales, producidas en general por medios industriales y destinados a transmitir mensajes específicos a grupos sociales determinados.

6.3 Ciencias auxiliares, artes, teorías y tendencias

6.3.1 Ciencias Auxiliares

6.3.1.1 Semiología. Es un término que está conformado por dos vocablos, el primero proviene del griego semeion y puede traducirse como signo y el segundo, logos que es un sinónimo directamente con estudio o tratado. Por lo tanto la semiología es la ciencia que estudia los signos de la comunicación dentro de la sociedad humana.

La semiología comprenden varias dimensiones, éstas pueden ser, la semántica, la sintáctica, y la pragmática.

Algunas de las características que ofrece la semiología son:

Únicamente se encarga del estudio de los signos.

Analiza los procesos básicos del pensamiento.

Existen disciplinas que rigen las relaciones entre signo y cosa designada.

Semiología (s.f.) Definición de. Recuperado de <https://definicion.de/semiologia/>

6.3.1.2 Sociología. Es una ciencia que se dedica al estudio de los grupos sociales, su funcionamiento dentro de una región, y dentro del contexto histórico-cultural en el cual se encuentran.

Esta ciencia analiza de manera interna las relaciones que mantienen los sujetos entre sí, mantienen sus componentes y con el sistema dentro del cual se encuentran insertos y finalmente el grado de cohesión que existe en la estructura social de la cual forman parte.

Algunas de las características que presenta la sociología son:

Existen diversas técnicas multidisciplinarias para el análisis.

La sociología investiga tendencias culturales marcadas por la sociedad.

Los orígenes de la sociología están asociados a los nombres, Karl Marx, Henri St Simmon, Auguste Comte, HerbertSpencer, entre otros.

Sociología (s.f.) Wikipedia. Recuperado de <https://es.wikipedia.org/wiki/sociologia>

6.3.1.3 Gastronomía. Es el estudio el cual se encarga de la relación existente entre la alimentación, el ser humano, y el ambiente que lo rodea. La gastronomía comprende varios componentes culturales y típicos de una región tomando como punto de partida la comida.

Dentro del mundo profesional, existen personas denominadas gastrónomos y son considerados conocedores de los diferentes alimentos que rodean a una región, así como su cultura, origen, y datos históricos acerca de los alimentos.

Las características principales de la gastronomía son:

Los alimentos son propias de una región.

El origen histórico lo hace aún más interesante.

Las técnicas de cocción diferencian a una región de otra.

Gastronomía (s.f.) Definición de. Recuperado de <https://definicion.de/gastronomia/>

6.3.1.4 Antropología. Es la ciencia que estudio al hombre y su comportamiento en la sociedad, tomando en cuenta cada una de las características de su evolución. La antropología describe que tan importante es la civilización, como se ha desenvuelto el hombre en la historia, desde la prehistoria cuando eran nómadas hasta los tiempos modernos.

Las características que presenta la antropología son:

- Existen distintos tipos de antropología.
- La antropología recurre a herramientas de las ciencias sociales.
- Las diversas facetas de la vida implican una especialización dentro del campo de la antropología.

Antropología (s.f.) Definición de. Recuperado de <https://definicion.de/antropologia/>

6.3.1.5 Estadística. Es considerada una rama de las matemáticas cuya función principal es estudiar el uso y analizar los datos recopilados de una muestra representativa. El objetivo de la estadística es explicar las correlaciones y dependencias de un fenómeno físico o natural de ocurrencia en forma aleatoria o condicional.

Algunas de las características de la estadística son:

Existe la estadística descriptiva, y la diferencial.

Se debe contar con los instrumentos necesarios.

Los instrumentos de medición cada vez permiten ser más precisos.

Estadística (s.f.) Definición de. Recuperado de <https://definicion.de/estadistica/>

6.3.1.6 Psicología del color. Es el estudio el cual está dirigido al análisis y efecto que produce el color frente a las personas variando de esta manera su percepción y la conducta por los distintos tonos. Los colores tienen el poder de mejorar la memoria y atención e incluso influir en el poder de convencer a tomar ciertas decisiones.

Algunas características que presenta la psicología del color son:

Es un campo de estudio en continuo desarrollo.

Su dominio es vital para profesionales creativos.

Descubrir el significado de los colores evita problemas visuales.

Los colores influyen en las emociones y el estado mental.

Psicología del color (s.f.) Wikipedia. Recuperado de <https://es.wikipedia.org/wiki/Psicologiadelcolor>

6.3.2 Artes

6.3.2.1 Tipografía. Es aquella destreza en la cual permite en la elección y uso de tipos de letras para desarrollar trabajos de impresión. A esta actividad también se relaciona todo lo referente a símbolos y números, que sean empleados para transmitir un mensaje. La aplicación de la tipografía es de manera universal y se emplean en soportes digitales e impresión.

Las características más representativas son:

El diseño, la apariencia, y las dimensiones componen una tipografía.

Existen diferentes tipos de tipografía dependiendo el campo.

Las personas profesionales de este campo son consideradas tipógrafos.

Tipografía (s.f.) Definición de. Recuperado de <https://definicion.de/tipografia/>

6.3.3 Teorías

6.3.3.1 Teoría del color. Es un grupo de reglas básicas en la mezcla de colores para conseguir un efecto positivo combinándolos. Esta teoría es utilizada en diversos campos artísticos, como lo son el diseño gráfico, el diseño visual, la fotografía, la imprenta, y la televisión.

La teoría del color moderna ha evolucionado a partir de la teoría del color tradicional, aunque se ha ido actualizando con los conocimientos científicos, mantiene ciertos principios, estos son:

Se tiene en cuenta la influencia de las leyes físicas en el comportamiento y percepción de la luz y el color.

Se distinguen diferentes colores primarios según su contexto.

Énfasis en las tres dimensiones del color, tono saturación, y valor.

Teoría del color (s.f.) Ecured. Recuperado de https://www.ecured.cu/Teor%C3%ADa_del_color



Imagen 3: Círculo cromático. Enzo Solares, 2015.

6.3.3.2 Teoría del recorrido visual. Es el movimiento que realiza el ojo humano buscando un orden según lo que se encuentra observando, ya sean imágenes, texto, o figuras. Se está profundamente marcados por la lectura textual de izquierda a derecha y de arriba hacia abajo. Sin embargo cuando los ojos se dirigen a una escena con rapidez se tiende a realizar una lectura exploratorio, en espiral.

Teoría del recorrido visual (s.f.) Vivox. Recuperado de <http://blog.byvox.com/el-recorrido-visual-como-miramos-un-periodico-o-unapagina-web/>

6.3.4 Tendencias

6.3.4.1 Mascara de recorte. Es el contenido “no transparente” de la capa que es usada como máscara de recorte, “muestra” el contenido de las capas superiores y por lo tanto, las zonas transparentes “ocultan” el contenido de estas capas que están por encima.

Mascara de recorte (s.f) Photoshop Newsletter. Recuperado de <https://www.photoshop-newsletter.com/%C2%BFque-es-una-mascara-de-recorte/>

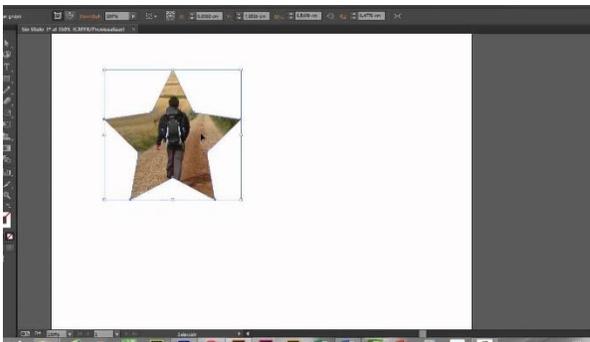


Imagen 4: Mascara de capa. Julián García, 2017.

6.3.4.2 Colores vívidos. Cada vez más los colores vívidos están resaltando sobre los proyectos más importantes alrededor del mundo; esta nueva tendencia se está desarrollando

en campos como el diseño gráfico e incluso la fotografía comercial. Esta paleta de colores vívidos incluye tonos más claros que son intensos, brillantes y coloridos.

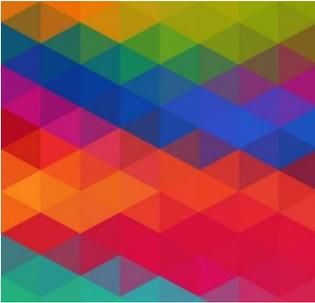


Imagen 5: Colores vivos. Felipe Gonzales, 2016.

6.3.4.3 Fotografía vertical. Se pronostica que casi tres cuartas partes del tráfico total de internet provendrán de usuarios móviles, por lo que las fotografías deben de ser adaptables a dispositivos móviles porque seguramente la mayoría de las personas vera su trabajo en pantalla vertical.



Fotografía 2: Fotografía vertical. Diego Chet, 2018.

Capítulo VII

Proceso de diseño y propuesta preliminar

Capítulo VII: Proceso de diseño y Propuesta Preliminar

7.1 Aplicación de la información obtenida en el marco teórico

El diseñador gráfico, como un profesional, tiende a identificar con mayor facilidad los problemas de comunicación que muchas empresas no perciben. Un diseñador gráfico llega a alcanzar diversas virtudes que permiten resolver situaciones complejas acerca de problemas de comunicación o diseño, todo esto a través del conocimiento adquirido en base a estudios, y experiencias que permiten solucionar los problemas de manera eficaz y responsable.

De manera que los profesionales del diseño gráfico cumplen la función de transmitir conceptos innovadores y eficaces que permitan entender el mensaje de manera sencilla. Sin embargo, a través del tiempo surgen nuevas tendencias en diseño, colores, estilos, e incluso tipografía que influye en la creación de artes para cualquier tipo de diseño (diseño gráfico, editorial, industrial).

Para llevar a cabo el proyecto de “Diseño de recetario digital para dar a conocer la comida típica que elabora la chef Olga de Chajón al mercado gastronómico guatemalteco”, se requiere del uso de herramientas que permitan fundamentar de manera teórica todas las aplicaciones que serán utilizadas para llevar a cabo la creación de dicho proyecto.

7.1.1 Diseño gráfico. A través del diseño gráfico se plasmará todos aquellos artes que permitan crear una armonía entre los elementos que componen el recetario gastronómico, de manera que todos los elementos por el que está compuesta una página se encuentren conceptualizados siguiendo una línea gráfica agradable a la vista del lector.

7.1.2 Diseño editorial. Para captar la atención del lector, es indispensable el diseño editorial, ya que nos permite diagramar y ordenar todos los elementos de una página a través de retículas que están compuestas por espacios y jerarquización de elementos, que juntos logran un efecto de elegancia a las páginas.

7.1.3 Semiología de la imagen. Para transmitir sensaciones de calidad, profesionalismo y elegancia, es necesario guiarse a través de la semiología de la imagen, ya que esta herramienta permite la correcta composición de los elementos que componen una fotografía o cualquier elemento de carácter visual, y que mayormente los lectores están acostumbrados a observar inconscientemente.

7.1.4 Psicología. A través de esta ciencia se pretende comprender toda actividad mental que el ser humano suele hacer en su vida diaria, en este caso los lugares que mayormente suelen visitar al momento de adquirir ingredientes, o alimentos. La finalidad es conocer la mente del consumidor y específicamente en el grupo objetivo planteado con anterioridad y así establecer distintos puntos de venta para obtener un mayor alcance.

7.1.5 Redacción. Una herramienta fundamental para la creación de este proyecto, debido a que se debe elegir las palabras correctas para poder transmitir el mensaje de manera efectiva y no aburrir al lector a través de la información que será presentada.

7.1.6 Psicología del color. Esta ciencia nos permite crear tonos de color adecuados a distintas ocasiones. A través de los colores se pretende plasmar lo que se está observando en el contenido de las páginas. El círculo cromático es una herramienta que permite la combinación perfecta de colores para seguir una línea gráfica y no salirse de una gama de colores establecida.

La mala combinación de colores crea un conflicto visual y le resta elegancia a la línea gráfica, por lo que es recomendable realizar pruebas de color para conocer la percepción de del lector.

7.1.7 Estadística. Esta ciencia permitirá la validación de todos los datos recopilados a través de distintos instrumentos de investigación, que serán entregados a las personas que comprendan el grupo objetivo del proyecto.

El resultado obtenido por parte de la estadística permitirá conocer la percepción de las personas ante el proyecto, y realizar los debidos cambios para poder obtener un producto final.

7.1.8 Gastronomía. Quizás sea el elemento más importante para la elaboración de este proyecto, debido a que trata acerca de la gastronomía típica de Guatemala, por lo que todas las recetas expuestas en el libro, serán presentadas con información, y su respectiva fotografía que permita ejemplificar de manera visual toda las recetas que se encuentren en el libro.

7.1.9 Fotografía. Por medio de las fotografías se espera ejemplificar cada una de las recetas, con la finalidad de mostrar elementos visuales que acompañen a la información. El foodstyling será una herramienta el cual ayude significativamente a la fotografía debido a la correcta y creativa composición de los elementos que conforman las recetas típicas.

7.1.10 Tipografía. La tipografía tiene un rol muy importante, ya que a través de ella se plasman las sensaciones que se deseen transmitir. En el caso de este proyecto, la tipografía a utilizar será una tipografía sobria, sin mayores detalles pero que sin lugar a duda exprese elegancia en cada página.

Las distintas tipografías a utilizar serán legibles debido a que el contenido del libro conlleva mucho texto, y es fundamental que el lector pueda visualizar el texto sin dificultad alguna.

7.2 Conceptualización

7.2.1 Método. El método que se utilizará en el desarrollo de las ideas del proyecto será por medio de 2 técnicas denominadas “lluvias de ideas”, y “mapa mental”.

Para poder generar ideas de contengan valor al proyecto es necesario contar con técnicas que permitan generar y desenvolver ideas para posteriormente ejecutarlas, debido a ello, se considera que la lluvia de ideas es una técnica que permite la generación masiva de ideas tomando en cuenta todo aquello que provenga del pensamiento.

La lluvia de ideas es una técnica desarrollado por Alex Osborn quien fue especialista en creatividad y publicidad en los años 30, y su técnica fue publicada en 1,962 en el libro “Applied Imagination”.

El primer paso para desarrollar esta técnica consiste en el calentamiento, y se basa principalmente en la ejercitación para mejorar el desempeño tanto individual como colectivo.

El segundo paso consiste en la generación de ideas y en ella se establece el número de ideas a la cual se espera llegar, se establece el tiempo para trabajar, y se fijan las 4 reglas fundamentales que se mencionan a continuación.

Toda crítica está prohibida.

Toda idea es bienvenida.

Tantas ideas como sea posible.

El desarrollo y asociación de las ideas es deseable.

Mencionadas estas reglas principales, todo aquello que asimilen a la solución del problema es bienvenida.

El tercer paso consiste en trabajar en las ideas y para ello es importante pensar que toda idea existente puede mejorarse mediante la aplicación de una lista de control; también se pueden agregar otras ideas que aporten al problema. Osborn recomienda el empleo de preguntas para brindar múltiples soluciones.

El cuarto y último paso consiste en la evaluación, es aquí en donde las personas

involucradas establecen los criterios con los cuales pretender evaluar las ideas, puede ser por medios de rentabilidad, grado de factibilidad, grado de extensión de la idea, entre otros. La segunda técnica para emplear será la denominada técnica “mapa mental” debido a que su principal aplicación en el proceso creativo es la exploración del problema y la generación de ideas.

Los pasos para su elaboración son los siguientes.

Se toma una hoja de papel en blanco.

El problema o asunto más importante se escribe en el centro de una hoja.

Los principales temas relacionados con el problema irradian del tema central de forma ramificada.

De esos temas parten imágenes o palabras claves que son trazadas con líneas, sin pensar, de forma automática pero clara.

Las ramificaciones forman una estructura nodal.

7.2.1.1 Lluvia de ideas.



CALENTAMIENTO

- ¿Qué contenido debe llevar un libro gastronómico?
- ¿Es el foodstyling, importante?
- ¿El número de páginas es importante?

P
A
S
O

1



Tiempo: 30 min.
Cantidad: 20 ideas

GENERACIÓN DE IDEAS

- Imágenes
- Ingredientes
- Preparación
- Datos relevantes del lugar
- Origen de los platillos
- Investigar acerca del traje típico
- Créditos
- Colores cálidos
- Diseño sencillo
- No saturar
- Fotografías a una página entera
- Tips y consejos
- Tipografía clara, y elegante
- Colores que contrasten
- Foodstyling
- Origen y lugar de los ingredientes
- Generar valor a la gastronomía
- Dedicatoria
- Historia
- Solo información útil.

P
A
S
O

2



TRABAJO CON LAS IDEAS

Los colores a emplear serían colores relacionados al medio ambiente (rojo, café, verde, azul, amarillo, entre otros) debido a que la gastronomía típica trabaja con ingredientes producidos directamente con la tierra.

La tipografía debe de ser leíble, sencilla, y que exprese elegancia al momento de visualizarla.

Las fotografías deben de estar en una correcta composición para generar una mejor impresión.

El contenido que debe de llevar las paginas serían; Nombre del plato típico, ingredientes, preparación, consejos, datos acerca del origen del platillo, y fotografía.



EVALUACIÓN

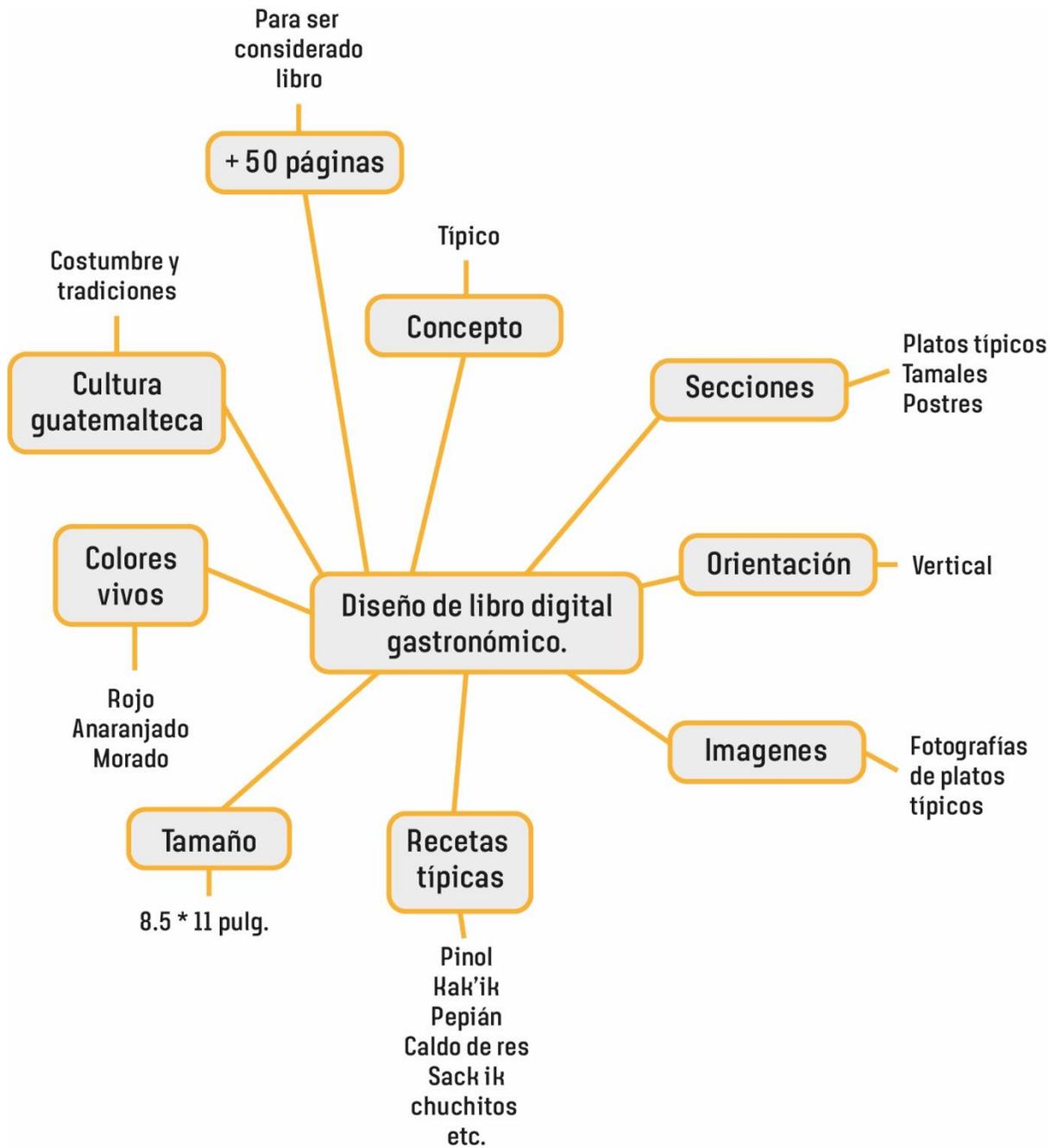
Se deben de estudiar correctamente los colores que representan el medio ambiente y utilizarlos de manera correcta para contrastar con la fotografía de los alimentos.

El concepto con el cual se trabajará la presentación del libro para dar a conocer la gastronomía guatemalteca a la sociedad guatemalteca será:

“Cocina típica guatemalteca”.

Bajo este concepto, se pretende enseñarles a la población acerca de los platillos típicos de Guatemala, desde los más conocidos hasta los más inexplorados con los cuales se pretender dar a conocer a toda la población tanto nacional como extranjera.

7.2.1.2 Mapa mental.



7.2.2 Conceptualización. Luego de aplicar la técnica del mapa mental y la lluvia de ideas, se llegó a la frase que será el concepto y título del libro digital “Las recetas de mi tierra”. El significado que comprende este concepto alude a exposición de las recetas de los platillos más emblemáticos de Guatemala, platillos que caracterizan a nuestra cultura, frente al resto del mundo.

7.3 Bocetaje

Todas aquellas ideas que surgieron durante el proceso creativo fueron plasmadas en papel y lapiz, para posteriormente ordenarlas y crear un bosquejo de lo que sera el material final de dicho proyecto.

Cabe resaltar que la finalidad de los bocetos es primordialmente diagramar y ordenar todos los elementos que constituyan las páginas para mostrar legibilidad en el texto y equilibrar tanto los elementos visuales, y textuales como el espacio vacío entre cada uno.

De acuerdo a las ideas plasmadas en papel se realizaron los bocetos, cuya finalidad es la creación y composición del proyecto: Diseño de recetario digital para dar a conocer la comida típica que elabora la chef Olga de Chajón al mercado gastronómico guatemalteco.

