



ESCUELA DE TECNOLOGÍAS

CARTA MENÚ FOTO-ILUSTRADA PARA LA
PARRILLA LOUNGE RESTAURANTE “LA CASA
BOTTERO”, UBICADO EN LA CIUDAD DE QUITO.

Autor
Jonathan Javier Ruíz Ríos

Año
2020



CARTA MENÚ FOTO-ILUSTRADA PARA LA
PARRILLA LOUNGE RESTAURANTE “LA CASA BOTTERO”,
UBICADO EN LA CIUDAD DE QUITO.

Trabajo de Titulación presentado en conformidad con los requisitos establecidos para
optar por el título de Tecnólogo en Animación Tridimensional

Ricardo Enrique Moreno

Autor
Jonathan Javier Ruíz Ríos

Año
2020

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

“Declaro haber dirigido este trabajo CARTA MENÚ FOTO-ILUSTRADA PARA LA PARRILLA LOUNGE RESTAURANTE “LA CASA BOTTERO”, UBICADO EN LA CIUDAD DE QUITO, a través de reuniones periódicas con el estudiante Jonathan Javier Ruíz Ríos, en el sexto semestre, orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación”



Ricardo Enrique Moreno Andrade
Licenciado en Ilustración y Animación Digital
Ci: 1714353388.

DECLARACIÓN DEL PROFESOR CORRECTOR

"Declaro haber revisado este trabajo, "CARTA MENÚ FOTO-ILUSTRADA PARA LA PARRILLA LOUNGE RESTAURANTE "LA CASA BOTTERO", UBICADO EN LA CIUDAD DE QUITO, del estudiante Jonathan Javier Ruíz Ríos, en el sexto semestre, dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación".

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Ricardo Enrique Moreno Andrade', written in a cursive style.

Ricardo Enrique Moreno Andrade
Licenciado en Ilustración y Animación Digital
Ci: 1714353388.

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

“Declaro que este trabajo es original, de mi autoría, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes.”

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Jonathan Ruíz Ríos', written in a cursive style with a horizontal line crossing through the middle of the letters.

Jonathan Javier Ruíz Ríos

Ci: 1718337445

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a Dios, por darme la oportunidad de tener una familia siempre presente.

A mis docentes, por haberme inculcado y repartido todos sus conocimientos, sin ellos, no podría llegar a ser el profesional y la persona que aspiro ser.

DEDICATORIA

La presente investigación está dedicada a mis padres, por ser el pilar central a lo largo de mi vida, por su incondicional apoyo en la formación de mi persona a través de los años.

Este trabajo no hubiera sido posible sin ellos.

RESUMEN

El presente trabajo tiene el propósito de resaltar lo que ofrece la variedad gastronómica del restaurante parrilla – café “La Casa Bottero”, así como aportar información visual y detallar el valor del producto que ofrecen al cliente. Apuntando a este fin se ha diseñado un Menú, elemento que se utiliza como pieza clave para comunicar que el cliente desea el servicio. Se creará elementos que difundirán la marca y selección de diversa variedad de platos utilizando conceptos y estudios para lograr el objetivo deseado.

ABSTRACT

The present work has the purpose of highlighting what the gastronomic variety of the grill - coffee restaurant "La Casa Bottero" offers, as well as providing visual information and detailing the value of the product they offer to the client. Aiming at this end, a Menu has been designed, an element that is used as a key piece to communicate that the customer wants the service. Elements will be created that will spread the brand and selection of a variety of dishes using concepts and studies to achieve the desired objective.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	1
1. CAPÍTULO I	2
EL PROBLEMA	2
1.1. Planteamiento del problema.....	2
1.1.1. Formulación del Problema.....	2
1.1.2. Preguntas Directrices	3
1.2. Objetivos	4
1.2.1. Objetivo General.....	4
1.2.2. Objetivos Específicos	4
1.3. Justificación.....	5
1.4. Alcance	5
2. CAPÍTULO II	6
MARCO TEÓRICO	6
2.1. Antecedentes	6
2.1.1. La Estación de Lulio.	6
2.1.2. Diseño carta Restaurante Barcelona.	7
2.1.3. Diseño de Menús de restaurantes: el Capricho.	8
2.2. Fundamentación Teórica.....	10
2.2.1. Tema Central: Café – Parrilla “La Casa Bottero”	10
2.2.2. La Propuesta: Menú Foto Ilustrado.....	13
2.2.3. Pasos para la producción de un Menú.	15
2.2.4. Estilo Gráfico	17
2.2.5. Técnicas de Ilustración.....	23
2.2.6. Consejos para realizar fotos de comidas tentadoras.....	24
2.2.7. Materiales para cartas de Menú para restaurantes.	25
2.3. Definición de términos técnicos.....	29
2.4. Fundamentación Legal.....	31
3. CAPÍTULO III	33
METODOLOGÍA	33
3.1. Diseño de la Investigación	33
3.2. Grupo Objetivo	33

3.3.	Técnicas de Recopilación	34
3.3.1.	Recopilación Documental	34
3.3.2.	Registro Fotográfico.	34
3.3.3.	FocusGroup.....	34
3.4.	Técnicas para el procesamiento de datos y análisis de resultados.....	35
3.5.	Caracterización de la Propuesta	35
3.5.1.	Sinopsis	35
3.5.2.	Presentación del Producto.....	35
3.5.3.	Idea Original	35
3.5.4.	Referencias de estilo Gráfico.....	36
3.5.5.	Paletas de Color	37
3.5.6.	Tipografía	38
4.	CAPÍTULO IV.....	39
	ASPECTOS ADMINISTRATIVOS.....	39
4.1.	Recursos	39
4.1.1.	Recursos Humanos	39
4.1.2.	Recursos Técnicos	39
4.1.3.	Recursos Materiales	39
4.2.	Presupuesto	40
4.3.	Costo Total.....	42
4.4.	Cronograma	43
5.	CAPÍTULO V.....	44
	Desarrollo del producto Foto - Ilustrado	44
5.1.	Pre-producción.....	44
5.1.1.	Sinopsis	44
5.1.2.	Historia	45
5.1.3.	Referencias	45
5.1.4.	Diseño.	46
5.1.6.	Formas	47
5.1.7.	Texturas.....	48
5.1.8.	Composición y Técnicas de Fotografía.....	49
5.1.9.	Técnicas de Ilustración	50
5.2.	Producción	51
5.2.1.	Bocetos Digitales.....	51

5.2.2. Layout.....	52
5.2.3. Diagramación.....	53
5.2.4. Textura	54
5.2.5. Letra del menú.....	54
5.2.6. Fotografía	56
5.2.7. Alegorías	59
5.3. Post Producción	60
5.3.1. Layout Acabados	60
5.3.2. Color	61
5.3.3. Montaje Fotográfico	62
5.3.4. Edición y acabados finales para alegorías	63
6. CAPÍTULO VI.....	65
Conclusiones y Recomendaciones	65
6.1. Conclusiones.....	65
6.2. Recomendaciones.....	66
REFERENCIAS.....	67
ANEXOS	69

INTRODUCCIÓN

Este documento presenta una propuesta de contenido y metodología, con el fin de desarrollar una Carta Menú que dé a resaltar la presentación del restaurante (parrilla – café) “La Casa Bottero”, el cual constará de aspectos esenciales mediante el manejo de las técnicas fotográficas e ilustradas, recursos y procesos digitales que permitirán culminar esta propuesta.

Dirigido a todo público que aprecie el arte de la comida, el objetivo del proyecto es poder crear un menú lo suficientemente atractivo y efectivo, para destacar la imagen de la cocina cumpliendo las expectativas y necesidades que el dueño del establecimiento desee. Se realizan estudios e investigaciones acordes al tema para lograr lo solicitado y lograr el fin establecido.

1. CAPÍTULO I EL PROBLEMA

1.1. Planteamiento del problema

La Casa Bottero nace en el 2008 en Quito- Ecuador, el trabajo constante para llegar a ser un restaurante de categoría, ha hecho que la Casa Bottero siempre ofrezca servicios de alta calidad, así como el cuidado de su imagen y sus productos.

La gastronomía es algo que viene desde hace muchos años atrás, constantemente evolucionando en su presentación, sin embargo, se descuidan varias de las características de imagen y diseño que complementan la presentación de un elemento.

Es indispensable administrar correctamente la imagen de los elementos, ya que es la parte fundamental para que sea un lugar de alta calidad. Si los recursos visuales no son los adecuados o suficientes, es posible que el lugar no sea visitado con frecuencia, disminuyendo sus ventas, sus ingresos y posiblemente esto conlleve el cierre del negocio.

1.1.1. Formulación del Problema

La constante evolución de imagen y calidad para ofrecer una experiencia distinta al cliente ha hecho que los métodos antiguos requieran un cambio completo de imagen, los negocios que brindan un servicio de alta calidad buscan generar confianza al cliente a través de la imagen. Una vez cumplido el objetivo se quiere que tanto el servicio y la calidad brinden una experiencia única sin dejar de lado que las otras características disminuyan.

¿Puede un Menú generar una experiencia visual llamativa de alta calidad al cliente?

Mediante un proyecto Foto ilustrado digital, se mantendrá la alta calidad e imagen, brindando experiencias visualmente atractivas para los clientes fieles que visitan el restaurante “La casa Bottero” siempre mejorando y actualizando tanto su servicio como calidad y experiencia.

1.1.2. Preguntas Directrices

- ¿Qué se necesita para mejorar el diseño de un Menú para restaurante?
- ¿Cuáles serían los métodos y estrategias óptimas para comunicar los aspectos comerciales de un negocio?
- ¿Qué se necesita saber para diagramar un Menú para restaurante?
- ¿Cómo elaborar un Brief del Restaurante la Casa Bottero?
- ¿Cuál sería el estilo gráfico óptimo para llegar al objetivo deseado?
- ¿Qué técnicas de diseño gráfico son las óptimas para crear el menú?
- ¿Qué es una carta menú de comida?

1.2. Objetivos

1.2.1. Objetivo General

Crear un menú, mediante el manejo de técnicas fotográficas e ilustrativas, recursos y procesos, para mejorar la imagen y mantener el atractivo visual del restaurante “La Casa Bottero” aportando un valor artístico para su fiel clientela.

