

DISEÑO DE SERVICIOS

# Catador Cervecerero

Plataforma digital para la interacción entre servicios y consumidores de la Cerveza Artesanal

CONSUELO P. SANTIS ESCUDERO

Título I, II , III

Profesores Guías: Katherine Exss Cid,

Herbert Spencer González

Carrera: Diseño Gráfico

Fecha: Septiembre 2017

*e[ad] Escuela de Arquitectura y Diseño  
Pontificia Universidad Católica de Valparaíso*

## ÍNDICE

<b>05</b>	Agradecimientos
<b>07</b>	Prólogos Profesores guías
<b>11</b>	Introducción
<b>17</b>	<b>La Materia</b>
<b>19</b>	• 01 La Cerveza.
<b>33</b>	• 02 La Cerveza en Chile ingreso y masificación productiva.
<b>43</b>	• 03 Actores involucrados en Catadores Cerveceros.
<b>59</b>	<b>El Sentido</b>
<b>61</b>	• 04 Catador Cerveceros; plataforma digital para la interacción entre servicios y consumidores de la Cerveza Artesanal.
<b>67</b>	• 05 Arquitectura e interacción de navegación de Catador Cerveceros
<b>77</b>	• 06 Definición de jerarquías gráficas.
<b>105</b>	• 07 Diseño de interfaz de Catador Cerveceros.
<b>141</b>	• 08 Cierre de proyecto Catador Cerveceros.
<b>147</b>	Colofón

## AGRADECIMIENTOS

A los diferentes cerveceros artesanales, dueños de bares y restaurantes, en especial a Cervecería Coda, quienes me apoyaron y creyeron en Catador Cervezero participando activamente desde la ideación del mismo hasta resolver dudas técnicas de cervecería.

A mi familia, en especial a mis padres Paula y Juan Ramón que durante todo este proceso me apoyaron por completo para que pudiera lograr mis metas y creer en todo momento que estas eran posibles y no lejanas.

A mis amigos Kim, Juan Pablo y Cristian quienes me han acompañado durante todo el proceso universitario, siempre alentándome, creyendo en mis ideas y también convenciéndome de ellas y por último a Rubén quien me ha apoyado durante todo el proceso, ayudándome, creyendo en mis ideas y dándome ánimos para poder sacar todo adelante de mejor forma.

Mis agradecimientos,  
*Consuelo Santis Escudero*

# La búsqueda por el diseño centrado en el valor

En el contexto del diseño en empresas, las directrices de los proyectos suelen ser definidas por los grandes tomadores de decisiones, jefes y gerentes que conocen de cerca su negocio y que frecuentemente son escépticos a nuevas metodologías para la innovación. Bajo este escenario, el diseño centrado en el usuario (DCU) ha entrado con fuerza como principal argumento que contrasta la visión negocio-céntrica tradicional.

Por más de 10 años, se ha consolidado una comunidad de diseñadores y otros profesionales que fervientemente se ha encargado de incorporar a los usuarios finales de productos y servicios, en las metodologías de diseño e innovación. Esto ha traído muchísimos beneficios en cuanto a mejoras en la usabilidad y creación de mejores experiencias con los servicios. Sin embargo poner la experiencia de los usuarios al centro no parece ser la única solución para asegurar el éxito de un negocio.

Al diseñar para la experiencia y diseñar servicios sobre todo, el enfoque debe estar ubicado en el concepto de Valor<sup>1</sup>, no únicamente en la visión del negocio, ni únicamente en los usuarios. De acuerdo a Jim Kalbach (2016), la creación de valor yace en la intersección de la interacción humana y la oferta de las organizaciones<sup>2</sup>. En el fondo se trata evitar la confrontación entre 2 puntos de vista típicamente opuestos, y de conectar en cambio a ambos: Los objetivos del negocio y el diseño centrado en las personas.

<sup>1</sup> McMullin, J. 2003. Searching for the center of design. Boxes & Arrows.

<sup>2</sup> Kalbach, J. 2016. Mapping Experiences. O'Reilly Media Inc.

Los diseñadores son fundamentales para ese desafío y es necesario que estén preparados para ser importantes intermediarios entre usuarios finales y altos ejecutivos. El objetivo final y el gran motivador es lograr alinear las diferentes visiones involucradas en la realización de nuevos productos o servicios, entendiendo que sólo diseñar centrado en los usuarios, es insuficiente en la industria actual. Debemos apuntar a tener una perspectiva balanceada y conciliadora entre las diferentes partes y reconocer la importancia de cada cual.

Katherine Exss Cid

# Prólogo

El proyecto que Consuelo nos trae, se origina en un autoencargo fruto de una motivación e interés personal. Lo que ella estudia es la industria cervecera en Chile como fenómeno multidimensional, desde su historia y códigos culturales hasta los aspectos agrícolas y técnicos involucrados, así como los actores y las interacciones implícitas. Ella fundamenta este proyecto desde el sentido cultural identitario que ha tenido esta industria, no tan valorada o visible, en nuestro país y en nuestra región.

El foco del trabajo fue puesto en la industria artesanal a menor escala, más especializada y particular en su oferta. Su estudio comenzó con un levantamiento histórico de la región y avanzó hacia un conocimiento en profundidad de la actividad de productores y distribuidores.

Lo que en un principio se definió como una ruta cervecera en la región de Valparaíso, poco a poco se transformó en una aplicación orientada a conectar a los productores artesanales, los locales con los catadores de cerveza, para de este modo promover las ventas y dar a conocer a la nutrida oferta de las pequeñas marcas, promoviendo las dimensión social y festiva asociada al consumo de cerveza.