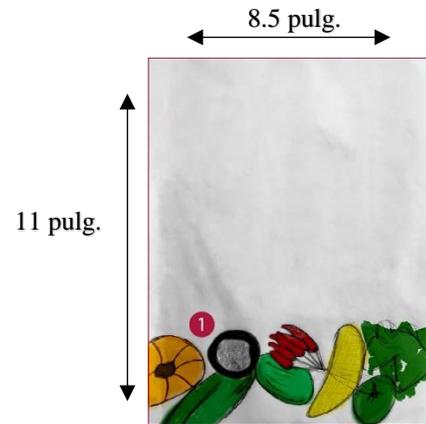
Portada

1. Título de libro.
2. Fotografía representando ingredientes de alimentos.
3. Nombre del autor.



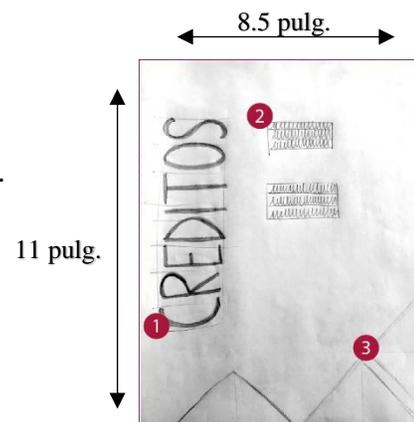
Contraportada

1. Fotografía



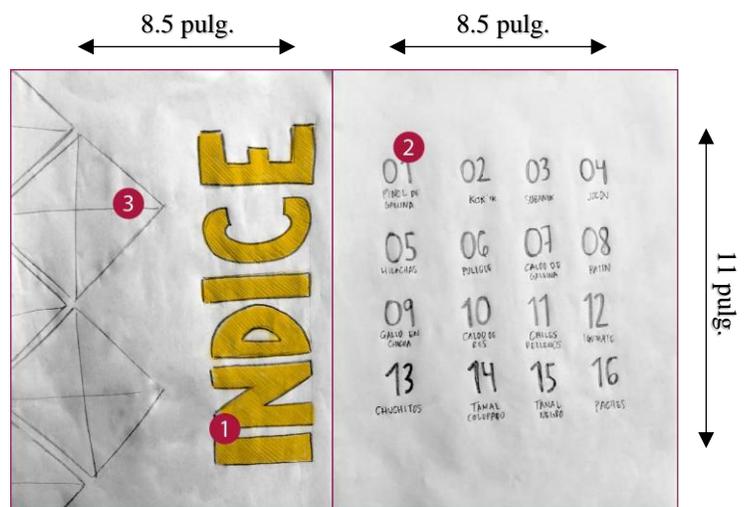
Créditos

1. Título.
2. Personas involucradas en la elaboración del libro.
3. Fotografías.



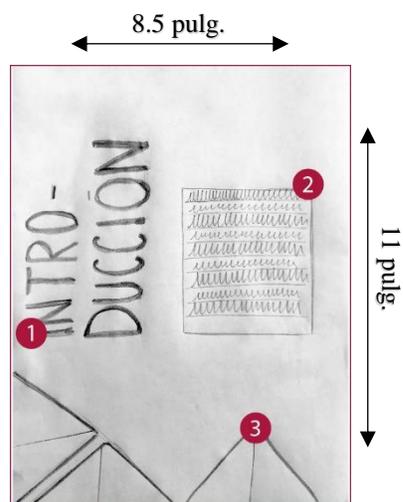
Índice

1. Título
2. Numeración y titulación de cada uno de los platos típicos.
3. Fotografías.



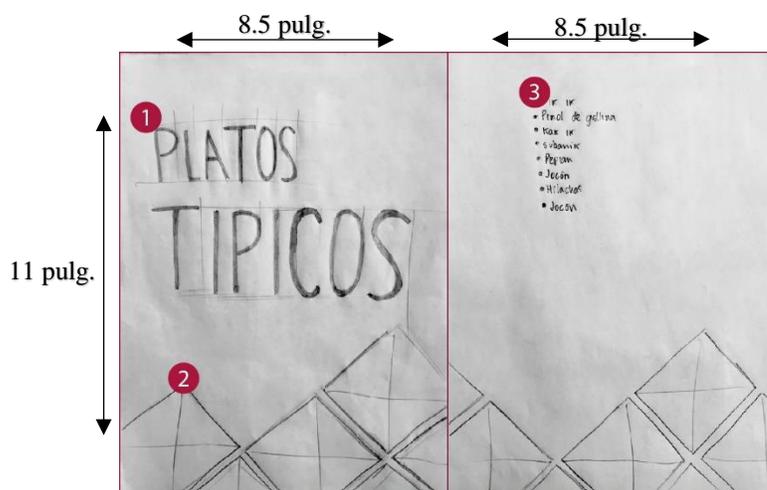
Introducción

1. Título
2. Texto. Breve introducción al contenido plasmado en el libro.
3. Fotografías.



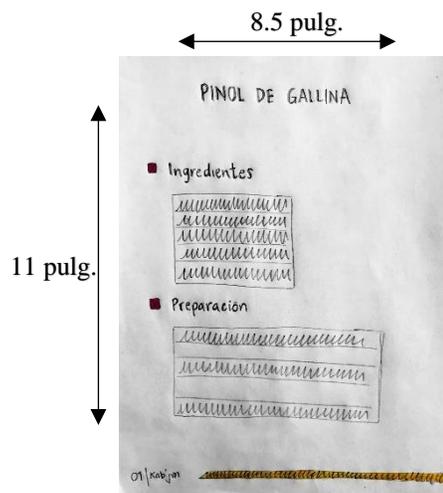
Capítulo

1. Título del capítulo.
2. Fotografías.
3. Listado de recetas.



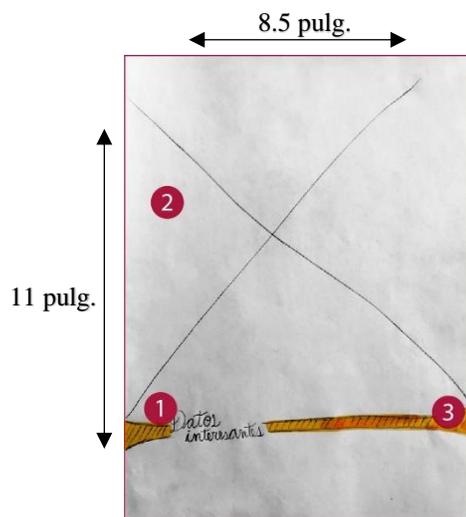
Página Interior

1. Título del plato típico.
2. Texto. Ingredientes y preparación.
3. Numero de página.
4. Cintillo típico.



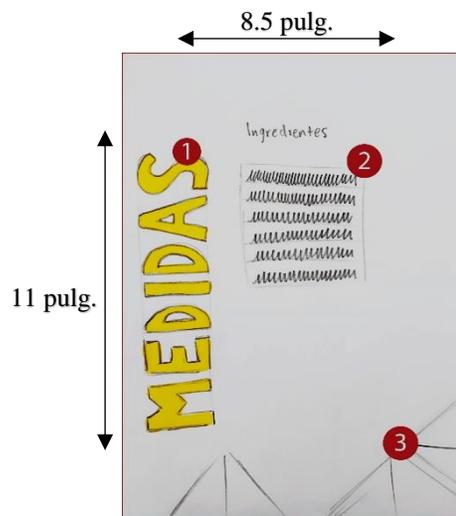
Página exterior

1. Título “Datos interesantes”.
2. Fotografía.
3. Cintillo.



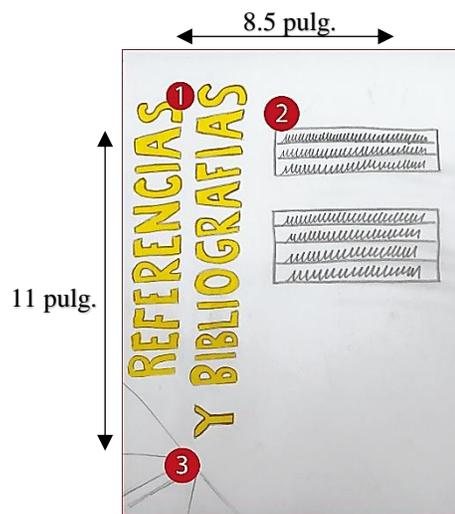
Medidas

1. Título “Medidas”.
2. Descripción de la medición de los ingredientes.
3. Fotografías.



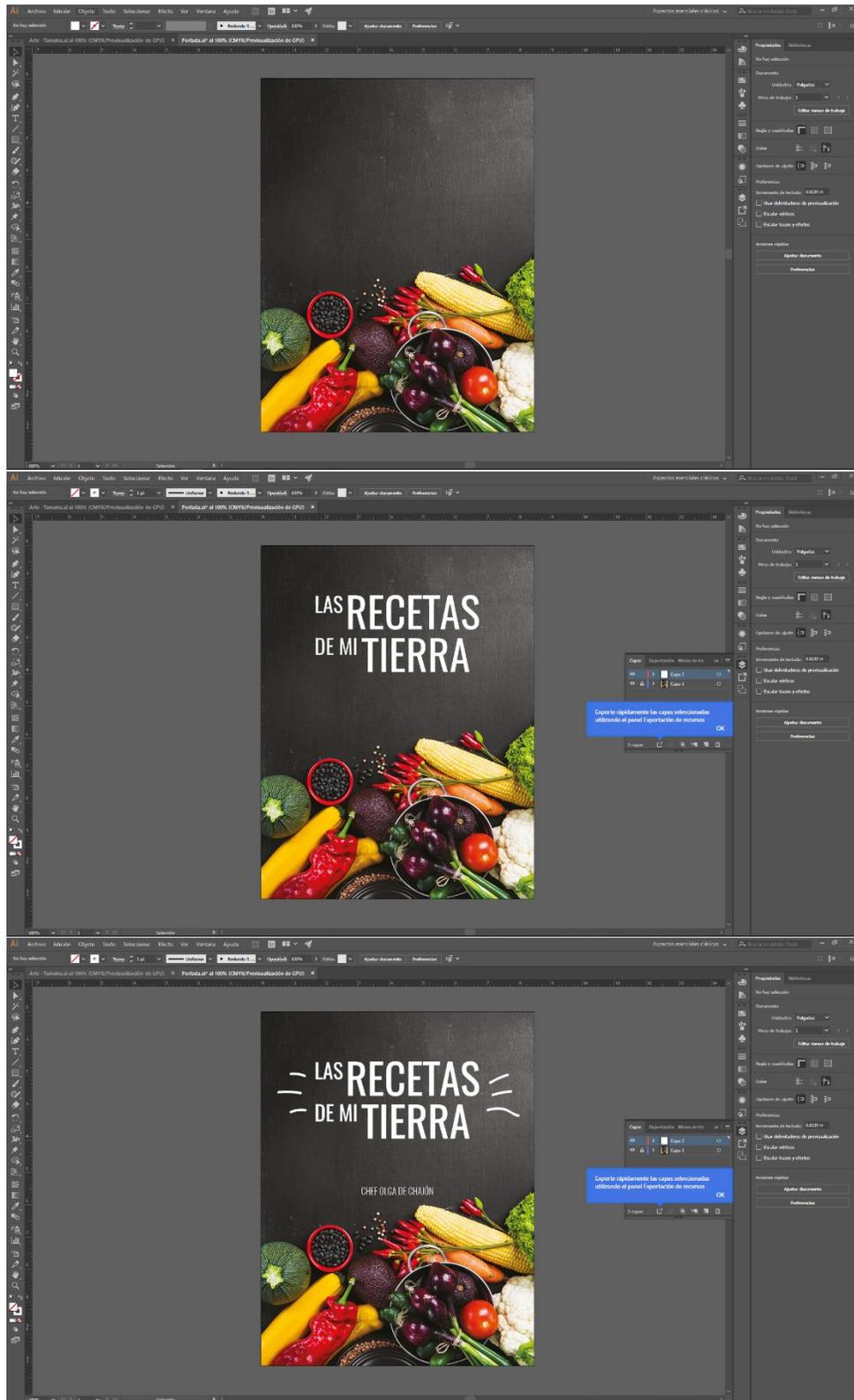
Referencias y bibliografía

1. Título “Medidas y referencias”.
2. Texto. Información que fue utilizada para la realización del recetario.
3. Fotografías.

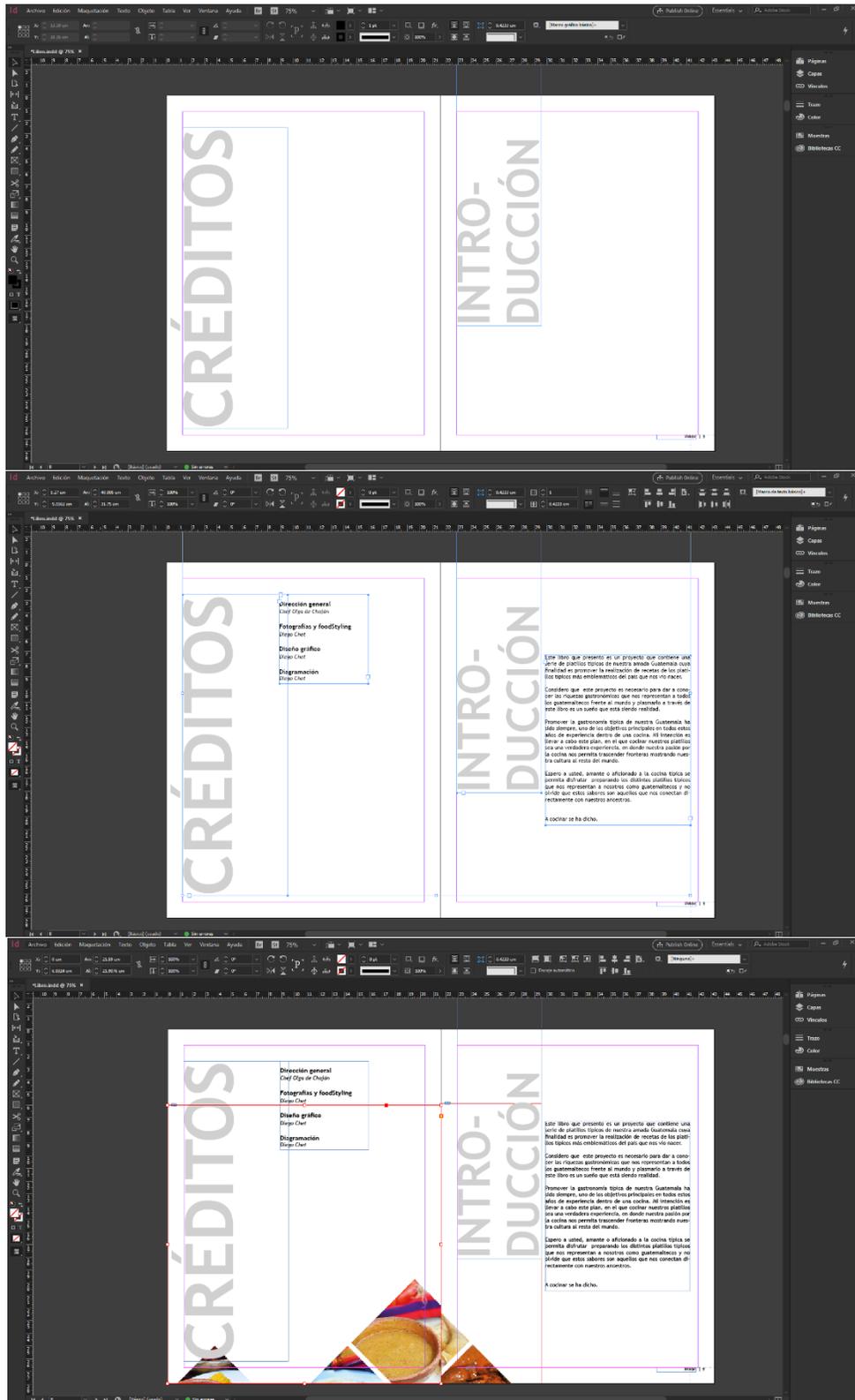


7.3.2 Proceso de digitalización de bocetos

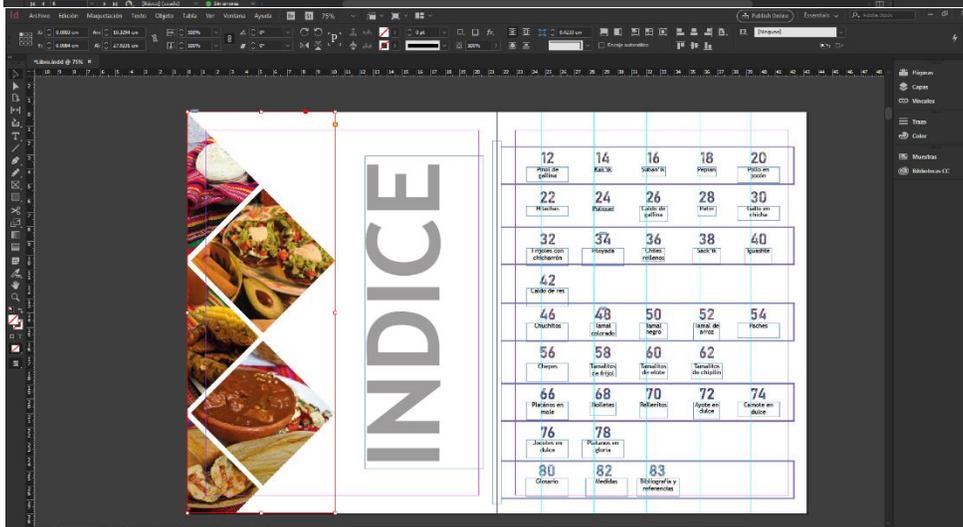
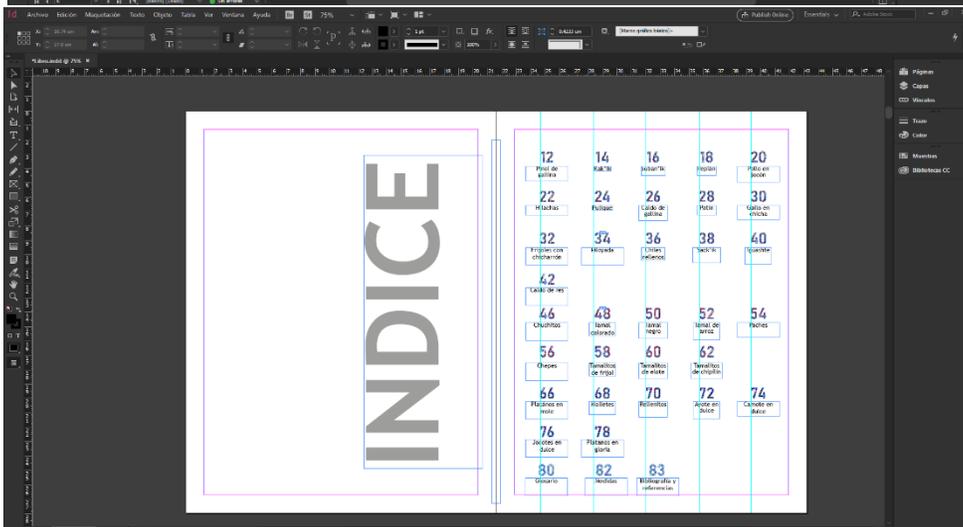
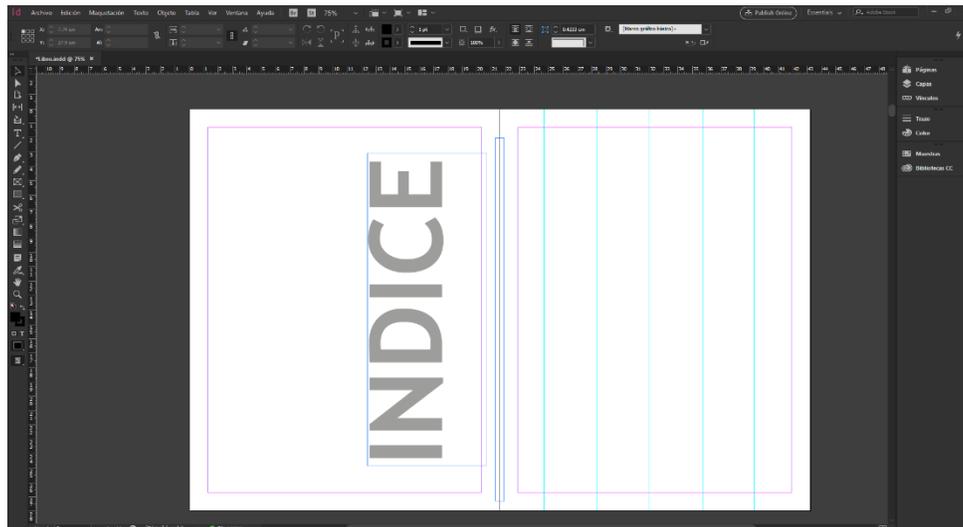
Portada