1.2.2. Objetivos Específicos

- Investigar las técnicas de ilustración y fotografía, así como referencias visuales acerca de menús de comida.
- Diseñar un Dossier que contenga todos los aspectos de pre-producción del Menú, tomando en cuenta aspectos como: Bocetos, la referencia de estilo, forma, análisis de color y cronograma de actividades.
- Recopilar información y editar las fotos e imágenes en programas como: Adobe Photoshop e Adobe Illustrator.
- Definir los acabados finales del menú y su contenido.
- Evaluar las propuestas diagramadas por medio de test a los clientes del lugar.

1.3. Justificación

En la actualidad las experiencias que vivimos día a día buscan lograr un impacto en el público: manteniendo siempre la alta calidad del servicio e imagen. Gran parte del alto estatus que maneja un negocio depende de la imagen y servicio que ofrece.

La experiencia de alto estatus más potente es aquella que nos permite mostrar la calidad de negocios como el restaurante “La Casa Bottero” a través de la imagen. Por lo tanto, crear un Menú que aporte con alta calidad de imagen es la vía correcta para captar la atención del cliente, generando expectativas del producto.

1.4. Alcance

El Menú foto - ilustrado, constará de características: creativas, fotográficas, ilustrativas. Tendrá un diseño limpio y elegante, se desarrollará en un tiempo aproximado de 6 meses y contará con imágenes fotográficas de alta definición de los platos destacados del restaurante “La casa Bottero”. El mismo que será creado con programas específicos como Adobe Photoshop, Adobe Illustrator, Adobe Indesign. Aplicando técnicas ilustrativas para ser difundido en el restaurante.

2. CAPÍTULO II MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes

2.1.1. La Estación de Lulio.

En “La estación de Lulio” se elaboró un trabajo en el que se consideró el nexo con los clientes, el cual es despampanante, creativo y muy original para los visitantes; enfocado en dar una nueva imagen a las etiquetas de las bolsas de café, esto fue lo que dio comienzo a los diseños dedicados a la reconocida cafetería/bar localizada en la calle Libertad.

En la colonia de Providencia se abrió las puertas a una nueva sucursal. Con este proyecto en camino se aprovechó para dar paso a nuevos estilos de decoración, señalización en la estructura y la diagramación del menú. La idea tuvo fundamento en la época victoriana, dándole una imagen vintage, el cual se parece a un periódico antiguo, con un encanto visual para los visitantes. (Chávez, 2004)



Figura 1. Carta de menú los mejores desayunos, Tomado de Inkagraphics. (2004).

2.1.2. Diseño carta Restaurante Barcelona.

El proyecto tuvo fundamento en el desarrollo y confección de unas cartas para restaurante en Barcelona. El restaurante llamado Collage tiene un menú de platos ecléctica carnes, pescados, marisco lo que infundio a utilizar una nueva estética en el interior de la carta a partir técnicas artísticas. El contrapunto lo vemos en las tapas, muy moderadas; negro sobre negro, pero con un logotipo dinámico y versátil.

Este plan ha consistido en dar forma, ilustrar y maquetar las cartas para el Restaurante Collage de Barcelona. (TuctucBarcelona.com, 2004)



Figura 2. Portada dura para carta menús, Tomado de TuctucBarcelona estudio de diseño. 2004.

2.1.3. Diseño de Menús de restaurantes: el Capricho.

En esta idea se ha dado inicio al diseño y la impresión de menús y cartas para restaurantes en Madrid. Tanto el diseño como la impresión han sido realizados por la fábrica de rótulos e imprenta en Madrid.

El proceso de diseño y producción

Desde el Bar el Capricho, un actual restaurante localizado en Rivas, han pedido el diseño de cartas menús para restaurantes. En este caso, desde TPTE se han dedicado a crear todo el proceso:

- El personal de diseño hace la propuesta gráfica para que el cliente quede satisfecho.
- Se da paso al proceso de imprenta para tener listo cuanto antes.
- El cliente siempre recibe el material para su aprobación.
- Se usan bocetos la mayoría del tiempo de los trabajos, para poder observar un resultado previo antes de fabricarlo o imprimirlo. Si hay alguna duda existente, se programan reuniones 72 horas antes para previas propuestas e ideas.

Características del menú

En la diagramación de cartas de restaurantes se usan el formato díptico a 4 caras. Para obtener resultados más acertados, y para el cliente es más fácil decidirse por un producto para adquirir.

Se imprimió en un papel de 300g para extender la vida de utilidad de los menús. Además, son materiales con texturas más placenteras, por otro lado, son más anchos de lo que se está acostumbrado, no son un producto frágil. Son menos propensos al agua y los diferentes fluidos que produce la comida.

Para este proyecto, se ha impreso en 4 colores diferentes, para tener mejores resultados. Además, tratándose de un menú, siempre hay que tener en cuenta los principales platos y el diseño para hacer atractivo a la vista del comensal.

(Tpte.es, 2019)



Figura. 3. Carta Menú restaurante Barcelona, Tomado de Tpte.es. 2019.



Figura. 4. Carta Menú restaurante Barcelona, Tomado de Tpte.es. 2019.

2.2. Fundamentación Teórica

2.2.1. Tema Central: Café – Parrilla “La Casa Bottero”

2.2.1.1. Historia del Restaurante

Café- Parrilla “La casa Bottero” nace en el año 2008 en Quito-Ecuador, de la mano del jugador de fútbol Argentino Cristian Bottero y su esposa Evelina. Brindando el mejor sabor de la parrilla al carbón y comida artesanal típica de su tierra, con un toque italiano.

(Casadebotero.com, 2018).



Figura 5. Fotografía de la entrada principal de la tienda a blanco y negro. Tomado de Facebook Oficial La Casa de Bottero Parrilla Café Page. 2018.

2.2.1.2. Productos y Servicios

Hay que destacar el servicio y producto que ofrece “La Casa Bottero”, que es una mezcla de elegancia y variedad.

Menú Variado: El elemento más fuerte del restaurante Casa de Bottero es su calidad y variedad de producto que ofrece: (Platos a la carta, parrilladas, café y bar). Sus comensales siempre resaltan la eficacia, sabor, calidad, elegancia y atención de este muy importante restaurante argentino en la ciudad de Quito.

Servicio a la inglesa: Está conformado por un número elevado de meseros, debido a su complejidad. Este servicio consiste en la presentación de los alimentos en una fuente al lado izquierdo del comensal, y el camarero utiliza los cubiertos adecuados para ofrecerle los mismos. Es un servicio más tardado con un toque de personalidad.

Servicio de Catering: Es el verdadero patrimonio del restaurante constituido por un equipo joven y dinámico. El principal objetivo: es servir al ejecutivo con tiempo limitado, brindando cocina de calidad a un precio aceptable. Contando con una amplia gama de red de proveedores, los mismos que ofrecen a sus clientes todos los complementos para obtener como resultados comensales satisfechos.

Ocasiones Especiales: Se desarrollan menús y presentaciones gastronómicas para cada ocasión. La versatilidad del lugar es el deber del ser del restaurante que se manifiesta en cada ocasión que se realiza un evento.

Bar: Al igual que la calidad de productos gastronómicos la Casa de Bottero también tiene una gran variedad de bebidas (licores, cocteles, jugos, shakes, café, etc).



Figura 6. Fotografía del producto que ofrece Casa de Bottero. Tomado de Facebook Oficial la Casa de Bottero. 2019



Figura 7. Fotografía del producto que ofrece Casa de Bottero. Tomado de Facebook Oficial la Casa de Bottero. 2019.

2.2.2. La Propuesta: Menú Foto Ilustrado.

El Menú

La carta de un restaurante es el instrumento más esencial que puede haber, ya que éste entabla una conexión con el establecimiento dando a conocer los platillos que ofrece y los precios que aborda cada uno, es un aspecto importante ya que gracias a esto se puede saber la esencia y el tipo de local que se está visitando.

Cada local se encuentra en su derecho de crear y diseñar su propio menú, tomando en cuenta las preferencias y la esencia del establecimiento buscando plasmar su esencia para capturar la atención del cliente.

División del menú

Al ser un aspecto importante para un restaurante, no solo debe tener una buena presentación, también debe estar bien organizado para que esto se transmita al cliente de manera correctamente visual y entendible, el mismo se divide en varios grupos dependiendo de los productos que ofrezca el establecimiento, entre ellos están las entradas, platos fuertes, bebidas y postres.

Hay que tomar mucho en cuenta que un menú muy recargado puede confundir al cliente, incluso llegar a abrumarlo y esto hará que su elección de que platillo degustar sea mucho más complicada y tardía

Es muy importante que, si existen varios platillos en un establecimiento, no se los ponga todos en un solo menú, ya que esto llegará a aburrir al cliente al ser un menú muy extenso. Se recomienda que se distribuya en diferentes cartas, separándolos, uno para entradas y platos fuertes y otro para bebidas y postres, también llamados menú de platos calientes y menú de platos fríos.

Presentación y Redacción de la carta

Martini (2012), menciona que la redacción de un menú es muy importante, no solo muestra los platos, también muestra la calidad de platos, y que tan original y constituido está en el establecimiento, se recomienda no entregar demasiadas opciones de platillos o se verá muy cargado, también se debe colocar imágenes de buena calidad, ya que el sabor entra por los ojos, a su vez los precios y valores de cada platillo deben estar de forma muy clara.

Sugerencias comerciales para la elaboración de la carta

Al momento de realizar un menú para un restaurante no solo se debe aplicar diseño e ingenio, hay ciertas reglas de marketing que se pueden usar para que este llame aún más la atención de cada uno de los clientes.

La selección de los platos más representativos del restaurante: se conoce cuando los comensales asisten a los restaurantes y van porque han escuchado o han sido recomendados para ir a degustar algún platillo en el local, así que se recomienda poner los platos más llamativos en las zonas de la carta que llamen la atención del cliente.

El uso de colores también influye bastante, ahí es donde entra la psicología del color, esta es esencial junto con las imágenes para que el comensal se sienta atraído a algún platillo gracias a la percepción de los colores y la conducta humana.

Los valores de cada plato deben ser evaluados constantemente, esto va de la mano con la calidad del producto, un platillo caro y de baja calidad no será bien

recibido por los degustadores y un platillo de buena calidad, pero precio muy bajo es un efecto contraproducente para el establecimiento.

2.2.3. Pasos para la producción de un Menú.

Como ya se mencionó anteriormente, el menú es la carta de presentación que tiene un restaurante, así que es primordial que este bien estructurada y destinada, esto hace que sea una de las herramientas más valiosas de marketing que tiene el establecimiento.

Paso 1: Elegir el concepto del restaurante.

