



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN

CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA

MODALIDAD: PRESENCIAL

TEMA:

“LA GEOLOCALIZACIÓN EN LA COCINA LOCAL DE LA REGIÓN SIERRA”

AUTOR: Cajas Gutiérrez Juan Fernando

TUTOR: Ing. Javier Sánchez, Mg.

Ambato-Ecuador

2020

APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN

CERTIFICA:

Yo, Mg. Javier Sánchez Guerrero C.C. 1803114345 en mi calidad de Tutor del Trabajo de Graduación o Titulación, sobre el tema: “LA GEOLOCALIZACIÓN EN LA COCINA LOCAL DE LA REGIÓN SIERRA” desarrollado por el egresado Cajas Gutiérrez Juan Fernando, considero que dicho informe investigativo, reúne los requisitos técnicos, científicos y reglamentarios, por lo que autorizo la presentación del mismo ante el Organismo pertinente, para que sea sometido a evaluación por parte de la Comisión calificadora designada por el H. Consejo Directivo.



Firmado electrónicamente por:
**MENTOR JAVIER
SANCHEZ
GUERRERO**

.....

.....

Ing. Javier Sánchez Guerrero Mg.

TUTOR

TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN

AUTORIA DE LA INVESTIGACIÓN

Dejo constancia que el presente informe es el resultado de la investigación del autor, quien, basado en la experiencia profesional, en los estudios realizados durante la carrera, revisión bibliográfica y de campo, ha llegado a las conclusiones y recomendaciones descritas en la investigación. Las ideas, opiniones y comentarios especificados en este informe, son de exclusiva responsabilidad del autor.

A handwritten signature in blue ink, reading "Juan Fernando Cajas", with a long horizontal flourish extending to the right.

.....
Juan Fernando Cajas Gutierrez

C.c. 1804796009

AUTOR

CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR

Cedo los derechos en línea patrimoniales del presente Trabajo de Grado o Titulación sobre el tema “LA GEOLOCALIZACIÓN EN LA COCINA LOCAL DE LA REGIÓN SIERRA”. Autorizo su reproducción total o parcial siempre y cuando este dentro de las regulaciones de la Universidad Técnica de Ambato, respetando mis derechos de autor y no sea utilizado con fines de lucro.

A handwritten signature in blue ink, reading "Juan Fernando Cajas Gutierrez", with a horizontal line extending to the right.

.....
Juan Fernando Cajas Gutierrez

C.c. 1804796009

AUTOR

APROBACION DEL TRIBUNAL DE GRADO

El tribunal receptor del Trabajo de Investigación precedido por el Doctor Segundo Víctor Hernández del Salto, Magíster e integrado por los señores Licenciado Camilo Francisco Torres Oñate, Magíster y la Ingeniera Maria Fernanda Viteri Toro, Magíster; designados por la Unidad Académica de Titulación de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato, para receptor el Trabajo de Investigación con el tema: “LA GEOLOCALIZACIÓN EN LA COCINA LOCAL DE LA REGIÓN SIERRA”, elaborado y presentado por el señor Juan Fernando Cajas Gutiérrez, para optar por el Grado Académico de Licenciado en Turismo y Hotelería; una vez escuchada la defensa oral del trabajo de Investigación el Tribunal aprueba y remite el trabajo para uso y custodia en las bibliotecas de la UTA.

Lic. Mg. Camilo Francisco Torres Oñate

Miembro del Tribunal

Ing. Mg. Maria Fernanda Viteri Toro

Miembro del Tribunal

DEDICATORIA

Agradezco a Dios por permitirme culminar esta etapa de mi vida con su bendición y sabiduría acompañándome todo el camino, a mis Padres Fernando y Susana que con su apoyo, motivación y consejos me han ayudado en cada paso durante todo el proceso académico y práctico de la carrera.

Juan Fernando Cajas Gutiérrez

AGRADECIMIENTO

Agradezco a la Universidad Técnica de Ambato por permitirme desarrollar profesionalmente en la carrera de Turismo y Hotelería, a todos los docentes quienes han puesto su esfuerzo diario y me han impartido todos los conocimientos dentro de esta profesión que me permitirá desenvolverme en el campo laboral; en especial al Lic. Mg. Camilo Francisco Torres Oñate coordinador del proyecto de investigación “Innovación Sostenible de la Cocina Local Ecuatoriana con Enfoque en Antropología Culinaria y el Turismo Gastronómico” código SFFCHE 02

Juan Fernando Cajas Gutiérrez

ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS

PORTADA	1
APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN	2
TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN	3
AUTORIA DE LA INVESTIGACIÓN	3
CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR	4
APROBACION DEL TRIBUNAL DE GRADO	5
DEDICATORIA	6
AGRADECIMIENTO	7
CAPITULO I	15
1.1 Antecedentes Investigativos	15
1.2 Objetivos	27
CAPITULO II.- METODOLOGÍA	37
2.1 Materiales	37
2.1.1 Recursos humanos	37
2.1.2 Recursos institucionales	37
2.1.3 Recursos materiales	37
2.1.4 Hardware	37
2.1.5 Software	37
2.1.6 Recursos económicos	38
2.2 Métodos	38
2.2.1 Enfoque de la Investigación	38
2.2.2 Modalidad básica de la investigación	38
2.2.3 Nivel o tipo de investigación	39
2.2.4 Población y Muestra	39

2.3 Metodología para la implementación de un Aplicativo Móvil	39
2.3.1 Análisis.....	40
2.3.2 Diseño	40
2.3.3 Desarrollo.....	42
2.3.4 Implementación.....	44
2.3.5 Evaluación.....	44
CAPITULO III.- RESULTADOS Y DISCUSIÓN	45
3.1 Análisis y discusión de los resultados.	45
3.2 Verificación de hipótesis	55
CAPITULO IV.- CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	60
4.1 Conclusiones	60
Bibliografía	61
ANEXOS	65
Anexo 1 Manual de Usuario Aplicación “Mikuna”	65
Anexo 2 encuesta y resultados webinar geolocalización de la cocina local	71
Anexo 3 encuesta y resultados sobre aspectos generales de la aplicación móvil ..	73

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Recursos.....	27
Tabla 2: Mote Pillo.....	30
Tabla 3: Quesos y Chocolates.....	31
Tabla 4: Cascaritas.....	31
Tabla 5: Papas Asadas.....	32
Tabla 6: Fritada.....	32
Tabla 7: Chugchucaras.....	33
Tabla 8: Cuyes de Chaltura.....	33
Tabla 9: Tamal Lojano.....	34
Tabla 10: Bonitísimas.....	34
Tabla 11: Llapingacho.....	35
Tabla 12: Presupuesto.....	38
Tabla 13: Frecuencias observadas.....	56
Tabla 14: Frecuencias esperadas.....	57
Tabla 15: Calculo Chi Cuadrado.....	58
Tabla 16: Distribución de Chi Cuadrado.....	59
Tabla 17: Grado de libertad 18.....	59

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1: Webinar geolocalización.....	36
Ilustración 2: Webinar geolocalización funcionamiento.....	36
Ilustración 3: Bienvenida	41
Ilustración 4: Plataforma Good Barber	42
Ilustración 5: Ajustes de diseño y contenido.....	42
Ilustración 6: Diseño general de la aplicación	43
Ilustración 7: Modificación de secciones.....	43
Ilustración 8: Adición de contenido	43
Ilustración 9: Encuesta Pregunta 1	45
Ilustración 10: Encuesta Pregunta 2.....	46
Ilustración 11: Encuesta Pregunta 3.....	47
Ilustración 12: Encuesta Pregunta 4.....	48
Ilustración 13: Encuesta Pregunta 5.....	49
Ilustración 14: Encuesta Pregunta 6.....	50
Ilustración 15: Encuesta Pregunta 7.....	51
Ilustración 16: Encuesta Pregunta 8.....	52
Ilustración 17: Encuesta Pregunta 9.....	53
Ilustración 18: Encuesta Pregunta 10.....	54

RESUMEN EJECUTIVO

TEMA: “LA GEOLOCALIZACIÓN EN LA COCINA LOCAL DE LA REGIÓN SIERRA”

AUTOR: Juan Fernando Cajas Gutiérrez

TUTOR: Ing. Mg. Javier Sánchez Guerrero

El presente proyecto de investigación tiene como objetivo promocionar la gastronomía típica de la sierra ecuatoriana, para así dar a conocer la misma y promover el turismo interno. Motivo por el cual se desarrolló la aplicación móvil “MIKUNA” que cuenta con información sobre la cocina local de cada provincia, establecimientos gastronómicos, ubicación geográfica, contacto, horarios de atención e imágenes del lugar.

El aplicativo móvil creado en Good Barber permite desarrollar y diseñar distintos tipos de apps dependiendo las necesidades del usuario, se utilizó el modelo ADDIE, metodología utilizada para la creación de recursos multimedia. Debido a la pandemia y frente a los riesgos de contagio el turismo debió adaptarse a un entorno digital para la promoción de sus servicios, dado que los turistas optaron por un turismo nacional por lo cual el uso de nuevas tecnologías, uso de redes y herramientas digitales en el campo turístico es indispensable.

Palabras clave: Geolocalización, Aplicación, Cocina Local, Gastronomía

ABSTRACT

TITLE: “GEOLOCATION IN THE LOCAL CUISINE OF THE SIERRA REGION”

AUTHOR: Juan Fernando Cajas Gutiérrez

DIRECTED BY: Ing. Mg. Javier Sánchez Guerrero

The present research project aims to promote the typical gastronomy of the Ecuadorian highlands, in order to publicize it and promote internal tourism. Reason why the mobile application "MIKUNA" was developed, which has information about local cuisine of each province, gastronomic establishments, geographical location, contact, opening hours and images of the place.

The mobile application created in Good Barber allows the development and design of different types of apps depending on the user's needs, the ADDIE model was used, a methodology used for the creation of multimedia resources. Due to the pandemic and contagion risks, tourism had to adapt to a digital environment to promote its services, since tourists opted for national tourism, for which the use of new technologies, use of networks and digital tools in the tourism field it's essential.

Keywords: Geolocation, Application, Local Cuisine, Gastronomy

INTRODUCCIÓN

CAPÍTULO I

En este capítulo llamado también marco teórico se realiza una investigación de antecedentes, los cuales describen a las variables y son de gran aporte para el desarrollo de la investigación. También se lleva a cabo la descripción del cumplimiento de objetivos.

CAPÍTULO II

Este capítulo llamado metodología se detalla los materiales y recursos necesarios para realizar la investigación. Los métodos utilizados (enfoque, modalidad y nivel), la metodología para la implementación del aplicativo móvil (análisis, diseño, desarrollo, implementación y evaluación)

CAPÍTULO III

Este capítulo llamado análisis y resultados muestra los datos obtenidos de las encuestas aplicadas con sus respectivos gráficos, interpretación y análisis de cada pregunta para al final realizar la verificación de la hipótesis.

CAPÍTULO IV

Este capítulo muestra las conclusiones y recomendaciones finalizada la investigación

CAPITULO I

MARCO TEORICO

1.1 Antecedentes Investigativos

Este capítulo recopila información previa relacionada al tema a investigar obtenida de distintas fuentes bibliográficas, explicando y conceptualizando las variables para una mejor comprensión del tema.

En el proyecto “prototipo de aplicación móvil basada en el uso de software libre y arquitectura orientada a servicios para fomentar el crecimiento económico del sector gastronómico de la zona norte de la ciudad de guayaquil” realizada por (Pozo & Mora, 2019), concluyen que la mayoría de restaurantes se manejan de forma tradicional ya que no cuentan con los recursos para invertir en publicidad puesto que temen que el gasto que representa esa inversión termine siendo una pérdida. El fin del aplicativo móvil es ofrecerles una alternativa que sea gratuita y a la vez publicite su negocio y la comida que se prepara, así quienes busquen un servicio gastronómico encuentren el lugar ideal. Dado que con el sistema de geolocalización los usuarios podrán buscar establecimientos gastronómicos mediante cualquier dispositivo móvil inteligente.

La investigación de (Rodríguez, 2015) sobre “E- Turismo aplicando tecnologías de geolocalización” menciona que es básico que una empresa o entidad se encuentre presente en medios informativos ya que de esta manera promocionan sus servicios y atraen clientes. La geolocalización se transforma en un elemento primordial porque les permite a los negocios ser encontrados en el mapa e indicaciones de cómo llegar. Debido a que, si una empresa no se encuentra en el mapa, no existe.

El estudio realizado en la “aplicación de TICs en la promoción de destinos” el autor manifiesta que el uso de internet como herramienta de promoción ejerce como una

virtud competitiva de los destinos turísticos ya que los usuarios exigen información de calidad en tiempo real (Castellucci, 2007).

En el proyecto de “diseño gráfico de una aplicación móvil que aporte al desarrollo turístico del cantón azogues” (Palomeque, 2019) determina que este cantón tiene una amplia oferta de actividades turísticas donde destacan: gastronomía, cultura y actividades artesanales, que a pesar de ser accesibles y que brindan una experiencia distinta, son poco conocidas e incluso llegan a ser olvidadas por sus visitantes y las personas propias de lugar. Tomando en cuenta la afición de las personas con la tecnología y el potencial que tiene el cantón surge la necesidad de crear una herramienta para informar y difundir sobre los atractivos turísticos del cantón y así aportar al desarrollo y progreso del lugar.

En la investigación “impacto de las TICs en el sector turístico se concluye que el sector turístico debe estar actualizado con las recientes herramientas e innovaciones tecnológicas, estas son parte fundamental de varios ámbitos y para la industria turística las TICs son un componente estratégico en su tipo de gestión (Gregorio, 2014).

En el proyecto de una “aplicación móvil para promover la gastronomía tradicional de la ciudad de Riobamba” (Parra & Salazar , 2018) indican que este instrumento tecnológico significa una oportunidad de promoción para el sector gastronómico de la ciudad, debido a que es una opción moderna de promoción con costos inferiores en relación a la publicidad habitual, activando la economía del sector gastronómico.