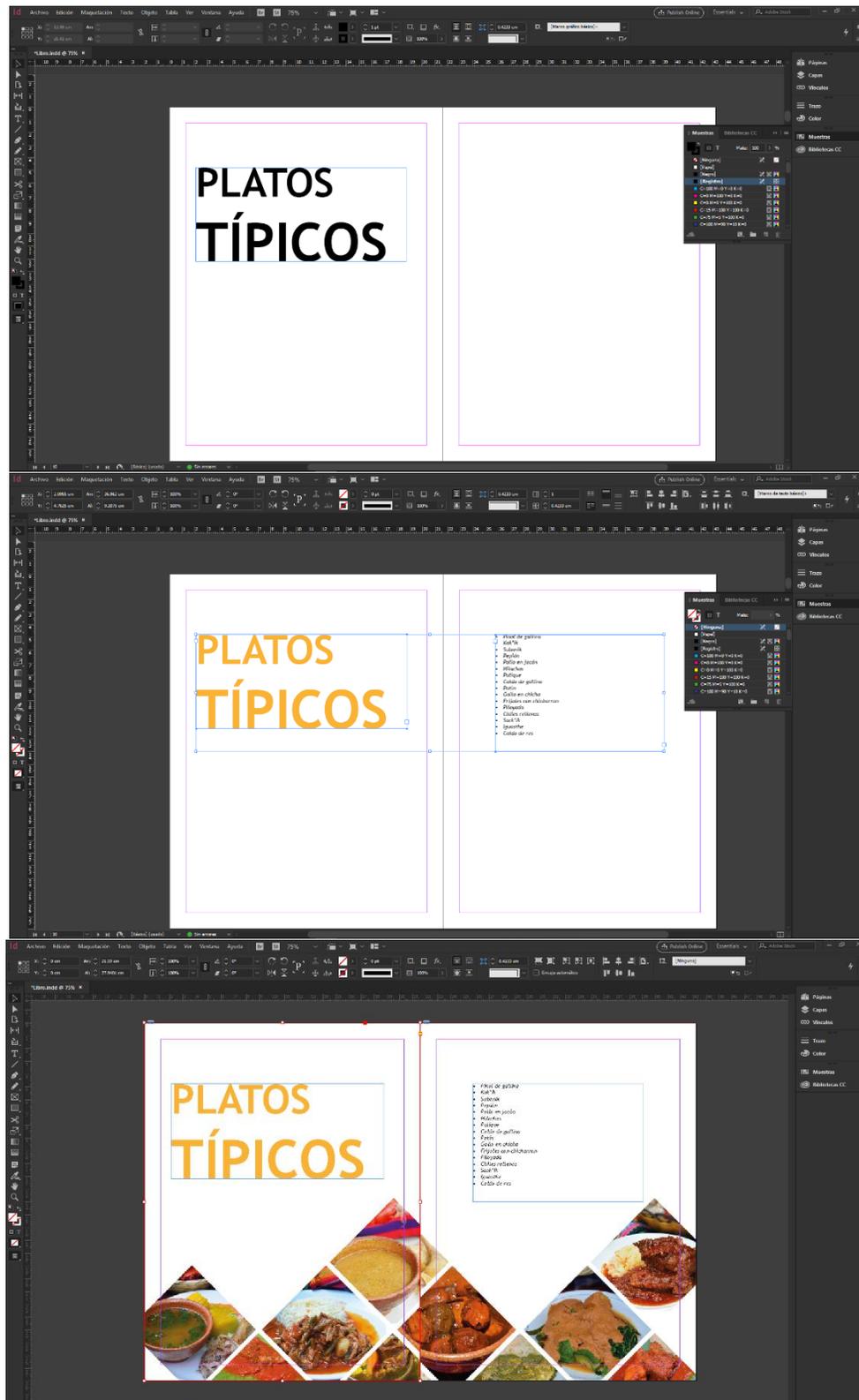
Créditos e Introducción



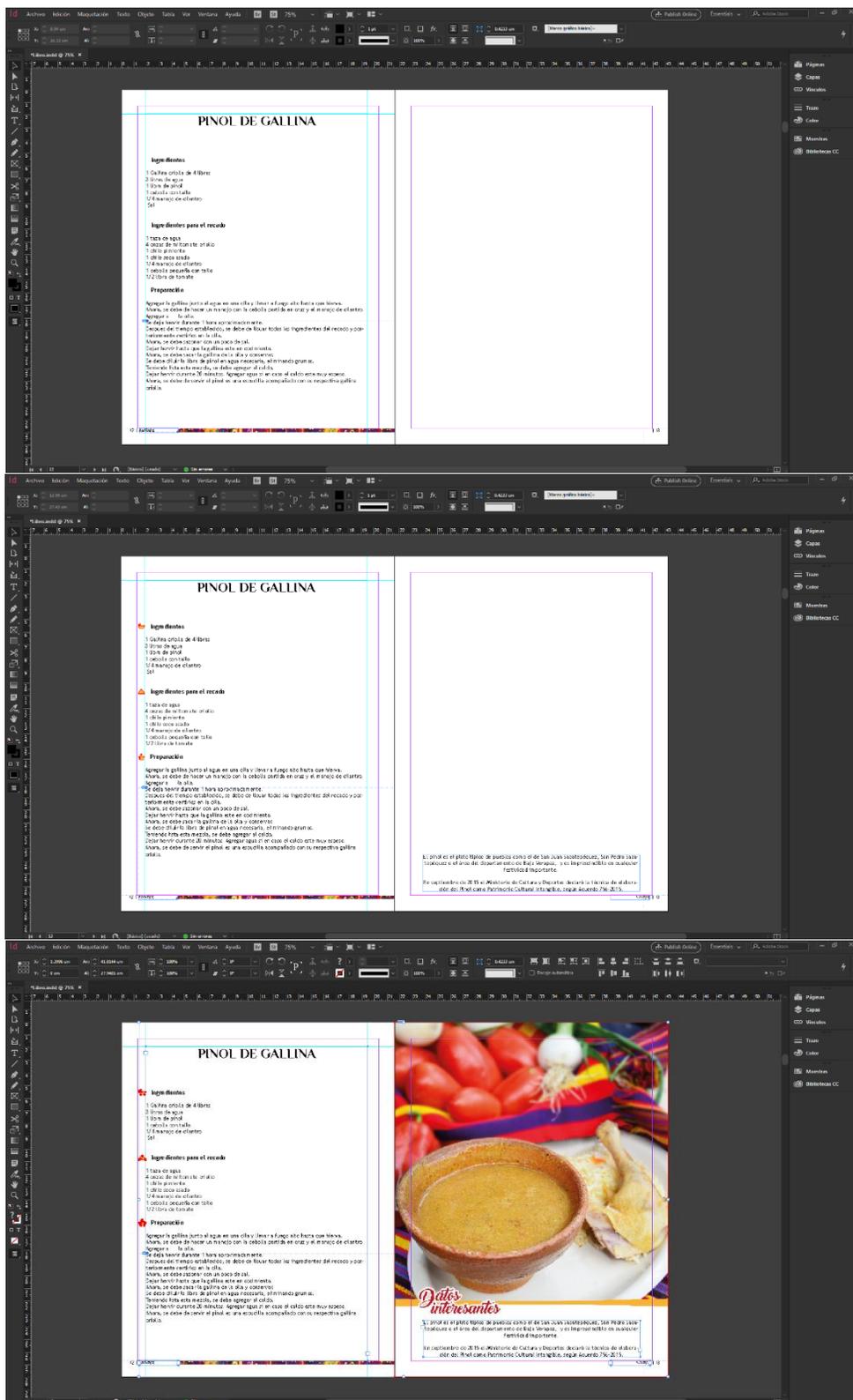
Índice



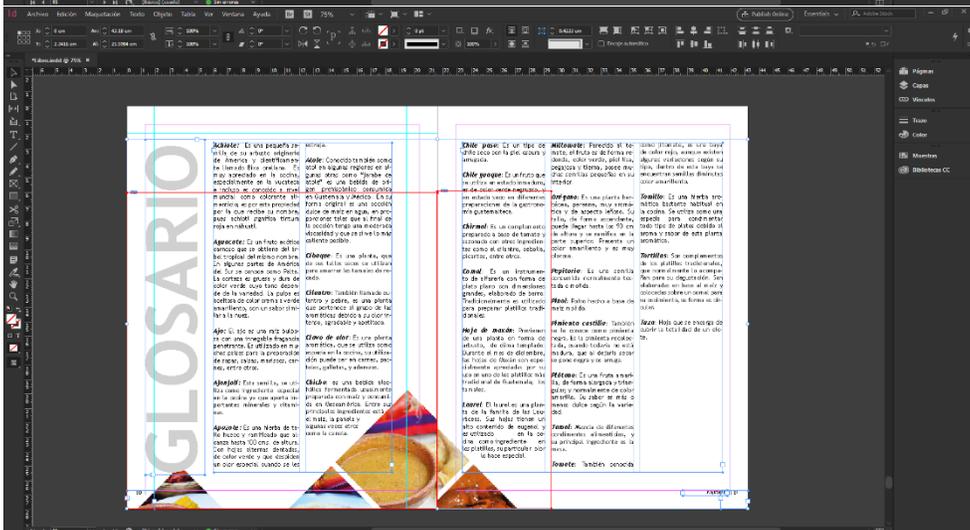
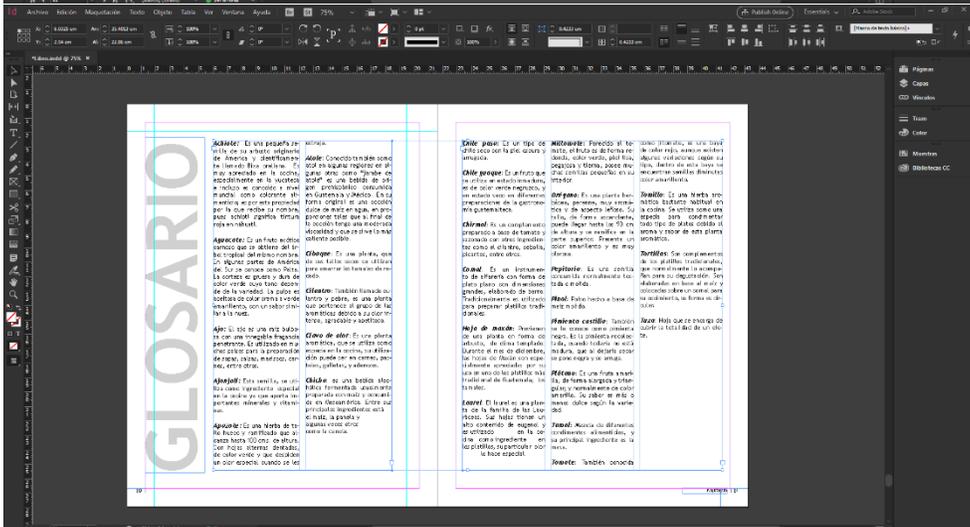
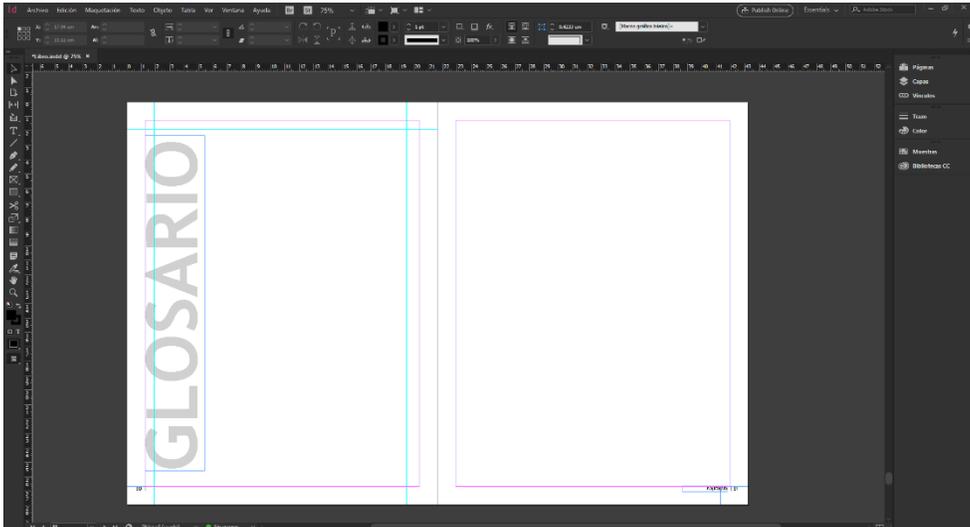
Separador – Platos típicos



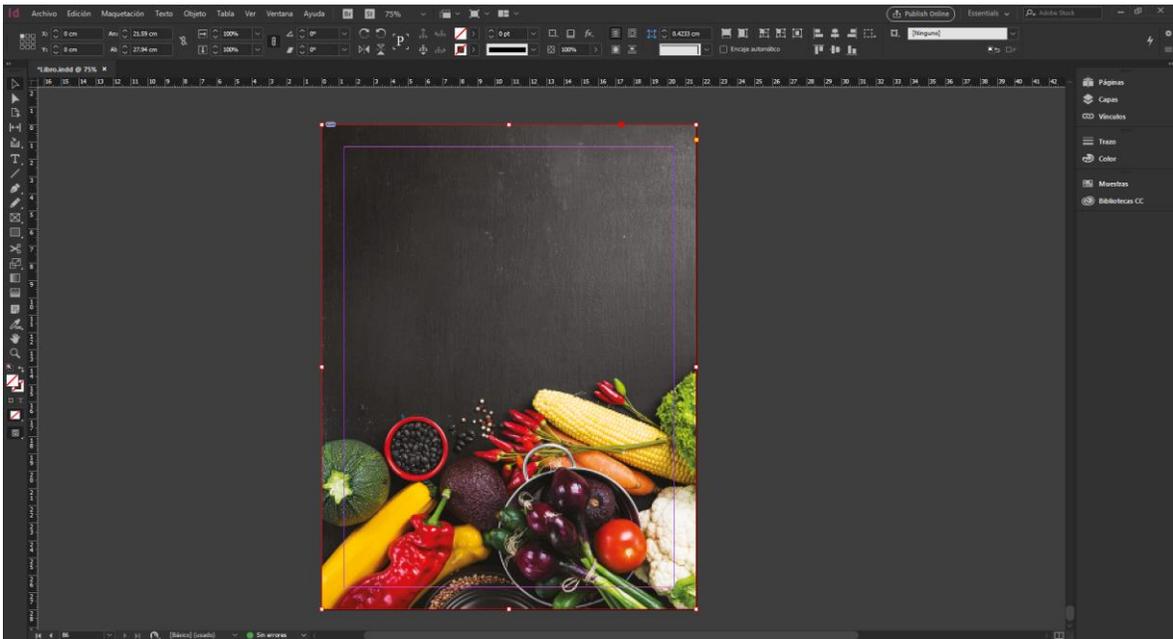
Recetas



Glosario



Contraportada



Se definió la creación de una única propuesta de diseño para la creación del libro digital por petición del cliente, debido a que en dicha propuesta se acordaron diversas reuniones para establecer el contenido y diseño que se implementara en el recetario digital. Todo el contenido, diseño, diagramación, y fotografías expuestas, fueron validados por el cliente y su equipo de trabajo.

7.3.2.1 Tipografía. Para la creación de este libro digital se estableció la utilización de 3 tipografías distintas, Trebuchet y toda su familia tipográfica (Bold, regular, light) debido a que es una tipografía que expresa modernidad, serenidad, legibilidad, y elegancia. Esta tipografía fue utilizada para representar el contenido textual de los ingredientes, preparación, numeración y datos interesantes. La siguiente tipografía elegida fue El Messiri, debido a su legibilidad, elegancia y creatividad. Esta tipografía fue utilizada para los títulos de todos los platillos típicos expuestos en el libro. La tercera y última tipografía establecida fue Back to

Black, debido a que es una tipografía caligráfica y que expresa elegancia, modernidad, y legibilidad y fue utilizada únicamente para el título de “Datos Interesantes”.

7.3.2.2 Diseño. Para la creación del libro digital se estableció la utilización de la técnica máscara de capa, debido a que es una técnica que aporta creatividad, elegancia y modernidad a los elementos gráficos que acompañan al contenido textual.

7.3.2.3 Colores. La gama de colores implementados es RGB debido que son colores luz, y son utilizados específicamente para trabajos en plataformas digitales. Los colores más utilizados en el libro digital son: anaranjado, rojo, y morado. Estos colores fueron establecidos debido a que son los colores más utilizados en el traje típico de San Juan Sacatepéquez, lugar de nacimiento de la Chef Olga de Chajón.

7.4 Propuesta preliminar

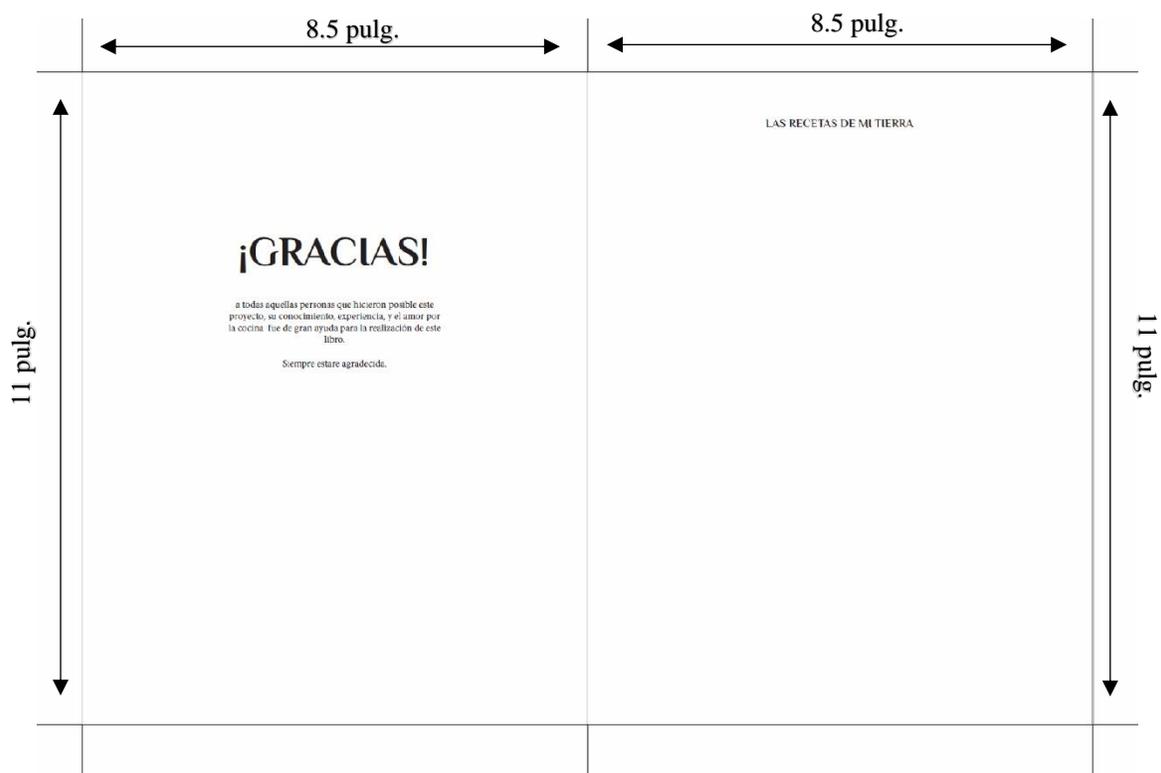
A continuación se presenta la propuesta preliminar del recetario digital “Las recetas de mi tierra”, cabe resaltar que todo el contenido establecido en dicho libro que parte desde la diagramación, el diseño, y fotografías, han sido bajo supervisión de la Chef Olga de Chajón. Las dimensiones que comprende este libro son de 8.5 pulgadas de ancho, y 11 pulgadas a lo largo. Todas las páginas cuentan con estas mediciones sin excepción alguna.

Puede consultar de manera completa la propuesta preliminar dirigiéndose al siguiente enlace <https://issuu.com/diegochet>

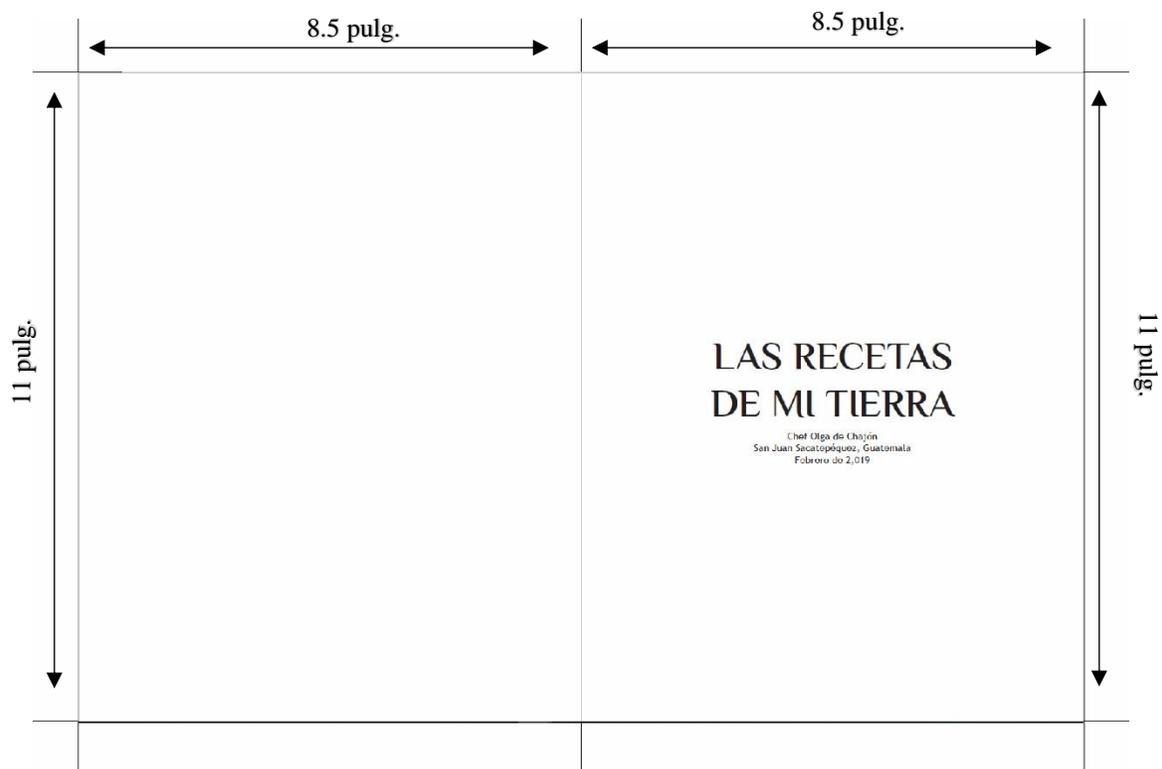
Portada



Hoja de agradecimientos



Hoja de respeto y Titulo de libro



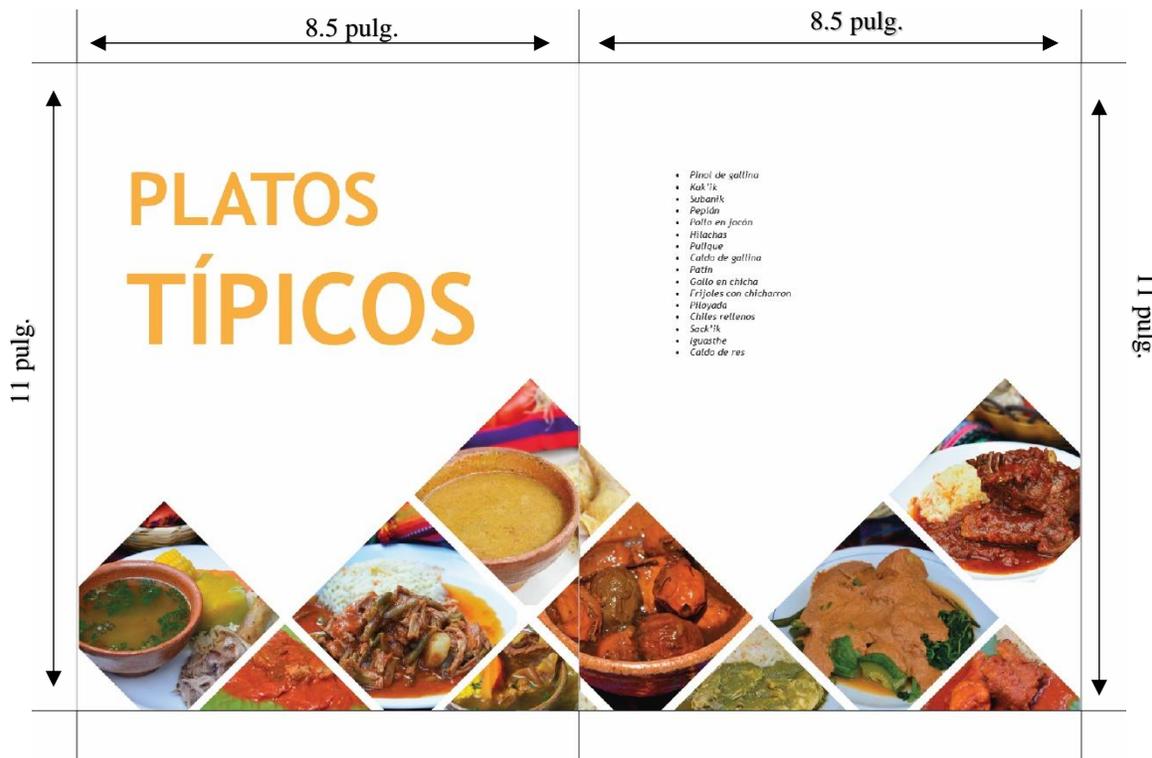
Índice

 11 pulg.	8.5 pulg.	8.5 pulg.	 11 pulg.			
	INDICE					
	12 Pavo de gelina	14 Kak'ik		16 Suban'ik	18 Papán	20 Pulio en jucán
	22 Hilachas	24 Pulique		26 Caldito de gallina	28 Pabn	30 Culio en chicha
	32 Frijoles con chicharrón	34 Pilyoda		36 Chiles rolizones	38 Seck'ik	40 Igueshte
	42 Caldito de ros					
	46 Chuchitos	48 Tamal colorado		50 Tamal negro	52 Tamal de arroz	54 Pachos
	56 Chopos	58 Lamallitos de frijol		60 Lamallitos de aceite	62 Lamallitos de chíspil	
	66 Plátanos en mole	68 Molletos		70 Rollonitos	72 Ajote en dúce	74 Camoco en dúce
	76 Jocotes en dulce	78 Plátanos en glazía		80 Glosario		
82 Medidas		83 Bibliografía y referencias				