Como elemento primordial, se debe determinar el tipo de gastronomía que se gustaría ofrecer. Luego, pensar en quiénes serán los clientes y considerar el rango de precios que se deben incluir. Finalmente, se debe tener en cuenta la ubicación del restaurante. Usar esta información para elaborar un concepto simple y conciso para el restaurante.

Paso 2: Decidir cuáles serán los platos del menú.

Hacer una lista de 10 a 12 platos sea viable la preparación. Esta lista debe formar la base del menú. Seleccionar platos que concuerden con el concepto de tu restaurante. Si se tiene un restaurante nuevo, evitar incluir más de 10 a 12 productos al principio.

Paso 3: Añadir algunos platos de calidad superior o especialidades.

Elegir 2 o 3 platos que sean un poco más caros. Probar colocando platos que concuerden con el concepto de tu restaurante, pero que al mismo tiempo no se ofrezcan en otros lugares cercanos.

Paso 4: Crear nombres para los platos del menú

Cada plato del menú deberá tener un nombre. Las investigaciones de marketing han demostrado que a los clientes les suelen atraer los nombres creativos.

Paso 5: Ordena el menú de manera lógica.

Determinar aproximadamente 3 secciones del menú. Si cada sección tiene más de diez platos, dividir cada sección en 1 o 2 subsecciones. Luego elaborar una forma lógica de ordenar los platos. La forma más común es la cronológica, es decir que los platos del desayuno van primero y los postres al último. Colocar todo esto en la hoja de cálculo.

Paso 6: Buscar plantillas de menús para obtener ideas.

Hay muchas plantillas en línea (gratuitas o para comprar), como también sitios web dedicados a crear menús de restaurantes. Incluso si estás seguro de lo que quieres, buscar entre diferentes plantillas te puede inspirar o puede enfocar las metas de diseño. Elige 1 o 2 plantillas que realmente gusten.

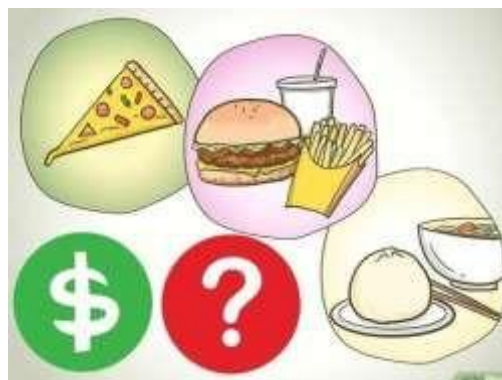


Figura 8. Artículos varios de menú, Tomado de métodos publicitarios.com. 2010.

2.2.4. Estilo Gráfico

2.2.4.1. Concepto Estilo Gráfico

Es el aprendizaje, que expone como variar el estilo de algún objeto, como el relleno, transparencia o dar referencia a alguna época, esto tiene mucha relevancia, es la base, en la cual se pudo trabajar para construir el menú, sobre todo si es un restaurante estilo argentino- italiano como es el caso de “La Casa Bottero”. Es primordial compartirlo a los comensales, no solo en la ambientación del lugar sino también en el menú, destacando la esencia del restaurante.

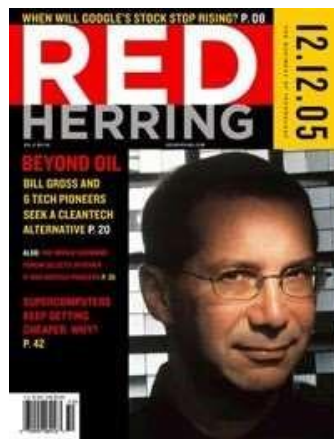


Figura 9. Esquemas gráficos. Miniguía para el diseño de revistas, Tomado de Vecindad Gráfica.com. 2005.

Para crear plantillas o layouts que ayuden con la unificación de un menú, una revista o ya sea un libro ilustrado, se sugiere diseñar las publicaciones en QuarkXpress o InDesign, aunque se puede lograr en CorelDraw, Illustrator, FreeHand, etc. La mejor recomendación que se puede dar es utilizar estos programas los cuales son sencillos y muy prácticos.

Tomar en cuenta, que algo muy esencial al momento de diseñar, es pensar siempre en un futuro, y es necesario desde un inicio manejar el programa adecuado, tomando ejemplos muy importantes, hay la posibilidad de realizar una revista en Word, sin embargo, no podemos obviar, que los materiales y recursos usaran una cantidad exorbitantes de imágenes ejemplares en gamma alta, por lo tanto, los más recomendable es usar los programas debidos para agilizar los procesos.

(Vecindad Gráfica.com, 2005)



Figura 10. Esquemas gráficos. Miniguía para el diseño de revistas, Tomado de Vecindad Gráfica.com. 2005.

2.2.4.2. Tipos de Estilo Gráfico.



Figura 11. Obra de arte de la mujer. Tomado de Retrazos.es, 2013.

- Art Nouveau: Nacido en Europa un año importante en 1890, es distintiva al observar sus curvas, líneas sinuosas y aquellos límites muy marcados, debido a esto podemos observar muchas imágenes de la mujer, la cual es su representante más destacada de la época.

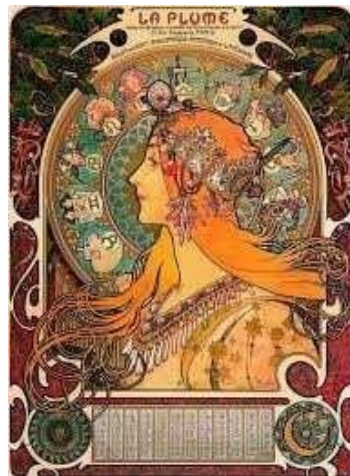


Figura 12. Estilos artísticos de siglos anteriores. Tomado de Retrazos.es, 2013.

- Los hermanos Beggarstaff: Ovationados por crear arte a través de un collage, sus elementos más destacables al unir varios como recortes, dando la ilusión de las siluetas dando forma a sus diseños. Manipulando papeles de contornos básicos, diseñando elemento mejor trabajados. Y dando un paso muy importante al modernismo



Figura 13. Primeras imágenes de un collage en papel. Tomado de Retrazos.es 2013.

- Plakatstil: Aparecen los que ahora conocemos como banner publicitarios, donde un Alemán figura, Lucien Bernhard, utilizando un sinfín de recursos, entre ellos están: marcadores, letra, imágenes. Por esta persona Bernhard, y es así como mucho decidieron ir por su estilo, entre ellos: RudiErdt, el cual creó un cartel muy conocido, el cartel Opel.



Figura 14. Recortes fotográficos. Tomado de Retrazos.es, 2013.

- Dadaísmo: Paso un tiempo y las ideas empezaron a cambiar, volviendo a lo ilógico en lógico. La mente creando caos para volver lo irreal, en un arte nuevo y diferente.

Y es así como ahora, conocemos esta gran técnica como “fotomontaje”.



Figura 15. Banner publicitario de un automóvil. Tomado de Retrazos.es, 2013.

- ArteDeco: en el siglo XX, aparece otro estilo con un movimiento de arte, se enfoca en una nueva gráfica muy dinámica, luces, sombras y geometría muy marcada. Es aquí donde los carros y los automóviles, toman el protagonismo, creando nuevas marcas.



Figura 16. Arte geométrico de nueva época. Tomado de Retrazos.es, 2013.

- Paul Rand: un artista gráfico que fue muy conocido por manejar imagen corporativa es Paul Rand, haciendo que muchas empresas de Norteamérica, lleven un nuevo estilo con mayor calidad visual.

Una persona libre, que no se dejaba guiar por lo convencional, rompiendo esquemas, muy simple: *“Ser sencillo no es el objetivo. Es el resultado de combinar una buena idea con expectativas modestas”* (Rand. P 2008). Autor de la siguiente reflexión: *“Hay una gran diferencia entre diseño abstracto sin contenido y diseño abstracto con contenido. Se puede ser*

un gran manipulador de la forma, pero si la solución no es la más apta, no tiene sentido". (Rand. P, 2008)

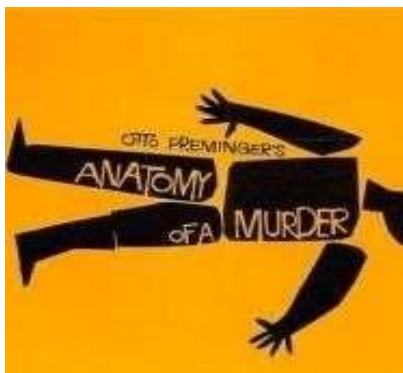


Figura 17. Una Figura de un cuerpo humano. Tomado de Retrazos.es 2013.

- Saul Bass: En los años 50s, una nueva forma de revolución por parte de un cinematográfico. Saul Bass, se dispuso a crear banners para el cine, su arte fue algo muy llamativo e imposible de no dejarlo de ver, tipografía fuer de lo común y colores poco convencionales. El primero en llevar acabo el diseño gráfico animado, y así su estilo pudo mejorar a los aburridos textos en los créditos.



Figura 18. Banner de la portada de una película. Tomado de Retrazos.es 2013.

- Psicodelia: Por último, no menos importante, un estilo totalmente alocado y fuera de lo común, colores muy extravagantes, todo muy surrealista que se dio a conocer en la época de los 70s.

(Retrazos.es, 2013)

2.2.5. Técnicas de Ilustración.

Existen varias técnicas de ilustración. Todas muy útiles al momento de plasmar las ideas en un lienzo o una hoja de papel, pero en el caso de las cartas o menús para restaurante, lo más utilizado es por medio de computadora, se digitaliza el modelo o diseño del menú y se lo manda a imprimir al por mayor, tiene un costo más bajo y sale mucho más rentable para el establecimiento.

Por otro lado, restaurantes de primera categoría, un poco más especializados y con un público más exigente y una temática más centrada realizan sus menús de una forma más artesanal.



Figura 19. La Ilustración Digital, un Arte emergente. Tomado de Arteneo, 2016

2.2.6. Consejos para realizar fotos de comidas tentadoras

Primer paso: siempre es buena idea revisar libros y revistas de cocina, para tener referencia de fotografía familiarizada con estas.

Por otro lado, también se sugiere que los mercados de comida y los festivales al aire libre son estupendos lugares para comenzar a generar más referencias visuales, debido a que son lugares donde la gente es amable, hay una gran cantidad de espacios abiertos, buena luz y naturaleza que puede ayudar a generar ambientes.

En el caso de restaurantes siempre es bueno enfocarse en tener un trabajo rápido y profesional, no molestar a los clientes habituales sin generar alboroto.