Los antecedentes evidencian que una aplicación móvil de gastronomía es fundamental en la actualidad para los negocios turísticos, ya que existe un apego a la tecnología y las nuevas tendencias del turismo han hecho que los turistas se apoyen de las nuevas tecnologías para la localización de los distintos servicios turísticos, puesto que cada lugar cuenta con diversas actividades, ofertas y servicios, esta forma de promoción y difusión es una alternativa más efectiva que permite economizar gastos en publicidad

tradicional, que en muchas ocasiones resulta inútil y representa una pérdida de inversión para los negocios.

TICs

Para comenzar se definirá los conceptos básicos que compone las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TICs). Por una parte, tenemos a la **tecnología**, por otra tenemos a la tecnología de la información también conocida como **informática**, finalmente tenemos a las tecnologías de comunicación o llamadas como **telecomunicaciones**.

Tecnología

Se la define como la agrupación de conocimientos propios, que posibilita la creación de procesos o dispositivos para producirlos, se la considera como un arte industrial; así mismo se la ha definido erróneamente como la aplicación de la ciencia a la solución práctica, pero a su vez la tecnología también presenta discontinuidad. Además, la tecnología ha creado estructuras e instrumentos sin ayuda de la ciencia; tal como en una arquitectura, artes mecánicas, entre otros (Cegarra, 2012, págs. 20, 21).

Para (Ochoa, Valdés , & Quevedo, 2007) la tecnología es la agrupación de saberes científicos y efectivos, destrezas, experiencias y disposiciones requeridas para elaborar, repartir, mercantilizar y ocupar bienes y servicios. Abarca conocimientos teóricos y funcionales, el saber cómo, procedimientos organizativos, gerenciales y productivos, capacidad y destreza del recurso humano y finalmente identificación y asimilación de errores.

Importancia de la tecnología en el turismo

Debido a que el turismo vende y publicita actividades de destinos que se encuentran lejos del cliente y es parte de una industria que une distintos tipos de visitas a lugares,

según (Glez, 2011) el factor tecnología es esencial para publicitar lo que ofrece cada tipo de empresa, ya sea un hotel, un restaurante, un bar, etc.

Ventajas de la tecnología:

- Aprendizaje más eficiente
- Mayor Seguridad
- Comunicación global
- Avances en la investigación

Desventajas de la tecnología:

- Dependencia tecnológica
- Menos paciencia y concentración
- Menos seguridad (Robo de información o datos)

Tecnología de la información (Informática)

La informática es la ciencia que examina y se encarga del tratamiento automático y racional de la información, también es considerada como un grupo de conocimientos teóricos y prácticos de cómo funcionan, construyen y se usan las computadoras (Heredero, 2004).

Definida como un conjunto de dispositivos, servicios y actividades apoyadas por equipos tecnológicos, que se basa en la transformación de información numérica y digital, su función se basa en la consecución de secuencias numéricas (Santillán, 2015, págs. 2,3). Cabe recalcar que para el autor (Suárez, 2010, pág. 3) la tecnología de la información es una ciencia que estudia procesos y técnicas automatizadas que actúan sobre datos de información, permitiendo el envío y recepción de información a distancia.

Telecomunicaciones

El concepto viene de dos partes: tele (distancia) y comunicare (compartir), que se traduce en compartir a distancia. Modernamente telecomunicaciones es la transmisión por medios electrónicos de datos, sonidos, imágenes o cualquier tipo de información usando medios digitales y analógicos. El emisor, destino y el medio de transmisión (alámbrico o inalámbrico) son los 3 elementos esenciales que forman el sistema de comunicaciones (Meza, s.f.).

Para (Valencia, s.f., pág. 16) las telecomunicaciones hacen referencia al proceso que posibilita que un usuario haga llegar información de cualquier tipo (escrita, impresa, videos, archivos de voz, música, etc.) a uno o diversos usuarios, usando un sistema electromagnético para la transmisión y recepción durante el proceso.

Tecnologías de la Información y la Comunicación

Según (Moya, 2013) las TICs “son un conjunto de tecnologías desarrolladas que están a disposición de las personas, con la intención de mejorar la calidad de vida y que nos permiten realizar distintas gestiones con la información; la podemos almacenar, recuperar y manipular” (p.2).

Las Tecnologías de la Información y Comunicación se enmarcan en el grupo de instrumentos, tecnologías y programas que fueron creados con la finalidad de utilizar, manejar, dirigir, repartir y distribuir todo tipo de información mediante distintos canales tecnológicos, elementalmente nos brindan información, instrumentos para su transformación y medios para su repartición de acuerdo con (Gregorio, 2014).

Las Tics y su importancia para el sector turístico

Desde el punto de vista de (Acosta, 2015) las tic han ayudado al turismo en:

- Perfeccionar toda comunicación basada en la comercialización, difusión, publicidad y contratación de servicios turísticos.
- Favorecer la repartición de productos turísticos e información por Internet.
- Modificar la forma en la que los turistas planifican y adquieren sus vacaciones, ya que puede conocer toda la información acerca de paquetes turísticos, hoteles, restaurantes, vuelos, métodos de pago, etc., desde la comodidad de su hogar o su lugar de trabajo sin la necesidad de salir.
- Ofertar servicios y productos a un gran número de consumidores de forma directa a un costo menor.
- Las empresas han adquirido TICs para actualizar e implementar tecnologías en sus instalaciones con la finalidad de mantener una ventaja competitiva innovando sus productos y así competir en el mercado.
- El turismo busca atraer consumidores internacionales, lo que demanda un desarrollo en materia de infraestructura en comunicaciones, que permitan y faciliten la comercialización y promoción de atractivos turísticos en cualquier momento y en cualquier lugar del mundo.
- El turismo depende de las TICs, puesto que antes de realizar un viaje los turistas demandan información para elegir entre varias opciones, y también observar la necesidad creciente de información durante y después del viaje.

Apps

Una app es una herramienta programada para realizar una función característica en una plataforma específica: smartphone, Tablet, computador, tv, etc. El término parte de la palabra en inglés “application”, estas se pueden descargar desde un dispositivo móvil o smartphone conectado a internet desde la tienda del sistema operativo: Google Play (Android), App Store (Apple), se pueden instalar distintas aplicaciones dependiendo de las necesidades del usuario (López M. , s.f.).

Para (Fernández & Oliván, 2019) son instrumentos informáticos que permiten al usuario realizar distintas tareas, hacen la vida más productiva y simple, las apps han revolucionado sectores productivos como la educación, transporte, industria, entretenimiento y comunicación, así como las costumbres sociales. Estas también han

suprimido puestos de trabajo, pero también han generado nuevos, hoy en día forman parte del entorno personal y profesional.

Las aplicaciones también conocidas como Apps se encuentran presentes en los dispositivos móviles tiempo atrás, en efecto están incluidas en los sistemas operativos de teléfonos como BlackBerry o Nokia. Una aplicación es un software, se puede decir que las apps son para los dispositivos móviles lo que los programas son para las computadoras de acuerdo con (Cuello & Vittone, 2013, pág. 14).

Tipos de aplicaciones

(López M. , s.f.) manifiesta que existen tres tipos de aplicaciones:

1. Aplicaciones nativas

- Desarrolladas de forma característica para un determinado sistema operativo (Android, iOS).
- No necesitan conexión a internet.
- Acceden a las características de hardware del dispositivo (cámara, contactos, galería, agenda, etc.)

2. Aplicaciones web

- Programación independiente del sistema operativo.
- Se puede ejecutar en diferentes dispositivos, no necesita un sistema operativo específico.

3. Aplicaciones web nativas

- Combinación de las dos anteriores

Aplicaciones utilizadas en el ámbito de la gastronomía

El público, gran consumidor y potencial cliente, cada vez más utiliza apps sobre directorios de restaurantes, su menú, opiniones de otros clientes, fotos de su gastronomía, etc., para tomar una decisión de cual lugar elegir. Este tipo de apps no se

centra únicamente en el cliente, también resultan útiles para los establecimientos desde el punto de vista de (de la Torre, 2017).

El autor manifiesta que las apps más utilizadas para restaurantes y sus clientes son:

- **Tripadvisor** (Proporciona reseñas de los clientes relacionado a su experiencia en un restaurante, hotel u otro servicio)
- **Minube** (Guía completa para viajes que incluye restaurantes de todo el mundo)
- **Foodme** (Lista de restaurantes vegetarianos y comida saludable)
- **Foodspoting o Wikitapas** (Los usuarios suben fotos del plato que recomiendan)

Características de accesibilidad y navegabilidad

Accesibilidad: Una app es accesible cuando ofrece posibilidad de acceso para todos los usuarios independientemente de sus características físicas. Nos referimos a que todo usuario pueda navegar, entender, percibir e interactuar con la información.

Navegabilidad: Una app es navegable cuando un usuario puede desplazarse por la misma, además de que debe ser comprensible, clara y sencilla para que el usuario tenga una experiencia satisfactoria.

Geolocalización

De acuerdo con (Beltrán, 2016, pág. 6) es la localización de un objeto o persona en el espacio, regularmente presentado mediante mapas. El internet crea una nueva visión del mundo llamado online o en línea, creando así un sistema de comunicación global muy relevante para la historia y la geolocalización en línea pasa a ser un instrumento de comunicación entre el mundo físico y el mundo online.

Tipos de geolocalización

Como afirma (KZblog, 2018) en la actualidad la gran mayoría de personas al menos posee un smartphone, celular, tableta, ordenador, pc o automóvil; que proporcionan información de coordenadas o su posición geográfica, y existen distintos modos de geolocalizarlos:

- **WIFI** (Todas las redes wifi emiten una señal identificativa)
- **GSM** (Sistema global para comunicaciones móviles, utiliza la red de telefonía en general)
- **GPS** (Sistema de posicionamiento global, red compuesta por 30 satélites que orbitan la tierra)

¿Como ayuda la geolocalización en el desarrollo de un negocio?

Desde una perspectiva empresarial la geolocalización está relacionada con el geomarketing, utiliza el espacio como un instrumento de marketing. Por consiguiente, la geolocalización dentro de una empresa se refiere a su situación física en el internet o espacio, al igual que la situación de sus clientes y competidores. Con el análisis de estos componentes y otras variables se pueden definir tácticas de planificación, difusión y venta. (Beltrán , 2012, pág. 25)

Gastronomía

La (RAE, s.f.) define a la gastronomía de 3 formas: “arte de preparar buena comida”, “afición al buen comer” y “conjunto de los platos y usos culinarios propios de un determinado lugar”. Proviene del griego “gastros” (estomago) y “nomos” (ley) y es el estudio del vínculo que tienen los humanos con su nutrición en relación a su entorno. Dicho de otro modo, la gastronomía analiza los distintos elementos que componen la relación con los alimentos desde una perspectiva cultural de acuerdo con (Corbusé, 2018).

En la opinión de (Gutiérrez, 2012) es el análisis de la relación entre alimento y cultura. Erróneamente se cree que el termino gastronomía solo tiene enlace con el arte de cocinar y los platos alrededor de una mesa. No obstante, esta es solo una mínima parte de esta disciplina, la gastronomía analiza varios elementos culturales teniendo como eje principal la comida. La gastronomía debe ser entendida como una actividad interdisciplinaria.

Importancia de la gastronomía

La gastronomía es una de las actividades que más capta turistas, despierta la atención de los viajeros, debido a que captura la esencia del sitio donde se prepara. La cocina local nos permite conocer actividades culturales del lugar, una idea acerca del que hacer de una población, como se producen, preparan, cocinan y como se consumen los alimentos. La comida típica o local simboliza la identidad del lugar, de ahí el interés y atracción de los turistas como señala (Palacios, 2016).

Tipos de Gastronomía

En el mundo podemos encontrar una gran diversidad de gastronomías, estas no dependen únicamente del país, existen otros factores como tipo de alimentación, fechas de consumo, descubrimientos, tendencias, etc. Estos también estarán influenciados dependiendo de la región donde se produce la gastronomía, al igual que sus tradiciones y cultura, (Varela, 2018) menciona que existen 5 tipos de gastronomía:

Según el régimen alimenticio

- Vegana
- Vegetariana
- Naturista
- Paleo
- Macrobiótica

Según la época

- Medieval
- Navidad
- Semana Santa

Según la religión

- Judía
- Musulmana
- Budista
- Cristiana

Según las tendencias

- Fast food
- Slow food
- Mood food
- Gastronomía molecular
- Eco gastronomía

Gastronomía internacional

- Gastronomía por continente
- Gastronomía por país
- Gastronomía por localidad (**Cocina Local, Gastronomía Típica**)

Tendencias culinarias

Las tendencias son ideas adaptadas a la vida diaria por gusto o fascinación hacia un objeto, una manera de comportamiento y hablando gastronómicamente se refiere a la manera de elaborar y comer los alimentos; es una alteración o evolución adaptado a la vida de la colectividad, con gustos personales que se unen para hacer preferencias colectivas (Mejía, Mejía, & Bravo, 2014).

Citando a (El comercio, 2019) en su artículo sobre las “propuestas gastronómicas que marcaran la cocina”, menciona que la tendencia en el 2019 estuvo marcada bajo el concepto de transparencia al consumidor, esto quiere decir que el cliente conozca de donde proviene y como se elaboran los alimentos. El chef de “El Gourmet” Quique Sempere afirma que los objetivos de la gastronomía nacional son tres:

- Cocina con conciencia ambiental y sustentable
- Cocina centrada en el producto
- Técnicas ancestrales

Cocina local

La gastronomía regional o típica del lugar es donde se evidencia los gustos e ingredientes que forman parte de la localidad o región, para (Meléndez & Cañez, 2009) es parte del patrimonio de las comunidades y sociedades, también forma parte de su identidad y es clave para el desarrollo de su economía. El Ecuador destaca por su gastronomía en las 4 regiones, existe una variedad de gastronomía típica de cada localidad, además se prepara con ingredientes que se producen en la zona o provienen de otras regiones.

La cocina local se está asegurando cada vez más como un patrimonio elemental para el crecimiento turístico. Comprender y saborear la cocina local se considera una vivencia cultural y sensitiva. La identidad y autenticidad de un territorio se transmite por medio de la gastronomía afirma (Di Clemente, Hernández, & López, 2013).

Para (Padilla, 2006) la cocina local compone una de las manifestaciones culturales más convincentes del denominado patrimonio intangible de las comunidades. Este patrimonio se diferencia por la capacidad de recordar sabores, sazones, estilos, modos que en cada caso se transforma en un plato. La gastronomía es parte esencial de las economías locales y regionales.