Herbert Spencer González

# Introducción

## INTRODUCCIÓN

Este proyecto aborda problemas comunicacionales y de conocimiento que existen entre Productores, Distribuidores y Consumidores de Cerveza Artesanal en el país, centrando la investigación y propuesta en el Gran Valparaíso. Es un proyecto escalable, donde se identifica como poder solucionar y potenciar la cultura cervecera.

Al término de la primera etapa de investigación, se propone la plataforma digital Catadores Cerveceros. Este trabajo consiste en el diseño de un nuevo servicio que busca generar la interacción entre Productores de cerveza artesanal, distribuidores y consumidores diseñando la arquitectura de información e interfaz de la plataforma.

### **Vinculación con el medio**

Los motivos de los fenómenos sociales y económicos son múltiples y el fenómeno de la cerveza artesanal deja en claro que hoy, más que una bebida alcohólica, es un sinónimo de convivencia, de cultura, de tradición e innovación y arte. Estimula los cinco sentidos, permite disfrutar compartiendo y, en definitiva, se trata de un producto capaz de generar experiencias turísticas innovadoras, para un público cada vez más amplio, interesado y familiarizado con las propias fuentes del cómo se realizan los productos.

El turismo del vino y de la cerveza ha dejado de ser una posibilidad y se ha convertido en los últimos años en una realidad, como La Ruta del Vino en la VI región, la cerveza a nivel nacional, especialmente en el ámbito urbano, se está desarrollando como una alternativa por la que apuestan cada vez más, empresarios y turistas.

### **Reconocimiento del problema**

Durante la fase de investigación se levanta la relación entre la Cerveza y el Gran Valparaíso a nivel histórico y el resurgimiento de los Micro Cerveceros que en la actualidad, se ven afectados a nivel de ventas por falta de plataformas comunicacionales con consumidores. Además se realiza un levantamiento de la paleta gráfica actual de las Micro Cervecerías de la Región y un estudio acerca de la Cerveza en sí.

En esta situación se abre una oportunidad de diseño para solucionar los problemas comunicacionales que disminuyen las ventas de los Micro Cerveceros, además de ser una “vitrina” para los distribuidores minoritarios de cerveza artesanal.

En una segunda fase, se apunta a construir una plataforma capaz de ser exposición para aumentar ventas y generar relaciones económicas entre los Productos y Distribuidores. Mientras que se busca generar que los Consumidores de Cerveza Artesanal puedan conocer dónde consumirla y comprarla.

### **Estado actual y viabilidad del proyecto**

Este proyecto, en su estado actual, construye una vitrina social y comunicacional para Productores y micro Distribuidores de Cerveza Artesanal buscando aumentar sus ventas. De igual manera se construye la posibilidad de que los Consumidores puedan conocer lugares de consumo o venta directa, además de permitirles visualizar diferentes tipos de cerveza a través de la plataforma.

Desde sus comienzos el proyecto nace con la idea de ser un emprendimiento posterior. De esta forma durante la ideación y trabajo del mismo se crean lineamientos estratégicos para generar ganancias a partir de la plataforma y ser un apoyo a la cultura cervecera.

# La **Materia**

LA MATERIA

# La **Cerveza**

# 01

CAPÍTULO

UNO

# La Cerveza

Cerveza proviene del latín cervesia, bebida alcohólica que se fabrica a partir de la germinación de granos cereales que se fermentan en agua con levadura, aromatizados en su mayoría con lúpulo. De ella se conocen múltiples variantes con una amplia gama de matices debidos a las diferentes formas de elaboración y a los ingredientes utilizados.

La cerveza es la ancestral bebida milenaria, seguramente la primer bebida alcohólica del mundo, que a lo largo de los años ha ampliado sus estilos y ha llegado a establecer sus principales ingredientes base para su elaboración: agua, cebada malteada, lúpulo y levadura.<sup>3</sup>

Al igual que el vino, la cerveza se elabora mediante la fermentación, es decir, usando levadura para convertir el azúcar en alcohol. En el caso de la mayoría de las cervezas, el azúcar procede de la cebada, pero sólo después de haberla malteado. Esta técnica permite que los granos germinen {lo que transforma el almidón en azúcar} antes de detener el proceso tostándose en un horno. A continuación, se muelen para permitir la extracción de sus azúcares y se dejan en remojo en agua a una temperatura y tiempo determinado. El proceso se conoce como maceración o remojo.<sup>4</sup>

<sup>3</sup> ¿Qué es la cerveza?, Cultura, Crónicas de Malta, <http://www.cronicasdemalta.com/qu-es-la-cerveza/>

<sup>4</sup> ¿Cómo se hace la cerveza?, Elaboración propia, haga cerveza, vino, sidra y otras bebidas caseras, Nick Moyle y Richard Hood.

## Ingredientes de la Cerveza



### El agua

El elemento base indispensable de la cerveza, sin agua no hay vida y sin agua no hay cerveza. El agua es de mucha importancia debido a que es lo que mayormente constituye (85-92%) la cerveza; se puede decir que el agua es lo que termina por definir el sabor del estilo de la cerveza, ya que el agua con alto contenido de minerales tiende a dar resultados distintos al agua baja en minerales. Se busca que las aguas contengan calcio, sulfatos y cloruros. El calcio aumenta la extracción de la malta y el lúpulo durante la maceración y la cocción, y rebaja el color y opacidad de la cerveza. El cobre, magnesio y zinc, inhiben la floculación de la levadura. Por otra parte los sulfatos en el agua refuerzan la amargura y la sequedad del lúpulo, los cloruros ayudan a una mejor textura y refuerzan su dulzura. El agua en la cerveza se procura que siempre sea potable.



## Cebadas Malteadas

Las cebadas son la principal fuente de azúcares, de color y cuerpo de la cerveza. Antes de poder usar las cebadas éstas tienen que haber pasado por un proceso denominado malteado, que consiste en humedecer el cereal para provocar la germinación, al presentarse la germinación las enzimas favorecen la transmisión del almidón en azúcar. El cereal es secado para detener la germinación del grano.