5 consejos para tomar en cuenta ante la web y los blogs foodies de comida.

Iluminación: Trabajar con luz de ventana, la luz de ventana siempre es fuerte y cuando se difumina puede atrapar de una forma muy sutil al elemento de manera muy atractiva y elegante, Agregar tonos sombríos a la composición.

Si está al alcance un tragaluz, utilizarla para lograr una difusión de la luz.

Composición: Bien se puede entender que la composición es lo más importante, la comida es el elemento principal para destacar, evitar las distracciones del entorno. Un enfoque de un lente rápido ayudará a que el entorno pierda enfoque y el elemento principal que es la comida destaque.

Lo simple es mejor: Muestra amabilidad y respeto hacia los meseros y comensales. Busca estar siempre al alcance de la luz. Si es necesario aumente el ISO y tome fotografías en entornos amplios.

Toma fotografías hasta quedar satisfecho: Si al terminar el trabajo observas en tu computadora que el contenido es correcto pero la ejecución requiere

cambios, hay que regresar para nuevas fotografías. Siempre es bueno llevar alguien para una segunda opinión.

Experimentar: Siempre es mejor utilizar tus propios medios y entornos como la propia cocina en vez de un restaurante, utilizar una colección ecléctica de platos y copas, para poder probar la iluminación. Cambiar los balances de blancos para transformar la imagen

(Lyon. A, 2020)



Figura 20. Consejos para realizar fotos de comida fantásticas, Tomado de (Nikon.com). 2020.



Figura 21. Consejos para realizar fotos de comida fantásticas, Tomado de (Nikon.com). 2020.

2.2.7. Materiales para cartas de Menú para restaurantes.

Un tema fundamental para la creación de un Menú funcional para restaurante es su encuadernación. Debe ser apto para repeler el agua y la grasa.

El papel Laminado: El personal de imprenta, siempre mencionan al papel laminado por ser lavable e imprimible. El material laminado no es apto para el sol y el agua, con el pasar del tiempo se levanta las esquinas de las zonas rotas sin embargo su precio es muy accesible.



Figura 22. Papel laminado. Tomado de (Encuadernaciónalpoder.com). 2015.

Papel Barnizado: Es muy útil al momento de crear impresiones que no usen encuadernados, le dan un toque muy sutil tridimensional a los dibujos o letras, muy apto para dípticos y trípticos de cartulina. Si eres una persona creativa puedes jugar con los acabados. Es recomendable poner filtros UV para que los rayos de sol no decoloren la tinta.



Figura 23. Papel Barnizado. Tomado de (Encuadernaciónalpoder.com). 2015.

PVC: Es muy resistente y lavable. Sin embargo, para el tacto es rígido, plástico puro, se realizan en tapa dura por medio de

termosoldado por alta frecuencia o cosido. Se puede imprimir por medio de la técnica de serigrafía. Es la más común en encontrar en cualquier restaurante.



Figura 24. PVC. Tomado de (Encuadernaciónpoder.com).2015.

Guaflex: Material celulósico, que contiene resinas, el más bajo en la gama de materiales para cubrir libros con portadas duras. Poseen pigmentos que imitan la piel. Existen en una gran variedad de colores.

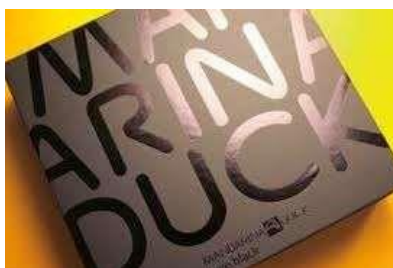


Figura 25. Papel Guaflex. Tomado de (Encuadernaciónpoder.com).2015.

Cuero Sintético: Creados con Poliuretano y una gran variedad de colores, tiene algunos acabados como son tela, liso, líneas. No es posible imprimir en el, pero por medio de la técnica de serigrafía es posible termoimprimir. Su costo varía, pero entre los \$9 - \$15 pero es accesible y un material elegante para restaurante de alta gama.



Figura 26. Cuero Sintético. Tomado de (Encuadernaciónalpoder.com).2015.

Buckram: Tiene algodón y en varias ocasiones también lo crean con lino. Definitivamente es tela que puede repeler agua y grasas. Posee de gran variedad de acabados que simulan a la piel, o materiales de metal o tela. Al igual que el cuero no se puede imprimir, pero se puede usar el método de serigrafía para ilustrar formas.

(Rodríguez. E, 2015)



Figura 27. Cuero Sintético. Tomado de (Encuadernaciónalpoder.com).2015.

2.3. Definición de términos técnicos

Alegoría: Composición literaria o representación artística que tiene sentido simbólico.

Bar: El bar es un establecimiento con una barra larga donde no solo se sirven tragos sino también aperitivos y bebidas alcohólicas como no alcohólicas.

Brief: Asamblea o reunión cuyo fin es el de informar o definir oficialmente el trabajo a realizar

Caldos: Sustancia donde se ha cocinado alguna proteína y ha adquirido el sabor y coloración de los alimentos, sirve como base para cualquier sopa o crema.

Catering: Entregar comida ya preparada a un grupo masivo de persona.

Carta: Menú con todos los platos de un establecimiento.

Colorimetría:

Diseño: Actividad creativa que tiene como objetivo plasmar una idea y convertirla en una imagen.

Entremés: Platillo que se sirve al inicio de una degustación, comúnmente para picar antes del plato fuerte.

Fan page: Pagina web creada por un fan, destinada a un tema en específico sea artista, celebridad o algún tema en específico.

Feed-back comunicativo: Interacción entre dos personas

Foodie: es una palabra del inglés que designa a aquellas personas que son aficionadas a la comida y la bebida.

Guion: Un guion es un texto que expone, con los detalles necesarios para su realización, el contenido de una película, de una historieta, o de un programa de radio o televisión.

Ilustración: Fotografía, dibujo o lámina que se coloca en un texto o impreso para representar gráficamente lo expuesto, ejemplificarlo o hacer más atractivo el resultado.

Menú: Comida que ofrece un restaurante por un precio fijo, con posibilidad limitada de elección de platos.

Moodboard: Tablero donde plasmas los conceptos de color, diseño, diagramación o tipografía establecidos para un proyecto a futuro.

Pinceles: Instrumento para pintar o aplicar sobre una superficie sustancias como barniz, maquillaje o cola, que consiste en un haz de pelos o cerdas, sujeto a un mango; es más estrecho y delgado que una brocha.

Serigrafía: Es una técnica de impresión en el método de reproducción de documentos e imágenes sobre cualquier material.

2.4. Fundamentación Legal

“Objetivo general. *Son deberes y responsabilidades de las ecuatorianas y los ecuatorianos, sin perjuicio de otros previstos en la Constitución y la ley* “(Reglamentos, leyes y políticas del Estado Ecuatoriano, art 83, p.35.).

“Art.4. Se reconocen y garantizan los derechos de los autores y los derechos de los demás titulares sobre sus obras.” (Ley de propiedad Intelectual Ecuador Codificación N° 2006-013. 2006.)

“Art. 22.- Las personas tienen derecho a desarrollar su capacidad creativa, al ejercicio digno y sostenido de las actividades culturales y artísticas, y a beneficiarse de la protección de los derechos morales y patrimoniales que les correspondan por las producciones científicas, literarias o artísticas de su autoría.” (Constitución del Ecuador. 2008. pág. 15)

“Art. 282.-El Estado normará el uso y acceso a la tierra que deberá cumplir la función social y ambiental. Un fondo nacional de tierras, establecido por ley, regulará el acceso equitativo de campesinos y campesinas a la tierra. Se prohíbe el latifundio y la concentración de la tierra, así como el acaparamiento o privatización del agua y sus fuentes. El estado regulará el uso y manejo del agua de riego para la producción de alimentos, bajo los principios de equidad, eficiencia y sostenibilidad ambiental”. (Constitución del Ecuador. 2008. Pág. 88)

“Art. 13.-Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales”. (Constitución del Ecuador. 2008. Pág.13)

“Art. 384.- El sistema de comunicación social asegurará el ejercicio de los derechos de la comunicación, la información y la libertad de expresión, y fortalecerá la participación ciudadana. El sistema se conformará por las instituciones y actores de carácter público, las políticas y la normativa; y los actores privados, ciudadanos y comunitarios que se integren voluntariamente a él. El Estado formulará la política pública de comunicación, con respeto irrestricto de la libertad de expresión y de los derechos de la comunicación consagrados en la Constitución y los instrumentos internacionales de derechos humanos. La ley definirá su organización, funcionamiento y las formas de participación ciudadana”. (Constitución del Ecuador. 2008. pág. 111)

3. CAPÍTULO III METODOLOGÍA

3.1. Diseño de la Investigación

La presente investigación fue direccionada por los Métodos: Analítico Sintético. Con el fin de recopilar información de los aspectos más importantes que conlleva el desarrollo del arte gastronómico a nivel mundial, los cuales aportaron el desenvolvimiento de negocios que buscan mejorar su imagen. Una vez obtenida la información necesaria, la misma sirvió del insumo para desarrollar la diagramación del presente proyecto.

3.2. Grupo Objetivo

El Grupo Objetivo al que se deseó presentar la imagen de la Casa Bottero está compuesto por Clientes; tanto hombres y mujeres amantes del deporte, cuyas edades se encuentran entre los 22 a 70 años. De niveles económicos altos, quienes utilizan los Nichos como principal fuente de reunión para el entretenimiento visual las que se destacan entre ellas: Bares, Bar-Restaurantes.

3.3. Técnicas de Recopilación

3.3.1. Recopilación Documental

La Técnica de Recopilación Documental es el instrumento de investigación social que tiene como finalidad obtener datos relacionados con el Menú Foto - Ilustrado y del mercado mundial de gastronomía, utilizando recursos como: Diagramas, colores, estilos, afiches, estilos gráficos, Fotografía, ilustraciones, informes.

3.3.2. Registro Fotográfico.

A través de la técnica de registro fotográfico se recopilaban datos históricos visuales, que aportaron en gran medida a la comunicación (el mensaje) por medio de fotografías, escenas representativas, color, historia de los métodos publicitarios.

3.3.3. FocusGroup

Las técnicas de los grupos focales se enmarcaron en la investigación socio-cualitativa, en la Gastronomía es de gran importancia estudiar a las masas aportaron con un gran sentido a la imagen visual por medio de la indagación.