Créditos e Introducción

 11 pulg.	8.5 pulg.	8.5 pulg.	 11 pulg.
	CRÉDITOS		
<p>Dirección general <i>Chef Olga de Chajón</i></p> <p>Fotografías y foodStyling <i>Diego Chet</i></p> <p>Diseño gráfico <i>Diego Chet</i></p> <p>Diagramación <i>Diego Chet</i></p>		<p style="text-align: center; font-size: 48px; font-weight: bold;">INTRO- DUCCIÓN</p> <p>Este libro que presento es un proyecto que contiene una serie de platillos típicos de nuestra amada Guatemala cuya finalidad es promover la realización de recetas de los platillos típicos más emblemáticos del país que nos vio nacer.</p> <p>Considero que este proyecto es necesario para dar a conocer las riquezas gastronómicas que nos representan a todos los guatemaltecos frente al mundo y plasmarlo a través de este libro es un sueño que está siendo realidad.</p> <p>Promover la gastronomía típica de nuestra Guatemala ha sido siempre, uno de los objetivos principales en todos estos años de experiencia dentro de una cocina. Mi intención es llevar a cabo este plan, en el que cocinar nuestros platillos sea una verdadera experiencia, un donde nuestra pasión por la cocina nos permita trascender fronteras mostrando nuestra cultura al resto del mundo.</p> <p>Espero a usted, amante o aficionado a la cocina típica se permita disfrutar preparando los distintos platillos típicos que nos representan a nosotros como guatemaltecos y no rivales que estos sabores son aquellos que nos conectan directamente con nuestros ancestros.</p> <p>A cocinar se ha dicho.</p>	
		<small>Page 7</small>	

Separador de Capítulo



Recetas – Platos típicos

<p style="text-align: center;">PINOL DE GALLINA</p> <p>Ingredientes</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 Gallina criolla de 4 libras 3 litros de agua 1 libra de pinol 1 cebolla con tallo 1/4 manojo de cilantro Sal <p>Ingredientes para el recado</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 taza de agua 4 onzas de mittomate criollo 1 chilo pimlento 1 chilo seco asado 1/4 manojo de cilantro 1 cebolla pequeña con tallo 1/2 libra de tomató <p>Preparación</p> <p>Agrogar la gallina junto al agua en una olla y llevar a fuego alto hasta que hierva. Ahora, se debe de hacer un manojo con la cebolla partida en cruz y el manojo de cilantro. Agrogar a la olla. Se deja hervir durante 1 hora aproximadamente. Después del tiempo establecido, se debe de licuar todos los ingredientes del recado y posteriormente verterlos en la olla. Ahora, se debe sazonar con un poco de sal. Dejar hervir hasta que la gallina este en cocimiento. Ahora, se debe sacar la gallina de la olla y conservar. Se debe diluir la libra de pinol en agua necesaria, eliminando grumos. Tantiando lista esta mezcla, se debe agregar al caldo. Dejar hervir durante 20 minutos. Agregar agua si en caso el caldo esto muy espeso. Ahora, se debe de servir el pinol es una escudille acompañado con su respectivas gallina criolla.</p>	<p>Datos interesantes</p> <p>El pinol es el plato típico de pueblos como el de San Juan Sacatopégoz, San Pedro Sacatopégoz o al área del departamento de Baja Verapaz, y es imprescindible en cualquier festividad importante.</p> <p>En septiembre de 2015 el Ministerio de Cultura y Deportes declaró la técnica de elaboración del Pinol como Patrimonio Cultural Intangible, según Acuerdo /36-2015.</p>
---	---

Glosario

8.5 pulg.
8.5 pulg.

GLOSARIO

Achiote: Es una pequeña semilla de su arbusto originaria de América y clasificadamente llamado Bixa orellana. Es muy apreciado en la cocina, especialmente en la yucateca o incluso es conocido a nivel mundial como colorante alimenticio; es por esta propiedad por la que recibe su nombre, pues achiotl significa tinte rojo en náhuatl.

Aguate: Es un fruto oleoso carnoso que se obtiene del árbol tropical del mismo nombre. En algunas partes de América del Sur se conoce como Patá. La corteza es gruesa y dura de color verde cuyo tono depende de la variedad. La pulpa es acaliva de color crema a verde amarillento, con un sabor similar a la nuez.

Ajo: El ajo es una raíz bulbosa con una innegable fragancia penetrante. Es utilizado en muchos países para la preparación de sopas, salsas, mariscos, carnes, entre otros.

Ajanjolí: Esta somlita, se utiliza como ingrediente especial en la cocina ya que aporta importantes minerales y vitaminas.

Apazole: Es una hierba de tallo hueco y ramificado que alcanza hasta 100 cms. de altura. Con hojas altas, dentadas, de color verde y que despiden un olor especial cuando se los ostra.

Atole: Conocido también como atol en algunas regiones en algunas otras como "jarabe de atole" es una bebida de origen prehispánico consumida en Guatemala y México. En su forma original es una cocción dulce de maíz en agua, en proporciones tales que al final de la cocción tenga una moderada viscosidad y que se sirve lo más caliente posible.

Cibaque: Es una planta, que de sus tallos secos se utilizan para amarrar los tamales de cocido.

Cilantro: También llamado culantro y perejil, es una planta que pertenece al grupo de las aromáticas debido a su olor intenso, agradable y apetitoso.

Clavo de olor: Es una planta aromática, que se utiliza como especia en la cocina, su utilización puede ser en carnes, pastetes, gallitos, y aderezos.

Chicha: es una bebida alcohólica fermentada usualmente preparada con maíz y consumida en Mesoamérica. Entre sus principales ingredientes está el maíz, la panela y algunas veces otros como la cañela.

Chile pasa: Es un tipo de chile seco con la piel oscura y arrugada.

Chile guaque: Es un fruto que se utiliza en estado inmaduro, es de color verde negro, y en estado seco en diferentes preparaciones de la gastronomía guatemalteca.

Chirmol: Es un complemento preparado a base de tomate y sazonado con otros ingredientes como el cilantro, cebolla, pimientos, entre otros.

Comal: Es un instrumento de alfarería con forma de plato plano con dimensiones grandes, elaborado de barro. Tradicionalmente es utilizado para preparar platillos tradicionales.

Hoja de maxán: Proviene de una planta en forma de arbusto, de clima templado. Durante el mes de diciembre, las hojas de Maxán son especialmente apreciadas por su uso en uno de los platillos más tradicionales de Guatemala; los tamales.

Laurel: El laurel es una planta de la familia de las Lauráceas. Sus hojas tienen un alto contenido de eugenol y es utilizado en la cocina como ingrediente en los platillos, su particular olor lo hace especial.

Miltomate: Parecido al tomate, el fruto es de forma redonda, color verde, piel lisa, pegajosa y tierna, posee muchas semillas pequeñas en su interior.

Orégano: Es una planta herbácea, perenne, muy aromática y de aspecto lanoso. Su tallo, de forma acuciente, puede llegar hasta los 90 cm de altura y se ramifica en la parte superior. Presenta un color amarillento y es muy oloroso.

Peploria: Es una somlita consumida normalmente tostada o molida.

Pinal: Pulus hecho a base de maíz molido.

Pimiento castilla: También se le conoce como pimienta negra. Es la pimienta cocida, cuando todavía no está madura, que al dejarla secar se pone negra y se arruga.

Plátano: Es una fruta amarilla, de forma alargada y triangular, y normalmente de color amarillo. Su sabor es más o menos dulce según la variedad.

Tamal: Masca de diferentes condimentos alimenticios y su principal ingrediente es la masa.

Tomate: También conocida como jitomate, es una baya de color rojo, aunque existen algunas variaciones según su tipo, dentro de esta baya se encuentran semillas diminutas de color amarillento.

Tortilla: Es una hierba aromática bastante habitual en la cocina. Se utiliza como una especie para condimentar todo tipo de platos doblado al aroma y sabor de esta planta aromática.

Tortillas: Son complementos de los platillos tradicionales, que normalmente lo acompañan para su degustación. Son elaboradas en base al maíz y colocadas sobre un comal para su cocimiento, su forma es circular.

Tuze: Hoja que se encarga de cubrir la totalidad de un olo-

11 pulg.

11 pulg.



Medidas y Referencias

8.5 pulg.
8.5 pulg.

MEDIDAS

INGREDIENTES SECOS.

Cantidad	Equivalencia
1 libra	16 onzas
1/2 libra	8 onzas
1/4 libra	4 onzas
16 onzas	160 gramos
8 onzas	250 gramos
4 onzas	115 gramos
1 taza	16 cucharadas
1/2 taza	8 cucharadas
1/3 taza	9 cucharadas
1/8 taza	2 cucharadas
1 cucharada	3 cucharaditas

INGREDIENTES LIQUIDOS

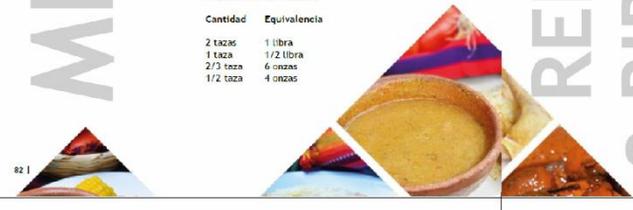
Cantidad	Equivalencia
1 litro	4 tazas
1/2 litro	2 tazas
1/4 litro	1 taza
2 tazas	16 onzas
1 taza	8 onzas
1 litro	1000 ml.
1/2 litro	500 ml.
1/4 litro	250 ml.

INGREDIENTES GRASOS

Cantidad	Equivalencia
2 tazas	1 libra
1 taza	1/2 libra
2/3 taza	6 onzas
1/2 taza	4 onzas

11 pulg.

11 pulg.



REFERENCIAS & BIBLIOGRAFÍA

Cifuentes Paul de Ramirez, Hilano. Aventura gastronómica de las 7 regiones turísticas de Guatemala. 2,009. Guatemala.

del Cid, Luis. La cocina guatemalteca. Editorial Lexus. Edición 2,011. Guatemala.

A. A. Nueva cocina guatemalteca internacional. Editorial Continental. Edición 2,005. Guatemala.

Sitios web

www.guatemala.com

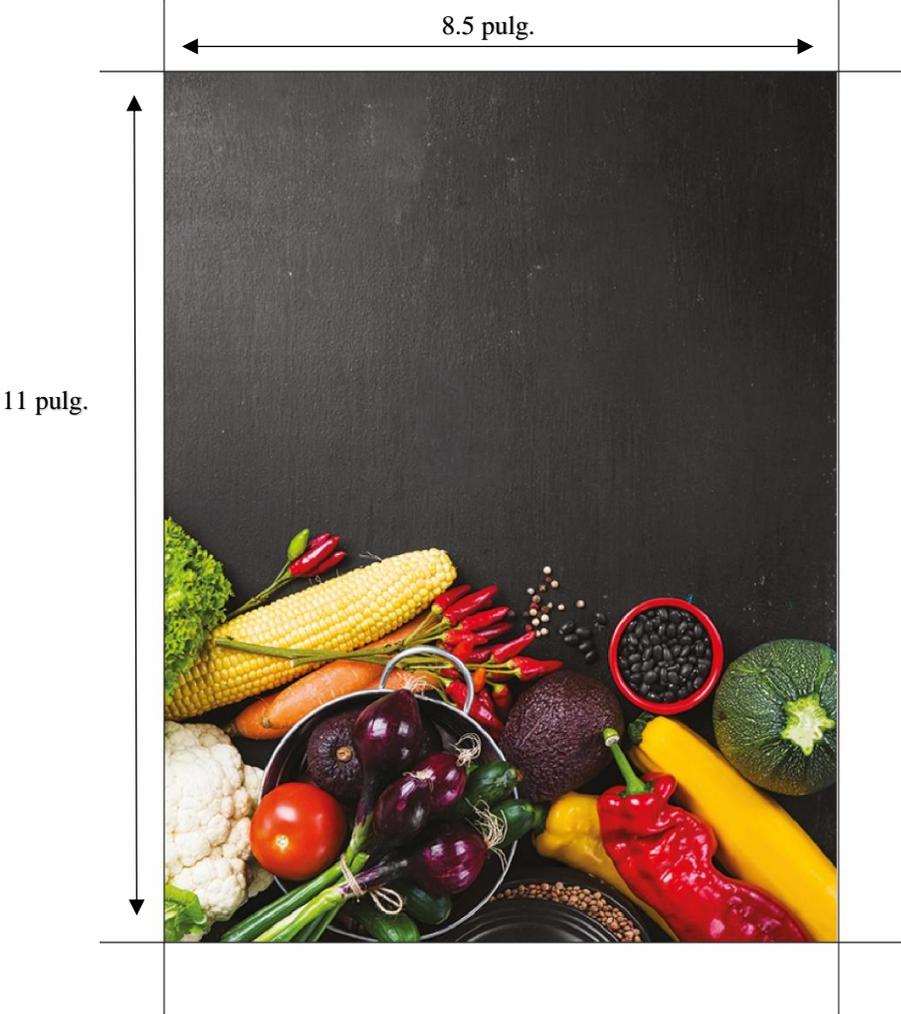
www.prensalibro.com

www.degusta.com

www.guajilo.com

Platillos elaborados por la Chef Olga de Chajón, fundadora y gerente general de Cafetería Chin Imamit desde el año 1,989 hasta la fecha.

Contraportada



Capítulo VIII

Validación técnica

Capítulo VIII: Validación técnica

Una vez terminada la propuesta preliminar, se debe llevar a cabo el proceso de validación el cual tiene como objetivo principal evaluar la propuesta preliminar frente al grupo objetivo, y de esta manera recopilar información acerca de la percepción, opinión y sugerencias acerca del proyecto en cuestión.

El instrumento el cual será utilizado para recopilar información acerca del libro digital será a través de la encuesta, ya que por medio de este instrumento de investigación nos permite obtener datos cuantitativos y cualitativos que aporten significativamente al diseño del recetario digital.

8.1 Población y muestreo

Una vez definido del instrumento de investigación y la propuesta preliminar finalizada, se procede a la validación, cuyo objetivo es dictaminar el porcentaje de aceptación del proyecto.

El instrumento de investigación a través del cual se medirán los datos cuantitativos y cualitativos está compuesto por 3 secciones.

Parte Objetiva

Parte Semiológica

Parte Operativa

Estas partes ayudan a analizar los resultados obtenidos en base a los objetivos planteados al inicio del proyecto. La finalidad es confirmar que todos los elementos y contenido plasmados en el recetario, sean funcionales y cumplan con las funciones de la comunicación.

Con el fin de obtener mejores resultados en la etapa de validación, se establecieron 3 grupos diferentes de personas basados en sus conocimientos, experiencias, y criterios, cuya finalidad es aportar significativamente al proyecto.

8.1.1 Grupo Objetivo. Hombres y mujeres comprendidas en edades entre 18-45 años de edad con una característica en común, el amor por la cocina. Amas de casa, cocineros, comerciantes, emprendedores, y a todas aquellas personas que les apasione la cocina.

8.1.2 Cliente. La validación por parte del cliente fue realizada por la Chef Olga de Chajón. Su amplia experiencia, y conocimiento acerca de la cocina típica de Guatemala, ayuda a promover la degustación y preparación de los distintos platillos típicos que representan a nuestro país frente al mundo.

8.1.3 Especialistas en comunicación y diseño gráfico. El aporte de 5 profesionales en el ámbito de la comunicación y el diseño gráfico es de gran ayuda debido a la experiencia en el mercado guatemalteco. Los criterios que exponen y los diferentes puntos de vista, aportan significativamente a mejorar la propuesta dando como resultado un proyecto de alta calidad.

8.2 Método e Instrumento

Para obtener datos que ayuden significativamente al proyecto, es necesario definir el método y el instrumento de investigación. Los datos que se esperan obtener deben ser cuantificables y cualitativos. El instrumento debe recopilar información acerca de los objetivos planteados, estos deben desvelar si cumplen o no su función de transmitir un mensaje efectivo al grupo objetivo.

8.2.1 La encuesta. Para la investigación de campo se utilizó una encuesta compuesta por 12 cuestionamientos acerca del recetario digital. Las preguntas fueron distribuidas en 3 secciones, parte objetiva, semiológica, y operativa.

En la parte objetiva se evalúan si los objetivos generales y específicos cumplen la función de dar a conocer la gastronomía típica de Guatemala.

La parte semiológica comprende aquellas preguntas acerca de elementos visuales, gráficos, diagramación y composición de todos los recursos que comprende el libro digital. Esta parte también se encarga de recopilar información acerca del entendimiento del mensaje.

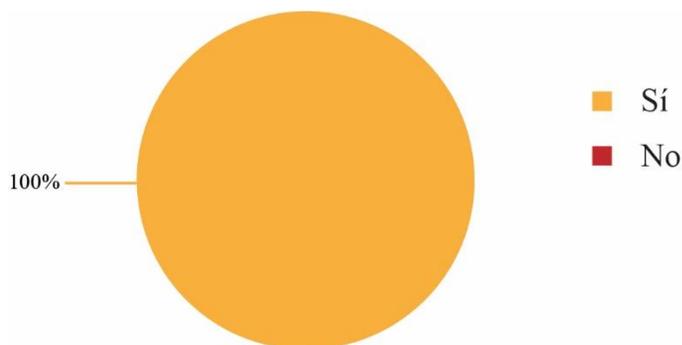
La parte operativa determina únicamente si el proyecto es funcional y efectivo para el grupo objetivo.

8.3 Resultados e interpretación

En base al instrumento de investigación se obtuvieron los siguientes resultados el cual se encuentra ejemplificado a través de gráficas, cada uno con su respectiva interpretación.

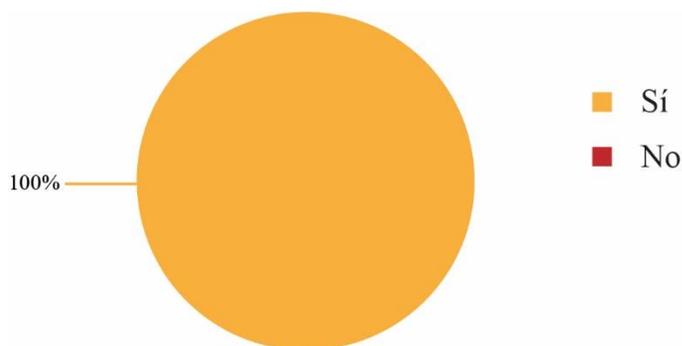
Parte Operativa

1. **¿Considera importante elaboración de un recetario digital para dar a conocer los platillos típicos de la chef Olga de Chajón al mercado gastronómico guatemalteco?**



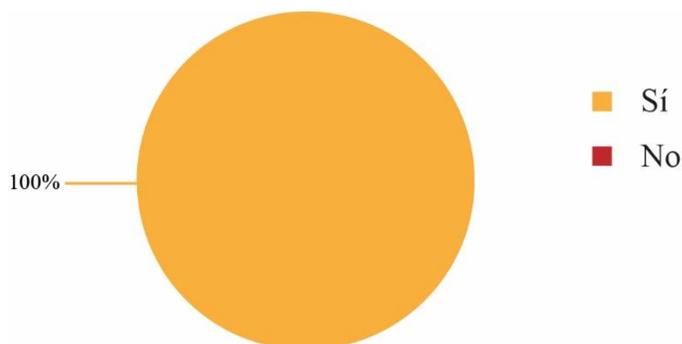
El 100% de la población opina que si es importante dar a conocer las recetas de la gastronomía típica de Guatemala al grupo objetivo a través de un recetario digital.

2. **¿Considera que investigar información acerca de la comunicación, diseño gráfico, y la gastronomía típica guatemalteca es importante para poder llevar a cabo la creación del libro digital?**



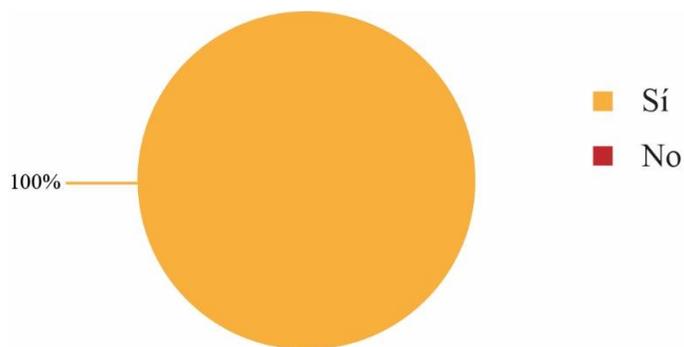
El 100% de la población encuestada considera que si es importante investigar acerca de la comunicación, diseño gráfico, y la gastronomía típica para poder llevar a cabo la creación del libro digital.

3. ¿Considera que recopilar datos acerca del origen y la preparación de los platos típicos ayuda a respaldar teóricamente las recetas expuestas en el recetario digital?



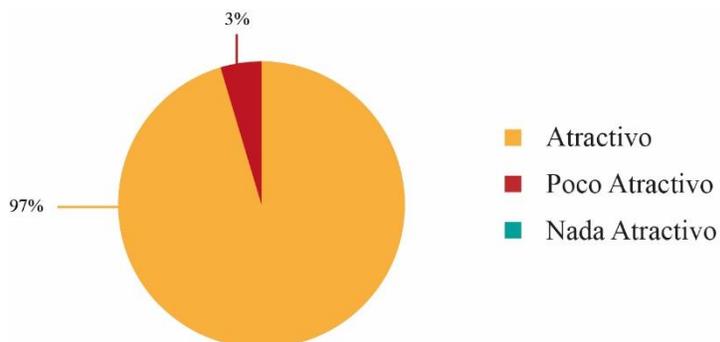
El 100% de las personas encuestadas respondió que sí es importante recopilar información acerca del origen y la preparación de los platos típicos ya que ayudan a respaldar teóricamente las recetas del recetario digital.

4. ¿Cree usted que fotografiar los platillos típicos es necesario para ilustrar visualmente cada una de las recetas expuesta en el recetario digital?



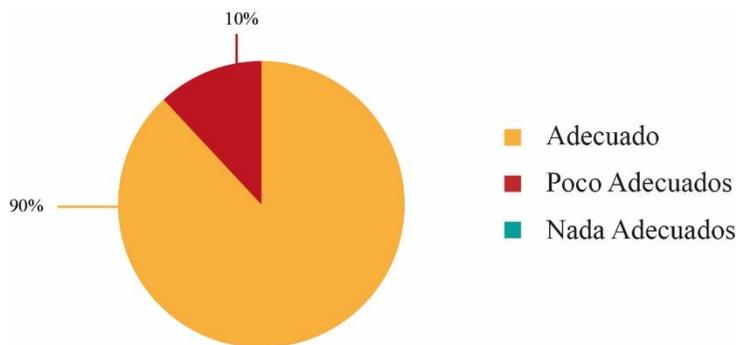
El 100% de la población considera necesario fotografiar los platillos típicos para ilustrar cada una de las recetas del libro digital.