Cocina local de la región sierra

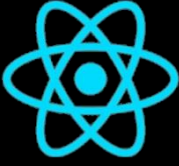


La gastronomía se diferencia por presentar una gran variedad en la manera de elaboración de los platos, puesto que existe una amplia cantidad de productos propios del lugar y la influencia española adquirida, se utilizan distintos ingredientes dependiendo de la zona o localidad, aunque la mayoría de platos típicos son elaborados a base de carne de res, pollo y chanco son combinados con otros ingredientes primarios como papa, mote entre otros.

1.2 Objetivos

Determinar las herramientas necesarias para realizar la geolocalización

Tabla 1: Recursos

RECURSOS PARA CREAR APLICACIONES		
Herramienta	Requerimientos del software/hardware	Lenguaje de Programación
	Sistema Operativo <ul style="list-style-type: none"> Windows (Windows Vista o Superior) Mac (iOS 7 o superior) Linux (Ubuntu 12.04 o superior) 	<ul style="list-style-type: none"> JavaScript
	Navegador web <ul style="list-style-type: none"> Chrome 	
	Editor de texto <ul style="list-style-type: none"> Sublime Atom Visual Studio Code 	
	Dependencias <ul style="list-style-type: none"> Node.js JDK Android SKD 	
	Memoria y Almacenamiento <ul style="list-style-type: none"> Memoria RAM (4gb) 	
	Windows <ul style="list-style-type: none"> Windows 10 Android 6.0 SDK 	
	Mac OS <ul style="list-style-type: none"> macOS High Sierra (10.13) iOS 11 SDK Android 6.0 SDK 	
	Navegador web <ul style="list-style-type: none"> Google Chrome Mozilla Firefox Safari 	
	Windows <ul style="list-style-type: none"> Windows 10 Android 6.0 SDK 	<ul style="list-style-type: none"> JavaScript TypeScript.
Mac OS <ul style="list-style-type: none"> macOS High Sierra (10.13) iOS 11 SDK Android 6.0 SDK 		
	Navegador web <ul style="list-style-type: none"> Google Chrome Mozilla Firefox Safari 	Java script

 React Native	Requerimientos <ul style="list-style-type: none"> • Node.js • Java 8 • Java SE Development Kit 8 • Android Studio • Yarn 	<ul style="list-style-type: none"> • JavaScript
	Build Tools <ul style="list-style-type: none"> • SDK Android • SDK Tools 	
	Sistema Operativo <ul style="list-style-type: none"> • Macintosh (Mac OS X 10.5, 10.6) • Windows (Windows 7) • Linux (Ubuntu 8 +, 5 + Debian) 	
 MIT APP INVENTOR	Navegador web <ul style="list-style-type: none"> • Google Chrome • Mozilla Firefox • Apple Safari 	<ul style="list-style-type: none"> • Java • Scheme
	Procesador <ul style="list-style-type: none"> • i7 core de 8va generación • Memoria • 16 gigabytes de RAM • 50 gigabytes disco duro • Sistema Operativo • Windows 10 	
 Flutter	Procesador <ul style="list-style-type: none"> • i7 core de 8va generación • Memoria • 16 gigabytes de RAM • 50 gigabytes disco duro • Sistema Operativo • Windows 10 	<ul style="list-style-type: none"> • C • C++ • Dart
	Procesador <ul style="list-style-type: none"> • i7 core de 8va generación • Memoria • 16 gigabytes de RAM • 50 gigabytes disco duro • Sistema Operativo • Windows 10 	
	Procesador <ul style="list-style-type: none"> • i7 core de 8va generación • Memoria • 16 gigabytes de RAM • 50 gigabytes disco duro • Sistema Operativo • Windows 10 	
	Procesador <ul style="list-style-type: none"> • i7 core de 8va generación • Memoria • 16 gigabytes de RAM • 50 gigabytes disco duro • Sistema Operativo • Windows 10 	
	Procesador <ul style="list-style-type: none"> • i7 core de 8va generación • Memoria • 16 gigabytes de RAM • 50 gigabytes disco duro • Sistema Operativo • Windows 10 	

Elaborado por: Cajas, J. (2020)

Ionic

Es una herramienta que permite desarrollar app sus principales ventajas son: trabaja con angular js, sencillo de entender, sus componentes son atractivos, funciona rápidamente y permite crear interfaces sin necesidad de códigos. Dentro de sus desventajas es que usa un lenguaje híbrido, no es recomendable para desarrollar proyectos grandes, debido a que funciona con iOS existen componentes que deben crearse específicamente para ese sistema operativo.

NativeScript

Es un framework para construir aplicaciones multi-plataforma. Sus principales ventajas son: su lenguaje de programación es JavaScript, código único para todas las plataformas, acceso a todas las APIs nativas, para la interfaz de usuario no usa una Webview. La desventaja de este framework es que se desarrolla una aplicación y algunas cosas de la web no se pueden usar en NativeScript.

React Native

Framework de desarrollo de aplicaciones móviles nativas basadas en React. Sus principales ventajas son: el código se ejecutará en todas las plataformas, no se debe implementar funcionalidades por separado para Android y iOS, aplicación rápida y fluida. La desventaja es que a pesar de que utilice componentes nativos, varias funcionalidades siguen estando implementadas en JavaScript, código que tiene que ser interpretado.

APP Inventor

Entorno de desarrollo de software creado por Google Labs para la elaboración de aplicaciones. Las principales ventajas son: es gratuito, se puede programar aplicaciones más complejas en menor tiempo, crear aplicaciones con muchas funcionalidades, se pueden crear aplicaciones por medio de bloques de manera intuitiva y gráfica, sin necesidad de saber código de programación o ser un programador experto, podemos descargar y probar nuestra aplicación en tiempo real. Sus desventajas son: Se desarrolla solo para Android y no genera códigos Java para desarrolladores más profundos.

Flutter

Framework de código abierto para desarrollar aplicaciones nativas. Sus principales ventajas son: desarrollo multiplataforma y acceso a funciones nativas. Las desventajas de esta son: es fundamental aprender el lenguaje de programación Dart, solo enfocada al móvil y tiene librerías limitadas.

GoodBarber

App builder que permite desarrollar aplicaciones para iOS, Android, HTML5, sin la necesidad de saber programación debido a sus extensos menús de personalización y plantillas predeterminadas que se pueden personalizar a gusto del usuario. Sus principales ventajas son: probar la app en tiempo real, de fácil uso e incluye herramientas estadísticas y sociales para llegar a más consumidores.

Herramienta seleccionada

Luego de analizar las distintas herramientas que permiten realizar el proceso de geolocalización, se determina que la mejor alternativa es GoodBarber debido a su facilidad de uso, interfaz de manejo para la construcción de la aplicación, no necesita de requerimientos adicionales o memoria para su uso, podemos probar la aplicación para corregir cualquier tipo de error y será posible instalarla en dispositivos que tengan sistema operativo iOS y Android.

Identificar los platos más representativos en la cocina local de la región sierra


Tabla 2: Mote Pillo

PLATO ELABORADO	Mote Pillo	
PROVINCIA	Azuay	
CANTÓN	Cuenca	
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	María Asunción	
DESCRIPCIÓN	Este plato es de la sierra ecuatoriana, donde su gastronomía se basa en granos entre ellos el maíz. El mote es un tipo de maíz que sirve para acompañar sopas o platos fuertes como la fritada. En esta ocasión se presentaremos una forma de comer mote para el desayuno o la cena.	
COORDENADAS	Latitud: 2.895607	Longitud: -79.039778

Fuente: Torres (2020)

Elaborado por: Cajas, J. (2020)


Tabla 3: Quesos y Chocolates

PLATO ELABORADO	Quesos y Chocolates	
PROVINCIA	Bolívar	
CANTÓN	Guaranda	
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	Salinerito	
DESCRIPCIÓN	Los distintos productos lácteos y chocolates producidos por la empresa El Salinerito se venden exitosamente en el país y fuera del mismo.	
COORDENADAS	Latitud: 1.405466	- Longitud: -79.019561

Fuente: Torres (2020)

Elaborado por: Cajas, J. (2020)


Tabla 4: Cascaritas

PLATO ELABORADO	Cascaritas	
PROVINCIA	Cañar	
CANTÓN	Azogues	
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	Las tradicionales cascaritas de Azogues	
DESCRIPCIÓN	Cuero del cerdo asado y dorado acompañado con llapingacho, mote, sal y ají. Antiguamente se preparaba la cascarita con hojas secas de eucalipto, esta técnica fue remplazada con el uso del soplete industrial	
COORDENADAS	Latitud: 2.749714	- Longitud: -78.845906

Fuente: Torres (2020)

Elaborado por: Cajas, J. (2020)


Tabla 5: Papas Asadas

PLATO ELABORADO	Papas Asadas	
PROVINCIA	Carchi	
CANTÓN	Tulcán	
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	Doña Marianita	
DESCRIPCIÓN	Plato fuerte que consiste papas con cascara limpia asadas (papa chola) al carbón, acompañadas de piel de cerdo frita (cuero) y manteca de cerdo (mapahuirra).	
COORDENADAS	Latitud: 0.801703	Longitud: -77.733936

Fuente: Torres (2020)

Elaborado por: Cajas, J. (2020)

Tabla 6: Fritada

PLATO ELABORADO	Fritada	
PROVINCIA	Chimborazo	
CANTÓN	Riobamba	
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	Las fritadas de la Ayacucho	
DESCRIPCIÓN	Es un plato fuerte elaborado a partir de carne de cerdo frita en su propia grasa. Sus acompañantes varían, pero tradicionalmente se incluye en el plato el mote, las papas cocidas y habas Otra opción son los llapingachos y el maíz tostado. (Ministerio de Cultura, 2016)	
COORDENADAS	Latitud: 1.668136	Longitud: -78.648399

Fuente: Torres (2020)

Elaborado por: Cajas, J. (2020)


Tabla 7: Chugchucaras

PLATO ELABORADO	Chugchucaras		
PROVINCIA	Cotopaxi		
CANTÓN	Latacunga		
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	Chugchucaras Rosita		
DESCRIPCIÓN	Combinación de carne de cerdo frita, acompañada de maduro y papas fritas, mote cocinado con chicharrón (piel de cerdo reventada), canguil, tostado y mini empanadas de mejido (preparación con queso), no puede faltar el ají.		
COORDENADAS	Latitud: 1.668136	-	Longitud: -78.648399

Fuente: Torres (2020)

Elaborado por: Cajas, J. (2020)


Tabla 8: Cuyes de Chaltura

PLATO ELABORADO	Cuyes de Chaltura		
PROVINCIA	Imbabura		
CANTÓN	San José de Chaltura		
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	El Chozon 2		
DESCRIPCIÓN	Cuy marinado en la manera tradicional de Chaltura (alineo de achiote, ajo molido, sal, pimienta comino, manteca de chancho), presentado con granos: mote, tostado, choclo y papas.		
COORDENADAS	Latitud: 0.351187		Longitud: -78.193335

Fuente: Torres (2020)

Elaborado por: Cajas, J. (2020)

Tabla 9: Tamal Lojano

PLATO ELABORADO	Tamal Lojano		
PROVINCIA	Loja		
CANTÓN	Loja		
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	El Tamal Lojano		
DESCRIPCIÓN	Se llama tamal a una masa con condumio envuelta en una hoja de achira, bijao o plátano y cocinada al vapor. Tiene múltiples variaciones según los productos locales y los secretos de sazón de cada familia. Lo caracteriza su sabor lampreado y la envoltura de hoja, que no sólo le sirve de contenedor de la masa, sino que le aporta sabor. Tradicionalmente se acompañan de café. Sirven como refrigerio.		
COORDENADAS	Latitud: 3.994490	-	Longitud: -79.204253

Fuente: Torres (2020)

Elaborado por: Cajas, J. (2020)


Tabla 10: Bonitísimas

PLATO ELABORADO	Bonitísimas		
PROVINCIA	Pichincha		
CANTÓN	Quito		
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	La Tortilla		
DESCRIPCIÓN	Cucayo. Se trata de unos pancitos o tortitas pequeñas, elaboradas con harina de maíz y rellenas de papa, cocinadas en tiesto de barro o piedra volcánica. Se sirve con café o chocolate caliente y algún encurtido. El más tradicional contiene cebolla blanca, zanahoria, ají y culantro. También se lo acompaña con salsa de ají.		
COORDENADAS	Latitud: 0.153611	-	Longitud: -78.490612

Fuente: Torres (2020)

Elaborado por: Cajas, J. (2020)

Tabla 11: *Llapingacho*

PLATO ELABORADO	Llapingacho	
PROVINCIA	Tungurahua	
CANTÓN	Ambato	
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	Mercado Central	
DESCRIPCIÓN	Se conocen como Llapingachos a las tortillas de papa, queso y sofrito de cebolla. Son asadas en manteca o grasa sobre latas. Aunque pueden consumirse solas, llegan a ser un plato fuerte según la contundencia de su acompañamiento.	
COORDENADAS	Latitud: 1.242726	- Longitud: -78.625362

Fuente: Torres (2020)

Elaborado por: Cajas, J. (2020)

Socializar la app que permite ubicar en el mapa los platos por cada provincia de la región.

Ilustración 1: Webinar geolocalización



Ilustración 2: Webinar geolocalización funcionamiento



El día miércoles 23 de diciembre del 2020 se realiza el webinar denominado “geolocalización de la cocina local” que contó con la participación de docentes y estudiantes de la carrera de turismo y hotelería para la explicación del desarrollo, funcionamiento, características y manejo de la aplicación.

CAPITULO II.- METODOLOGÍA.

2.1 Materiales

En el desarrollo de la presente investigación se trabajó con los siguientes recursos:

2.1.1 Recursos humanos

- **Población:** Turistas locales y extranjeros
- **Autor del proyecto:** Juan Fernando Cajas Gutiérrez
- **Tutor asignado a la investigación:** Ing. Javier Sánchez Guerrero, Mg.