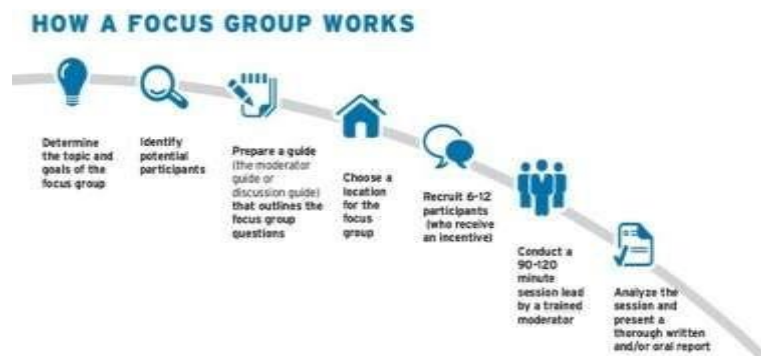


Figura 28. FocusGroup-Marketing. Tomado de (IIEMD). 2010

3.4. Técnicas para el procesamiento de datos y análisis de resultados.

Gracias a la técnica de resúmenes, culminado el proceso de recolección de información a través de fuentes primarias y secundarias, dando paso a colocar y relacionar conceptos acerca de este tema como: Estilo, tipografía, sinopsis, etc. Por otro lado, se tiene la técnica de resúmenes, para organizar de manera lógica lo más importante de cada tema a fin de contrastar los datos obtenidos.

3.5. Caracterización de la Propuesta

3.5.1. Sinopsis

Por medio de un recurso muy eficaz como lo es la Fotografía e Ilustración enfocado a clientes deportivos de estándares económicos altos, donde se dio a conocer una marca para convencer y estimular el deseo de la clientela, con una imagen atractiva el cual fue visible a través de la carta menú.

3.5.2. Presentación del Producto

Se trata de un Menú foto - ilustrado de aproximadamente veinte páginas impreso en alta calidad, el cual utilizo todas las técnicas de diseño, fotografía e ilustración.

3.5.3. Idea Original

Presentación estilo elegante, donde líneas, fotografía diagramación y texturas darán forma al Menú. La cual tuvo la finalidad de componer los diferentes platos para dar un mayor atractivo visual para los clientes.

3.5.4. Referencias de estilo Gráfico

A través del estilo de publicidad basada en órganos sensoriales o sentidos, se dio paso a comunicar el mensaje esperando estimular los sentidos hacia quienes fue dirigido de una manera muy atractiva y entretenida.

(BlogArtesVisuales.es, 2015)



Figura 21. Referencias de Estilo Gráfico. Tomado de BlogArtesVisuales. 2015.

3.5.5. Paletas de Color

A través de un estudio de colorimetría o color se producen las paletas de color más eficaz para realizar un menú – ilustrado enfocado al ámbito del atractivo visual, haciendo una propuesta más fuerte didáctica y llamativa. Como son el color dorado, negro, gris y sus adyacentes.

(Prada. R, 2010)



Figura 30. Paletas de Color. Tomado de Linked-in, Raúl Prada. 2010.

3.5.6. Tipografía

La Tipografía según estudios y análisis se han utilizado las más óptimas y legibles en medios multimedia y web como: Montserrat, Legourmet, Sumac y Hallo Oyster.



Figura 31. Estilo Gráfico - Tipografía. Tomado de Doosier. Pág 17.

4. CAPÍTULO IV ASPECTOS ADMINISTRATIVOS

4.1. Recursos

4.1.1. Recursos Humanos

Para la producción del presente proyecto se requirió de un profesional capacitado en diferentes áreas de diseño, diseño editorial, herramientas digitales, ilustración, publicidad y fotografía.

4.1.2. Recursos Técnicos

Los Recursos técnicos que serán usados para la elaboración del presente proyecto son:

Hardware:

- Pc Alienware, I7, 16 gb de ram, disco duro 1 tb.
- Tableta WacomBambu.
- Disco duro externo de 500gb.

Software:

- Adobe Illustrator 2015.
- Adobe Photoshop 2015.

4.1.3. Recursos Materiales

Los materiales requeridos del presente proyecto son los siguientes:

- Cámaras Nikon semi-profesional.
- Tableta wacom.
- Luces LED.
- Trípode
- Iluminación Exterior.

4.2. Presupuesto

CÁLCULO GENERAL DE COSTOS PARA PROYECTO F REELANCE					
TRABAJO SOLICITADO:	Menú Foto Ilustrado			Justificado	
PARÁMETROS	COSTO UNITARIO				
COSTOS OPERATIVOS			TOTAL		
	LUZ		12,00	COSTO POR MES	
	AGUA		8,00	COSTO POR MES	
	INTERNET		18,20	COSTO POR MES	
	TELEFONO		15,00	COSTO POR MES	
	ARRIENDO		250,00	COSTO POR MES	
	TRANSPORTE		40,00	COSTO POR MES	
	IESS		65,00	COSTO POR MES	
	COMIDA		40,00	COSTO POR MES	
			SUB.TOTAL OP	448,20	
			IVA 12%	53,78	
			TOTAL	501,98	

Tabla 1. Presupuesto

CALCULOS X	4	SEMANA		125,49	
	5	DIA		25,09	
	8	HORA		3,13	
COSTOS EQUIPOS	LAPTOP ALIENWARE			1600	NUEVO / 1 AÑO DE GARANTÍA / DURABILIDAD 2 AÑOS
	CÁMARA DIGITAL NIKKON			500	SEMI PROFESIONAL / MEDIO USO
	TABLET WACOM BAMBU			75	NUEVA / 3 MESES / 1 AÑO DURABILIDAD
	DISCO DURO EXTERNO			80	NUEVA / 3 MESES / 1 AÑO DURABILIDAD
	MOUSE PROFESIONAL			60	NUEVA / 3 MESES / 1 AÑO DURABILIDAD
	TRIPODE			40	NUEVA / 3 MESES / 1 AÑO DURABILIDAD
			SUB.TOTAL OP	2355	
			IVA 12%	282,6	
			TOTAL	2637,6	
CALCULOS X	12	MESES		219,8	
	4	SEMANA		54,95	
	5	DIA		10,99	
	8	HORA		1,37	
MANO DE OBRA	TRABAJADOR JUNIOR			380	CURSANDO LA UNIVERSIDAD
	DERECHOS POR EL TRABAJO				20% PRODUCTO FINAL
	CURSO INGLES			80	PAGO MENSUAL
	EXPERIENCIA LABORAL			40	2 AÑOS IMPRENTAS / AGENCIAS / FREELANCE
			SUB.TOTAL OP	500	

			IVA 12%	60	
			TOTAL	560	
CALCULO X	4	SEMANAL		140	
	5	DIA		28	
	8	HORA		3,5	
TOTAL	COSTO OPERATIVO			3,13	
	COSTO EQUIPOS			1,37	
	MANO DE OBRA			3,5	
			TOTAL HORA	8	
			TOTAL MES	1920	

Figura 32. Imagen del presupuesto del trabajo foto ilustrado. Tomado de Doosier. Pág 17.

4.3. Costo Total

El costo total del presente proyecto es de \$ 1920,00.

4.4. Cronograma

Tabla 2. Cronograma

CRONOGRAMA MENÚ	MES 1			MES 2			MES 3			MES 4			MES 5			MES 6			
	S1	S2	S3	S1	S2	S3	S1	S2	S3	S1	S2	S3	S1	S2	S3	S1	S2	S3	
PRE -PRODUCCIÓN																			
APROBACION DE LA IDEA	■																		
MOODBOARD		■																	
PROPUESTA ESTÉTICA			■	■	■	■													
PRESUPUESTO					■														
COTIZACIÓN						■													
CRONOGRAMA								■											
PRODUCCIÓN																			
MONTAJE				■	■	■													
DIAGRAMACIÓN				■	■	■													
FOTOGRAFÍA						■	■	■	■										
ILUSTRACIÓN							■	■	■	■	■	■	■	■					
POST-PRODUCCIÓN																			
EDICIÓN FOTOGRÁFICA									■	■	■								
TECNICAS DE ILUSTRACIÓN										■	■	■							
RENDERIZADO FINAL											■	■	■	■	■				
CORRECCION GENERAL												■	■	■	■	■	■	■	■

Figura 33. Imagen del Cronograma de actividades para proyecto. Tomado de Doosier. Pág 18

5. CAPÍTULO V

Desarrollo del producto Foto - Ilustrado

5.1. Pre-producción

5.1.1. Sinopsis

El presente trabajo tuvo como propósito resaltar lo que ofrece la variedad gastronómica del restaurante parrilla – café “La Casa Bottero”, así como aporta información visual y detalla el valor del producto que ofrece al cliente. Diseñando un Menú, elemento el cual se utiliza como pieza clave para comunicar que el cliente desea el servicio. Se creó elementos que difundieron la marca y selección de diversa variedad de platos utilizando conceptos y estudios para lograr el objetivo deseado.



Figura 34. MoodBoard Sinopsis. Tomado de Doosier. Pág 2.

5.1.2. Historia

Bottero nace en el año 2008 en Ecuador de la mano del jugador de fútbol Argentino Cristian Bottero y su esposa Evelina. Brindando el mejor sabor de la parrilla al carbón y comida artesanal típica de su tierra, con un toque italiano.

La pasión por el fútbol y la gastronomía argentino - ecuatoriana, se conjugan en un solo lugar "Bottero - Parrilla Lounge Restaurante". Un lugar creado y adecuado para los todos quienes se apasionan por una carne a la parrilla, por las delicias del mar o unas espectaculares entradas, pastas, milanesas, pizzas, sandwich, ensaladas, postres y bebidas.



Figura 35. MoodBoard Sinopsis. Tomado de Doosier. Pág 2.

5.1.3. Referencias

Menús con correcto uso de aplicación de composición y fotografía.
(Ver Anexo 3).



Figura 36. MoodBoard – Referencias. Tomado de Doosier. Pág 3.

5.1.4. Diseño.

Con las referencias correctas se enfocó en un estilo limpio y elegante. Buscando la forma adecuada para dar un correcto uso de la aplicación, basado en la imagen de marca que ya tiene el restaurante.

(Ver Anexo, 4).



Figura 37 Estilo Gráfico - Tipografía. Tomado de Doosier. Pág 4

5.1.5. Diagramación

Para el presente proyecto se decidió tomar la estructura de revistas deportivas como referencias gráficas, como su tema principal es el deporte y la elegancia, se buscó asimilar los esquemas de revistas, blog y artículos deportivos. (Ver Anexo, 5).