5. ¿Cómo considera usted el diseño del recetario digital *Las recetas de mi tierra* visualmente?



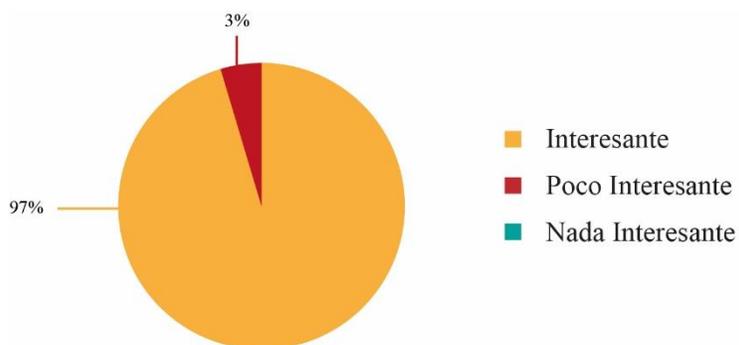
El 97% de las personas encuestadas considera atractivo el diseño del libro digital *Las recetas de mi tierra*, mientras que un 3% lo considera poco atractivo.

6. ¿Cómo considera usted los elementos visuales (cintillos, colores, signos, iconos, etc.) utilizados para la creación del recetario digital?



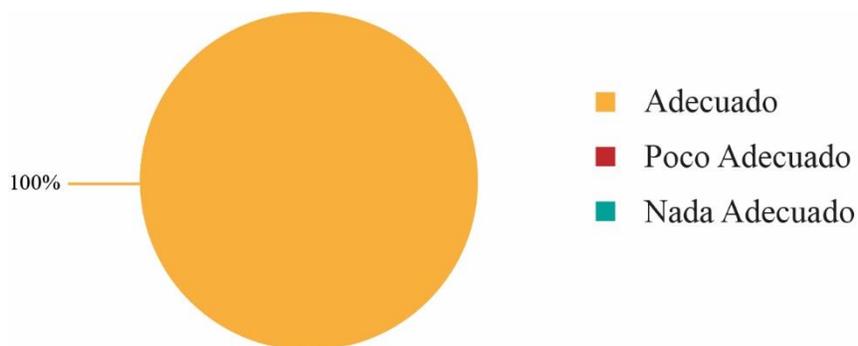
El 90% de la población encuestada considera adecuados los elementos visuales utilizados para la creación del recetario digital, mientras que un 10% de las personas considera que los elementos utilizados son poco adecuados.

7. ¿Cómo considera usted el apartado *Datos interesantes* que acompañan a los platos típicos?



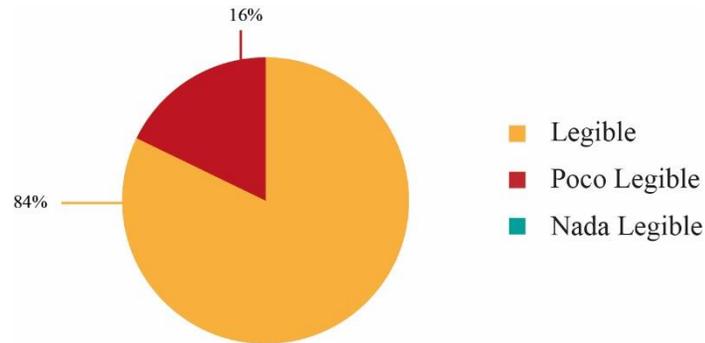
La pregunta 7, indica que un 97% de la población encuestada considera que el apartado *Datos interesantes* les parece interesante, mientras que el 3% restante lo considera poco interesante.

8. ¿Cómo considera usted la redacción presentada en el contenido del recetario digital?



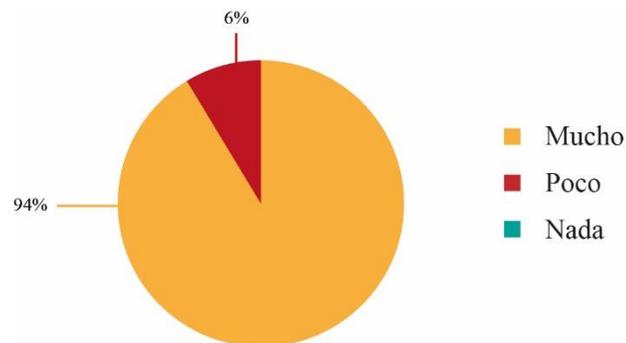
El 100% de la población encuesta indica que la redacción presentada en el contenido del recetario digital es adecuada.

9. ¿Cómo considera usted la legibilidad de la tipografía presentada en el recetario?



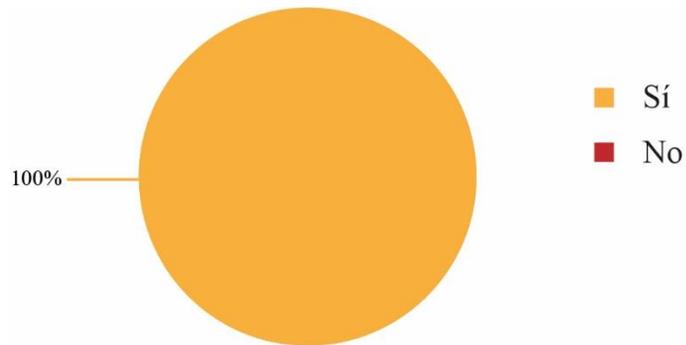
La pregunta 9, muestra claramente que un 84% de las personas que fueron encuestadas, respondieron que les parecía legible la tipografía utilizada en el contenido del recetario digital, mientras que el 16% restante indicaron que la tipografía era poco legible.

10. ¿Considera que la diagramación del recetario gastronómico muestra equilibrio entre el contenido textual y los elementos gráficos?



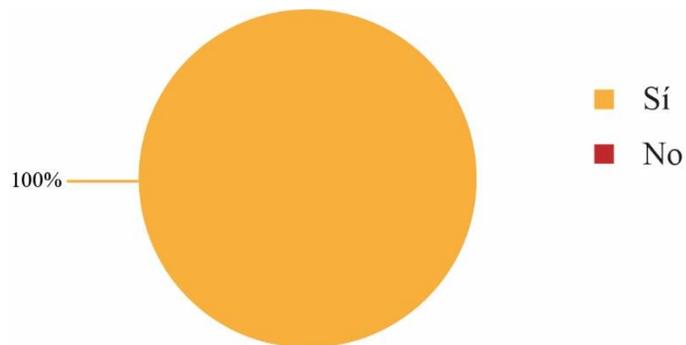
El 94% de la población encuestada considera que existe mucho equilibrio entre el contenido textual y los elementos gráficos, mientras que el 6% restante indicaron que les parecía que tenía poco equilibrio entre todos los elementos.

11. ¿Considera que las fotografías en el libro representan verdaderamente a las recetas de los platos típicos?



El 100% de la población encuestada considera que las fotografías sí representan verdaderamente a las recetas de los platos típicos.

12. Según su criterio ¿Considera que la creación de este recetario digital da a conocer la gastronomía típica de Guatemala a la población en general?



El 100% de las personas encuestadas considera que la creación del recetario digital sí da a conocer la gastronomía típica de Guatemala a la población en general.

8.4 Cambios en base a resultados

De acuerdo con los resultados obtenidos por parte del grupo objetivo, cliente, y expertos, se obtuvieron las siguientes observaciones:

Por parte del grupo objetivo indicaron que en el apartado de preparación, solían tener dificultad al momento de leer todo el proceso, debido a que no se contaba con una numeración el cual les permitiera seguir leyendo de manera ordenada.

El cliente aprobó todos los recursos y contenidos plasmados en el libro digital y consideró oportuno realizar algunos cambios en algunas fotografías de los artes que se encuentran en las siguientes páginas: índice, créditos, introducción, medidas y referencias; y también solicito cambiar la fotografía del plato típico Kak ik.

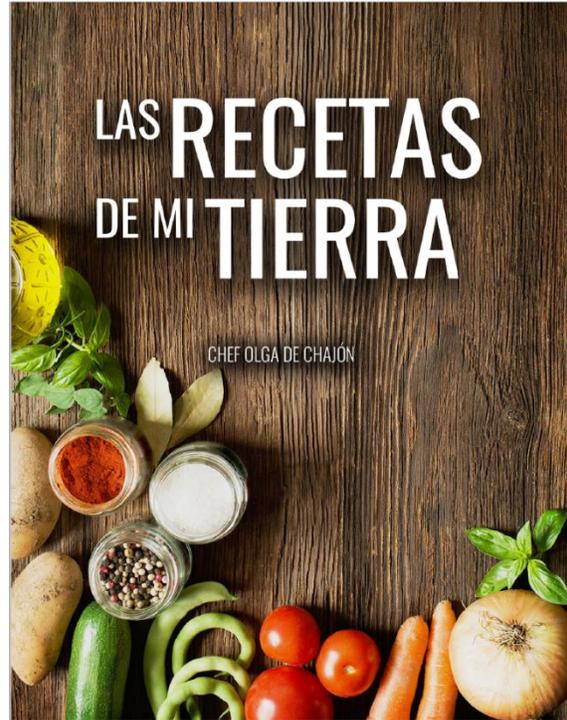
El grupo de expertos enfatizo en realizar cambios con respecto a la fotografía de la portada, retocar las fotografías del caldo de res, caldo de gallina, y los chuchitos; mantener el mismo tamaño de la tipografía en las siguientes páginas: Índice, créditos, introducción, medidas, y referencias; En base a estos datos, se realizaron los siguientes cambios.

- Modificar fotografías de las páginas: Índice, créditos, introducción, glosario, medidas, y referencias.
- Cambiar la fotografía del kak ik.
- Enumerar el proceso de preparación de los alimentos.
- Retocar la fotografía del caldo de res.
- Mantener el mismo tamaño de la tipografía en los títulos de las siguientes páginas: créditos, introducción, glosario, medias y referencias.

Antes



Después



Portada

1. Se reemplazo la fotografía de la portada con el fin de mostrar algo mas artesanal, y tradicional, que es lo que representa este libro digital.
2. Se eliminaron las líneas que acompañan al título del libro.
3. Se agrego un sombreado al texto de la portada para crear un mejor contraste entre la fotografía y el texto.

Antes

Después



Índice

1. Se cambiaron las fotografías por otras con mejor composición.
2. Se redujo el tamaño del texto correspondiente al título “Índice”.
3. Se agregó tilde a la palabra índice.

Antes



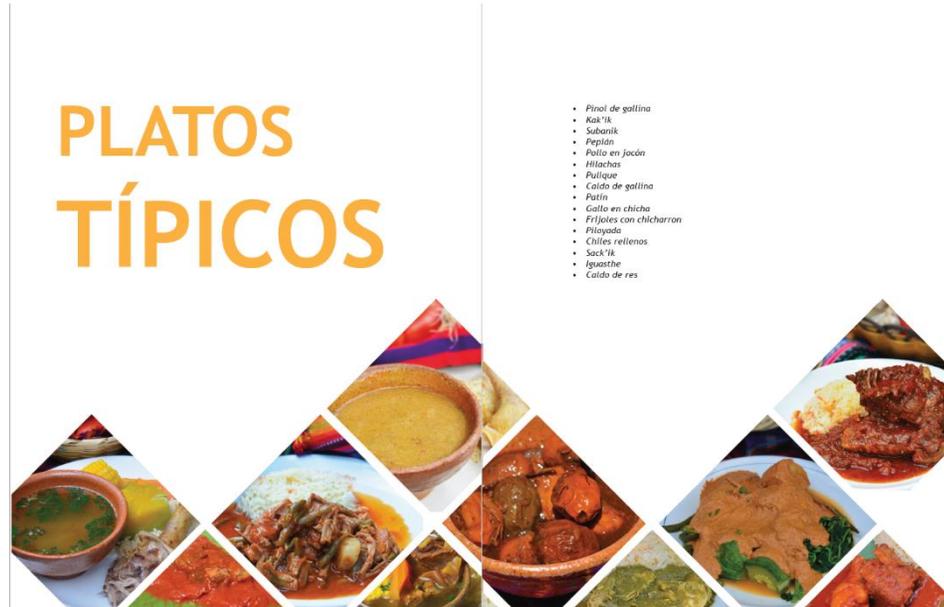
Después



Páginas créditos e introducción

1. Se cambiaron las fotografías del arte de páginas por fotografías de los ingredientes de los platos típicos.
2. Se redujo el tamaño del texto en ambos títulos manteniendo el mismo tamaño entre sí.

Antes



Después



Separador de capítulo

1. Se eliminó el corte entre las páginas, el cual no permitía visualizar la imagen completa.

Antes

PINOL DE GALLINA

Ingredientes

1 Gallina criolla de 4 libras
3 litros de agua
1 libra de pinol
1 cebolla con tallo
1/4 manojo de cilantro
Sal

Ingredientes para el recado

1 taza de agua
4 onzas de miltomato criollo
1 chilo pimienta
1 chilo seco asado
1/4 manojo de cilantro
1 cebolla pequeña con tallo
1/2 libra de tomate

Preparación

Agregar la gallina junto al agua en una olla y llevar a fuego alto hasta que hierva.
Ahora, se debe de hacer un manojo con la cebolla partida en cruz y el manojo de cilantro.
Agregar a la olla.
Se deja hervir durante 1 hora aproximadamente.
Después del tiempo establecido, se debe de licuar todos los ingredientes del recado y posteriormente vertirlos en la olla.
Ahora, se debe sazonar con un poco de sal.
Dejar hervir hasta que la gallina este en cocimiento.
Ahora, se debe sacar la gallina de la olla y conservar.
Se debe diluir la libra de pinol en agua necesaria, eliminando grumos.
Teniendo lista esta mezcla, se debe agregar al caldo.
Dejar hervir durante 20 minutos. Agregar agua si en caso el caldo este muy espeso.
Ahora, se debe de servir el pinol en una escudilla acompañado con su respectiva gallina criolla.

12 | Kab'lajuj

Después

PINOL DE GALLINA

Ingredientes

1 Gallina criolla de 4 libras
3 litros de agua
1 libra de pinol
1 cebolla con tallo
1/4 manojo de cilantro
Sal

Ingredientes para el recado

1 taza de agua
4 onzas de miltomato criollo
1 chilo pimienta
1 chilo seco asado
1/4 manojo de cilantro
1 cebolla pequeña con tallo
1/2 libra de tomate

Preparación

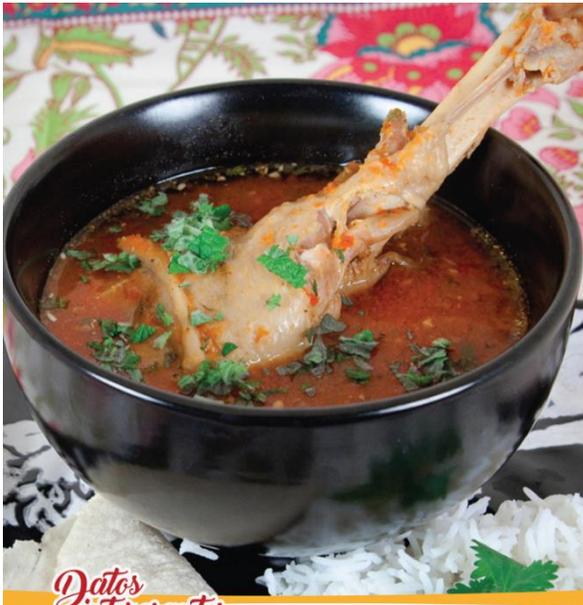
1. Agregar la gallina junto al agua en una olla y llevar a fuego alto hasta que hierva.
2. Ahora, se debe de hacer un manojo con la cebolla partida en cruz y el manojo de cilantro.
3. Agregar a la olla.
4. Se deja hervir durante 1 hora aproximadamente.
5. Después del tiempo establecido, se debe de licuar todos los ingredientes del recado y posteriormente vertirlos en la olla.
6. Ahora, se debe sazonar con un poco de sal.
7. Dejar hervir hasta que la gallina este en cocimiento.
8. Ahora, se debe sacar la gallina de la olla y conservar.
9. Se debe diluir la libra de pinol en agua necesaria, eliminando grumos.
10. Teniendo lista esta mezcla, se debe agregar al caldo.
11. Dejar hervir durante 20 minutos. Agregar agua si en caso el caldo este muy espeso.
12. Ahora, se debe de servir el pinol en una escudilla acompañado con su respectiva gallina criolla.

12 | Kab'lajuj

Recetas

1. Se agrego numeración al proceso de preparacion de todas las recetas.

Antes

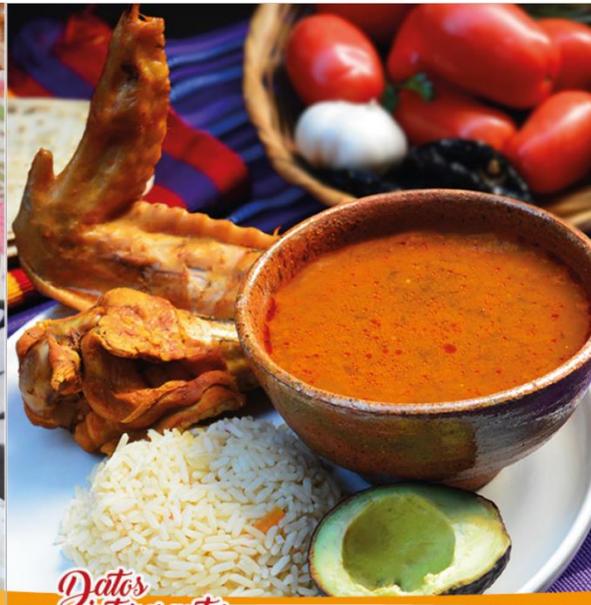


Datos interesantes

El Kak'ik o Kaq'ik guatemalteco es un plato típico de Alta Verapaz y es conocido como caldo colorado de pavo o chunto, tradicional de Cobán. El nombre es de origen maya y deriva de las palabras q'eqchi' kak (rojo) e ik (caliente o muy picante). En el año 2007 fue declarado parte del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación.

Wolajuj | 15

Después



Datos interesantes

El Kak'ik o Kaq'ik guatemalteco es un plato típico de Alta Verapaz y es conocido como caldo colorado de pavo o chunto, tradicional de Cobán. El nombre es de origen maya y deriva de las palabras q'eqchi' kak (rojo) e ik (caliente o muy picante). En el año 2007 fue declarado parte del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación.

Wolajuj | 15

Fotografía kak'ik

1. Se reemplazo la fotografía por otra con mejor composición visual.

Antes

Después



Datos interesantes

El caldo de res es uno de los platillos más completos en la tradición culinaria guatemalteca. Sus ingredientes principales son la carne, verduras y legumbres. Aunque en muchos lugares y hogares del país se sirve de manera distinta, el sabor sigue siendo el mismo.

Kakalox' | 43



Datos interesantes

El caldo de res es uno de los platillos más completos en la tradición culinaria guatemalteca. Sus ingredientes principales son la carne, verduras y legumbres. Aunque en muchos lugares y hogares del país se sirve de manera distinta, el sabor sigue siendo el mismo.

Kakalox' | 43

Fotografía caldo de res

- Se realizaron correcciones con respecto al retoque de la fotografía.

Antes

TAMALES & OTROS

- Chuchitos
- Tamal negro
- Tamal de arroz
- Tamal colorado
- Paches
- Chepes
- Tamalitos de frijol
- Tamalitos de elote
- Tamalitos de chipilin



Después

TAMALES & OTROS

- Chuchitos
- Tamal negro
- Tamal de arroz
- Tamal colorado
- Paches
- Chepes
- Tamalitos de frijol
- Tamalitos de elote
- Tamalitos de chipilin

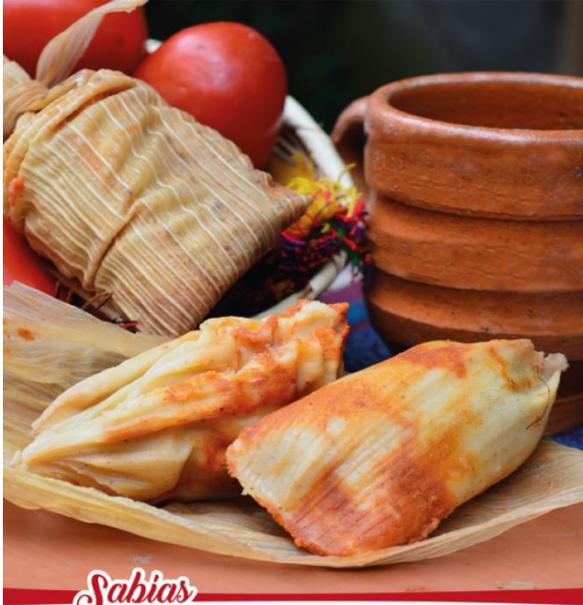


Separador de capítulo

1. Se eliminó el corte entre las páginas, el cual no permitía visualizar la imagen completa.

Antes

Después



Los chuchitos, llamados takamáles por los cakchiquoles forman parte de la reconocida gastronomía de Guatemala. Al servirlos, pueden estar acompañado por salsa de tomate, guacamol y queso duro con perejil y cebolla para darle un toque especial.

KakáWuqi | 47



Los chuchitos, llamados takamáles por los cakchiquoles forman parte de la reconocida gastronomía de Guatemala. Al servirlos, pueden estar acompañado por salsa de tomate, guacamol y queso duro con perejil y cebolla para darle un toque especial.

KakáWuqi | 47

Fotografía chuchitos

1. Se realizaron correcciones con respecto al retoque de la fotografía.
2. Se corrigió el título que acompaña la fotografía.

Antes

GLOSARIO

Achiote: Es una pequeña semilla de su arbusto originario de América y científicamente llamado *Bixa orellana*. Es muy apreciado en la cocina, especialmente en la yucateca o incluso es conocido a nivel mundial como colorante alimenticio; es por esta propiedad por la que recibe su nombre, pues *achiote* significa tintura roja en náhuatl.

Aguacate: Es un fruto exótico carnoso que se obtiene del árbol tropical del mismo nombre. En algunas partes de América del Sur se conoce como Palta. La corteza es gruesa y dura de color verde cuyo tono depende de la variedad. La pulpa es aceitosa de color crema a verde amarillento, con un sabor similar a la nuez.

Ajo: El ajo es una raíz bulbosa con una innegable fragancia penetrante. Es utilizado en muchos países para la preparación de sopas, salsas, mariscos, carnes, entre otros.

Ajonjolí: Esta semilla, se utiliza como ingrediente especial en la cocina ya que aporta importantes minerales y vitaminas.

Apazote: Es una hierba de tallo hueco y ramificado que alcanza hasta 100 cms. de altura. Con hojas alternas dentadas, de color verde y que despiden un olor especial cuando se les estruja.

Atole: Conocido también como atol en algunas regiones en algunos otros como "jarabe de atole" es una bebida de origen prehispánico consumida en Guatemala y México. En su forma original es una cocción dulce de maíz en agua, en proporciones tales que al final de la cocción tenga una moderada viscosidad y que se sirva lo más caliente posible.

Cabaque: Es una planta, que de sus tallos secos se utilizan para amarrar los tamales de cocido.

Cilantro: También llamado culantro y perejil, es una planta que pertenece al grupo de las aromáticas debido a su olor intenso, agradable y apetitoso.