2.1.2 Recursos institucionales

- Universidad Técnica de Ambato

2.1.3 Recursos materiales

- Materiales de oficina

2.1.4 Hardware

- Computador
- Dispositivos Móviles (Smartphone)
- Internet

2.1.5 Software

- GoodBarber
- Canva
- Microsoft Office

2.1.6 Recursos económicos

Tabla 12: Presupuesto

PRESUPUESTO	
Desarrollo de la aplicación	\$ 200
Textos y material bibliográfico	\$ 40
Aplicaciones y Materiales	\$ 70
Material de Oficina	\$ 40
Transporte	\$ 60
Imprevistos	\$ 41
Total	\$ 451

Elaborado por: Cajas J. (2020)

2.2 Métodos

2.2.1 Enfoque de la Investigación

La investigación tiene un enfoque cualitativo y cuantitativo, a decir de Guzmán (2018) los métodos no son compatibles en la doctrina de los fundamentos, pero sin embargo el uno es complementario del otro, sin importar cuál sea el orden del uso ya que no se da un choque fundamental entre las capacidades de los datos recopilados tanto para el enfoque cualitativo o cuantitativo.

2.2.2 Modalidad básica de la investigación

Se desarrolló en dos modalidades: bibliográfica-documental y de campo

Bibliográfica-Documental

Es de tipo bibliográfico documental porque tiene como eje principal buscar y seleccionar información en diferentes medios, tales como son artículos científicos, libros, revistas online, internet entre otros, los cuales ayudan a encontrar y seleccionar resultados verídicos para ser usados en la presente investigación.

De Campo

Por cuanto se realizó en el lugar de hechos, donde se obtuvo la diferente información en la cual se hizo uso de un cuestionario estructurado, en el cual se realizó diferentes entrevistas a los diferentes establecimientos gastronómicos.

2.2.3 Nivel o tipo de investigación

Se detalla en los siguientes niveles de investigación.

Nivel Descriptivo

Es de tipo descriptivo porque hace uso de dos variables que van a mediar en la problemática en el uso correcto de la variable dependiente e independiente, se efectuó el análisis correspondiente ya que permite describir la existencia de situaciones, eventos, grupos o comunidades que se estén planteados y que se aspiran ser analizados.

Nivel Exploratorio

La investigación es de tipo exploratorio ya que se tiene como fin turístico, además reside en la toma y medición de datos para mantener la información.

2.2.4 Población y Muestra

Se tomo como base de población a los estudiantes de la carrera de Turismo y Hotelería con un total de cien, por lo cual no fue necesario calcular la muestra debido a que es una población pequeña.

2.3 Metodología para la implementación de un Aplicativo Móvil

Para la creación de la aplicación móvil se utilizó el modelo ADDIE que hace el proceso genérico para realizar cambios con anterioridad de ser utilizado. Ya que el modelo ADDIE es un modelo de aplicación instruccional que es muy utilizada por investigadores para fomentar cualquier tipo de aplicación que esté relacionada con la educación (STAPA & MOHAMMAD, 2019).

El modelo ADDIE está compuesto por las siguientes fases:

- Fase1.- Análisis
- Fase2.- Diseño

- Fase3.- Desarrollo
- Fase4.- Implementación
- Fase5.- Evaluación

2.3.1 Análisis

En esta fase se determina los diversos aspectos tal cuales como: precisar a los usuarios quienes manipularan la aplicación, requerimientos básicos y necesarios del dispositivo móvil, contenidos, como también definir herramientas o software a utilizar.

- Usuarios: Turistas locales y extrajeras
- Requerimientos: Sistema Móvil Android, iOS, Procesador mayor a 1GHz, espacio en memoria de 255MB.

La información que fue recolectada sobre restaurantes y platos típicos que se ofertan en cada uno se obtuvo de google maps, esta plataforma cuenta con múltiples datos informativos como el nombre del lugar, coordenadas, horario de atención, menú, sitio web, reseñas de clientes, calificación, etc. Mediante estos datos se seleccionó al establecimiento apropiado y mejor calificado por los clientes para ser tomados en cuenta dentro de la aplicación.

2.3.2 Diseño

En esta fase se procede a la elaboración de un diagrama de navegación con el objetivo de orientar al usuario el acceso a las diferentes pantallas. Se elaboró recurso multimedia (botones, texto, logos, audios, videos), de acuerdo con los esquemas que se observaran a continuación.

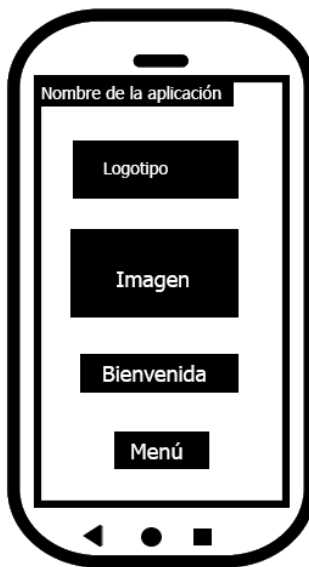


Ilustración 3: Bienvenida
Elaborado por: Cajas J. (2020)

En la pantalla del Menú principal; se puede observar en la parte superior el nombre de la aplicación y el menú de opciones, el menú es una barra inferior que cuenta con cuatro opciones para navegar:

- Inicio
- Platos típicos
- Búsqueda
- Configuración

El botón **inicio** muestra una breve descripción de la aplicación.

El botón **platos típicos** permite seleccionar entre la región costa y sierra, cada región contiene sus provincias, mismas que incluyen la gastronomía típica del lugar y un restaurante.

El botón de **búsqueda** permite filtrar la información de una manera más rápida.

El botón **configuración** permite contactar al servicio técnico, seleccionar el tipo de distancia (kilómetros o millas) y vaciar caché.

Iconos

Los iconos son pictogramas que expresan o hacen referencia de un determinado contenido de algún objeto con dichas representaciones, los iconos que uso fueron descargados del repositorio de iconos que tiene licencia abierta para cualquier tipo de uso y usuario.

Link acceso del repositorio: <https://icon-icons.com/es/>

2.3.3 Desarrollo

En esta fase se desarrolló la aplicación, se reorganiza la información, se incorporan recursos multimedia diseñados, se codifica las acciones que deberá realizar la aplicación, finalmente se ejecuta el aplicativo.

Desarrollo de la aplicación en Good Barber

Ilustración 4: Plataforma Good Barber



Ilustración 5: Ajustes de diseño y contenido



Ilustración 6: Diseño general de la aplicación

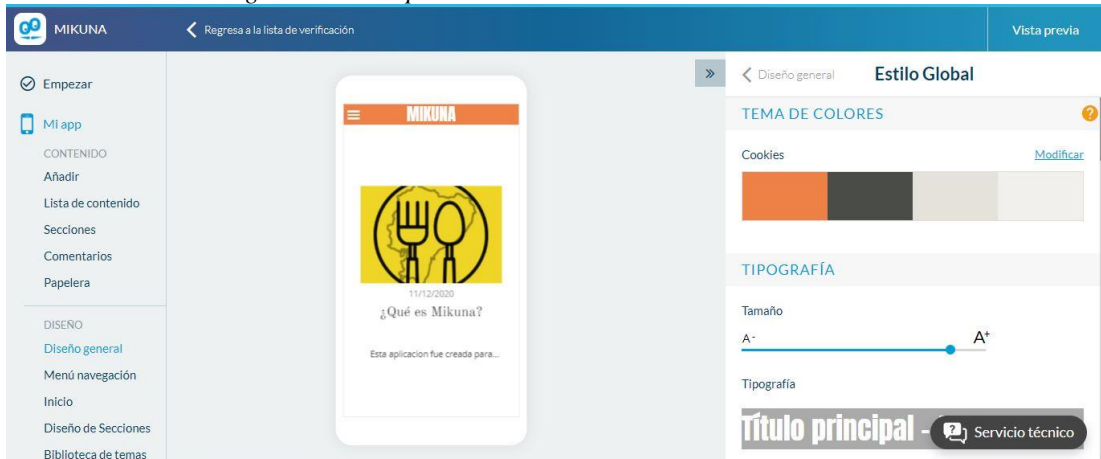


Ilustración 7: Modificación de secciones

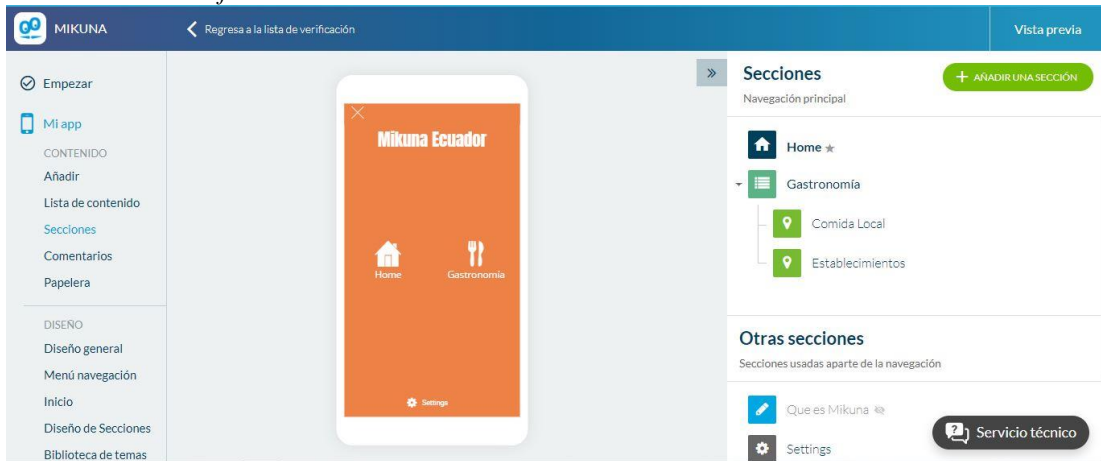
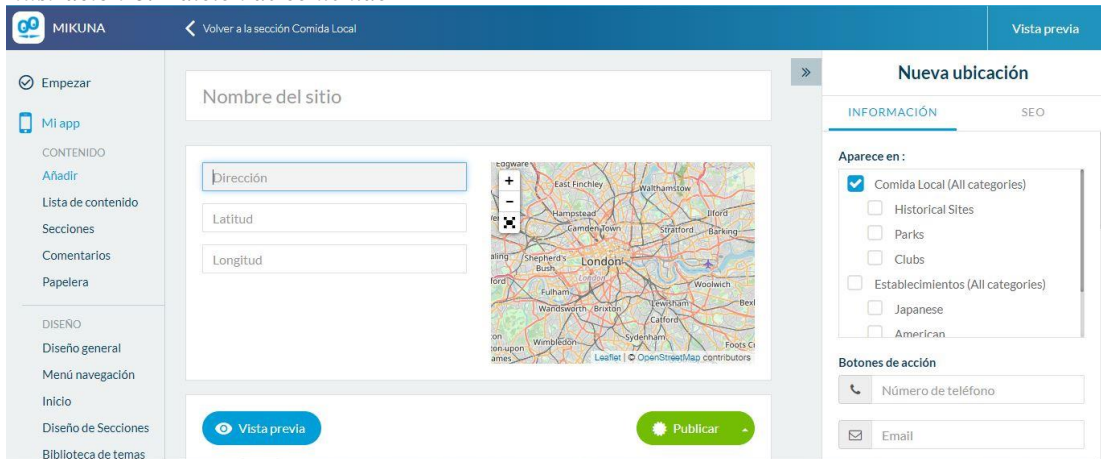


Ilustración 8: Adición de contenido



2.3.4 Implementación

Se tiene la apk descargable para ser usada en el móvil, debe instalarse y manejar en cada celular en donde usara el gps del dispositivo celular.

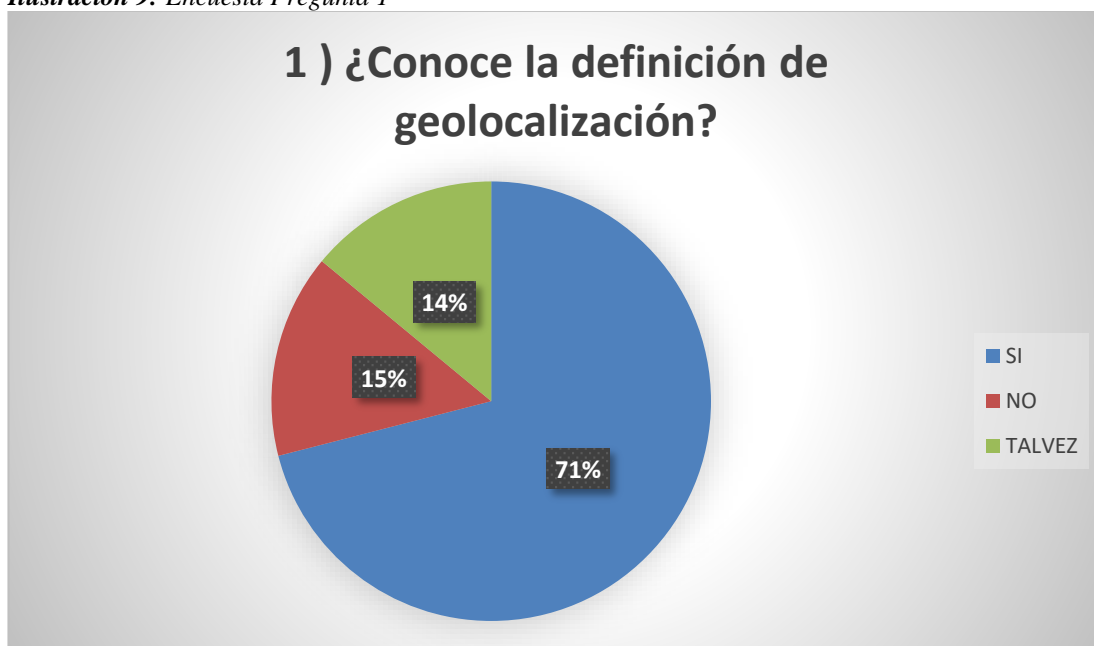
2.3.5 Evaluación

En esta fase se mide la validez de uso de la app móvil, en cuanto tiene que ver a diferentes parámetros como la aceptación del usuario, colores, facilidad de manejo, tiempos de respuesta y demás. Estos parámetros están fuera del alcance de la presente investigación por ser evaluaciones de orden tecnológico.