Figura 38. Diagramación. Tomado de Doosier. Pág 6.

5.1.6. Formas

Se utilizaron alegorías de comida y figuras de utensilios de cocina básicas para diagramación. Así como sus referencias, se buscó alegorías de alimentos para representar un estilo dinámico, actual, para aportar a que el usuario interactúe con el menú. (Ver Anexo, 8.3.6).



Figura 39. Formas. Tomado de Doosier. Pág 7.

5.1.7. Texturas

Se quiso combinar texturas vintage con texturas de madera, para dar un toque más clásico y hogareño. (Ver Anexo, 7).



Figura 40. Estilo Gráfico Texturas, Líneas. Tomado de Doosier. Pág 7.

5.1.8. Composición y Técnicas de Fotografía.

Para el presente proyecto se requirió utilizar las técnicas de composición fotográfica de alimentos foodie, debido al uso de imágenes foto ilustradas para los platos que van a presentarse dentro del menú, ley de tercios, composición aurea son algunos ejemplos que hay la posibilidad para usar para generar algo muy atractivo visualmente. (Ver Anexo, 11).



Figura 41. Moodboard - Composición fotográfica. Tomado de Doosier. Pág 11.

5.1.9. Técnicas de Ilustración

Para el presente proyecto se ha opto por la idea de usar una técnica ilustrativa conceptual. Aquella que no está obligada a ceñirse a los datos proporcionados por un texto, un argumento literario, sino que desarrolla una idea personal nacida de las consideraciones que el ilustrador acerca del tema que se propone componer.

(Ver Anexo, 12).



Figura 42. Estilo Gráfico – Técnicas de Ilustración. Tomado de Doosier. Pág 21.

5.2. Producción

5.2.1. Bocetos Digitales.

El proyecto analizó varias referencias gráficas, utilizando con gran deducción de forma, esquema, diseño, color y texto. Que fue lo que dio paso para formar el layout, donde se indicó la posible estructura que presenta el menú.



Figura43. Primeros bocetos de portada, 2019.



Figura44. Primeros bocetos de composición, 2019.

5.2.2. Layout

Una vez que la idea principal estuvo en marcha, se dio paso a crear el Layout, el cual es utilizado para organizar el esquema de distribución de los elementos dentro de un diseño.



Figura 45-46. Bocetos Idea Flying food, 2020.



Figura 47. Bocetos Layout, 2020.

5.2.3. Diagramación

Con la estructura básica ya en marcha gracias a los bocetos y el layout definido, se ha creado una diagramación que es sencilla, elegante, entendible y sobre todo destaca el elemento principal que es la comida, donde se observa que presenta categorías de comida, entre estos están:

- Entradas
- Ensaladas,
- Crepes y pastas
- Comida a la parrilla
- Sandwiches y hamburguesas
- Postres
- Bebidas

Todo esto, dividido en dos secciones:

- La primera sección lleva la fotografía principal de un plato estrella del restaurante, donde junto a la tipografía, descripción, precio y alegorías destacan en grande.
- La segunda sección tiene la descripción de los platos, con los precios y fotografías pequeñas de algunos de los platos secundarios.



Figura 48. Estructura Layout, 2020.

5.2.4. Textura

Basado en la estructura del layout, se dio paso a buscar la paleta de colores junto con la textura de los elementos para construir los fondos del menú. Según el estudio que se realizó, las texturas varían entre colores negros y sus adyacentes rústicos de madera o piedra, esto con el fin de no perder el estilo y la elegancia que tiene la estética del restaurante.



Figura49. Textura de madera editada en Photoshop. Tomado de Pixabay.2019.



Figura 50. Textura negra de piedra lisa. Tomado de Terceira Guerra.com, 2019.

5.2.5. Letra del menú

Los textos se han colocado encerrados en cuadros, basándose en los esquemas de lectura y comprensión más sencillos. Se utilizaron 3 tipos diferentes de tipografía para dar fácil lectura, títulos destacados y como alegorías se han empleado:

- Tipografía Montserrat: Según estudios, es una tipografía san serif de fácil comprensión y lectura, muy utilizada en Marketing Digital para publicidad, en este caso se dio un uso para la descripción de los platos.

- Tipografía Sumac: Muy elemental para crear títulos con un toque diferente y rústico pero elegante al mismo tiempo, dándole mucho estilo a las subcategorías del menú plato.
- Tipografía HalloScripter: Es una muy destacada tipografía para crear un sinfín de elementos es una tipografía elegante, distintiva, diferente, actual y posee un alto contraste, perfecta para resaltar cualquier texto como titulares.
- Tipografía Le gourmet: Una letra fuera de lo convencional, creada para dar un aire diferente a lo acostumbrado. Utilizada para ambientar al menú como alegoría.



Figura 51-52. Bocetos Layout estructura, 202

5.2.6. Fotografía

Con la idea clara y la estructura de layout, se precedió a elaborar las fotografías de los platos dentro del restaurante. Al comenzar el proyecto se supuso que la mejor opción para dar vida con un nuevo estilo muy vivo y elegante conocido como flying food no genero las expectativas deseadas. Los platos no eran los indicados para este tipo de técnica de fotografía, se llegó a un acuerdo donde los platos debían conservar su elegancia, pero dándole un toque diferente adaptados a la nueva época.

Por un problema general de pandemia provocada por Covid-19, se mantuvo en cuarentena a toda la población mundial, y a sí mismo el trabajo de fotografía no pudo ser finalizado en su totalidad, dejando pocos recursos y como única opción, el poder trabajar con recursos tomados de internet.





Figura 53-54-55-56. Making off fotografía para flying food, 2020.



Figura 57. Nueva fotografía para flying food, 2020.



Figura 58. Fotografía post montaje para menú final, 2020.



Figura 60. Fotografía post montaje para menú final, 2020

5.2.6.1. Composición Fotográfica

Para un uso correcto del espacio del layout, las fotografías de los platos deberían cumplir con algunos requisitos para poder complementar con el área designada donde serán colocados.

- Fotografía en un plano 3 / 4.
- Foto detalle del elemento principal (La comida).
- Tonos claros y vivos.





Figura 61-62-63-64. Fotografía post montaje para menú final, 2020.

5.2.7. Alegorías

Al iniciar la primera idea se proyectó como un restaurante deportivo, por lo tanto, se hicieron varios bocetos acerca de iconos deportivos (balones, herramientas deportivas, personajes deportivos, etc.). Sin embargo, la idea no resultó por el motivo el cual se decidió incluir elementos que aporten visualmente la estructura del plato como tal. Se procedió a ilustrar las alegorías por medio del programa Adobe Illustrator CC 2017, utilizando la herramienta lápiz para generar líneas vectorizadas, aplicando la técnica que se recomendó en clases.



Figura 65. Alegorías de comida vector, 2020.



Figura 66. Alegorías de comida post edición, 2020.

5.3. Post Producción

5.3.1. Layout Acabados

Una vez con todos los elementos ya estructurados, se procedió a organizar y dar los acabados de textura y color, los textos fueron ajustados según la necesidad.



Figura 67. Edición de Layout final de menú, 2020.



Figura 69. Edición Layout composición, 2020.

5.3.2. Color

Referente a este tema se decidió escoger colores que contrasten, en este caso blanco con negro agregando sombras para dar detalles con mayor profundidad.



Figura 70. Edición portadas Menú, 2020

5.3.3. Montaje Fotográfico

“Por un problema general de pandemia provocada por Covid-19, se mantuvo en cuarentena a toda la población mundial, y a sí mismo el trabajo de fotografía no pudo ser finalizado en su totalidad, dejando pocos recursos y como única opción, el poder trabajar con recursos tomados de internet”. (Producción. Pág.65)

Mediante el programa Adobe Photoshop CC 2017 se realizó el proceso de edición fotográfica:

- Recorte de fotografía
- Se duplico la capa para no perder los detalles originales y se procede a convertir en objeto inteligente.
- Se aplicó el filtro CámaraRawFilter
- Se corrige la temperatura y el tono para dar una imagen más cálida o fría, en este caso se necesitó tonos más vivos y cálidos.
- Luego se editó la exposición para dar luz de ambiente y el contraste para lograr unos colores muy llamativos.
- Luces y sombras.
- Texturizado de la imagen.

Se procedió a seguir con la puesta en escena de cada plato, dentro del layout en Adobe Illustrator CC 2017, la imagen también debe ser incrustada para no perder el respaldo.



Figura 71. Edición de fotografía en Photoshop, 2020.



Figura 72. Aplicación de filtros fotográficos, 2020.



Figura 73. Montaje del menú en ilustrador, 2020.

5.3.4. Edición y acabados finales para alegorías

Una vez que fueron vectorizados, se corrigieron para poder dar detalle de textura y tamaño de línea. Como siguiente paso se expandió al objeto para poder manipular los tamaños sin perder ningún detalle ni texturizado. Una vez el objeto es expandido podemos colocar dentro del layout. Como último paso, se aplica transparencia a un 23% para combinar dando la sensación de que son un mismo fondo con el texturizado.

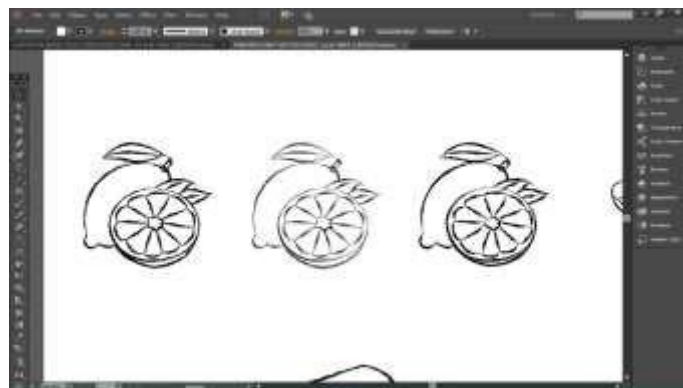


Figura 74. Alegorías Texturizadas, 2020.

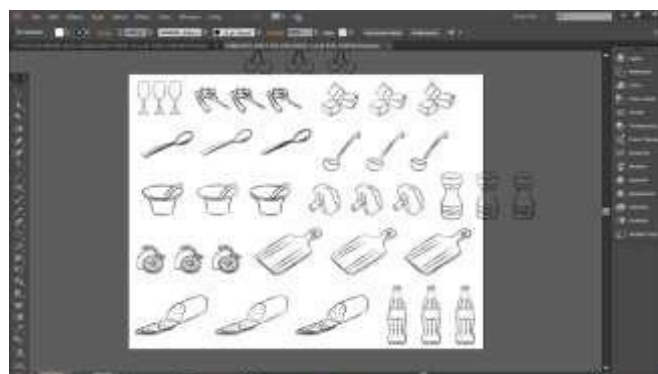


Figura 75. Alegorías finales, 2020.