Las cebadas malteadas posteriormente son tostadas en distintos grados, los cuales influyen en el sabor, color y aroma de la cerveza. Las maltas pálidas causan notas suaves a pan en la cerveza, las maltas acarameladas presentan notas dulces y un color ámbar. Las maltas tostadas destacan notas a chocolate, café y tostado con un tono oscuro.



## Levadura

Es un microorganismo unicelular el cual es el responsable de la creación de la cerveza, mucha gente lo considera "el alma" de la cerveza, ya que en un principio de manera "milagrosa" se creaba la cerveza debido a la falta de tecnología en tiempos medievales, la levadura se encontraba en el ambiente y la "magia" se daba. Este particular microorganismo unicelular convierte los azúcares fermentables en alcohol y dióxido de carbono, lo que hace posible la creación de la cerveza. La tecnología ha jugado un papel muy importante en el proceso de la cerveza, ya que los laboratorios han podido encontrar distintas cepas de levadura, las cuales otorgan diferentes características a la cerveza. Estas características provienen de distintos subproductos de la fermentación como esteroides, fenoles, diacetilo y sulfuros.



## Lúpulo

El lúpulo favorece la actividad de la levadura de malteado y es el elemento que da el amargor, el sabor, el aroma y que también ayuda a la preservación de la cerveza. El lúpulo utilizado para la cerveza es de la flor hembra sin fecundar y éste puede usarse en distintas presentaciones: aceites de lúpulo, pellets o natural en flor. Agregar lúpulo en cualquiera de sus presentaciones cumplen la función, sin embargo, cada una tiene sus ventajas y desventajas.

Existen muchas variedades de lúpulos, las cuales poseen un rango muy amplio de características que otorgan notas florales, cítricas, sabor a pino, a tierra e intensidades de amargura. El lúpulo puede agregarse en distintos momentos durante la preparación de la cerveza.<sup>5</sup>

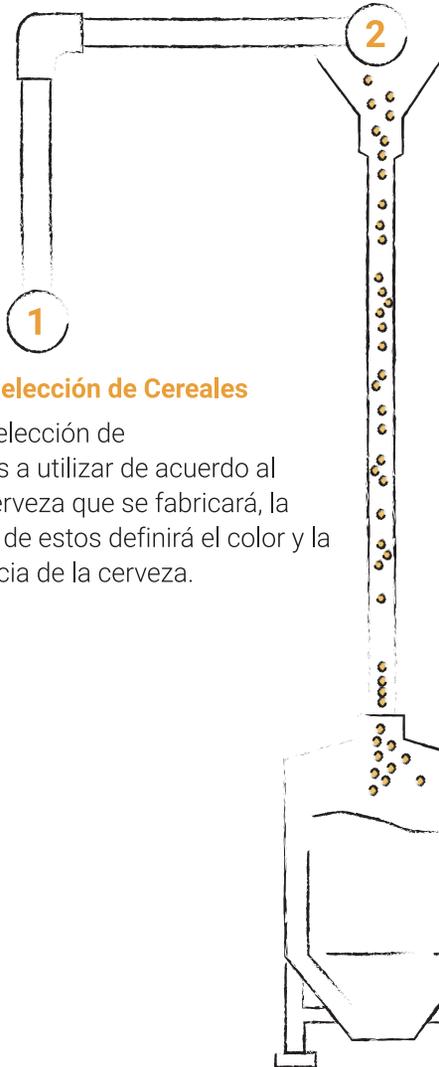
<sup>5</sup> ¿Qué es la cerveza?, Cultura, Crónicas de Malta, <http://www.cronicasdemalta.com/ques-la-cerveza/>

## Proceso de elaboración



### Mezcla y selección de Cereales

Mezcla y selección de los cereales a utilizar de acuerdo al estilo de cerveza que se fabricará, la proporción de estos definirá el color y la transparencia de la cerveza.



### Molienda

Los cereales seleccionados son pasados por un molino o un moedor que chanca el grano con el fin de exponer su interior lleno de almidones.

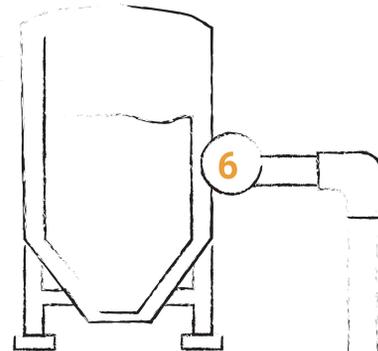
### Maceración

Los granos de cereal son depositados en un estanque macerador y se sumergen en agua caliente para activar los procesos enzimáticos que transformarán los almidones en azúcares fermentables, desde este punto esta mezcla se pasa a llamar Mosto.



### Envasado

Las cervezas más artesanas son envasadas con adiciones de azúcar (o de mosto) y de levadura fresca. Esto provoca una segunda fermentación en la botella, responsable de la efervescencia de la cerveza.



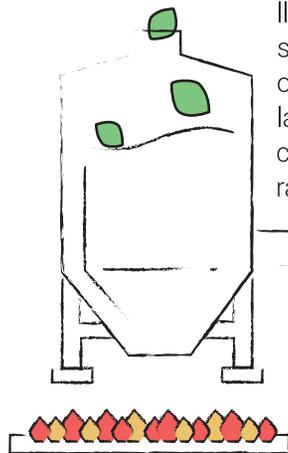
### Fermentación

En el fermentador el mosto es inoculado con la levadura y luego de aproximadamente 7 días éstas se transformarán en azúcares fermentables en alcohol y  $\text{Co}_2$ . Luego, la cerveza se deja reposar durante 7 días más para que sus cualidades se establezca y se clarifique naturalmente

4

### Cocción

El Mosto se transfiere al estanque de cocción donde se lleva a un proceso de ebullición y se agregan los lúpulos que le otorgan amargor, sabor y aroma a la cerveza. El mosto es un caldo de cultivo que puede infectarse rápidamente.