CAPITULO III.- RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 Análisis y discusión de los resultados.

Ilustración 9: Encuesta Pregunta 1



Elaborado por: Cajas, J. (2020)

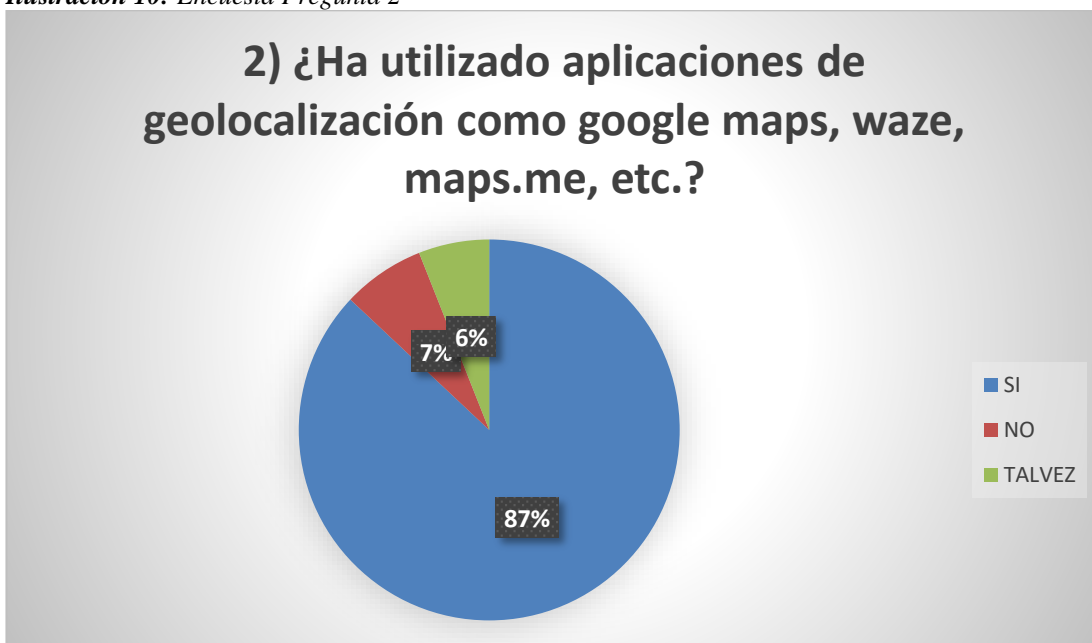
Análisis

El 71% de los encuestados conoce la definición de geolocalización, el 15% desconoce el concepto y el 14% tal vez conoce sobre la temática.

Interpretación

El 71% de encuestados manifiestan que conocen el concepto de geolocalización lo cual resulta favorable para la investigación debido a que están ya relacionados con el tema

Ilustración 10: Encuesta Pregunta 2



Elaborado por: Cajas, J. (2020)

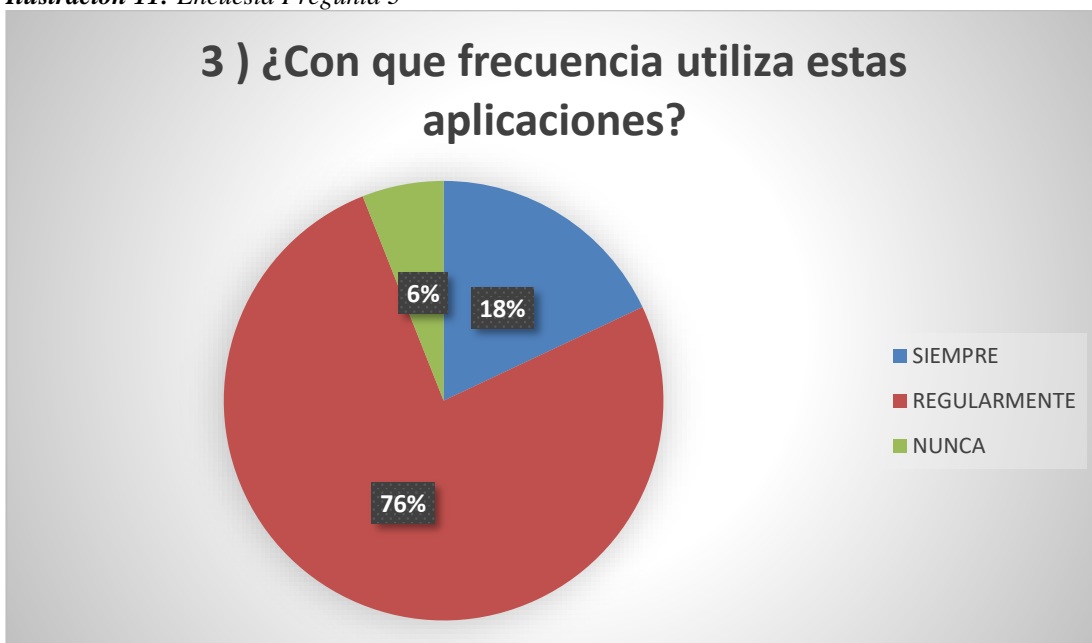
Análisis

El 87% de los encuestados ha utilizado aplicaciones de geolocalización, el 7 % manifiesta que no las usa, mientras que el 6% tal vez ha utilizado este tipo de aplicaciones.

Interpretación

Para llegar a distintos lugares el 87% utiliza aplicaciones de geolocalización, mismas que muestran diferentes tipos de servicios turísticos como hospedaje y alimentación. Por lo tanto, la aplicación a desarrollar tiene una gran apertura para que estos usuarios y otros más utilicen o descarguen la aplicación.

Ilustración 11: Encuesta Pregunta 3



Elaborado por: Cajas, J. (2020)

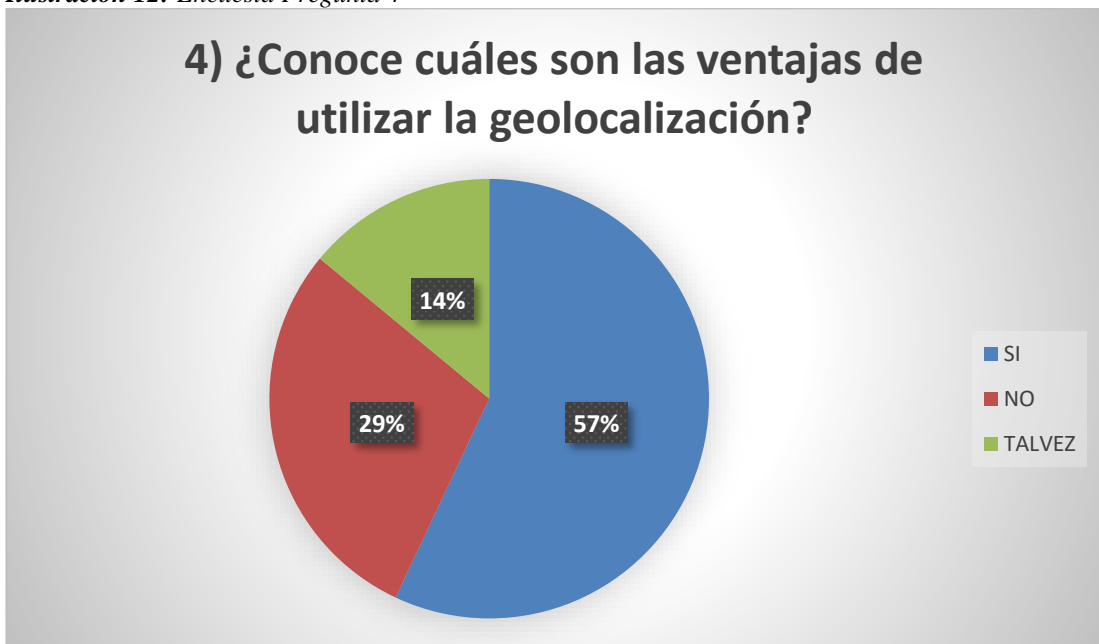
Análisis

El 76% de los encuestados utiliza aplicaciones de geolocalización regularmente, el 18% las utiliza siempre y un 6% nunca las usa.

Interpretación

Este tipo de aplicaciones de geolocalización son usadas regularmente por el 76% de encuestados, la aplicación a desarrollarse sería utilizada con regularidad por los usuarios para buscar gastronomía local y el 18% la utilizaría siempre para conocer lugares de comida típica.

Ilustración 12: Encuesta Pregunta 4



Elaborado por: Cajas, J. (2020)

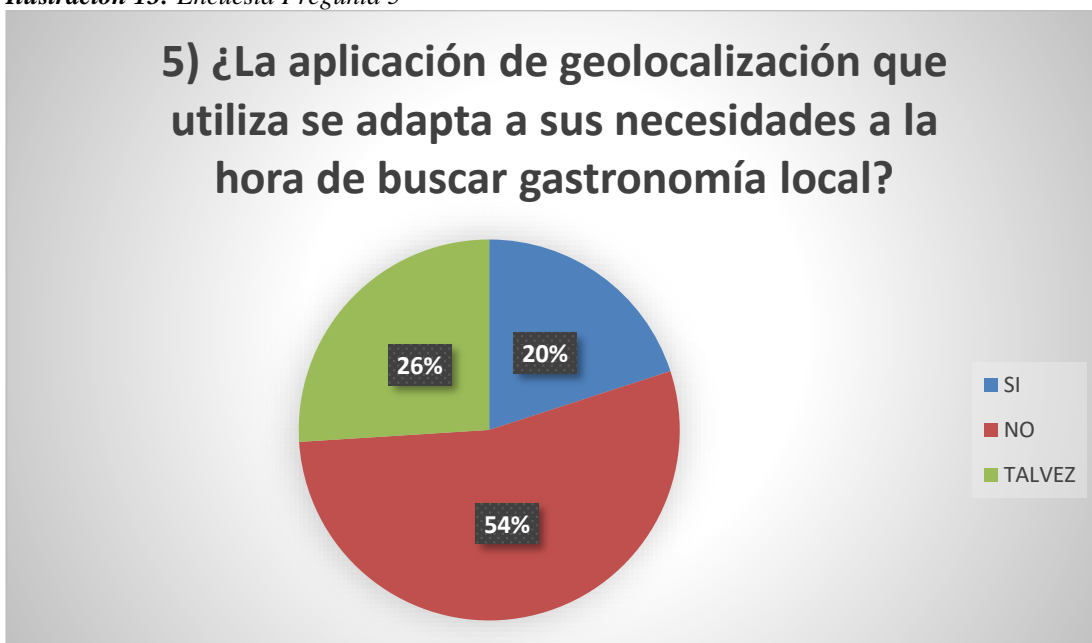
Análisis

El 57% de los encuestados conocen las ventajas de la geolocalización, el 29% no las conoce y el 14% considera que tal vez conoce las ventajas

Interpretación

Las ventajas de la geolocalización son conocidas por el 57% de encuestados, lo cual les incentivaría a usar la aplicación a desarrollar y el 29% desconoce de sus ventajas por tanto podrían descubrir de las ventajas utilizando la aplicación de geolocalización a desarrollar.

Ilustración 13: Encuesta Pregunta 5



Elaborado por: Cajas, J. (2020)

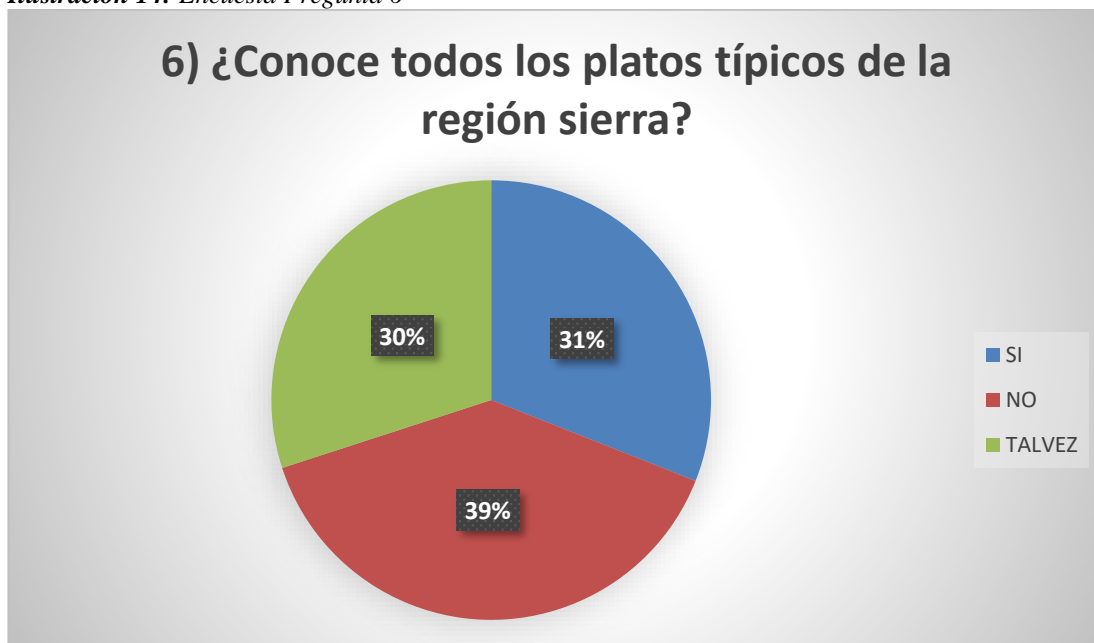
Análisis

Para el 54% de los encuestados la aplicación de geolocalización que utiliza no se adapta a sus necesidades a la hora de buscar gastronomía local, el 26% manifiesta que tal vez se adapta, mientras que el 20% menciona que sí.

Interpretación

Al momento de buscar por gastronomía local el 54% manifiesta que la aplicación de geolocalización que utilizan no se adapta a sus necesidades y un 26% dice que tal vez se adapta, para lo cual la aplicación a desarrollarse mostrara lugares e información adicional para que el usuario pueda encontrar con facilidad lugares para degustar de la gastronomía local.