Clavo de olor: Es una planta aromática, que se utiliza como especia en la cocina, su utilización puede ser en carnes, pastes, galletas, y aderezos.

Chicha: es una bebida alcohólica fermentada usualmente preparada con maíz y consumida en Mesoamérica. Entre sus principales ingredientes está el maíz, la panela y algunos otros.

Chile pasa: Es un tipo de chile seco con la piel oscura y arrugada.

Chile guaque: Es un fruto que se utiliza en estado inmaduro, es de color verde negro, y en estado seco en diferentes preparaciones de la gastronomía guatemalteca.

Chirmol: Es un complemento preparado a base de tomate y sazonado con otros ingredientes como el cilantro, cebolla, picantes, entre otros.

Comal: Es un instrumento de alfarería con forma de plato plano con dimensiones grandes, elaborado de barro. Tradicionalmente es utilizado para preparar platillos tradicionales.

Hoja de maxán: Proviene de una planta en forma de arbusto, de clima templado. Durante el mes de diciembre, las hojas de Maxán son especialmente apreciadas por su uso en uno de los platillos más tradicionales de Guatemala; los tamales.

Laurel: El laurel es una planta de la familia de las Lauráceas. Sus hojas tienen un alto contenido de eugenol y es utilizado en la cocina como ingrediente en los platillos, su particular olor lo hace especial.

Miltomate: Paracido al tomate, el fruto es de forma redonda, color verde, piel lisa, pegajosa y tierna, posee muchos semillas pequeñas en su interior.

Orégano: Es una planta herbácea, perenne, muy aromática y de aspecto lajoso. Su tallo, de forma ascendente, puede llegar hasta los 90 cm de altura y se ramifica en la parte superior. Presenta un color amarillento y es muy oloroso.

Pepitoria: Es una semilla consumida normalmente tostada o molida.

Pinol: Polvo hecho a base de maíz molido.

Pimienta castilla: También se lo conoce como pimienta negra. Es la pimienta recolectada, cuando todavía no está madura, que al dejarla secar se pone negra y se arruga.

Plátano: Es una fruta amarillenta, de forma alargada y triangular, y normalmente de color amarillo. Su sabor es más o menos dulce según la variedad.

Tamal: Mazza de diferentes condimentos alimenticios, y su principal ingrediente es la masa.

Tomate: También conocida como jitomate, es una baya de color rojo, aunque existen algunas variaciones según su tipo, dentro de esta baya se encuentran semillas diminutas color amarillento.

Tortilla: Es una hierba aromática bastante habitual en la cocina. Se utiliza como una especia para condimentar todo tipo de platos debido al aroma y sabor de esta planta aromática.

Tortillas: Son complementos de los platillos tradicionales, que normalmente lo acompañan para su degustación. Son elaboradas en base al maíz y colocadas sobre un comal para su cocimiento, su forma es circular.

Tzuc: Hoja que se encarga de cubrir la totalidad de un platillo.



80 | Kajkälän | 81

Después

GLOSARIO

Achiote: Es una pequeña semilla de su arbusto originario de América y científicamente llamado *Bixa orellana*. Es muy apreciado en la cocina, especialmente en la yucateca o incluso es conocido a nivel mundial como colorante alimenticio; es por esta propiedad por la que recibe su nombre, pues *achiote* significa tintura roja en náhuatl.

Aguacate: Es un fruto exótico carnoso que se obtiene del árbol tropical del mismo nombre. En algunas partes de América del Sur se conoce como Palta. La corteza es gruesa y dura de color verde cuyo tono depende de la variedad. La pulpa es aceitosa de color crema a verde amarillento, con un sabor similar a la nuez.

Ajo: El ajo es una raíz bulbosa con una innegable fragancia penetrante. Es utilizado en muchos países para la preparación de sopas, salsas, mariscos, carnes, entre otros.

Ajonjolí: Esta semilla, se utiliza como ingrediente especial en la cocina ya que aporta importantes minerales y vitaminas.

Apazote: Es una hierba de tallo hueco y ramificado que alcanza hasta 100 cms. de altura. Con hojas alternas dentadas, de color verde y que despiden un olor especial cuando se les estruja.

Atole: Conocido también como atol en algunas regiones en algunos otros como "jarabe de atole" es una bebida de origen prehispánico consumida en Guatemala y México. En su forma original es una cocción dulce de maíz en agua, en proporciones tales que al final de la cocción tenga una moderada viscosidad y que se sirva lo más caliente posible.

Cabaque: Es una planta, que de sus tallos secos se utilizan para amarrar los tamales de cocido.

Cilantro: También llamado culantro y perejil, es una planta que pertenece al grupo de las aromáticas debido a su olor intenso, agradable y apetitoso.

Clavo de olor: Es una planta aromática, que se utiliza como especia en la cocina, su utilización puede ser en carnes, pastes, galletas, y aderezos.

Chicha: es una bebida alcohólica fermentada usualmente preparada con maíz y consumida en Mesoamérica. Entre sus principales ingredientes está el maíz, la panela y algunos otros.

Chile pasa: Es un tipo de chile seco con la piel oscura y arrugada.

Chile guaque: Es un fruto que se utiliza en estado inmaduro, es de color verde negro, y en estado seco en diferentes preparaciones de la gastronomía guatemalteca.

Chirmol: Es un complemento preparado a base de tomate y sazonado con otros ingredientes como el cilantro, cebolla, picantes, entre otros.

Comal: Es un instrumento de alfarería con forma de plato plano con dimensiones grandes, elaborado de barro. Tradicionalmente es utilizado para preparar platillos tradicionales.

Hoja de maxán: Proviene de una planta en forma de arbusto, de clima templado. Durante el mes de diciembre, las hojas de Maxán son especialmente apreciadas por su uso en uno de los platillos más tradicionales de Guatemala; los tamales.

Laurel: El laurel es una planta de la familia de las Lauráceas. Sus hojas tienen un alto contenido de eugenol y es utilizado en la cocina como ingrediente en los platillos, su particular olor lo hace especial.

Miltomate: Paracido al tomate, el fruto es de forma redonda, color verde, piel lisa, pegajosa y tierna, posee muchos semillas pequeñas en su interior.

Orégano: Es una planta herbácea, perenne, muy aromática y de aspecto lajoso. Su tallo, de forma ascendente, puede llegar hasta los 90 cm de altura y se ramifica en la parte superior. Presenta un color amarillento y es muy oloroso.

Pepitoria: Es una semilla consumida normalmente tostada o molida.

Pinol: Polvo hecho a base de maíz molido.

Pimienta castilla: También se lo conoce como pimienta negra. Es la pimienta recolectada, cuando todavía no está madura, que al dejarla secar se pone negra y se arruga.

Plátano: Es una fruta amarillenta, de forma alargada y triangular, y normalmente de color amarillo. Su sabor es más o menos dulce según la variedad.

Tamal: Mazza de diferentes condimentos alimenticios, y su principal ingrediente es la masa.

Tomate: También conocida como jitomate, es una baya de color rojo, aunque existen algunas variaciones según su tipo, dentro de esta baya se encuentran semillas diminutas color amarillento.

Tortilla: Es una hierba aromática bastante habitual en la cocina. Se utiliza como una especia para condimentar todo tipo de platos debido al aroma y sabor de esta planta aromática.

Tortillas: Son complementos de los platillos tradicionales, que normalmente lo acompañan para su degustación. Son elaboradas en base al maíz y colocadas sobre un comal para su cocimiento, su forma es circular.

Tzuc: Hoja que se encarga de cubrir la totalidad de un platillo.



80 | Kajkälän | 81

Glosario

1. Se eliminó el corte entre las páginas, el cual no permitía visualizar la imagen completa.
2. Se cambiaron las fotografías del arte de páginas por fotografías de los ingredientes de los platos típicos.

Antes

MEDIDAS

INGREDIENTES SECOS.

Cantidad	Equivalencia
1 libra	16 onzas
1/2 libra	8 onzas
1/4 libra	4 onzas
16 onzas	460 gramos
8 onzas	230 gramos
4 onzas	115 gramos
1 taza	16 cucharadas
1/2 taza	8 cucharadas
1/3 taza	5 cucharadas
1/8 taza	2 cucharadas
1 cucharada	3 cucharaditas

INGREDIENTES LIQUIDOS

Cantidad	Equivalencia
1 litro	4 tazas
1/2 litro	2 tazas
1/4 litro	1 taza
2 tazas	16 onzas
1 taza	8 onzas
1 litro	1000 mL
1/2 litro	500 mL
1/4 litro	250 mL

INGREDIENTES GRASOS

Cantidad	Equivalencia
2 tazas	1 libra
1 taza	1/2 libra
2/3 taza	6 onzas
1/2 taza	4 onzas

REFERENCIAS & BIBLIOGRAFÍA

Cifuentes Paul de Ramirez, Hiliana. *Aventura gastronómica de las 7 regiones turísticas de Guatemala*. 2,009. Guatemala.

del Cid, Luis. *La cocina guatemalteca*. Editorial Lexus. Edición 2,011. Guatemala.

A.A. *Nueva cocina guatemalteca internacional*. Editorial Continental. Edición 2,005. Guatemala.

Sitios web

www.guatemala.com

www.prensalibre.com

www.dogusto.com

www.google.com

Platillos elaborados por la Chef Olga de Chajón, fundadora y gerente general de Cafetería Chin Tinamit desde el año 1,989 hasta la fecha.

82 |  | 83

Después

MEDIDAS

INGREDIENTES SECOS.

Cantidad	Equivalencia
1 libra	16 onzas
1/2 libra	8 onzas
1/4 libra	4 onzas
16 onzas	460 gramos
8 onzas	230 gramos
4 onzas	115 gramos
1 taza	16 cucharadas
1/2 taza	8 cucharadas
1/3 taza	5 cucharadas
1/8 taza	2 cucharadas
1 cucharada	3 cucharaditas

INGREDIENTES LIQUIDOS

Cantidad	Equivalencia
1 litro	4 tazas
1/2 litro	2 tazas
1/4 litro	1 taza
2 tazas	16 onzas
1 taza	8 onzas
1 litro	1000 mL
1/2 litro	500 mL
1/4 litro	250 mL

INGREDIENTES GRASOS

Cantidad	Equivalencia
2 tazas	1 libra
1 taza	1/2 libra
2/3 taza	6 onzas
1/2 taza	4 onzas

REFERENCIAS & BIBLIOGRAFÍA

Cifuentes Paul de Ramirez, Hiliana. *Aventura gastronómica de las 7 regiones turísticas de Guatemala*. 2,009. Guatemala.

del Cid, Luis. *La cocina guatemalteca*. Editorial Lexus. Edición 2,011. Guatemala.

A.A. *Nueva cocina guatemalteca internacional*. Editorial Continental. Edición 2,005. Guatemala.

Sitios web

www.guatemala.com

www.prensalibre.com

www.deguate.com

www.google.com

Platillos elaborados por la Chef Olga de Chajón, fundadora y gerente general de Cafetería Chin Tinamit desde el año 1,989 hasta la fecha.

82 |  | 83

Medidas y referencias bibliográficas

1. Se cambiaron las fotografías de los recuadros por fotografías de ingredientes.
2. Se disminuyó el tamaño de letra del título “medidas”.
3. Se eliminó el corte entre las páginas, el cual no permitía visualizar la imagen completa

Capítulo IX
Propuesta gráfica final

Capítulo IX: Propuesta gráfica final

De acuerdo con la solicitud del cliente, se elaboró el diseño del recetario digital que sustenta el proyecto de graduación y es titulado como:

“Diseño de recetario digital para dar a conocer la comida típica que elabora la chef Olga de Chajón al mercado gastronómico guatemalteco. Guatemala, Guatemala”.

El recetario digital será utilizado para dar a conocer las recetas típicas más emblemáticas de Guatemala. El recetario consta de 32 recetas, que cuentan con los ingredientes a utilizar, así como los pasos para su preparación, y un apartado extra que fue utilizado como datos interesantes acerca del plato típico.

El recetario consta de portada y contraportada acompañado de 86 páginas interiores, y será publicado en sitios web especializados en el mundo de las revistas como issuu y flipsnack.

Puede consultar de manera completa la propuesta final dirigiéndose al siguiente enlace <https://issuu.com/diegochet>

Portada

8.5 pulg.

11 pulg.

LAS RECETAS DE MI TIERRA

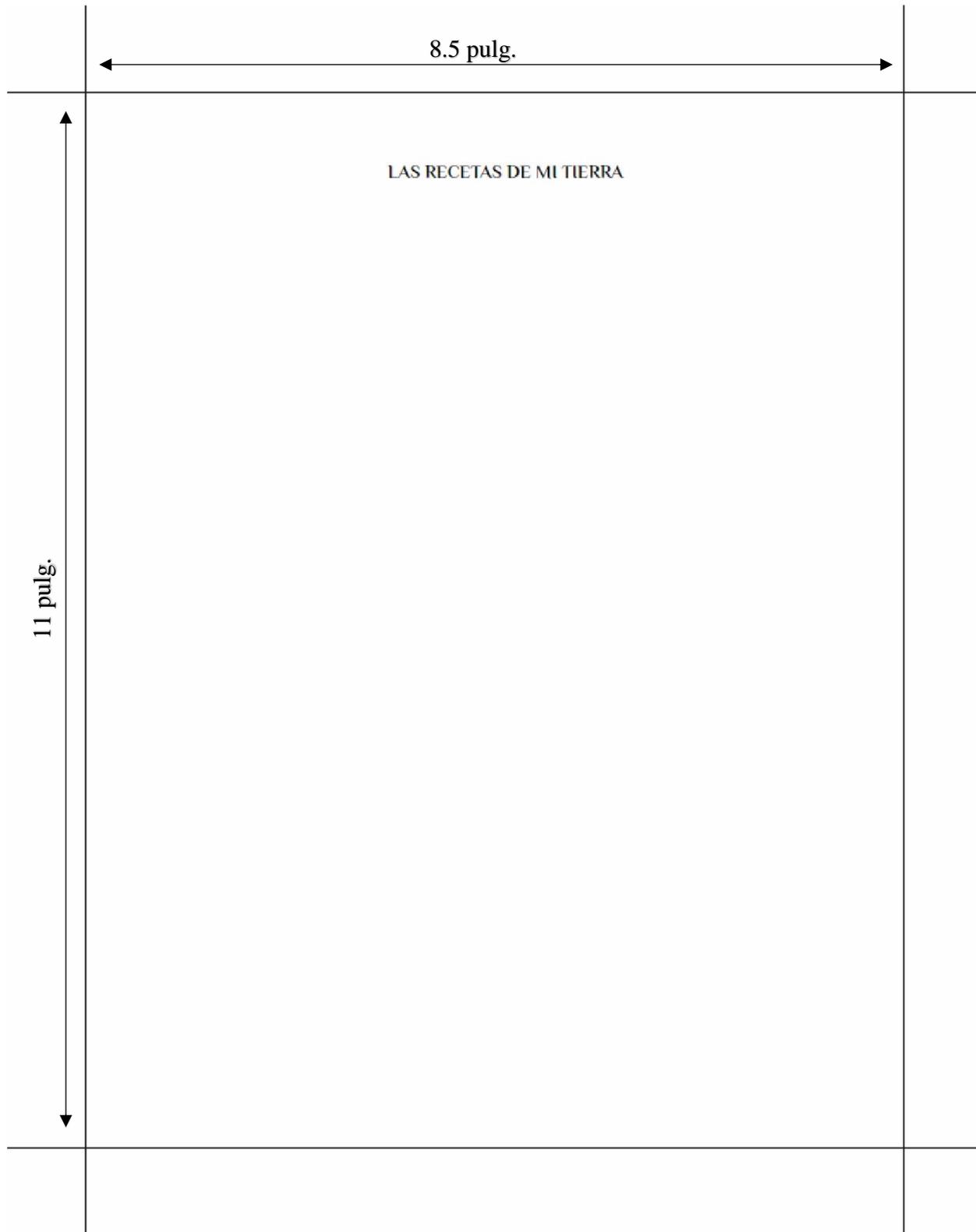
CHEF OLGA DE CHAJÓN



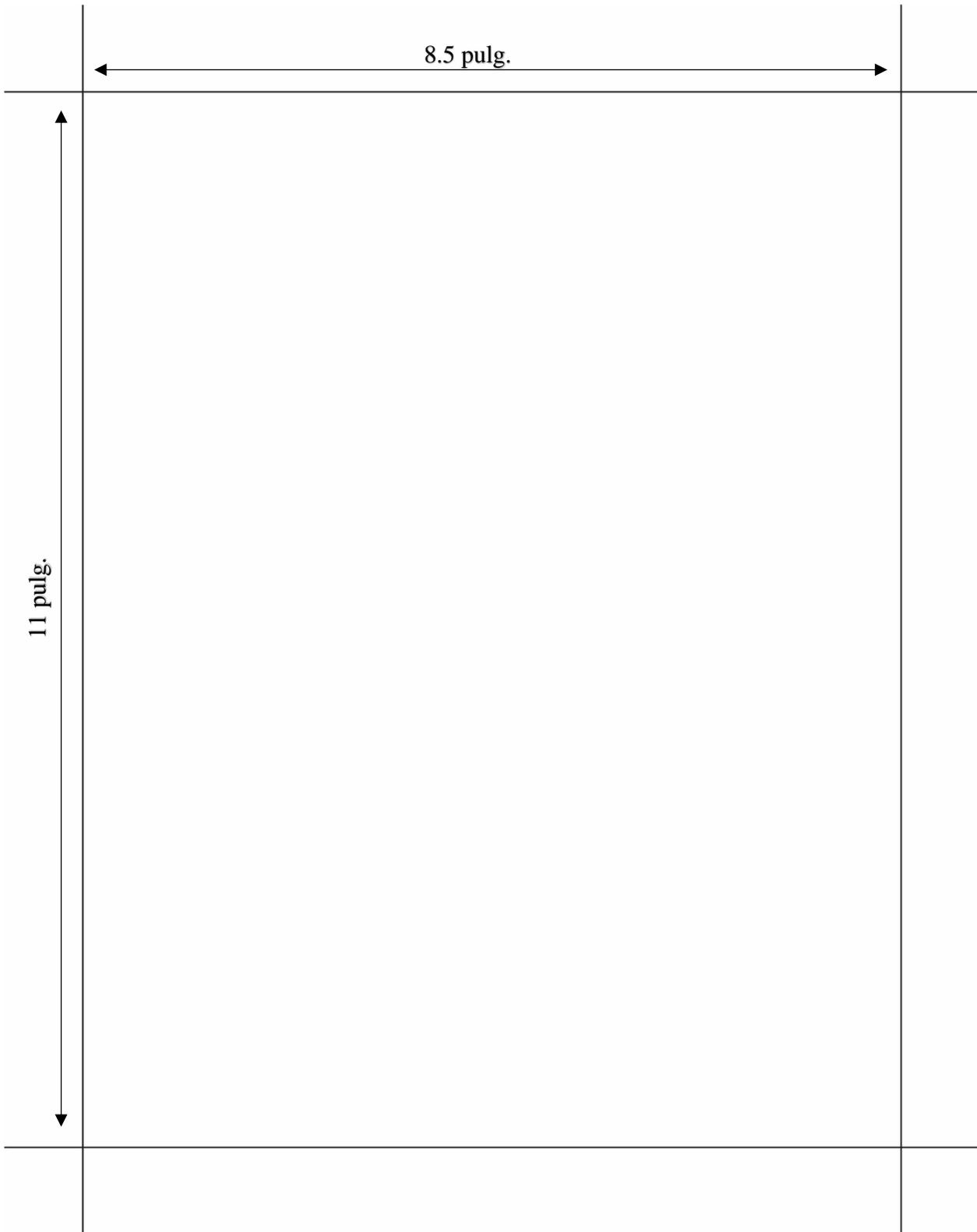
Agradecimientos



Portadilla



Hoja de respeto



Título de libro y autor

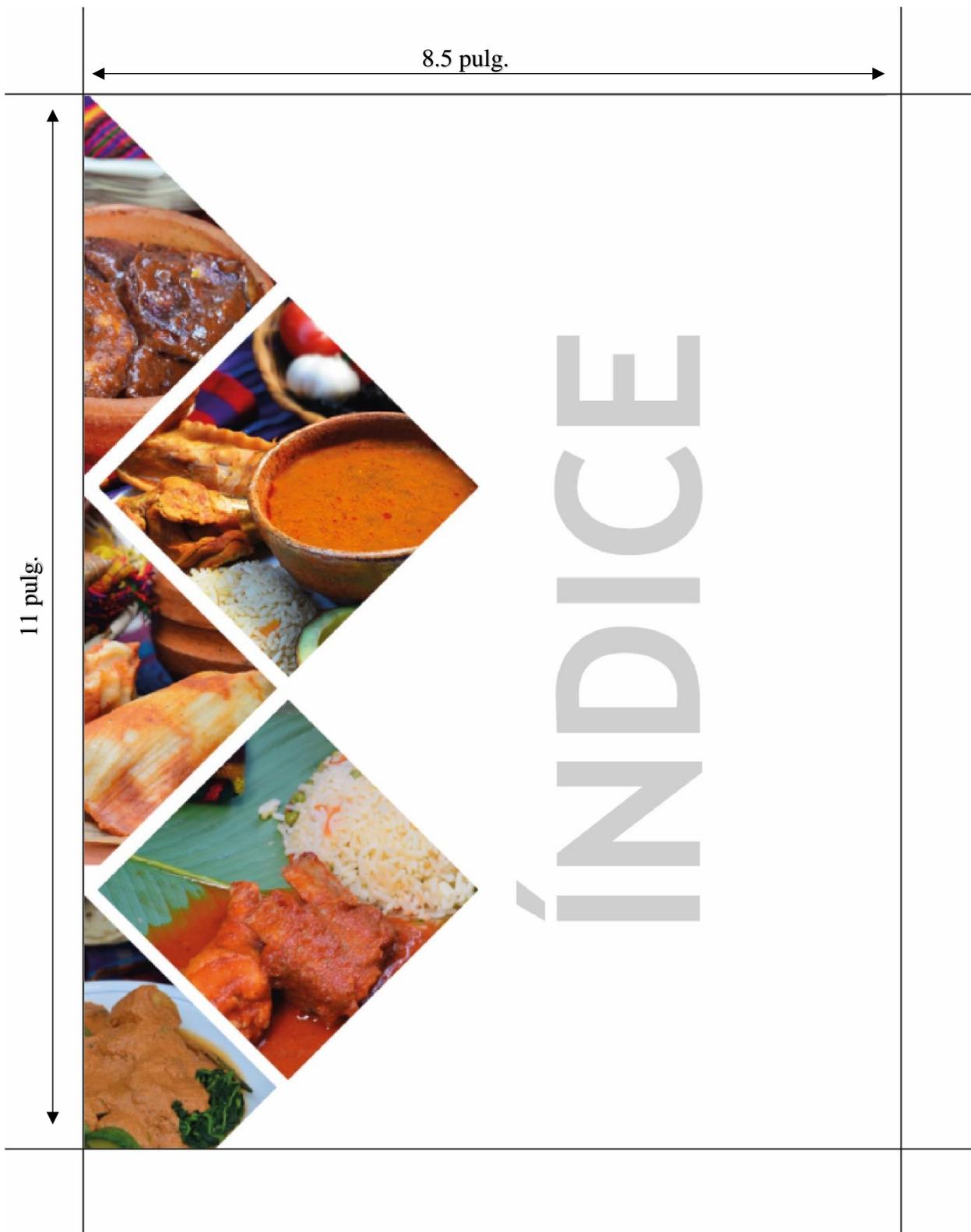
8.5 pulg.