5

### Enfriado

Al no poderse agregar la levadura a temperaturas superiores a los  $35^\circ \text{C}$ , y para evitar que cualquier microorganismo ingresa al mosto, se enfría lo más rápido posible.



## Tipos de Cerveza

Existe un sin fin de subcategorías de Cerveza, pero como ya hemos mencionado lo que más importará será el tipo y grado de fermentación que se le da a la levadura, en este sentido podemos encontrar dos grandes tipos de familias.

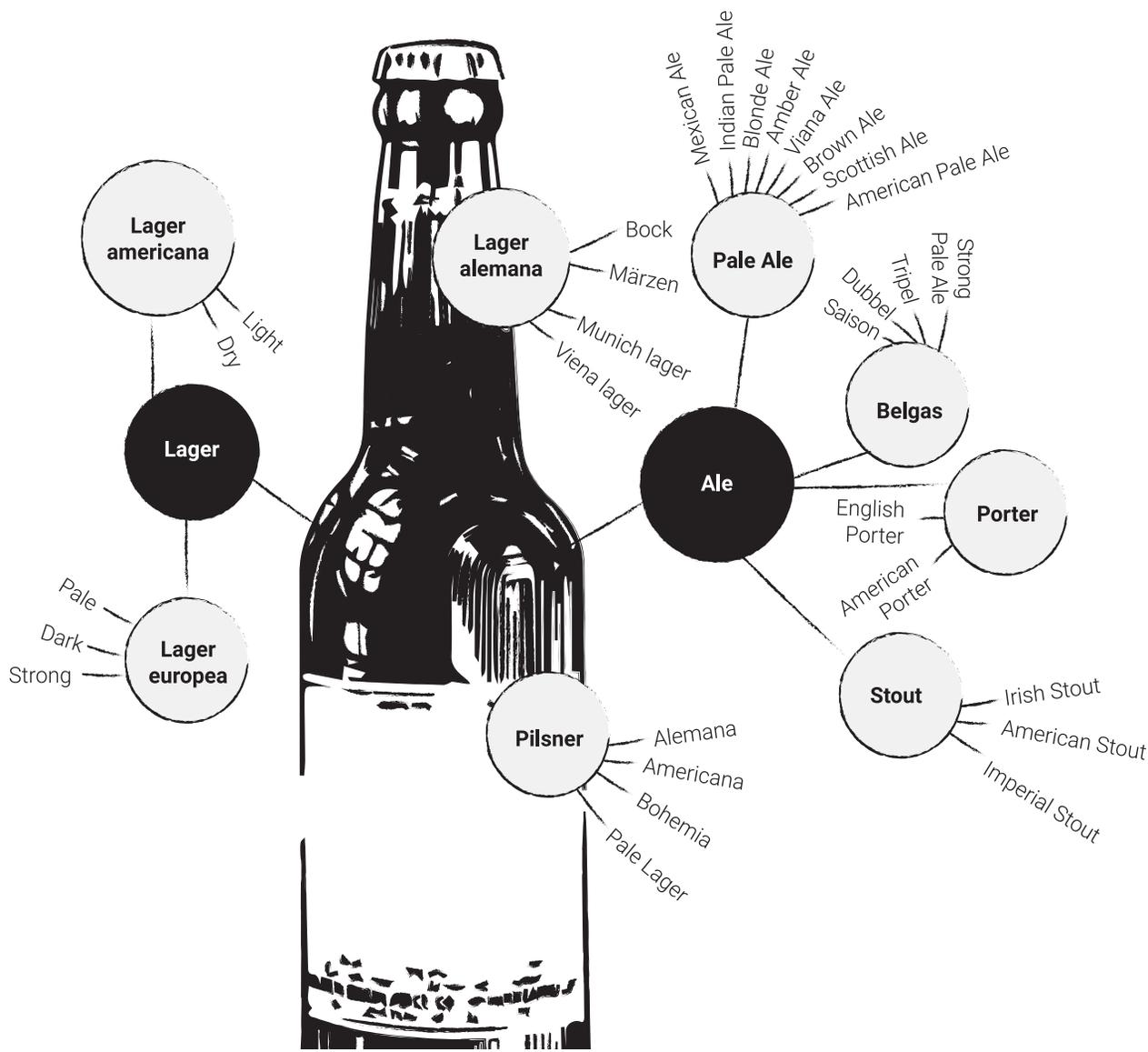
### Ale

Esta cerveza tiene la característica de tener una fermentación alta (la fermentación sucede arriba), estas cervezas tienden a tener una fermentación rápida debido a la temperatura, según el tipo de levadura Ale podemos encontrar una gran variedad de sabores y aromas frutales y florales en la cerveza. Las levaduras Ale trabajan en temperaturas frescas.

<sup>6</sup>Ale, Lager, Cultura, estilos de cerveza; <http://www.cronicasdemalta.com/tipos-y-estilos-de-cerveza/>

### Lager

La palabra Lager proviene del alemán lagern que significa "guardar". La fermentación en las lager es baja (la fermentación sucede abajo) y las levaduras trabajan más lento debido a la temperatura alrededor de los 34°F, por lo mismo tienden a reposar durante más tiempo en temperatura baja para su maduración. Las levaduras lager tienden a producir menos rango de sabores y aromas. Las levaduras lager trabajan a baja temperatura.<sup>6</sup>



## Receta de Cerveza básica

Si lo que desea es una cerveza, económica y fácil de hacer, ésta es su receta, la mayoría de los elaboradores serios se burlarán del empleo de azúcar, en especial en tal cantidad, pero eso supone una ventaja para el principiante: además de darle a sus brebaje una graduación alcohólica óptima y de bajo coste, permitirá a sus paladar degustar una cerveza en su forma más simple.