Ilustración 14: Encuesta Pregunta 6



Elaborado por: Cajas, J. (2020)

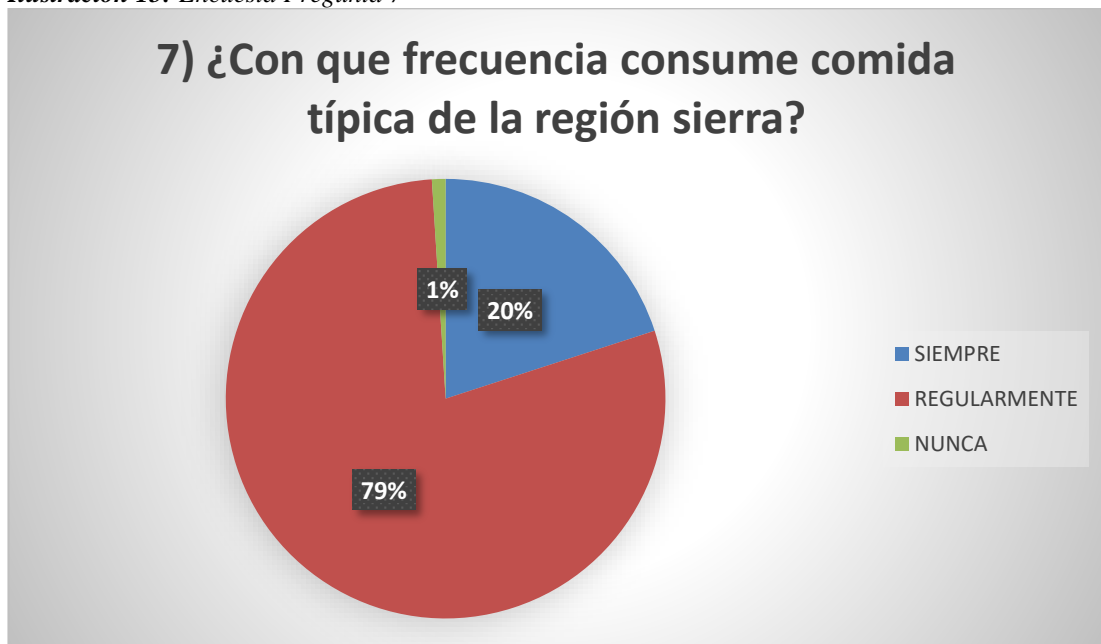
Análisis

El 39% del total de encuestados no conoce todos los platos típicos de la región sierra, el 31% si los conoce y el 30% menciona que talvez conoce todos.

Interpretación

La región sierra en todas sus provincias posee gastronomía típica pero no es conocida en su totalidad por el 39% de los encuestados y el 30% de los encuestados talvez conocen la mayoría. La aplicación a desarrollarse les mostrara todo el menú gastronómico que ofrece la región y así podrán conocer nuevas ofertas gastronómicas y lugares adecuados donde degustarla.

Ilustración 15: Encuesta Pregunta 7



Elaborado por: Cajas, J. (2020)

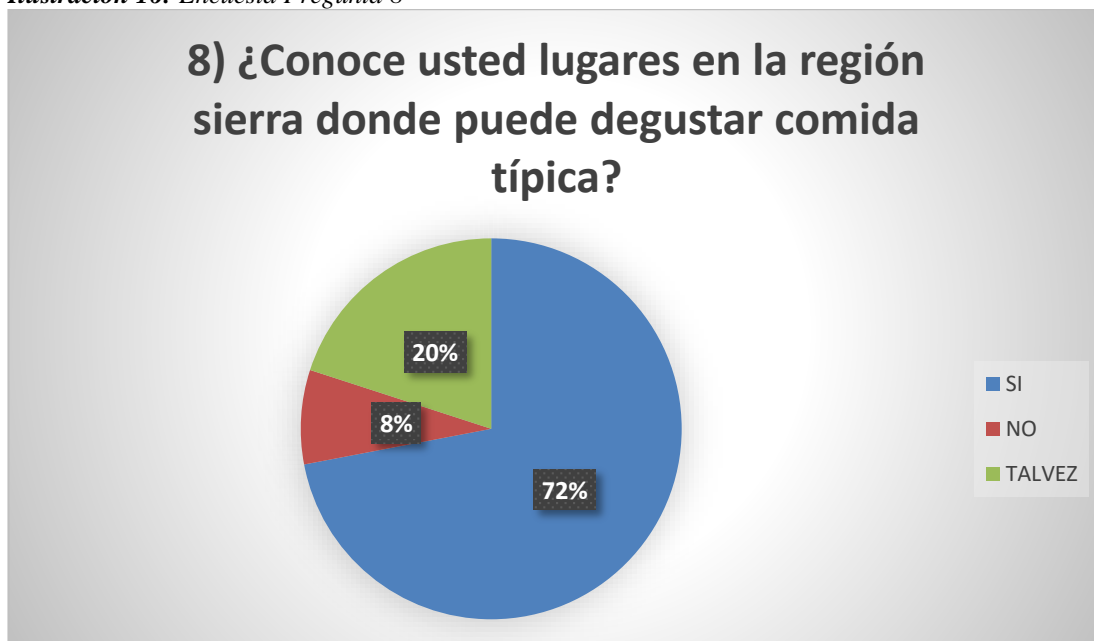
Análisis

El 79% del total de encuestados consumen comida típica de la sierra regularmente, el 20% la consume siempre, mientras que el 1% no la consume nunca.

Interpretación

La gastronomía local de la región sierra es consumida regularmente por el 79% y un 20% la consume siempre, la aplicación de geolocalización a desarrollarse sería de gran utilidad para estos usuarios ya que buscan este tipo de gastronomía con frecuencia.

Ilustración 16: Encuesta Pregunta 8



Elaborado por: Cajas, J. (2020)

Análisis

El 72% de encuestados si conocen lugares para degustar comida típica de la sierra, el 20% talvez conocen de estos lugares y el 8% manifiesta que no conoce ningún lugar para degustar de esta gastronomía.

Interpretación

Los encuestados en su 72% manifiestan que conocen lugares de comida típica, esto quiere decir que frecuentan este tipo de lugares y por tanto el desarrollo de la aplicación puede mostrarles nuevos lugares y oferta gastronómica para degustar de la cocina local de cada región.

Ilustración 17: Encuesta Pregunta 9



Elaborado por: Cajas, J. (2020)

Análisis

Para el 91% de encuestados la gastronomía es muestra de la identidad de una localidad, el 6% piensa que talvez se puede manifestar por este medio y el 3% manifiesta que no.

Interpretación

La identidad de un pueblo es mostrada a través de la gastronomía para el 91% de encuestados, lo cual también permite conocer de costumbres, tradiciones y las distintas formas de preparación de la gastronomía de una localidad, la aplicación les mostrara estos lugares en su respectiva región para que puedan conocer más sobre cada plato.

Ilustración 18: Encuesta Pregunta 10



Elaborado por: Cajas, J. (2020)

Análisis

El 81% de encuestados estaría dispuesto a instalar la aplicación móvil para conocer de restaurantes donde puede degustar comida local de cada región, el 14% tal vez la instalaría y un 5% manifiesta que no la usaría en su dispositivo.

Interpretación

La aplicación a desarrollarse sería instalada en el 81% de los dispositivos móviles de los encuestados, lo cual nos muestra la gran aceptación que tendrá y que presenta un beneficio tanto para los usuarios como para quienes ofrecen los distintos servicios gastronómicos a lo largo de la región sierra.

3.2 Verificación de hipótesis

Planteamiento de las hipótesis

La geolocalización influencia en la cocina local de la región sierra

Hipótesis Alterna

H₁: La geolocalización **SI** influencia en la cocina local de la región sierra

Hipótesis Nula

H₀: La geolocalización **NO** influencia en la cocina local de la región sierra

Método estadístico

Para la comprobación o rechazo de la hipótesis se utiliza el método Ji o Chi- Cuadrado (X^2):

Fórmula para Chi-Cuadrado X^2

$$X^2 = \sum \frac{(O-E)^2}{E} \quad \text{donde:}$$

X^2 = Chi-cuadrado

Σ = Sumatoria

O = Datos Observados

E = Datos Esperados

Nivel de significación

Se utiliza un nivel de confianza del 95% equivalente a 0,95 y un nivel de riesgo del 5%, $\alpha = 0,05$.

Grados de libertad

Para el cálculo se trabaja con la frecuencia observada en los resultados obtenidos en las encuestas aplicadas.

Cálculo de grados de libertad

$g_l = (c - 1) * (f - 1)$ donde:

g_l = Grado de libertad

c = significa número de alternativas por preguntas y

f = Significa número de preguntas

$$g_l = (c - 1) * (f - 1)$$

$$g_l = (3 - 1) * (10 - 1)$$

$$g_l = (2) * (9) = 18$$

$$g_l = 18$$

Combinación de frecuencias

Tabla 13: Frecuencias observadas

FRECUENCIAS OBSERVADAS					
	ITEMS A OBSERVAR	USUARIOS			TOTAL
		SI/SIEMPRE	NO/REGULARMENTE	TALVEZ/NUNCA	
1	¿Conoce la definición de geolocalización?	71	15	14	100
2	¿Ha utilizado aplicaciones de geolocalización como google maps, waze, maps.me, etc.?	87	7	6	100
3	¿Con que frecuencia utiliza estas aplicaciones?	18	76	6	100
4	¿Conoce cuáles son las ventajas de utilizar la geolocalización?	57	29	14	100
5	¿La aplicación de geolocalización que utiliza se adapta a sus necesidades a la hora de buscar gastronomía local?	20	54	26	100
6	¿Conoce todos los platos típicos de la región sierra?	31	39	30	100
7	¿Con que frecuencia consume comida típica de la región sierra?	20	79	1	100
8	¿Conoce usted lugares en la región sierra donde pueda degustar comida típica?	72	8	20	100
9	¿Cree usted que la identidad de un pueblo o localidad se puede manifestar a través de su gastronomía?	91	3	6	100
10	¿Instalaría en su dispositivo móvil una aplicación gps que le muestre diferentes establecimientos de restauración donde pueda degustar los platos típicos pertenecientes a cada provincia de la región sierra?	81	5	14	100
	TOTAL	548	315	137	1000

Elaborado por: Cajas, J. (2020)

Fuente: Encuesta

Tabla 14: Frecuencias esperadas

FRECUENCIAS ESPERADAS					
	ITEMS A OBSERVAR	USUARIOS			TOTAL
		SI/SIEMPRE	NO/REGULARMENTE	TALVEZ/NUNCA	
1	¿Conoce la definición de geolocalización?	54,8	31,5	13,7	100
2	¿Ha utilizado aplicaciones de geolocalización como google maps, waze, maps.me, etc.?	54,8	31,5	13,7	100
3	¿Con que frecuencia utiliza estas aplicaciones?	54,8	31,5	13,7	100
4	¿Conoce cuáles son las ventajas de utilizar la geolocalización?	54,8	31,5	13,7	100
5	¿La aplicación de geolocalización que utiliza se adapta a sus necesidades a la hora de buscar gastronomía local?	54,8	31,5	13,7	100
6	¿Conoce todos los platos típicos de la región sierra?	54,8	31,5	13,7	100
7	¿Con que frecuencia consume comida típica de la región sierra?	54,8	31,5	13,7	100
8	¿Conoce usted lugares en la región sierra donde puede degustar comida típica?	54,8	31,5	13,7	100
9	¿Cree usted que la identidad de un pueblo o localidad se puede manifestar a través de su gastronomía?	54,8	31,5	13,7	100
10	¿Instalaría en su dispositivo móvil una aplicación gps que le muestre diferentes establecimientos de restauración donde pueda degustar los platos típicos pertenecientes a cada provincia de la región sierra?	54,8	31,5	13,7	100
TOTAL		548	315	137	1000

Elaborado por: Cajas, J. (2020)

Fuente: Encuesta

Cálculo del Chi Cuadrado

Tabla 15: Calculo Chi Cuadrado

CALCULO DEL CHI CUADRADO				
O	E	(O-E)	(O-E) ²	(O-E) ² /E
71	54,80	16,20	262,44	4,79
87	54,80	32,20	1036,84	18,92
18	54,80	-36,80	1354,24	24,71
57	54,80	2,20	4,84	0,09
20	54,80	-34,80	1211,04	22,10
31	54,80	-23,80	566,44	10,34
20	54,80	-34,80	1211,04	22,10
72	54,80	17,20	295,84	5,40
91	54,80	36,20	1310,44	23,91
81	54,80	26,20	686,44	12,53
15	31,50	-16,50	272,25	8,64
7	31,50	-24,50	600,25	19,06
76	31,50	44,50	1980,25	62,87
29	31,50	-2,50	6,25	0,20
54	31,50	22,50	506,25	16,07
39	31,50	7,50	56,25	1,79
79	31,50	47,50	2256,25	71,63
8	31,50	-23,50	552,25	17,53
3	31,50	-28,50	812,25	25,79
5	31,50	-26,50	702,25	22,29
14	13,70	0,30	0,09	0,01
6	13,70	-7,70	59,29	4,33
6	13,70	-7,70	59,29	4,33
14	13,70	0,30	0,09	0,01
26	13,70	12,30	151,29	11,04
30	13,70	16,30	265,69	19,39
1	13,70	-12,70	161,29	11,77
20	13,70	6,30	39,69	2,90
6	13,70	-7,70	59,29	4,33
14	13,70	0,30	0,09	0,01
CHI CUADRADO				390,74

Elaborado por: Cajas, J. (2020)

Fuente: Encuesta

Regla de decisión

V= Grados de libertad (18)

Valor de confianza = 95% (0,95)

Con 18 grados de libertad y 0,95 de valor de confianza se obtiene un valor de Chi Cuadrado de **9,3904** frente a un Chi cuadrado tabulado de 390,74 (Tabla 15); por tanto, se acepta la hipótesis alterna que dice: “La geolocalización SI influencia en la cocina local de la región sierra”