Figura 76. Alegorías aplicadas en el menú, 2020.

6. CAPÍTULO VI

Conclusiones y Recomendaciones

6.1. Conclusiones

En base al proyecto del menú foto ilustrado, se puede dar a conocer que el mundo tiene una constante evolución, así como la industria de la comida, debe estar en constante renovación, tanto de sus productos, como de su imagen para lograr un mayor alcance de comensales y poder mantener su economía activa.

Mediante un producto se puede proyectar las necesidades del cliente y resolverlas de manera profesional, generando mayores expectativas e ingresos con beneficios tanto como de la persona encargada del trabajo creativo, como los del cliente.

Para finalizar la creatividad es la única limitante, que existe como barrera al momento de producir un proyecto, que tenga como dificultad renovar la imagen de cualquier establecimiento expendedor de comida.

6.2. Recomendaciones

Como producto creativo, al renovar la imagen de un establecimiento, se debe tener mucho en cuenta, que la base fundamental para realizar el proyecto es necesario, mantener una buena comunicación con el cliente para cubrir sus necesidades más notorias. Se debe tener buenas referencias gráficas, para tener un concepto claro y precioso, de lo que se desea transmitir hacia el cliente.

Antes de entrar en etapa de producción, administrar de forma ordenada y concisa las ideas, para no verse involucrado en desempeñar doble esfuerzo gastando tiempo y recursos. Así mismo como poder prevenir cualquier que presente de manera habitual a cualquier proyecto artístico.

En el tema fotográfico, es ideal que antes de montar un estudio o proceder a tomar las fotos, ya sea en el lugar para el cual se está contribuyendo o un ambiente laboral propio, tener los permisos necesarios para poder manipular el producto, de tal manera que se puedan manejar a voluntad para poder llegar al objetivo deseado.

Para concluir, al momento de manejar cualquier producto digital, como vectorizar se aconseja guardar un respaldo de la parte editable del trabajo, para cualquier cambio que se desee realizar posteriormente. A su vez poseer varios archivos guardados en diferentes plataformas, ya sean virtuales o físicas por cualquier motivo de pérdida de alguno de estos.

REFERENCIAS

- Alfonso, Sánchez T. (2008). *Los contenidos de los medios de comunicación: Calidad, rentabilidad y competencia*. Barcelona, España: Grupo – Planeta.
- Martini, A. (2015). *Ingeniería de Menú*. Federación Empresarial Hotelera Gastronómica de la República Argentina. Buenos Aires, Argentina: Casano Gráfica.
- Almenares, L., Carlos, J., Ernesto C. (2006) *Menú Criollo*. Habana, Cuba: Editorial Científico Técnica.
- Bassat, L. (2013) *El Libro Rojo de la Publicidad*. Barcelona, España: RandomHouse / Mondadori, S. A.
- Maeda, J. (2006). *Las leyes de la simplicidad del diseño gráfico*. New York, Estados Unidos: Gedisa Editorial.
- Fletcher, A. (2001). *El arte de mirar hacia los lados*. Londres, Gran Bretaña: Phaidon.
- Castillo, J.M. (2017). *Cultura Audiovisual: LOMCE*. Madrid, España: Ediciones Paradinfo.
- Wheeler, A. (2012). *Designing Brand identity*. Pennsylvania, USA: Anaya Multimedia.
- Aparici, R. (2009). *La imagen: Análisis y representación de realidad*. New York, Estados Unidos: Editorial GEDISA.

- Heimann, J. Heller, S. y Mariani, J. (2011). *MenuDesign in America*. Los Angeles, Estados Unidos: Taschen Biblioteca Universalis.
- Dolarea, J. *Normas de Diseño de Menú*. Recuperado el 13 de septiembre del 2019 de (Scribd.com)
<https://es.scribd.com/document/216000997/NORMAS-DE-DISENODEMENU-pdf>.
- Veintimilla, A.B. (2017) *Diseño y alimento crean un vínculo*. Recuperado el 20 de septiembre del 2019 de (Comercio.com)
<https://www.elcomercio.com/sabores/diseño-alimentosfooddesignuniversidadsanfranciscodequito-gastronwes.html>
- Azúa, F. (2010) *A la mesa diseño y comida*. Recuperado el 04 de octubre de 2019 de (Circulodelasbellasartes.com)
<https://www.circulobellasartes.com/libros/diseño-y-comida/>
- Lyons, A. (2020) *Consejos para realizar fotos de comida*. Recuperado el 24 de Mayo de 2020 de (Nikon.com) <https://www.nikon.com.mx/learnand-explore/a/tips-and-techniques/consejos-para-realizar-fotos-decomidas-tentadoras.html>
- Rodríguez, E. (2015) *Materiales para cartas de menú*. Recuperado el 24 de Mayo de 2020 de (Encuadernaciónalpoder.blogspot.com)
<https://encuadernacionalpoder.blogspot.com/2015/04/materiales-paracartas-de-menu-para.html>.

ANEXOS







Pastas y Crepes

BORRONTINAS

27,90



VELLINES Y BELEGUEN

MARK & PETER

NOTESMOLLE

TALLARINES CARREDO	19,90
RAMOLLO	19,90
RAMOLLO CON VERDURA	19,90
RAMOLLO CON CARNE	19,90
RAMOLLO CON PASTA DE CARNE	19,90
CAPPELLATI DE CARREDO	19,90
LA LANCIA / CARNE O POLLO	20,90

EL ARROZ

ARROZ	19,90
ARROZ CON CARNE	19,90
ARROZ CON VERDURA	19,90
ARROZ CON POLLO	19,90
ARROZ CON CARNE Y VERDURA	19,90

Milanesas

MILANESA MEXOLITONA

19,90

NOVA TRADICION AL ESTILO



SIEMPRE AL TIPO

MARK & PETER

AL HORNO

MILANESA DE POLLO	19,90
MILANESA DE POLLO	19,90
MILANESA AL CARBON	19,90
MILANESA MEXOLITONA AL HORNO	19,90
MILANESA MEXOLITONA AL POLLO	19,90

MILANESA AL PIZZO



SIEMPRE AL TIPO

Coxal a la parrilla

PICADA

29,90

TIPO DE BEL INTERNACIONAL



MARK & PETER

DES

DES CON CARNE	19,90
DES CON POLLO	19,90
DES CON CARNE Y VERDURA	19,90
DES CON CARNE Y VERDURA	19,90
DES CON CARNE Y VERDURA	19,90
DES CON CARNE Y VERDURA	19,90
DES CON CARNE Y VERDURA	19,90
DES CON CARNE Y VERDURA	19,90
DES CON CARNE Y VERDURA	19,90
DES CON CARNE Y VERDURA	19,90



Granja a la parrilla

COCHINILLO

12,90

¡NUEVA RECETA DE JAMÓN!



PARRILLAS

SOLO LITRO DE PULCO AL HORNO	10,90
SOLO LITRO DE PULCO AL HORNO	10,90
SOLO LITRO DE PULCO AL HORNO	10,90
SOLO LITRO DE PULCO AL HORNO	10,90
SOLO LITRO DE PULCO AL HORNO	10,90
SOLO LITRO DE PULCO AL HORNO	10,90
SOLO LITRO DE PULCO AL HORNO	10,90
SOLO LITRO DE PULCO AL HORNO	10,90



Mar a la

Mar a la parrilla

MAR Y TIERRA

12,90

PERFECTA COMBINACIÓN



PARRILLAS

SOLO LITRO DE PULCO AL HORNO	10,90
SOLO LITRO DE PULCO AL HORNO	10,90
SOLO LITRO DE PULCO AL HORNO	10,90
SOLO LITRO DE PULCO AL HORNO	10,90
SOLO LITRO DE PULCO AL HORNO	10,90
SOLO LITRO DE PULCO AL HORNO	10,90
SOLO LITRO DE PULCO AL HORNO	10,90
SOLO LITRO DE PULCO AL HORNO	10,90



Sandwiches y

Sandwiches y Hamburguesas

HAMBURGUESA COMPLETA

5,90

PORQUE EL SABOR ES TODO



PARRILLAS

SOLO LITRO DE PULCO AL HORNO	10,90
SOLO LITRO DE PULCO AL HORNO	10,90
SOLO LITRO DE PULCO AL HORNO	10,90
SOLO LITRO DE PULCO AL HORNO	10,90
SOLO LITRO DE PULCO AL HORNO	10,90
SOLO LITRO DE PULCO AL HORNO	10,90
SOLO LITRO DE PULCO AL HORNO	10,90
SOLO LITRO DE PULCO AL HORNO	10,90



Pastries

COCHINILLO

12,90

¡NUEVA RECETA DE JAMÓN!



ENTRITOS

SOLO LITRO DE PULCO AL HORNO	10,90
SOLO LITRO DE PULCO AL HORNO	10,90
SOLO LITRO DE PULCO AL HORNO	10,90
SOLO LITRO DE PULCO AL HORNO	10,90
SOLO LITRO DE PULCO AL HORNO	10,90
SOLO LITRO DE PULCO AL HORNO	10,90
SOLO LITRO DE PULCO AL HORNO	10,90
SOLO LITRO DE PULCO AL HORNO	10,90



PARRILLAS



Anexo 1

Sinopsis

Sinopsis



Bottero nace en el año 2008 en Ecuador de la mano del jugador de fútbol Argentino Cristian Bottero y su esposa Evelina, brindando el mejor sabor de la parrilla al carbón y comida artesanal típica de su tierra, con un toque Italiano.

La pasión por el fútbol y la gastronomía Argentino - Ecuatoriana, se conjugan en un solo lugar "Bottero - Parrilla Lounge Restaurante". Un lugar creado y adecuado para los todos quienes se apasionan por una carne a la parrilla, por las delicias del mar o unas espectaculares entradas, pastas, milanesas, pizzas, sandwich, ensaladas, postres y bebidas"



Idea Original

El presente trabajo tiene el propósito de resaltar lo que ofrece la variedad gastronómica del restaurante parrilla – café "La Casa Bottero", así como aportar información visual y detallar el valor del producto que ofrece al cliente. Diseñando un Menú, elemento el cual se utiliza como pieza clave para comunicar que el cliente desea el servicio. Se creará elementos que difundirán la marca y selección de diversa variedad de platos utilizando conceptos y estudios para lograr el objetivo deseado..