### Ingredientes:

- 450 g de extracto de malta líquido (claro o ámbar).
- 1 puñado de lúpulo amargo (15 g).
- 220 g de azúcar.
- Levadura para ale o de fermentación alta.
- ½ cucharadita de azúcar por botella, para carbonatar

### Proceso:

- 1.** Esterilice todo el equipo. Hierva 2,25 litros de agua, vierta en un recipiente hermético y déjela enfriar en el frigorífico.
- 2.** Caliente 2,25 litros de agua en un olla grande, eche el extracto de malta y revuelva hasta que se haya disuelto.

- 3.** Llévelo a ebullición hasta que el líquido borbotee con rapidez. Baje la temperatura para que no se desborde, vuelva a subir el fuego y repita el proceso hasta que cese el burbujeo rápido.
- 4.** Añade el lúpulo y el azúcar, tape un poco la olla y deje que hierva a fuego lento 45 minutos. Vierta el agua refrigerada en varias tandas, revuelva con fuerza y déjelo enfriar.
- 5.** Cuele el líquido en el recipiente de fermentación y agregue la levadura según las instrucciones del envase. Si usa una garrafa, coloque el borboteador, si usa un cubo, cúbrelo con una tapa dejando una pequeña abertura para que escape el gas. Guárdelo en un lugar cálido, idealmente entre 15 y 24°.
- 6.** Una vez finalizada la fermentación (por lo general, al cabo de 1 o 2 semanas), el líquido ya estará listo para ser embotellado. Esterilice las botellas e introduzca ½ cucharadita de azúcar en cada una. Con cuidado, vaya llenándolas con la manguera de sifón, deteniéndose antes de llegar a la capa del sedimento depositada en el fondo del fermentador.
- 7.** Coloque los tapones en las botellas y agítarlas con suavidad para disolver el azúcar. Guárdalas un par de días en un lugar cálido para que empiecen a carbonatar y después déjelas madurar al menos 1 semana en un lugar más fresco.<sup>7</sup>

<sup>7</sup>Elaboración propia, haga cerveza, vino, sidra y otras bebidas caseras, Nick Moyle y Richard Hood.

LA MATERIA

La **Cerveza** en Chile  
**ingreso y masificación**  
productiva

02

CAPÍTULO

DOS

# La cerveza en Chile

## Ingreso y masificación productiva

Cuando hablamos de la cerveza en Chile debemos saber que este consumo llegó de forma directa con la apertura de los puertos al comercio extranjero. Durante la Independencia de Chile, ésta era importada, es a partir de 1822 que se tiene registro de la primera cervecería ubicada en Santiago, específicamente en el barrio la Chimba (actual Barrio Independencia).

La espumosa cerveza es el líquido de moda. Su consumo venía señalando desde la apertura de los puertos chilenos al comercio extranjero, pero sólo en 1822 podemos dar testimonio de su preparación en Chile, pues María Graham al describir la Chimba de Santiago, la hace famosa “por su bien montada cervecería.”<sup>8</sup>

A partir de 1825 que hay registro de la primera Cervecería en Valparaíso, ésta tenía como dueño a Andrés Blest y se ubicó en la Plaza del Orden, cerca del muelle Villaurrutia, (Cerca de Plaza Anibal Pinto actualmente) y utilizaba la Cueva del Chivato ubicada bajo Cerro Concepción para enfriar la producción de cervezas, además ésta se vendía en calle de Santo Domingo en Santiago centro, según un aviso del Telégrafo Comercial. Actualmente la receta original de esta cerveza es utilizada por Casa Cervecería Altamira.

A días de haber llegado al viejo puerto de Valparaíso da cuenta de la inexistencia de la cerveza y con el alma emprendedora que caracteriza a los inmigrantes,

<sup>8</sup> Párrafo 1, página 1, Una bebida moderna: la cerveza en Chile en el siglo XIX, Juan Ricardo Couyoumdjian, Instituto de Historia Pontificia Universidad Católica de Chile.

decide comenzar a embotellar su propia cerveza...<sup>9</sup>

Es a partir de este hecho que es posible hablar de una identidad cervecera en la Ciudad. Pudiendo establecer que la producción de cerveza en la zona se vuelve un negocio emergente y por el momento rentable, por lo que es posible encontrar registro de diferentes cervecerías de inmigrantes entre 1849 y 1891.

Siendo la Cervecería de Plagmann una de las más importantes de la época, de igual forma es dentro de este periodo de tiempo que las conexiones marítimas con el total del país comienzan a ser más accesibles para los grandes comerciantes, permitiendo que en 1877 Andwanter Hermanos pudiera anunciar el primer depósito de venta de esta cerveza proveniente de Valdivia en Valparaíso (actual Cervecería kunstmann) Es en 1891 que se inaugura la Cervecería de Hoffman y Ribbeck en Limache, la que será considerada como un hito dentro de la historia de Chile.

Cervecería Anwandter, fundada en 1851 por Karl August Wilhelm Paschen Anwandter Fick (1801-1889), un colono alemán que había arribado a Chile en 1850 y quien algunos años antes, en su casa particular, había comenzado a producir cerveza en forma artesanal para consumo familiar.