Tabla 16: Distribución de Chi Cuadrado

v/p	0,55	0,6	0,65	0,7	0,75	0,8	0,85	0,9	0,95	0,975	0,99	0,995	0,9975	0,999
1	0,3573	0,2750	0,2059	0,1485	0,1015	0,0642	0,0358	0,0158	0,0039	0,0010	0,0002	0,0000	0,0000	0,0000
2	1,1957	1,0217	0,8616	0,7133	0,5754	0,4463	0,3250	0,2107	0,1026	0,0506	0,0201	0,0100	0,0050	0,0020
3	2,1095	1,8692	1,6416	1,4237	1,2125	1,0052	0,7978	0,5844	0,3518	0,2158	0,1148	0,0717	0,0449	0,0243
4	3,0469	2,7528	2,4701	2,1947	1,9226	1,6488	1,3665	1,0636	0,7107	0,4844	0,2971	0,2070	0,1449	0,0908
5	3,9959	3,6555	3,3251	2,9999	2,6746	2,3425	1,9938	1,6103	1,1455	0,8312	0,5543	0,4118	0,3075	0,2102
6	4,9519	4,5702	4,1973	3,8276	3,4546	3,0701	2,6613	2,2041	1,6354	1,2373	0,8721	0,6757	0,5266	0,3810
7	5,9125	5,4932	5,0816	4,6713	4,2549	3,8223	3,3583	2,8331	2,1673	1,6899	1,2390	0,9893	0,7945	0,5985
8	6,8766	6,4226	5,9753	5,5274	5,0706	4,5936	4,0782	3,4895	2,7326	2,1797	1,6465	1,3444	1,1042	0,8571
9	7,8434	7,3570	6,8763	6,3933	5,8988	5,3801	4,8165	4,1682	3,3251	2,7004	2,0879	1,7349	1,4501	1,1519
10	8,8124	8,2955	7,7832	7,2672	6,7372	6,1791	5,5701	4,8652	3,9403	3,2470	2,5582	2,1558	1,8274	1,4787
11	9,7831	9,2373	8,6952	8,1479	7,5841	6,9887	6,3644	5,5778	4,5748	3,8157	3,0535	2,6032	2,2321	1,8338
12	10,7553	10,1820	9,6115	9,0343	8,4384	7,8073	7,1138	6,3038	5,2260	4,4038	3,5706	3,0738	2,6612	2,2141
13	11,7288	11,1291	10,5315	9,9257	9,2991	8,6339	7,9008	7,0415	5,8919	5,0087	4,1069	3,5650	3,1118	2,6172
14	12,7034	12,0785	11,4548	10,8215	10,1653	9,4673	8,6963	7,7895	6,5706	5,6287	4,6604	4,0747	3,5820	3,0407
15	13,6790	13,0298	12,3809	11,7212	11,0365	10,3070	9,4993	8,5468	7,2609	6,2621	5,2294	4,6009	4,0697	3,4825
16	14,6555	13,9827	13,3096	12,6243	11,9122	11,1521	10,3090	9,3122	7,9616	6,9077	5,8122	5,1422	4,5734	3,9417
17	15,6328	14,9373	14,2406	13,5307	12,7919	12,0023	11,1249	10,0852	8,6718	7,5642	6,4077	5,6973	5,0916	4,4162
18	16,6108	15,8932	15,1738	14,4399	13,6753	12,8570	11,9462	10,8649	9,3904	8,2307	7,0149	6,2648	5,6234	4,9048
19	17,5894	16,8504	16,1089	15,3517	14,5620	13,7158	12,7727	11,6509	10,1170	8,9065	7,6327	6,8439	6,1673	5,4067
20	18,5687	17,8088	17,0458	16,2659	15,4518	14,5784	13,6039	12,4426	10,8508	9,5908	8,2604	7,4338	6,7228	5,9210
21	19,5485	18,7683	17,9843	17,1823	16,3444	15,4446	14,4393	13,2396	11,5913	10,2829	8,8972	8,0336	7,2889	6,4467
22	20,5288	19,7288	18,9243	18,1007	17,2396	16,3140	15,2787	14,0415	12,3380	10,9823	9,5425	8,6427	7,8648	6,9829
23	21,5095	20,6902	19,8657	19,0211	18,1373	17,1865	16,1219	14,8480	13,0905	11,6885	10,1957	9,2604	8,4503	7,5291
24	22,4908	21,6525	20,8084	19,9432	19,0373	18,0618	16,9686	15,6587	13,8484	12,4011	10,8563	9,8862	9,0441	8,0847
25	23,4724	22,6156	21,7524	20,8670	19,9393	18,9397	17,8184	16,4734	14,6114	13,1197	11,5240	10,5196	9,6462	8,6494
26	24,4544	23,5794	22,6975	21,7924	20,8434	19,8202	18,6714	17,2919	15,3792	13,8439	12,1982	11,1602	10,2561	9,2222
27	25,4367	24,5440	23,6437	22,7192	21,7494	20,7030	19,5272	18,1139	16,1514	14,5734	12,8785	11,8077	10,8733	9,8029
28	26,4195	25,5092	24,5909	23,6475	22,6572	21,5880	20,3857	18,9392	16,9279	15,3079	13,5647	12,4613	11,4973	10,3907
29	27,4025	26,4751	25,5391	24,5770	23,5666	22,4751	21,2468	19,7677	17,7084	16,0471	14,2564	13,1211	12,1278	10,9861

Fuente: Universidad Peruana de los Andes (2014)

Tabla 17: Grado de libertad 18

v/p	0,65	0,7	0,75	0,8	0,85	0,9	0,95
18	15,1738	14,4399	13,6753	12,8570	11,9462	10,8649	9,3904

Elaborado por: Cajas, J. (2020)

Fuente: Tabla 16

CAPITULO IV.- CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 Conclusiones

Como resultado del análisis anteriormente aplicado se afirma que existen distintos recursos para la creación de una aplicación móvil; cada una de estas poseen distintos requerimientos para su uso y desarrollo, gracias al desarrollo de las nuevas tecnologías se encontró una herramienta que facilita la creación de aplicaciones y no se necesitan conocimientos técnicos en el área de programación lo cual, permitirá que cualquier usuario pueda utilizar a este tipo de recursos y crear diversas herramientas y aplicaciones móviles en cualquier área.

Desde una perspectiva más general podemos determinar que la sierra ecuatoriana posee una variedad de cuarenta y cinco platos típicos o locales ubicados a lo largo de las diez provincias, se ubicó geográficamente cada uno en un establecimiento gastronómico que ofrece comida típica.

En virtud de los resultados obtenidos de las encuestas realizadas sobre el webinar, aspectos generales y la socialización de la aplicación (Anexo 2 -3) más del cincuenta por ciento de los encuestados están de acuerdo con el logotipo, nombre, colores, interfaz, manejabilidad y accesibilidad de la aplicación desarrollada “MIKUNA”.

Bibliografía

- Acosta, C. (01 de junio de 2015). *Blog del Executive MBA*. Obtenido de <https://www.eoi.es/blogs/embatur/2015/06/01/las-tics-y-su-importancia-para-el-turismo/#comments>
- ArcGIS. (s.f.). *ArcGIS Resources*. Obtenido de <https://resources.arcgis.com/es/help/getting-started/articles/026n0000000s000000.htm>
- Beltrán , G. (2012). *Geolocalización y Redes Sociales*. España: Redactalia.
- Beltrán, G. (2016). *Geolocalización online: La importancia de dónde*. Barcelona: Editorial UOC.
- Castellucci, D. (2007). *Redalyc*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/276/27611104.pdf>
- Cegarra, J. (2012). *La tecnología*. Madrid: Ediciones Díaz de Santos.
- Corbusé. (1 de Noviembre de 2018). *Aliat Universidades*. Obtenido de <https://corbuse.edu.mx/blog/index.php/que-es-la-gastronomia/>
- Cuello, J., & Vittone, J. (2013). *Diseñando apps para móviles*.
- de la Torre, A. (01 de Septiembre de 2017). *Social Codes*. Obtenido de <https://socialcodes.es/blog/10-mejores-apps-clientes-restaurantes/>
- Di Clemente, E., Hernández, J. M., & López, T. (30 de Octubre de 2013). *Dialnet*. Obtenido de La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico: dialnet.uniroja.es
- El comercio. (02 de Enero de 2019). *El comercio*. Obtenido de Propuestas gastronómicas que marcarán la cocina en este 2019: <https://www.elcomercio.com/tendencias/propuestas-gastronomicas-marcaran-cocina-2019.html>
- Fernández, M., & Oliván, L. (2019). *APPtualízate. Aplicaciones para emprendedores*. Exlibric.

- Glez, C. (11 de Agosto de 2011). *LAET Portafolio Gonzalez Higuera*. Obtenido de <https://sites.google.com/site/laetportafoliogonzalezhiguera/home/foro-academico/importanciadelatecnologiaenelturismo>
- Gregorio, P. M. (Septiembre de 2014). *Universidad de Valladolid*. Obtenido de Repositorio Documental: <https://uvadoc.uva.es/bitstream/handle/10324/8459/TFG-O%20435.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Gutiérrez, C. I. (2012). *HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA*. México: Red Tercer Milenio.
- Herederó, C. (2004). *Informática y comunicaciones en la empresa*. Madrid: ESIC Editorial.
- Hernández, M. (Octubre de 2013). *Dialnet*. Recuperado el 29 de Agosto de 2020, de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5385975>
- ISACA. (30 de Abril de 2020). Obtenido de <https://www.evaluandosoftware.com/la-geolocalizacion-funciona/>
- KZblog. (2018). Obtenido de <https://kzgunea.blog.euskadi.eus/blog/2017/03/31/geolocalizacion-que-es/>
- López. (07 de Marzo de 2019). *NOSOLOSIG*. Obtenido de Informacion y geotecnologia (articulos): <http://www.nosolosig.com/articulos/1041-geocodificacion-de-direcciones-una-asignatura-pendiente>
- López, M. (s.f.). *Univirtual*. Obtenido de Universidad Tecnológica de Pereira: <http://univirtual.utp.edu.co/pandora/recursos/2000/2591/2591.pdf>
- López, T., & Margarida, M. (2011). *Redalyc*. Recuperado el 29 de Agosto de 2020, de Redalyc: <https://www.redalyc.org/pdf/3887/388743867083.pdf>
- Lozano, J. (2007). *Teoria E Investigacion de la Comunicacion de Masas*. Monterrey: Pearson Educación.

- Mejía, L. S., Mejía, S. E., & Bravo, M. (25 de Julio de 2014). *Universidad Autónoma del Estado de México*. Obtenido de www.uaemex.mx: http://web.uaemex.mx/Culinaria/PDF%20finales%208/Tendencias_gastronomicas.pdf
- Meléndez, J. M., & Cañez, G. M. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Scielo*. Obtenido de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008
- Meza, S. (s.f.). *Facultad de Contaduría y Administración*. Obtenido de Sistema de Universidad Abierta: <http://fcasua.contad.unam.mx/apuntes/interiores/docs/98/6/telecomunicaciones.pdf>
- Moya, M. (Diciembre de 2013). *REVISTA DIM*. Obtenido de https://ddd.uab.cat/pub/dim/dim_a2013m12n27/dim_a2013m12n27a5.pdf
- Ochoa, M., Valdés, M., & Quevedo, Y. (2007). *Scielo*. Obtenido de <http://scielo.sld.cu/pdf/aci/v16n4/aci081007.pdf>
- Padilla, C. (2006). Las Cocinas Regionales: Principio y fundamento etnográfico. *Revista Cubana de Antropología.*, 62.
- Palacios, S. G. (2016). *Universidad Autónoma de Aguascalientes*. Obtenido de www.uaa.mx: <http://www.uaa.edu.mx/assets/descargas/pdf/ponencias-foro-turismo-2016/5.pdf>
- Palomeque, P. D. (2019). *Universidad del Azuay*. Obtenido de Repositorio institucional: <http://dspace.uazuay.edu.ec/handle/datos/9060>
- Parra, D. J., & Salazar, L. B. (Diciembre de 2018). *Escuela Superior Politécnica de Chimborazo*. Obtenido de DSpace ESPOCH: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/11385/1/88T00292.pdf>

- Pozo, D. H., & Mora, L. A. (Abril de 2019). *Repositorio Institucional de la Universidad de Guayaquil*. Obtenido de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/39819/1/B-CISC-PTG-1630%20Mora%20Camacho%20Luis%20Alcides-%20Pozo%20Gonz%c3%a1lez%20Diego%20Hern%c3%a1n.pdf>
- RAE. (s.f.). *Real Academia Española*. Obtenido de <https://dle.rae.es/gastronom%C3%ADa>
- Rodríguez, C. I. (Diciembre de 2015). *REDICCES*. Obtenido de Repositorio Digital de Ciencias y Cultura de El Salvador: <http://201.131.110.78/jspui/bitstream/10972/2876/2/Articulo3.pdf>
- Santillán, J. V. (2015). *Tecnologías de la Información*. México: Grupo Editorial Patria.
- Suárez, R. (2010). *Tecnologías de la Información y la Comunicación*. Ideaspropias Editorial S.L.
- Valencia, M. A. (s.f.). *INTRODUCCIÓN A LA INGENIERÍA DE TELECOMUNICACIONES*. Lima: Imprenta Grupo IDAT.
- Varela, R. (27 de Noviembre de 2018). *Mami Recetas*. Obtenido de <https://www.mamirecetas.com/que-tipos-de-gastronomia-existen.html>

ANEXOS

Anexo 1 Manual de Usuario Aplicación “Mikuna”

Manual de Usuario

Universidad Técnica de Ambato



Facultad de Ciencias Humanas y la Educación

Turismo y Hotelería



App de Geolocalización Gastronómica

Elaborado por: Cajas Juan Fernando & Duran Jefferson

Introducción:

El sistema de geolocalización gastronómico fue desarrollado bajo la herramienta “GoodBarber”, ya que es una plataforma interactiva la cual permite desarrollar aplicaciones móviles paso por paso, personalizándola de acuerdo con las necesidades y gustos del usuario.

Esta aplicación fue creada para mostrar los principales platos típicos pertenecientes a cada provincia de las regiones sierra y costa. Además, le mostrará los diferentes establecimientos gastronómicos donde podrá encontrar la cocina local.

Sobre el nombre y logotipo:

Mikuna que en kichwa significa “comida”, este nombre fue seleccionado debido a que representamos las culturas y tradiciones gastronómicas del país. Los componentes del logotipo fueron añadidos para incentivar al consumo de la cocina local ecuatoriana.