Anexo 2

Historia



► Cafè Parrilla
“La Casa Bottero”

Guía de Estilo

Anexo 3

Referencias



► Menús con correcto uso de aplicación de composición y fotografía.

Anexo 4

Diseño

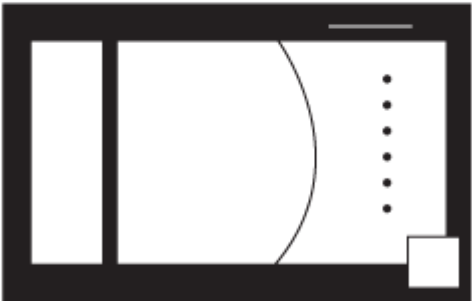


- ▶ Con las referencias correctas se enfocará en un estilo Limpio y elegante.
- ▶ Buscar la forma adecuada para dar un correcto uso de la aplicación, basado en la imagen de marca que ya tiene el restaurante.



Anexo 5

Diagramación



► Posibles formas de diagramación.

Anexo 6

Formas



Anexo 7

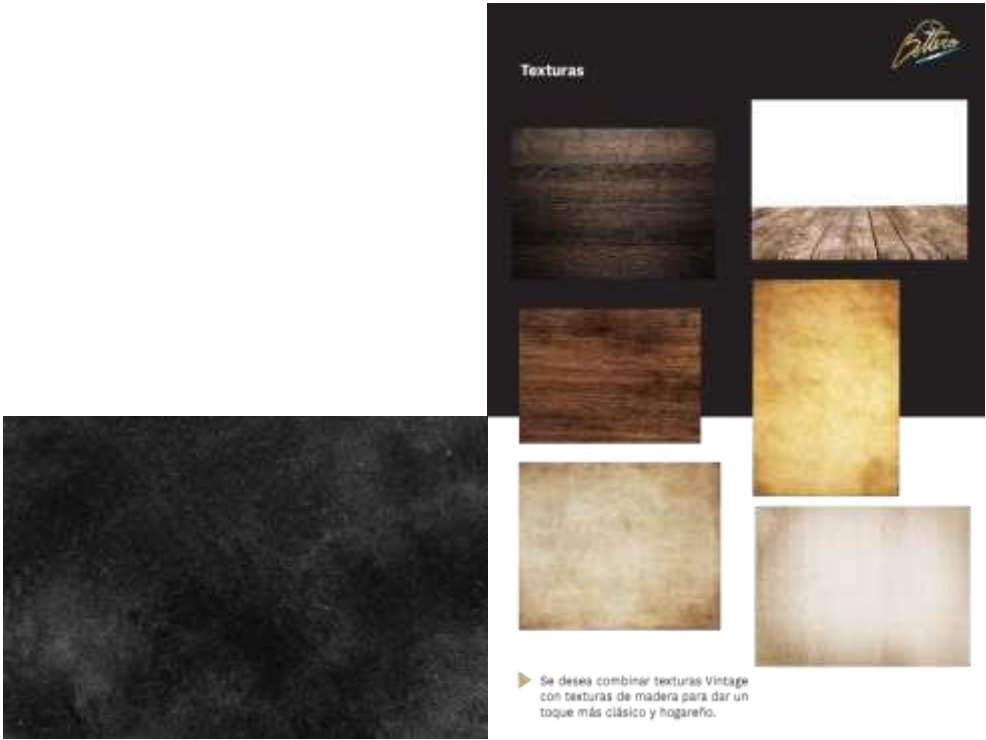
Composición Fotográfica

Composición y Técnicas de Fotografía.

► Nuevas Técnicas de fotografía para comida y la composiciones que se debe manejar.

Texturas

Anexo 8



Anexo 9



IDEAS POSIBLES

Anexo 10

Posibles Bocetos.

The sketches include a main image of a wooden platter with sliced steak and a knife, three smaller images of a bowl of soup, and a menu page sketch with various food items and a price list.

Menu

MIÉRCOLES LOS MARTES, MIÉRCOLES Y VIERNES
Cada noche que comes con nosotros
PARRILLADA LIBRE \$24.90
¡INCLUYE BOMBAS DE PATATE!

The menu board features a large image of a barbecue platter, a smaller image of a bread roll, and a soccer ball icon. The text includes the restaurant name 'Menu', the days 'MIÉRCOLES LOS MARTES, MIÉRCOLES Y VIERNES', the price '\$24.90', and the phrase '¡INCLUYE BOMBAS DE PATATE!'.

Anexo 11

HISTORIA

Evelina
Costa
CHEF MANAGER

Bottero nace en el año 2008 en Ecuador de la mano del jugador de fútbol Argentino Cristian Bottero y su esposa Evelina, brindando el mejor sabor de la parrilla al carbón y comida artesanal típica de su tierra, con un toque Italiano.

Bottero

Anexo 12

36 Familia / La cocina gourmet 3 de julio de 2011

LA COCINA GOURMET

Filet mignon con ensalada fresca.



250 g
lomo fino

1/2 tz
champiñón

1/2 tz
crema de leche

3
fetas de tocino

2 U
papas

Además, se necesita preparar papas fritas según el gusto.

1/4 cda
pimiento

1/2 U
zanahoria

Rallar zanahoria, y conseguir tomate y espinaca.

Evelina Costa de Bottero

La Casa de Bottero ofrece 46 diversos platos a la carta en los cuales las especialidades son carnes a las brasas, pasta caseras, pizzas, empanadas y sándwiches; variedad de postres y cocteles. Todos estos potajes son preparados con el auténtico sabor argentino en un agradable ambiente futbolero para disfrutar en familia. Puede degustar también, el tradicional fernet con cola negra.

Shyris N37-295 entre Telégrafo y Espectador. Teléfonos: 225 0301 y 09138 2386.



CARNE

Asar a la parrilla 250 g de lomo fino (medallón), al término deseado. Asar 3 fetas de tocino al final de la cocción de la carne. Una variante de la receta es envolver el tocino a la carne y sujetar con un palillo. Después de salpimentar, llevar al fuego moderadamente fuerte con un poco de aceite. Sellar. Incluso se puede flamear con un poco de brandy o cognac. Llevar al horno por 8 minutos a 180 grados.

SALSA

En una sartén saltear 1/2 taza champiñón fresco fileteado, agregar 1/2 taza de crema de leche y los condimentos: 1/4 cda. pimienta, sal, perejil. Espesar. Una variante de esta salsa incluye vino blanco y mantequilla. Para tener éxito en la preparación no hay que dejar de revolver la salsa constantemente, a fuego lento.

MONTAJE

En un plato colocar la carne encima el tocino y saltear con la crema de champiñón, acompañar con la ensalada al gusto y las papas fritas en cantidad generosa.

Anexo 13

¡Listos para recibirte!
Dale un vistazo a nuestro menú

Casadabottero
GABBARINI

Bottero
Parrilla • Lounge • Restaurante

(02) 225 0301 | 099 138 2386
Av. Isabel La Católica y Coruña
www.casadebottero.com

The advertisement features a bottle of Casadabottero wine with a white label and a tree illustration. To the left is a menu stand and a decorative entrance with a black wrought-iron door and a blue carpet with the Bottero logo. The background is a lush green wall with lanterns. The bottom section contains contact information and the Bottero logo.

Otros

Autorización de marca



Quito 12 de enero del 2019.

Saludos Cordiales

Estimadas autoridades Universidad de las Américas.

El establecimiento de comida “Restaurante parrilla, La Casa Bottero” de la ciudad de Quito, autorizamos al estudiante Jonathan Javier Ruíz Ríos, con ci: #1718337445, de la carrea de Animación Digital de la Universidad de las Américas, al uso de nuestra marca registrada, para ser utilizada con fines académicos, siempre y cuando no se viole ninguna ley, ya sea de términos o condiciones, que se haya acordado con el estudiante, ya que habría de por medio una fuerte sanción, por parte de los dueños del establecimiento.

Matias Bottero Gerente

Ci: 1739238941

Jonathan Ruiz

Ci: 1718337445

NOTA: Debido ante lo acontecido, por la situación ocasionada por la pandemia mundial, se requirió que una parte del trabajo (Fotografía), se haya descargado contenido de la web (Internet). Por este motivo, se ha decidido citar los siguientes recursos gráficos utilizados en este proyecto:



Figura 77 .Ensalada César. Tomado de Recetasgratis.net, 2016.



Figura 78 .Ensalada campestre. Tomado de Allrecipes.com, 2018.



Figura 79. Milanesa al horno. Tomado de [Deliciosi.com](https://www.deliciosi.com), 2016.



Figura 80. Milanesa a caballo. Tomado de [Tarasmulticulturaltabl.com](https://www.tarasmulticulturaltabl.com), 2018.



Figura 81. Evelina Bottero chef de cocina. Tomado de La Casa Bottero, 2018.



Figura 82. Sorentinos. Tomado de cocinerosargentinos.com, 2019.



Figura 83. Empanadas de queso de la casa. Tomado de La Casa Bottero, 2018.



Figura 84. Pizza napolitana. Tomado de La Casa Bottero, 2018.



Figura 85. Lasaña. Tomado de La Casa Bottero, 2018.



Figura 86. Crepes. Tomado de La Casa Bottero, 2018.



Figura 87. Bife de Chorizo. Tomado de Elgourmet.com, 2020.



Figura 88. Tomahawk. Tomado de La Casa Bottero, 2018.



Figura 89. FiletMignon. Tomado de La Casa Bottero, 2018.



Figura 90. Pollo Cordon blue. Tomado de La Casa Bottero, 2018.



Figura 91. Camarones al ajillo. Tomado de Recetascubanas.com, 2018.



Figura 92. Salmón a la parrilla. Tomado de La Casa Bottero, 2018.



Figura 93. Hamburguesa Cordobesa. Tomado de La Casa Bottero, 2018.



Figura 94. Hamburguesa completa. Tomado de La Casa Bottero, 2018.



Figura 95. Brownie con helado. Tomado de La Casa Bottero, 2018.



Figura 96. Flan. Tomado de La Casa Bottero, 2018.



Figura 97. CaffeMachiato. Tomado de Pxhere.com, 2017.



Figura 98. Limonada imperial de coco. Tomado de Laylita.com, 2019.