Según los relatos posteriores de su hijo Richard Anwandter, esta producción casera se habría originado debido al fuerte anhelo de su madre por volver a probar una cerveza, la bebida favorita de los alemanes... Anwandter puso manos a la obra para elaborar la primera cerveza de Valdivia, con una producción inicial que sólo

<sup>9</sup> Párrafo 2, página 1, Una bebida moderna: la cerveza en Chile en el siglo XIX | Juan Ricardo Couyoumdjian, Instituto de Historio Pontificia Universidad Católica de Chile.

alcanzaba a 18 botellas al mes, suficiente para el consumo personal en el entorno de su familia.<sup>10</sup>

Además es necesario mencionar que dentro del mismo año la Cervecería Plagman y Cía se asocia con Hoffman y Ribbeck debido a una inminente quiebra por parte de los últimos, conformándose de esta forma la Fábrica Nacional de Cerveza.

Desde este punto la Fábrica Nacional de la Cerveza controlada en su mayoría por Hoffman y Ribbeck comienza a absorber a la gran mayoría de las cervecerías de la zona. Pudiendo destacar las Cervecerías de Cousiño y Ebner en 1900 y 1906 respectivamente y posteriormente pasándose a llamar Compañía de Cervecerías Unidas. (C.C.U)

En 1916 la CCU adquiere la fábrica de Andrés Ebner en Valparaíso, que se encontraba controlada por Cousiño, la compra más significativa para para CCU es del paquete mayoritario de acciones de la Compañía Cervecera de Valdivia (Anwandter), que tras el mega terremoto de 1960 y posterior incendio de la fábrica. Además de la absorción de las grandes cervecerías de Talca y Concepción en 1923.

Durante la década del 30 casi toda la cerveza y bebidas gaseosas producidas en Chile provenían de las plantas de la Compañía de Cervecerías Unidas".<sup>11</sup>

<sup>10</sup> Historia de la cerveza en Chile cervecería Anwandter de Valdivia, 2016, The Beer Times, <https://www.thebeertimes.com/2016/12/06/historia-de-la-cerveza-en-chile-cerveceria-anwandter-de-valdivia/>

<sup>11</sup> Kirsch, op. cit., 119-120, 188-189; Bernedo, "Los industriales...", 20.

La modernización y la concentración de la industria cervecera fue mejorando la posición de esta bebida en relación con la chicha, producto de elaboración más bien artesanal y local. El mayor consumo de cerveza en el norte salitrero, el sur alemán y las zonas urbanas esto último difícil de cuantificar \_ confirman los planteamientos de Bauer respecto de su carácter "moderno"....Sin embargo, por esta misma masificación y difusión de su consumo a lo largo del siglo XIX, se va perdiendo esta asociación con lo extranjero. La cerveza deja de ser una bebida exclusiva y con ello desaparece su carácter de diferenciador social y cultural.<sup>12</sup>

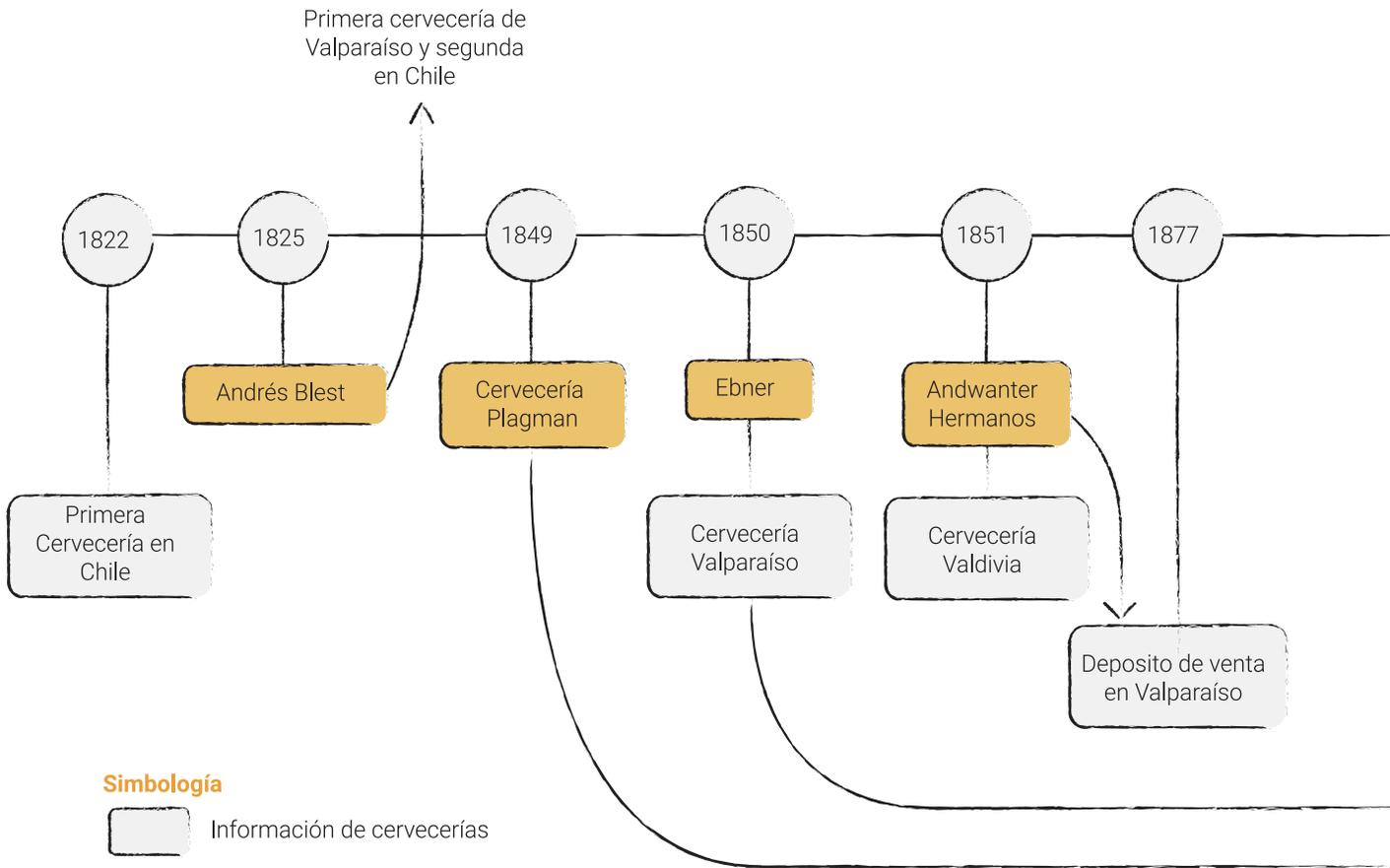
Hace algunos años, principios de 2000, ha recommenzado en Chile un desarrollo de microcervecerías que buscan mejores calidades y nuevas variedades para el consumidor, tratando de romper este monopolio cervecero. Aunque es un proceso muy lento, y que abarca un mercado aún muy pequeño, es de esperar que el público vea y sienta las notables diferencias que existen entre resultados industriales y artesanales. De esta forma le daremos a la cerveza el rol que realmente merece: ser un alimento que nos puede acompañar en cualquier época y momento del año.<sup>13</sup>