11 pulg.

LAS RECETAS DE MI TIERRA

Chef Olga de Chajón
San Juan Sacatepéquez, Guatemala
Febrero de 2,019

Índice página interior



Índice página exterior

8.5 pulg.					
11 pulg.	12 Pinol de gallina	14 Kak'ik	16 Suban'ik	18 Popián	20 Pollo en jocón
	22 Hilachas	24 Pulique	26 Caldo de gallina	28 Patín	30 Gallo en chicha
	32 Frijoles con chicharrón	34 Piloyada	36 Chiles rellenos	38 Sack'ik	40 Iguashte
	42 Caldo de res				
	46 Chuchitos	48 Tamal colorado	50 Tamal negro	52 Tamal de arroz	54 Paches
	56 Chepes	58 Tamalitos de frijol	60 Tamalitos de elote	62 Tamalitos de chipilín	
	66 Plátanos en mole	68 Molletes	70 Rellenitos	72 Ayote en dulce	74 Camote en dulce
	76 Jocotes en dulce	78 Plátanos en gloria			
	80 Glosario	82 Medidas	83 Bibliografía y referencias		

Créditos

8.5 pulg.

11 pulg.

CRÉDITOS

Dirección general

Chef Olga de Chajón

Fotografías y foodStyling

Diego Chet

Diseño gráfico

Diego Chet

Diagramación

Diego Chet



Introducción

8.5 pulg.

11 pulg.

INTRO- DUCCIÓN

Este libro que presento es un proyecto que contiene una serie de platillos típicos de nuestra amada Guatemala cuya finalidad es promover la realización de recetas de los platillos típicos más emblemáticos del país que nos vio nacer.

Considero que este proyecto es necesario para dar a conocer las riquezas gastronómicas que nos representan a todos los guatemaltecos frente al mundo y plasmarlo a través de este libro es un sueño que está siendo realidad.

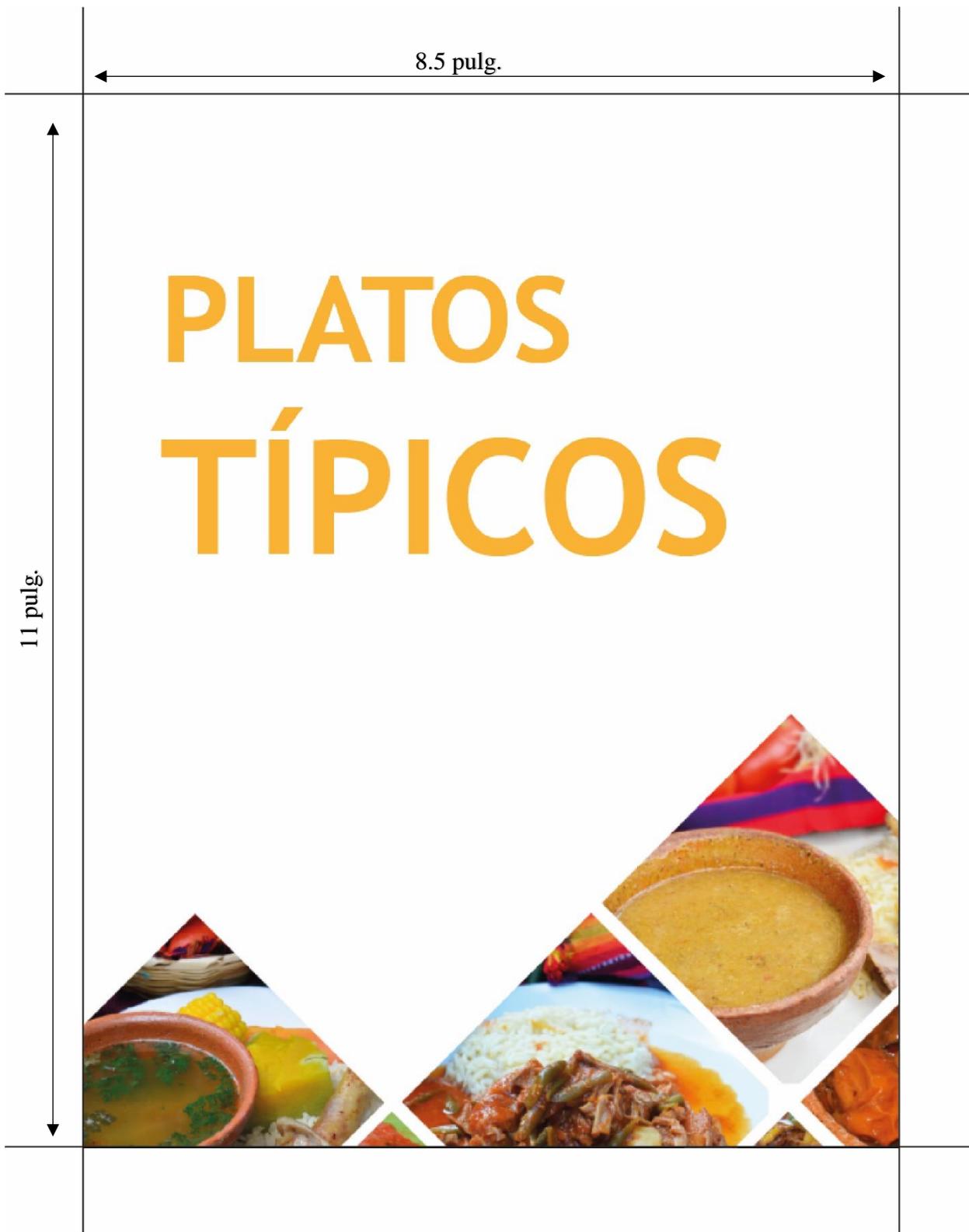
Promover la gastronomía típica de nuestra Guatemala ha sido siempre, uno de los objetivos principales en todos estos años de experiencia dentro de una cocina. Mi intención es llevar a cabo este plan, en el que cocinar nuestros platillos sea una verdadera experiencia, en donde nuestra pasión por la cocina nos permita trascender fronteras mostrando nuestra cultura al resto del mundo.

Espero a usted, amante o aficionado a la cocina típica se permita disfrutar preparando los distintos platillos típicos que nos representan a nosotros como guatemaltecos y no olvide que estos sabores son aquellos que nos conectan directamente con nuestros ancestros.

A cocinar se ha dicho.



B'eleje' | 9



Separador de capítulo página exterior

8.5 pulg.

11 pulg.

- *Pinol de gallina*
- *Kak'ik*
- *Subanik*
- *Pepián*
- *Pollo en jocón*
- *Hilachas*
- *Pulique*
- *Caldo de gallina*
- *Patin*
- *Gallo en chicha*
- *Frijoles con chicharron*
- *Piloyada*
- *Chiles rellenos*
- *Sack'ik*
- *Iguasthe*
- *Caldo de res*



8.5 pulg.

11 pulg.

PINOL DE GALLINA

Ingredientes

1 Gallina criolla de 4 libras
3 litros de agua
1 libra de pinol
1 cebolla con tallo
1/4 manojo de cilantro
Sal

Ingredientes para el recado

1 taza de agua
4 onzas de miltomate criollo
1 chile pimiento
1 chile seco asado
1/4 manojo de cilantro
1 cebolla pequeña con tallo
1/2 libra de tomate

Preparación

1. Agregar la gallina junto al agua en una olla y llevar a fuego alto hasta que hierva.
2. Ahora, se debe de hacer un manojo con la cebolla partida en cruz y el manojo de cilantro.
3. Agregar a la olla.
4. Se deja hervir durante 1 hora aproximadamente.
5. Después del tiempo establecido, se debe de licuar todos los ingredientes del recado y posteriormente verterlos en la olla.
6. Ahora, se debe sazonar con un poco de sal.
7. Dejar hervir hasta que la gallina esté en cocimiento.
8. Ahora, se debe sacar la gallina de la olla y conservar.
9. Se debe diluir la libra de pinol en agua necesaria, eliminando grumos.
10. Teniendo lista esta mezcla, se debe agregar al caldo.
11. Dejar hervir durante 20 minutos. Agregar agua si en caso el caldo este muy espeso.
12. Ahora, se debe de servir el pinol en una escudilla acompañado con su respectiva gallina criolla.

Fotografía de plato típico

8.5 pulg.

11 pulg.



Datos interesantes

El pinol es el plato típico de pueblos como el de San Juan Sacatepéquez, San Pedro Sacatepéquez o el área del departamento de Baja Verapaz, y es imprescindible en cualquier festividad importante.

En septiembre de 2015 el Ministerio de Cultura y Deportes declaró la técnica de elaboración del Pinol como Patrimonio Cultural Intangible, según Acuerdo 756-2015.

Oxlajuj | 13

8.5 pulg.

11 pulg.

GLOSARIO

Achiote: Es una pequeña semilla de su arbusto originario de América y científicamente llamado Bixa orellana. Es muy apreciado en la cocina, especialmente en la yucateca e incluso es conocido a nivel mundial como colorante alimenticio; es por esta propiedad por la que recibe su nombre, pues achiotl significa tintura roja en náhuatl.

Aguacate: Es un fruto exótico carnoso que se obtiene del árbol tropical del mismo nombre. En algunas partes de América del Sur se conoce como Palta. La corteza es gruesa y dura de color verde cuyo tono depende de la variedad. La pulpa es aceitosa de color crema a verde amarillento, con un sabor similar a la nuez.

Ajo: El ajo es una raíz bulbosa con una innegable fragancia penetrante. Es utilizado en muchos países para la preparación de sopas, salsas, mariscos, carnes, entre otros.

Ajonjolí: Esta semilla, se utiliza como ingrediente especial en la cocina ya que aporta importantes minerales y vitaminas.

Apazote: Es una hierba de tallo hueco y ramificado que alcanza hasta 100 cms. de altura. Con hojas alternas dentadas, de color verde y que despiden un olor especial cuando se les

estruja.

Atole: Conocido también como atol en algunas regiones en algunas otras como “jarabe de atole” es una bebida de origen prehispánico consumida en Guatemala y México. En su forma original es una cocción dulce de maíz en agua, en proporciones tales que al final de la cocción tenga una moderada viscosidad y que se sirve lo más caliente posible.

Cíbaque: Es una planta, que de sus tallos secos se utilizan para amarrar los tamales de recado.

Cilantro: También llamado culantro y pebre, es una planta que pertenece al grupo de las aromáticas debido a su olor intenso, agradable y apetitoso.

Clavo de olor: Es una planta aromática, que se utiliza como especia en la cocina, su utilización puede ser en carnes, pastales, galletas, y aderezos.

Chicha: es una bebida alcohólica fermentada usualmente preparada con maíz y consumida en Mesoamérica. Entre sus principales ingredientes está el maíz, la panela y algunas veces otros como la canela.

80 |



Glosario página exterior

	8.5 pulg.			
11 pulg.	<p>Chile pasa: Es un tipo de chile seco con la piel oscura y arrugada.</p> <p>Chile guaque: Es un fruto que se utiliza en estado inmaduro, es de color verde negruzco, y en estado seco en diferentes preparaciones de la gastronomía guatemalteca.</p> <p>Chirmol: Es un complemento preparado a base de tomate y sazonado con otros ingredientes como el cilantro, cebolla, picantes, entre otros.</p> <p>Comal: Es un instrumento de alfarería con forma de plato plano con dimensiones grandes, elaborado de barro. Tradicionalmente es utilizado para preparar platillos tradicionales.</p> <p>Hoja de maxán: Proviene de una planta en forma de arbusto, de clima templado. Durante el mes de diciembre, las hojas de Maxán son especialmente apreciadas por su uso en uno de los platillos más tradicionales de Guatemala; los tamales.</p> <p>Laurel: El laurel es una planta de la familia de las Lauráceas. Sus hojas tienen un alto contenido de eugenol y es utilizado en la cocina como ingrediente en los platillos, su particular olor lo hace especial.</p>	<p>Miltomate: Parecido al tomate, el fruto es de forma redonda, color verde, piel lisa, pegajosa y tierna, posee muchas semillas pequeñas en su interior.</p> <p>Orégano: Es una planta herbácea, perenne, muy aromática y de aspecto leñoso. Su tallo, de forma ascendente, puede llegar hasta los 90 cm de altura y se ramifica en la parte superior. Presenta un color amarillento y es muy olorosa.</p> <p>Pepitoria: Es una semilla consumida normalmente tostada o molida.</p> <p>Pinol: Polvo hecho a base de maíz molido.</p> <p>Pimienta castilla: También se le conoce como pimienta negra. Es la pimienta recolectada, cuando todavía no está madura, que al dejarla secar se pone negra y se arruga.</p> <p>Plátano: Es una fruta amarilla, de forma alargada y triangular, y normalmente de color amarillo. Su sabor es más o menos dulce según la variedad.</p> <p>Tamal: Mezcla de diferentes condimentos alimenticios, y su principal ingrediente es la masa.</p>	<p>Tomate: También conocida como jitomate, es una baya de color rojo, aunque existen algunas variaciones según su tipo, dentro de esta baya se encuentran semillas diminutas color amarillento.</p> <p>Tomillo: Es una hierba aromática bastante habitual en la cocina. Se utiliza como una especia para condimentar todo tipo de platos debido al aroma y sabor de esta planta aromática.</p> <p>Tortillas: Son complementos de los platillos tradicionales, que normalmente lo acompañan para su degustación. Son elaboradas en base al maíz y colocadas sobre un comal para su cocimiento, su forma es circular.</p> <p>Tuza: Hoja que se encarga de cubrir la totalidad de un elote.</p>	
				
	Kajk'ajJun 81			

Medidas

8.5 pulg.

11 pulg.

MEDIDAS

INGREDIENTES SECOS.

Cantidad	Equivalencia
1 libra	16 onzas
1/2 libra	8 onzas
1/4 libra	4 onzas
16 onzas	460 gramos
8 onzas	230 gramos
4 onzas	115 gramos
1 taza	16 cucharadas
1/2 taza	8 cucharadas
1/3 taza	5 cucharadas
1/8 taza	2 cucharadas
1 cucharada	3 cucharaditas

INGREDIENTES LIQUIDOS

Cantidad	Equivalencia
1 litro	4 tazas
1/2 litro	2 tazas
1/4 litro	1 taza
2 tazas	16 onzas
1 taza	8 onzas
1 litro	1000 ml.
1/2 litro	500 ml.
1/4 litro	250 ml.

INGREDIENTES GRASOS

Cantidad	Equivalencia
2 tazas	1 libra
1 taza	1/2 libra
2/3 taza	6 onzas
1/2 taza	4 onzas



82 |

Referencias y bibliografía



Contraportada

8.5 pulg.

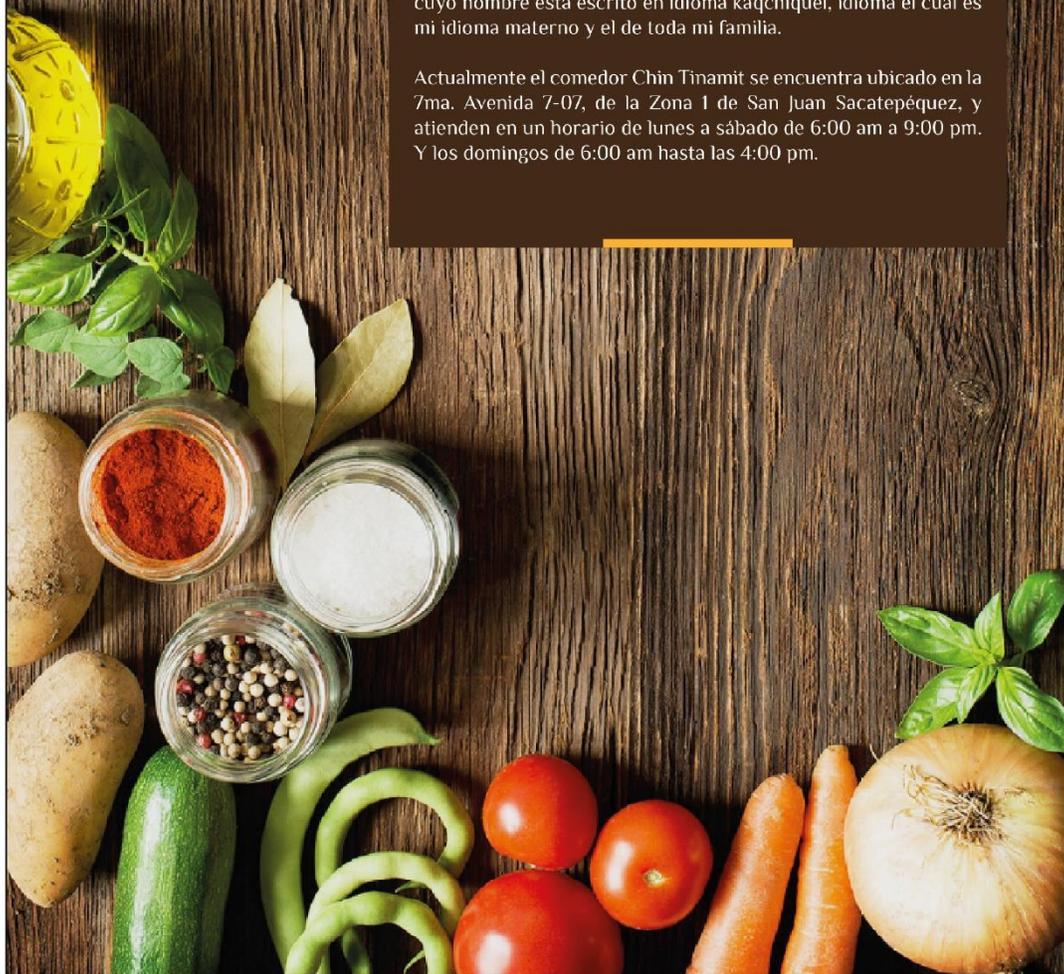


Mi nombre es Olga Marina de Chajón, tengo 50 años y me considero una mujer amante de todo lo relacionado a la cocina. Soy originaria de San Juan Sacatepéquez, municipio ubicado a 30 kilómetros de la ciudad capital de Guatemala.

Toda mi vida he pasado detrás de una cocina, crecí junto a 4 hermanos, y he de confesar que a nadie más le ha fascinado cocinar tanto como a mí. Tanto es mi amor por la cocina que me llevo a fundar un pequeño comedor en el año 1,994 en el interior del mercado municipal de San Juan Sacatepéquez en aquel entonces llamado "El viajero"; años más tarde nos trasladamos a un costado del parque central ahora con el nombre de "Chin tinamit" cuyo nombre esta escrito en idioma kaqchiquel, idioma el cual es mi idioma materno y el de toda mi familia.

Actualmente el comedor Chin Tinamit se encuentra ubicado en la 7ma. Avenida 7-07, de la Zona 1 de San Juan Sacatepéquez, y atienden en un horario de lunes a sábado de 6:00 am a 9:00 pm. Y los domingos de 6:00 am hasta las 4:00 pm.

11 pulg.



Capítulo X

Producción, reproducción, y distribución

Capítulo X: Producción, reproducción y distribución

Para la realización del recetario digital es necesario disponer de recursos que ayuden a sustentar de manera económica la creación del libro gastronómico. Para respaldar teóricamente la utilización de los recursos utilizados, se dispone de la realización de un presupuesto en el cual se detallan todos los elementos utilizados para llevar a cabo la creación del recetario digital.

Para cumplir con el objetivo de la creación del recetario digital, es necesario contar con recursos económicos que ayuden a respaldar el proceso de producción, reproducción y distribución, para poder llegar efectivamente al grupo objetivo.

10.1 Plan de costos de elaboración.

Este apartado corresponde a la elaboración de las propuestas presentadas al cliente para definir la conceptualización del recetario y la línea grafica de debe de seguir. A continuación la elaboración de la propuesta preliminar.

Costo de elaboración	
Total de semanas laboradas	12 semanas
Total de días laborados	48 días (4 días a la semana)
Total de horas laboradas	288 horas (6 horas al día)
Total de horas laboradas 288 * Q.25.00 cada hora.	
TOTAL: Q.7,200.00	

10.2 Plan de costos de producción

Este apartado corresponde a la labor realizada a partir de la producción final de la propuesta.

Costo de producción	
Total de semanas laboradas	2 semanas
Total de días laborados	10 días (5 días a la semana)
Total de horas laboradas	80 horas (8 horas al día)
Total de horas laboradas 80 * Q.25.00 cada hora.	
TOTAL: Q.2,000.00	

10.3 Plan de costos de reproducción

La publicación del libro digital será por medio de la plataforma online de issuu.com, este sitio web permite la publicación de revistas de forma gratuita.

Costo de reproducción
TOTAL: Q.0.00

10.4 Plan de costos de distribución

La revista será publicada en plataforma digital, por tal motivo no aplica la distribución.

Costo de distribución
TOTAL: Q.0.00

10.5 Margen de utilidad.

El margen de utilidad definido es de 10%.

Margen de utilidad
TOTAL: Q.920.00

10.6 IVA

Se obtuvo la cantidad del impuesto al valor agregado en base a los costos de elaboración, producción, reproducción y distribución.

Impuesto al Valor Agregado	
TOTAL: Q.1,104.00	

10.7 Cuadro con resumen general de costos

En este apartado se encuentra un listado con todos los costos de elaboración, producción, reproducción, distribución, margen de utilidad, e IVA.

Costos totales	
Plan de costos de producción	Q.2,000.00
Plan de costos de elaboración	Q.7,200.00
Plan de costos de reproducción	Q.0.00
Plan de costos de distribución	Q.0.00
Subtotal	Q.9,200.00
Margen de utilidad 10%	Q.920.00
Subtotal	Q.10,120.00
IVA	Q.1,104.00
TOTAL: Q.11,224.00	

Capítulo XI

Conclusiones y recomendaciones

Capítulo XI: Conclusiones y recomendaciones

11.1 Conclusiones

Se diseñó un recetario digital para dar a conocer la comida típica que elabora la chef Olga de Chajón al mercado gastronómico guatemalteco, que tiene como objetivo principal promover la realización de los platos típicos más representativos de Guatemala.

Se investigaron conceptos de comunicación, diseño, y gastronomía, a través de diversas fuentes bibliográficas que ayudan a sustentar de manera teórica el desarrollo del libro digital, que será leído por el grupo objetivo.

Se recopiló información acerca del origen y la preparación de los platos típicos por medio de información proporcionada por el cliente, que ayuda a sustentar de manera teórica cada receta expuesta en el libro digital.

Se fotografiaron todos los platillos típicos presentados en el libro digital a través de un equipo de producción y postproducción, cuyo resultado se utilizó para ilustrar cada una de las recetas con el fin de agradar la vista del lector.

11.2 Recomendaciones

Que el recetario digital para dar a conocer la comida típica que elabora la chef Olga de Chajón al mercado gastronómico guatemalteco se encuentre siempre al alcance del grupo objetivo y sea utilizado para promover y conocer acerca de las recetas típicas de Guatemala.

Tomar en cuenta la elaboración de nuevos recetarios para ampliar la exposición de las recetas típicas de Guatemala, ya que la experiencia y los conocimientos de la Chef Olga de Chajón, permite aumentar el legado de la gastronomía típica guatemalteca.