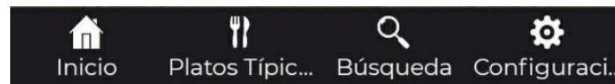
El color naranja es un color cálido que se asocia a los cítricos y, por consiguiente, a la vida sana. Suele tener una repercusión “activadora” del organismo. En este sentido, aumenta el suministro de oxígeno al cerebro, estimula la actividad mental y... nos da mucha hambre.




Pantalla de bienvenida




Pantalla de inicio




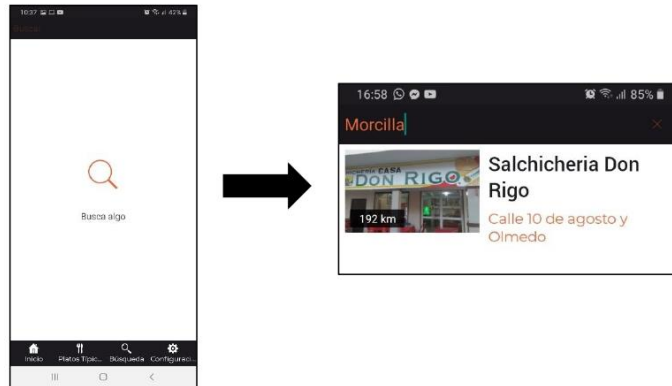
Menú de navegación


Botón **“Inicio”**  (Muestra información acerca de la app).

Botón **“Platos Típicos”**  (Abre una ventana que permite seleccionar entre gastronomía de la región costa o sierra).



Botón **“Búsqueda”**  (Permite una búsqueda rápida de los distintos platos típicos pertenecientes a cada región).



Botón **“Configuración”**  (Permite acceder a un menú donde se encontrará la información general, distancia preferida por el usuario y caché).



Información general: Se puede contactar con el servicio técnico y recomendar la aplicación.

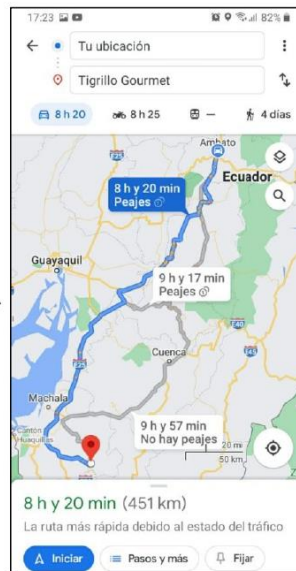
Distancia: Puede ser mostrada en kilómetros o millas.

Caché: Vacía los archivos almacenados en caché



Botón **“Costa”** (Muestra las provincias de la región, el establecimiento gastronómico y su respectivo plato típico)

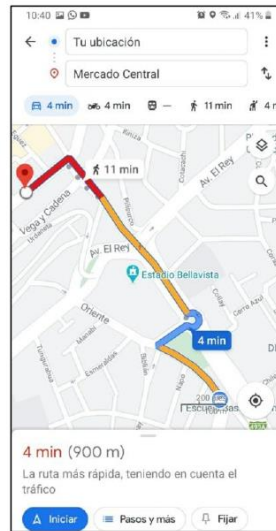
Ejemplo:



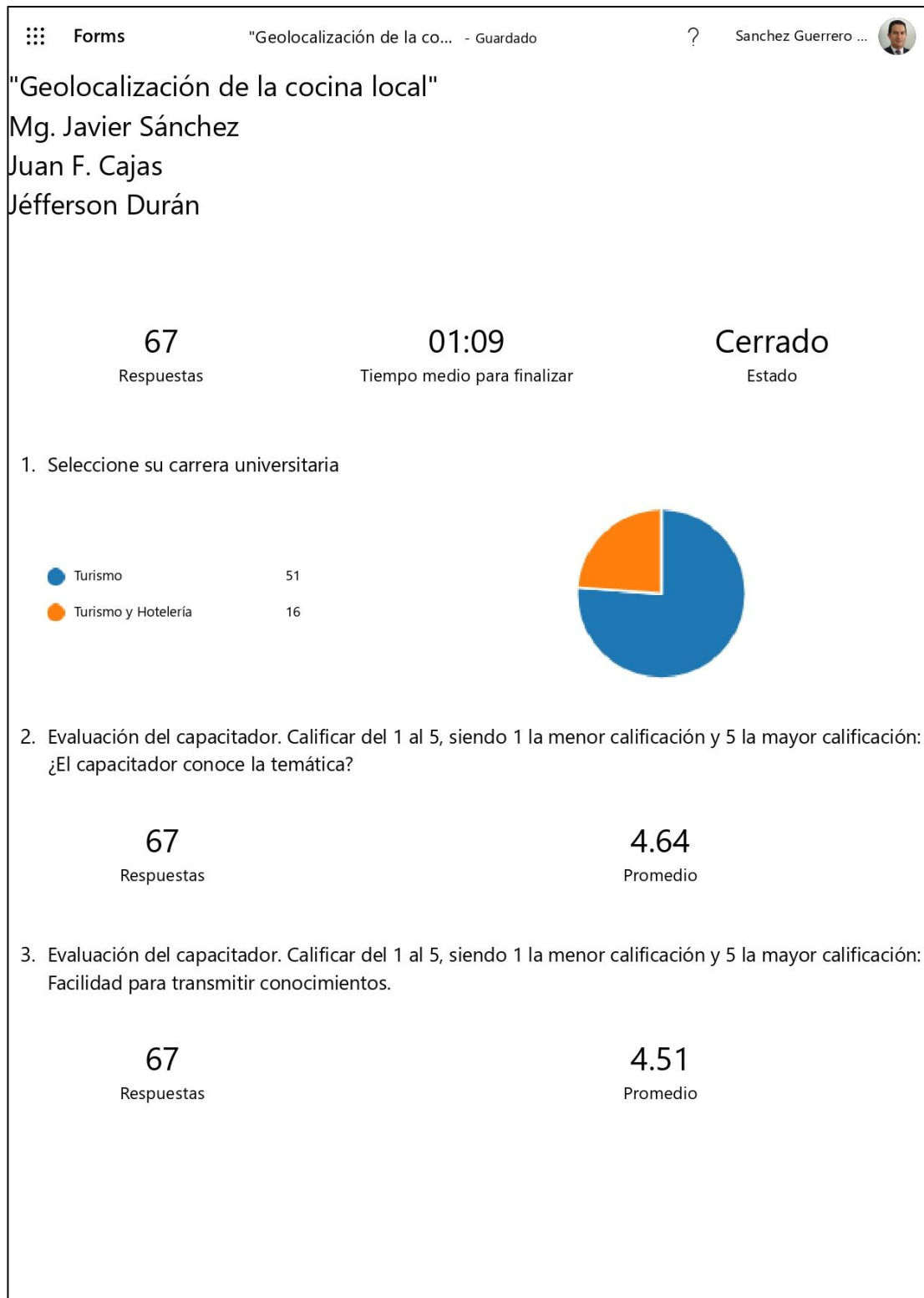


Botón “Sierra” (Muestra las provincias de la región, el establecimiento gastronómico y su respectivo plato típico)

Ejemplo:



Anexo 2 encuesta y resultados webinar geolocalización de la cocina local



4. Evaluación del capacitador. Calificar del 1 al 5, siendo 1 la menor calificación y 5 la mayor calificación: Interés que despertó el capacitador.

67
Respuestas

4.48
Promedio

5. ¿El material que utilizó el capacitador para impartir sus conocimientos fue el más adecuado? Calificar del 1 al 5, siendo 1 el menos adecuado y 5 el más adecuado.

67
Respuestas

4.57
Promedio

6. ¿Cómo considera al tiempo de duración de la capacitación? Calificar del 1 al 5, siendo 1 el menos adecuado y 5 el más adecuado.

67
Respuestas

4.58
Promedio

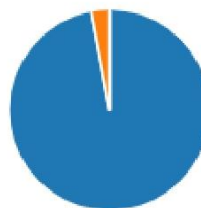
7. ¿Cómo considera la organización del evento? Calificar del 1 al 5, siendo 1 malo y 5 excelente.

67
Respuestas

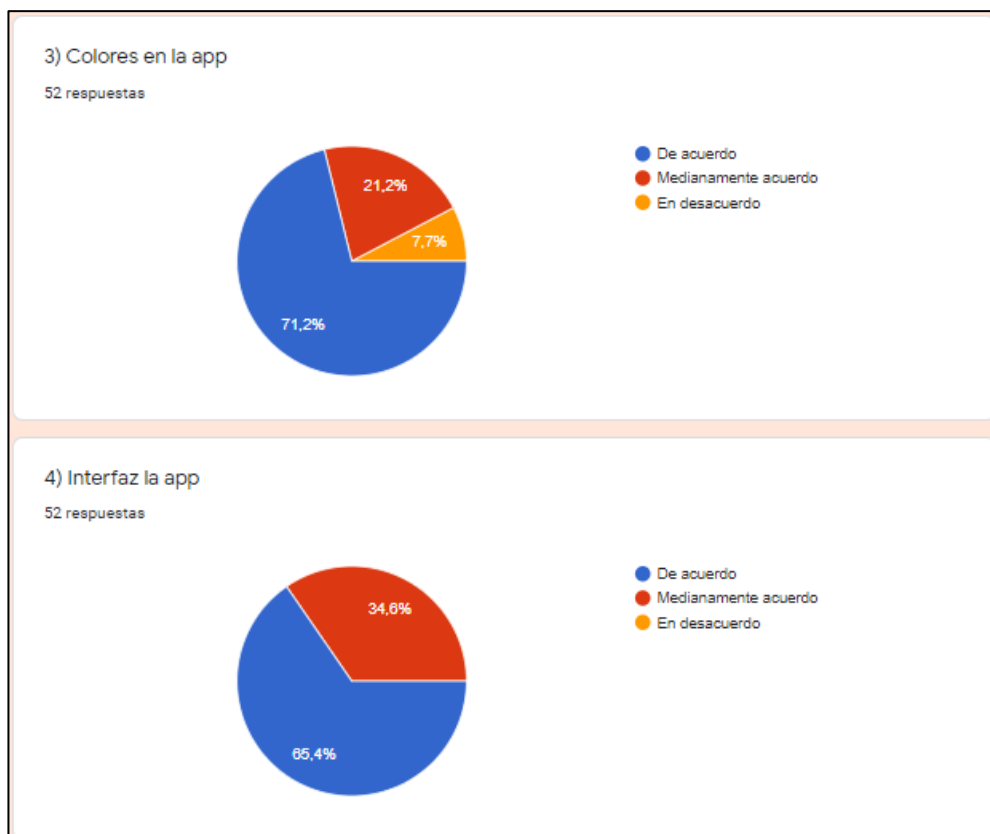
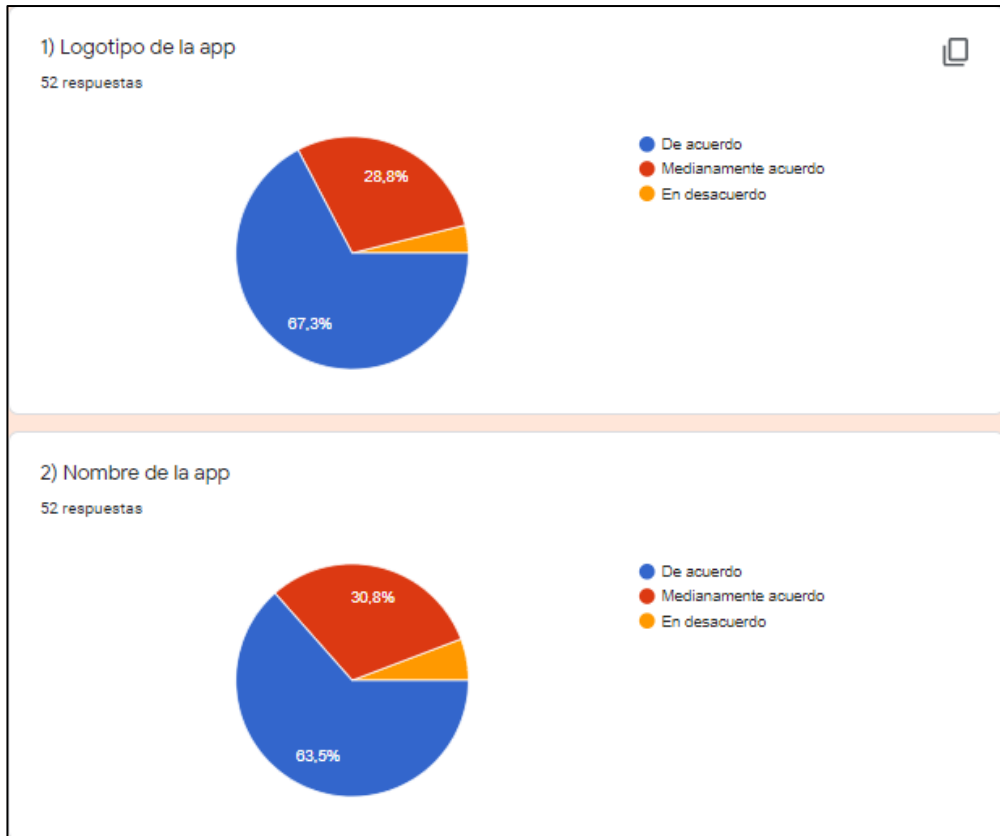
4.52
Promedio

8. ¿Participaría nuevamente en este tipo de eventos webinar?

● Si	65
● No	2

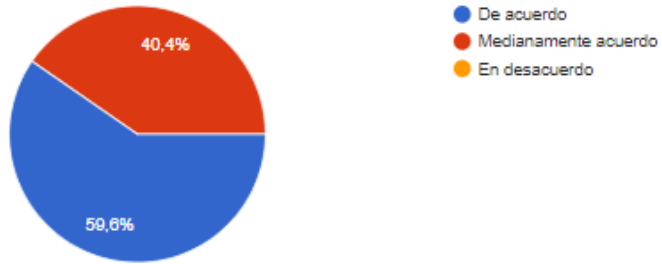


Anexo 3 encuesta y resultados sobre aspectos generales de la aplicación móvil



5) Manejabilidad la app

52 respuestas



6) Accesibilidad la app

52 respuestas