<sup>12</sup> Párrafo final, Una bebida moderna: la cerveza en Chile en el siglo XIX , Juan Ricardo Couyoumdjian, Instituto de Historia Pontificia Universidad Católica de Chile.

<sup>13</sup> Breve historia de la cerveza en Chile, Ernesto Riquelme Cifuentes: Ingeniero Agrónomo; maestro cervecero SOMA, Arturo Figueroa Román. Licenciado en historia, Tomo Cerveza, <http://www.tomocerveza.cl/industria/breve-historia-de-la-cerveza-en-chile/>

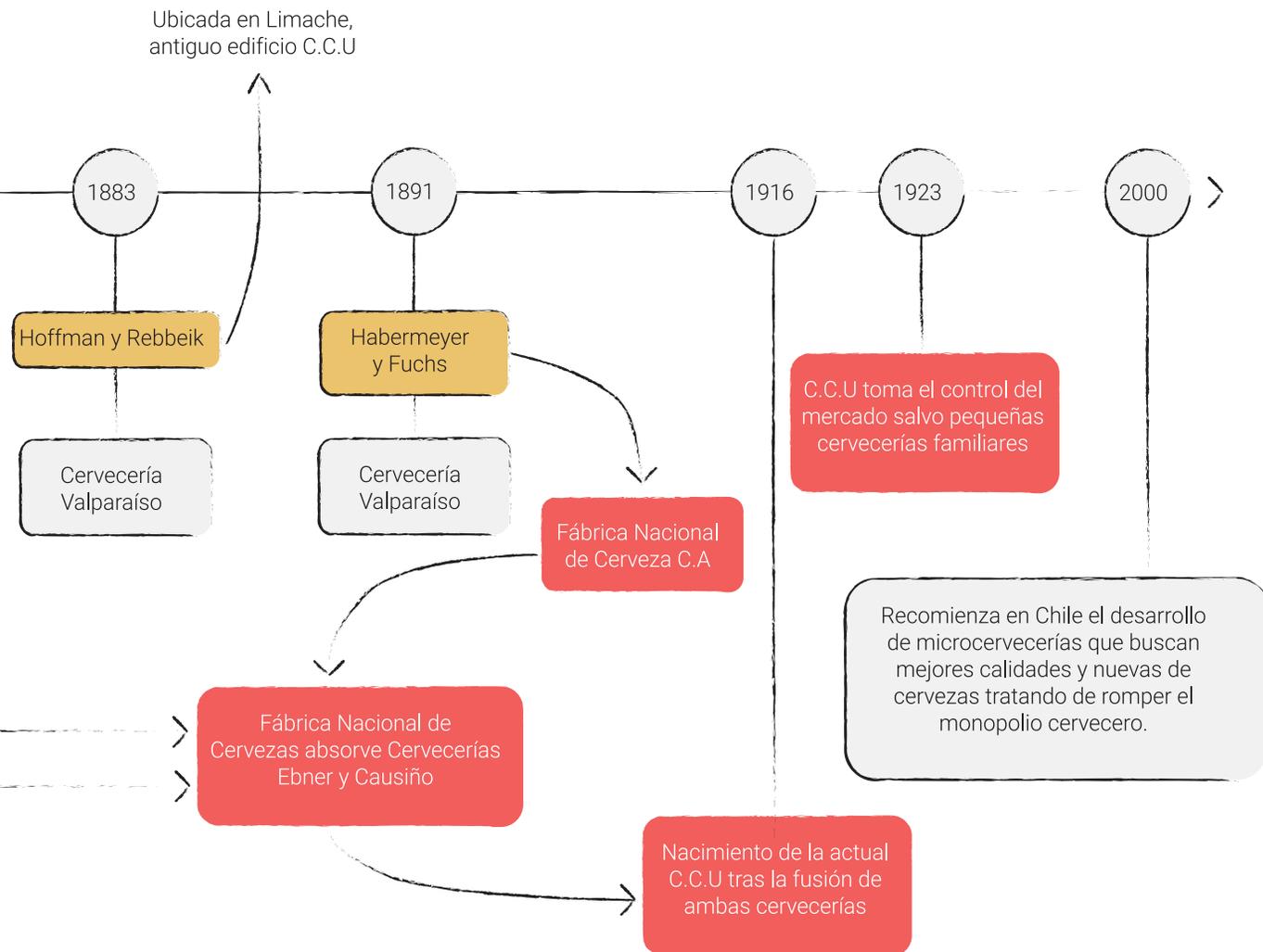
Línea de tiempo

**Ingreso y masificación productiva de la cerveza en Chile en especial en la Región de Valparaíso**



**Simbología**

- Información de cervecerías
- Nombre o propietario(s) de una cervecería
- Fusiones o absorciones de cervecerías por C.C.U