Que el recetario digital sea tomado en cuenta para impresión, al permitir de esta manera llegar a más personas y así cumplir con el objetivo de promover la realización de los platillos típicos más emblemáticos de Guatemala.

Que la investigación y la recopilación de información acerca de la creación de un recetario digital sea actualizado en términos de diseño, al permitir de esta manera mantenerse actualizado con las tendencias de diseño que surgen alrededor de los años.

Capítulo XII
Conocimiento general

Capítulo XII: Conocimiento general

1

Comunicación

Fue un elemento muy importante para llevar a cabo este proyecto, por medio de la comunicación se desarrolló un mensaje elaborado, y acorde al grupo objetivo en donde diversas ciencias como la semiología, psicología, y sociología formaron parte fundamental del proyecto.

Diseño

El diseño fue un pilar fundamental para llevar a cabo este proyecto, el conocimiento acerca de las tendencias en diseño gráfico, psicología del color, diseño editorial, y composición fueron elementos que aportaron significativamente a la aprobación de este libro.

2

3

Gastronomía

Fue gracias a la gastronomía que se llevó a cabo este proyecto. Comprendí que la gastronomía no es únicamente hablar acerca de alimentos, sino que conlleva otros elementos, como el entorno que los rodea, su gente, el medio ambiente, cultura y tradiciones. Todos estos elementos permiten crear una auténtica gastronomía representativa de un pueblo o un país.

Recursos tecnológicos

El uso de diferentes herramientas tecnológicas favoreció y facilitó la creación de este proyecto. Herramientas como indesign, photoshop, lightroom, y equipo fotográfico lograron poner en práctica el conocimiento adquirido durante los 4 años de estudio, y que sin duda alguna, este conocimiento se incrementó gracias a la realización de este proyecto.

4

5

Tradiciones y culturas

Guatemala es un país que lo hace especial sus tradiciones, su cultura, y las personas. Esta experiencia me permitió conocer nuevas tradiciones, vivir nuevas culturas, y saber un poco más acerca de la gastronomía ancestral que estas personas elaboran hoy día. Me quedo con todas aquellas personas que amablemente nos abrieron la puerta, y nos mostraron las técnicas con la que se preparan los alimentos típicos de Guatemala como nunca antes vistas.

Capítulo XIII

Referencias

Capítulo XIII: Referencias

13.1 Referencias bibliográficas

Ambroce, G. (2,011) Enfoque y lenguaje, bases del diseño gráfico. Barcelona, España:

Parramon.

Ambrose, H. (2,014) Fundamentos del diseño gráfico. Barcelona, España: Parramon.

Cifuentes, H. (2,009). Aventura gastronómica de las 7 regiones turísticas de Guatemala.

Guatemala, Guatemala: Magna Terra.

Dabner, D. (2,008) Diseño, maquetación, y composición. Málaga, España: Blume.

Del Cid, L. (2,011) La cocina guatemalteca. Guatemala, Guatemala: Lexus.

Domínguez, H. (2,005) Nueva cocina guatemalteca e internacional (1 ed.). Guatemala,

Guatemala: Continental.

Morales E. (2,014) Tesoros, recetas con historia (1 ed.). Guatemala, Guatemala:

AlasyPlumas.

Sierra, A. (2,014) Cocina regional guatemalteca (1 ed.). Guatemala, Guatemala:

PiedraSanta

Viction, A. (2,004) Estamos hablando de diseño editorial. Barcelona, España: Index Book

Williams, R. (2,015) Diseño gráfico, principios y tipografía. Madrid, España: Anaya

multimedia.

Zappaterra, Y. (2,008) Diseño editorial. Barcelona, España: Gustavo Gili.

13.2 Referencias Documentos web

Guerrero, L. (Septiembre, 2,016) El diseño editorial, guía para la realización de libros y revistas. (2 de junio de 2,018), Recuperado de: <https://eprints.ucm.es/39751/1/TFM%20%20autor%20Leonardo%20Guerrero%20eyes.pdf>

Montes, D. (s.f.) Sistema editorial: Manual de estilo gráfico. (14 de junio de 2018)

Recuperado de: http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/27674/2/2_Sistema%20ditorial_manual.pdf

Muller, J. (s.f.) Diseño editorial, página y retícula. (4 de junio de 2,018) Recuperado de:

<http://www.eugeniovega.es/asignaturas/edicion/presenta/20130419lecture.pdf>

13.3 Referencias sitios web.

Antropología (s.f.) Definición de. Recuperado el 13 de julio de 2018 de

<https://definicion.de/antropologia/>

Boceto (s.f.) Definición de. Recuperado el 14 de julio de 2018 de

<https://definicion.de/boceto/>

Cocina. (s.f.) Definición de. Recuperado el 13 de julio de 2018 de

<https://definicion.de/cocina/>

Color (s.f.) Definición de. Recuperado el 14 de julio de 2018 de

<https://definicion.de/color/>

Color RGB (s.f.) Wikipedia. Recuperado el 14 de julio de 2018 de

<https://es.wikipedia.org/wiki/RGB>

Comunicación (s.f.) Wikipedia. Recuperado el 13 de julio de 2018 de

<https://es.wikipedia.org/wiki/Comunicaci%C3%B3n>

Conceptualización (s.f.) Significados. Recuperado el 14 de julio de 2018 de

<https://www.significados.com/conceptualizacion/>

Chef. (s.f.) Definición ABC. Recuperado el 13 de julio de 2018 de

<https://www.definicionabc.com/general/chef.php>

Diagramación (s.f.) Slideshare. Recuperado el 14 de julio de 2018 de
<https://es.slideshare.net/karenuzctegui1712/que-es-diagramacin-34089710>

Diseño (s.f.) Definición de. Recuperado el 14 de julio de 2018 de
<https://definicion.de/disenos/>

Diseño gráfico (s.f.) Definición de. Recuperado el 14 de julio de 2018 de
<https://definicion.de/disenografico/>

Diseño editorial (s.f.) Wikipedia. Recuperado el 14 de julio de 2018 de
https://es.wikipedia.org/wiki/Dise%C3%B1o_editorial

Estadística (s.f.) Definición de. Recuperado el 13 de julio de 2018 de
<https://definicion.de/estadistica/>

Fotografía (s.f.) Definición de. Recuperado el 13 de julio de 2018 de
<https://definicion.de/?s=fotografia>

Gastronomía (s.f.) Definición de. Recuperado el 13 de julio de 2018 de
<https://definicion.de/gastronomia/>

Mascara de recorte (s.f.) Photoshop Newsletter. Recuperado el 14 de julio de 2018 de
<https://www.photoshop-newsletter.com/%C2%BFque-es-una-mascara-de-recorte/>

Municipio (s.f.) Definición de. Recuperado el 13 de julio de 2018 de
<https://definicion.de/municipio/>

Psicología del color (s.f.) Wikipedia. Recuperado el 14 de julio de 2018 de
https://es.wikipedia.org/wiki/Psicolog%C3%ADa_del_color

Receta (s.f.) Wikipedia. Recuperado el 13 de julio de 2018 de
https://es.wikipedia.org/wiki/Receta_de_cocina

Región (s.f.) Definición de. Recuperado el 13 de julio de 2018 de
<https://definicion.de/region/>

Retícula (s.f.) Definición de. Recuperado el 14 de julio de 2018 de

<https://definicion.de/reticula/>

Sociología (s.f.) Wikipedia. Recuperado el 14 de julio de 2018 de

<https://es.wikipedia.org/wiki/Sociolog%C3%ADa>

Software (s.f.) Definición de. Recuperado el 13 de julio de 2018 de

<https://definicion.de/?s=software>

Semiología (s.f.) Definición de. Recuperado el 13 de julio de 2018 de

<https://definicion.de/semiologia/>

Tecnología (s.f.) Wikipedia. Recuperado el 14 de julio de 2018 de

<https://es.wikipedia.org/wiki/Tecnolog%C3%ADa>

Teoría del color (s.f.) Ecured. Recuperado el 13 de julio de 2018 de

https://www.ecured.cu/Teor%C3%ADa_del_color

Teoría del recorrido visual (s.f.) Vivox. Recuperado el 14 de julio de 2018 de

<http://blog.byvox.com/el-recorrido-visual-como-miramos-un-periodico-o-una-pagina-web/>

Tipografía (s.f.) Definición de. Recuperado el 13 de julio de 2018 de

<https://definicion.de/tipografia/>

Utensilio (s.f.) Wikipedia. Recuperado el 13 de julio de 2018 de

https://es.wikipedia.org/wiki/Utensilio_de_cocina

Capítulo XIV

Anexos

Capítulo XIV: Anexos

14.1 Brief



BRIEF

BRIEF: Es un documento escrito que debe contener toda la información necesaria para el desarrollo del proyecto de graduación. Es un instrumento de mercadeo que sirve como la plataforma el cual define los objetivos de mercadeo y de comunicación de la organización.

DATOS DEL ESTUDIANTE

Nombre del estudiante:	Diego Armando Chet Suruy	
No. de Carné:	15001445	Celular: 44 89 04 23
Email:	diego.chet@galileo.edu	
Proyecto:	Diseño de libro impreso para presentar la gastronomía típica a la población guatemalteca.	

DATOS DEL CLIENTE (EMPRESA)

Nombre del cliente (empresa):	Chef Olga de Chajon	
Dirección:	7 av. 7-07 Zona 1 San Juan Sacatepéquez	
Email:	olgadechajon@hotmail.com	Tel: 32 49 92 85
Contacto:	Chef Olga de Chajón	Celular: 32 49 92 85
Antecedentes:	La Chef Olga de Chajón lleva mas de 20 años en el mercado de la gastronomía típica guatemalteca, cuya experiencia la ha llevado a fundar su propio restaurante de comida guatemalteca el cual esta ubicado en la 7ma Avenida 7-07 de la Zona 1 del municipio de San Juan Sacatepéquez. A lo largo de su carrera ha recibido distintos logros tanto nacionales como internacionales que la hacen destacarse dentro del mercado de la gastronomía típica de nuestro país.	
Oportunidad identificada:	La Chef Olga a lo largo de su carrera siempre ha buscado promover la gastronomía típica de Guatemala, por lo cual se decidió la creacion de un libro en el cual se expongan las recetas típicas que caracterizan a Guatemala como país, y compartirlo con la población en general.	

BRIEF

DATOS DEL CLIENTE (EMPRESA)

Misión: Satisfacer las necesidades de mis clientes, en base a la elaboración de diversos platillos típicos
el cual representan a mi persona y a mi país, buscando la excelencia y la superación de las expectativas de mis comensales.

Visión: Ser reconocida como una Chef apasionada, honesta, humilde, y comprometida con la población guatemalteca
dentro del mercado de la gastronomía típica de mi país.

Delimitación geográfica: Guatemala, Guatemala.

Grupo objetivo: Hombres y mujeres comprendidas en edades entre 20 - 50 años apasionadas por la cocina.

Principal beneficio al grupo objetivo: Dar a conocer las recetas de platillos típicos de Guatemala.

Competencia: "La cocina Guatemalteca" "Cocina guatemalteca e internacional" "Tesoros, recetas con hisotrias".

Posicionamiento: Bajo.

Factores de diferenciación: Este libro pretende mostrar recetas de los rincones escondidos de nuestra Guatemala,
recetas que han sido olvidadas pero que sin duda nos hacen ricos en gastronomía y cultura.

Objetivo de mercadeo: Promocionar dicho libro en distintos puntos de venta, con el afán de mostrar recetas
de la gastronomía guatemalteca a la población guatemalteca.

Objetivo de comunicación: Informar y promover a toda la poblacion guatemalteca a realizar las distintas
recetas de los platillos típicos existentes en Guatemala.

Mensajes claves a comunicar: Promover a la sociedad a informarse acerca de la gastronomía típica de
Guatemala.

Estrategia de comunicación: _____

Reto del diseño y trascendencia: Creación de libro impreso para presentar la gastronomía típica de
Guatemala.

BRIEF

Materiales a realizar: Creacion de libro impreso para presenar la gastronomía típica de Guatemala.

Presupuesto: Q.20,000.00

DATOS DEL LOGOTIPO

Colores: _____

Tipografía: _____

Forma: _____

LOGOTIPO

Fecha: _____

14.2 Tabla de niveles socioeconómicos

CARACTERÍSTICAS	NIVEL A	NIVEL B	NIVEL C+	NIVEL C	NIVEL C-	NIVEL D	NIVEL E
EDUCACIÓN	Superior, Licenciatura, Maestría, Doctorado	Superior, Licenciatura,	Superior, Licenciatura,	Superior, Licenciatura,	Media completa	Primaria completa	Primaria incompleta
DESEMPEÑO	Propietario, Director Profesional exitoso	Empresario, Ejecutivos de alto nivel, Profesional, Comerciante	Ejecutivo medio, comerciante, vendedor	Ejecutivo, comerciante, vendedor, dependiente	Comerciante, vendedor, dependiente	Obrero, dependiente	Obrero, dependiente
INGRESO	Piso Q70 mil	Piso Q45 mil	Piso Q20 mil	Q12 mil	Q8 mil	Q4 mil	Q1.4 mil
VIVIENDA	Casa/departamento de lujo, en propiedad, 5-6 recámaras, 4 a 6 baños, 3-4 salas, pantry, alacena, estudios area de servicio separada, garage para 5-6 vehículos	Casa/departamento de lujo, en propiedad, financiado, 3-4 recámaras, 2-3 baños, 2 salas, pantry, alacena, 1 estudio area de servicio separada, garage para 2-4 vehículos	Casa/departamento, rentada o financiado, 2-3 recámaras, 2-3 baños, 1 sala, estudio area de servicio, garage para 2 vehículos	Casa/departamento, rentada o financiado, 1-2 recámaras, 1-2 baños, sala, garage para 2 vehículos	Casa/departamento, rentada o financiado, 1-2 recámaras, 1-2 baños, sala,	Casa/departamento, rentada o financiado, 1-2 recámaras, 1 baños, sala	Casa/cuarto rentado, 1-2 recámaras, 1 baños, sala-comedor
OTRAS PROPIEDADES	Finca, casas de descanso en lagos, mar, Antigua, con	Sitios/terrenos condominios cerca de costas	Sitios/terrenos interior por herencias				
PERSONAL DE SERVICIOS	Personal de planta, en el hogar, limpieza, cocina, jardín, seguridad y chofer	1-2 personas de tiempo completo, chofer	Por día	Por día, eventual	Eventual		
EDUCACIÓN GRUPO	Hijos menores colegios privados caros, mayores en U del extranjero	Hijos menores colegios privados caros, mayores en U local, post grado extranjero	Hijos menores colegios privados, mayores en U privadas y post grado extranjero con beca	Hijos menores colegios privados, mayores en U estatal	Hijos menores escuelas, mayores en U estatal	Hijos en escuela	Hijos en escuela
POSESIONES	Autos del año, asegurados contra todo riesgo, 4x4, Van, Lancha, moto acuatica, moto, helicoptero-avion-	Autos de 2-3 años, asegurados contra todo riesgo, 4x4, Van, moto	Autos compactos de 3-5 años, asegurados por Financiera	Auto compacto de 4-5 años, sin seguro	Auto compacto de 8-10 años, sin seguro	moto, por trabajo	
BIENES DE COMODIDAD	3 tel, minimo, cel cada miembro de la familia, Direct TV, cable, internet dedicada, 2 o + equipos de audio, 3-5 TV, varias planas o plasma, maquinas de lavar secar, platos ropa, computadoras/miembro, internet porton eléctrico, todos los electrodomesticos	2 tel, minimo, cel cada miembro de la familia, Direct TV, internet dedicada, cable, 2 equipos de audio, 3 TV, 1 planas o plasma, maquinas de lavar secar, platos ropa, computadora, internet porton eléctrico y todos los electrodomesticos	1 tel, minimo, 1-2 cel, cable, internet dedicada, equipo de audio, 2 TV, maquina de lavar ropa, computadora/familia electrodomesticos básicos	1 tel, minimo, 1-2 cel, cable, radio, 2 TV, electrodomesticos básicos	1 tel, 1 cel, cable, equipo de audio, TV, electrodomesticos básicos	1 cel, cable, radio, TV, electrodomesticos básicos	1 cel, radio, TV, estufa
DIVERSIÓN	Clubes privados, vacaciones en el exterior	Clubes privados, vacaciones en el interior o exterior	Cine, CC, parques temáticos locales,	Cine, CC, parques temáticos locales,	CC, parques, estadio	CC, parques, estadio	Parques
SERVICIOS BANCARIOS FINANCIEROS	3-4 ctas Q monetarios y ahorro, Plazo fijo, TC intl, Seguros y ctas en US\$	2-3 ctas Q monetarios y ahorro, Plazo fijo, TC intl, Seguros y ctas en US\$	1-2 ctas Q monetarios y ahorro, Plazo fijo, 1-2 TC intl, Seguro colectivo	1 cta Q monetarios y ahorro, 1TC local	1 cta Q ahorro, TC local	cta Q ahorro	

Fuente: niveles socioeconómicos 2009/ Multivex

14.2 Encuesta



Galileo
UNIVERSIDAD
La Revolución en la Educación

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN
FACOM
LICENCIATURA EN COMUNICACIÓN Y DISEÑO
PROYECTO DE TESIS

Método e Instrumento

Género: M ___ F ___

Nombre: _____ Edad: _____

Profesión: _____ Puesto: _____

Años de experiencia: _____ Experto ___ Cliente ___ G.O. ___

Encuesta de validación

Diseño de libro digital para presentar la gastronomía típica a la población guatemalteca.
Guatemala, Guatemala 2018.

ANTECEDENTES.

La Chef Olga de Chajón tiene alrededor de 28 años de experiencia en el mercado de la gastronomía típica de Guatemala, ha recibido distintos logros y reconocimientos que la hacen cada vez destacarse más dentro de la área culinaria, también es fundadora de un restaurante de comida típica en San Juan Sacatepéquez llamado “Chin Tinamit”, y que es caracterizado por la calidad y preparación de los alimentos.

Con la creación de este libro digital se busca promover a todas aquellas personas amantes de la cocina a preparar las distintas recetas guatemaltecas y de igual manera informarse acerca del origen de los diferentes platos típicos expuestos en el libro.

OBJETIVO DE INVESTIGACIÓN.

Esta encuesta tiene como objetivo principal la evaluación del contenido del libro digital gastronómico “Las recetas de mi tierra” el cual se enfoca en dar a conocer la gastronomía típica de Guatemala, y de esta manera recopilar información para la realización de cambios a la propuesta si fuese necesario.

INSTRUCCIONES

Basado en la información descrita anteriormente, observe el libro digital creado y según su criterio responda las siguientes preguntas de validación, marcando con una línea la respuesta que más se asemeje a su opinión.

Parte Objetiva

1. ¿Considera importante elaboración de un libro gastronómico para dar a conocer al grupo objetivo, las recetas de la gastronomía típica de Guatemala?

Sí

No

2. ¿Considera que investigar información acerca de la comunicación, diseño gráfico, y la gastronomía típica guatemalteca es importante para poder llevar a cabo la creación del libro digital?

Sí No

3. ¿Considera que recopilar datos acerca del origen y la preparación de los platos típicos ayuda a respaldar teóricamente las recetas expuestas en el libro digital?

Sí No

4. ¿Cree usted que fotografiar los platillos típicos es necesario para ilustrar visualmente cada una de las recetas expuesta en el libro digital?

Sí No

Parte Semiológica

5. ¿Cómo considera usted el diseño del libro digital *Las recetas de mi tierra* visualmente?

Atractivo Poco atractivo Nada atractivo

6. ¿Cómo considera usted los elementos visuales (cintillos, colores, signos, iconos, etc.) utilizados para la creación del libro digital?

Adecuados Poco Adecuados Nada adecuados

7. ¿Cómo considera usted el apartado *Datos interesantes* que acompañan a los platos típicos?

Interesante Poco interesante Nada interesante

8. ¿Cómo considera usted la redacción presentada en el contenido del libro digital?

Adecuada Poca Adecuada Nada adecuada

9. ¿Cómo considera usted la legibilidad de la tipografía presentada en el libro?

Legible Poco legible Nada legible

10. ¿Considera que la diagramación del libro gastronómico muestra equilibrio entre el contenido textual y los elementos gráficos?

Mucho Poco Nada

Parte Operativa

11. ¿Considera que las fotografías en el libro representan verdaderamente a las recetas de los platos típicos?

Sí No

12. Según su criterio ¿Considera que la creación de este libro digital da a conocer la gastronomía típica de Guatemala a la población en general?

Sí No

Se le agradece por la atención y el tiempo brindado para contestar esta encuesta. Si usted tiene algún comentario o sugerencia puede hacerlo en el siguiente espacio.

OBSERVACIONES: _____

Gracias por aportar al proyecto de tesis “*Diseño de libro digital para presentar la gastronomía típica a la población guatemalteca. Guatemala, Guatemala 2018*”. Su opinión es muy importante y será tomada en cuenta para la realización de cambios en dicho proyecto.

14.3 Validación

14.3.1 Grupo objetivo



14.3.2 Cliente



Chef Olga de Chajón

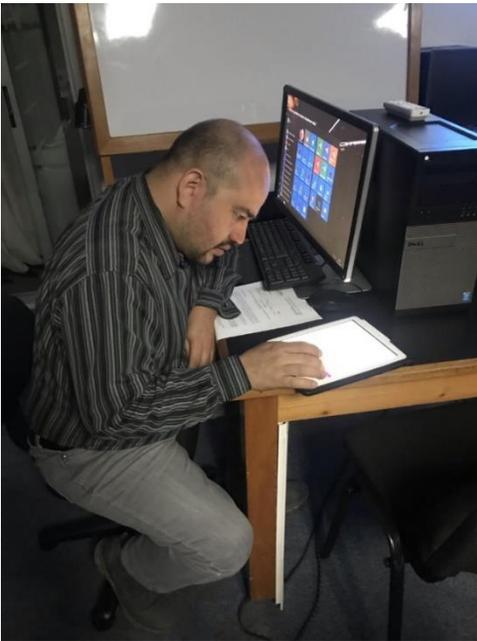
14.3.3 Expertos



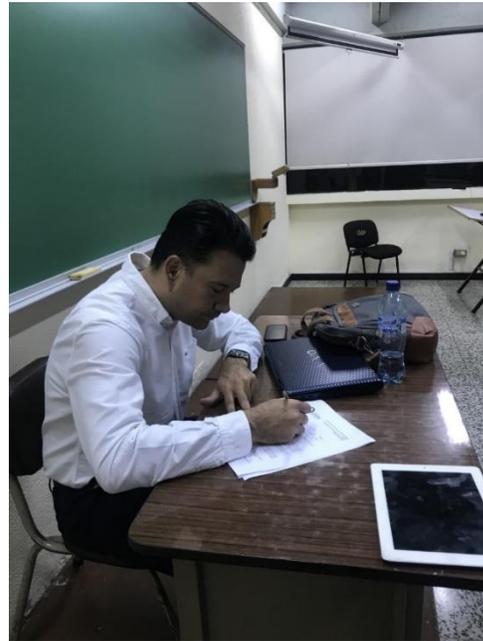
Licda. Carmen Aguilar



Licda. Wendy Franco



Licdo. David Castillo



Licdo. Mario Vásquez