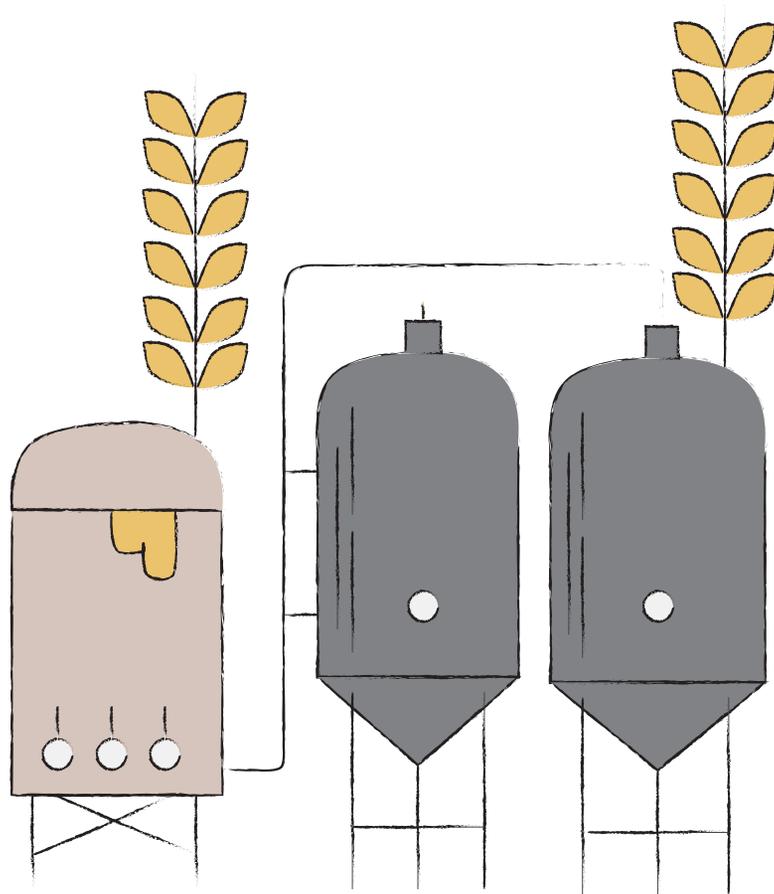


LA MATERIA

# **Actores involucrados** en Catadores Cerveceros

# 03

CAPÍTULO



TRES

## Productores de Cerveza

Dentro del país existe una amplia gama de fabricantes de cervezas, las que podemos dividir en dos grandes bloques : Artesanales e industriales.

Dentro de las industriales encontramos a:

- Cervecerías Chile
- Compañía de Cervecerías Unidas (CCU)

Ambas mueven el total del mercado industrial de productores e importadores en el rubro dentro del país.

Por otro lado el llamado mundo de microcerveceros o productores artesanales de cerveza, se ha visto sumergido en un aumento significativo en los últimos años, donde en la actualidad según la Asociación de Productores de Cerveza de Chile (Achechi) llega alrededor de 300 microempresas.

Además es un hecho importante destacar que durante el 2015 la producción rondó en el 1% de la producción total del rubro, que actualmente y desde 1930 es producida en su mayoría por C.C.U y Cervecerías Chile. Según la encuesta a Cerveceros Artesanales realizada por Acechi ( Asociación Cerveceros de Chile) a más de 30 productores del rubro, se puede destacar que el 63% de los encuestados produce cerveza de manera formal desde hace menos de cinco años, mientras que un 11% lleva más de una década en el rubro, donde por motivos del aumento significativo de la oferta cada productor ha tenido que

poner capital dentro de sus negocios para poder destacar dentro de la competencia en el último año.

La expectativa de crecimiento en el volumen de producción es otro elemento que destaca en el estudio. Un 55% de los cerveceros sitúa su nivel de producción entre los 100 y los 50.000 litros anuales. Sin embargo, sólo un 23% espera mantenerse en dicho rango en tres años más, el 47% de los consultados espera llegar a niveles de producción que fluctúan entre 50.001 y 200.000 litros anuales.

Sin embargo, los productores comentan que aunque las cifras son altas, siguen estando en la media esperada, esto por falta de Cultura Cervecera y el encasillamiento que se le da al producto bajo circunstancias específicas. En este sentido el 64% de los pequeños cerveceros menciona este punto como una de las principales oportunidades para expandir las ventas y continuar ampliando la industria.

La creación de cervecerías locales, con una distribución acotada a sus zonas de fabricación, que representen el espíritu en donde se desenvuelven y generen un vínculo con la cultura gastronómica y los atributos turísticos del entorno, es un modelo de negocio que pareciera ser hacia dónde apuntaría el futuro de la industria cervecera especializada en nuestro país. <sup>13</sup>

Si bien, existen al menos 300 Cerveceros artesanales los podemos dividir en 3 grandes grupos de acuerdo a su nivel de producción y el tipo de consumidores al

<sup>13</sup> Encuesta a productores de cerveza artesanal, Acechi. <http://www.acechi.cl/home/encuesta-a-cerveceros-artesanales-la-clave-para-el-desarrollo-radicaria-en-la-produccion-de-cervezas-locales-vinculadas-al-turismo-y-la-gastronomia/>

que apuntan.

### **1. Cervecerías caseras**

Sin inicio de actividades comerciales, ni permisos legales, donde su producción se realiza a baja escala y se han dado a conocer mayormente por recomendaciones entre consumidores.

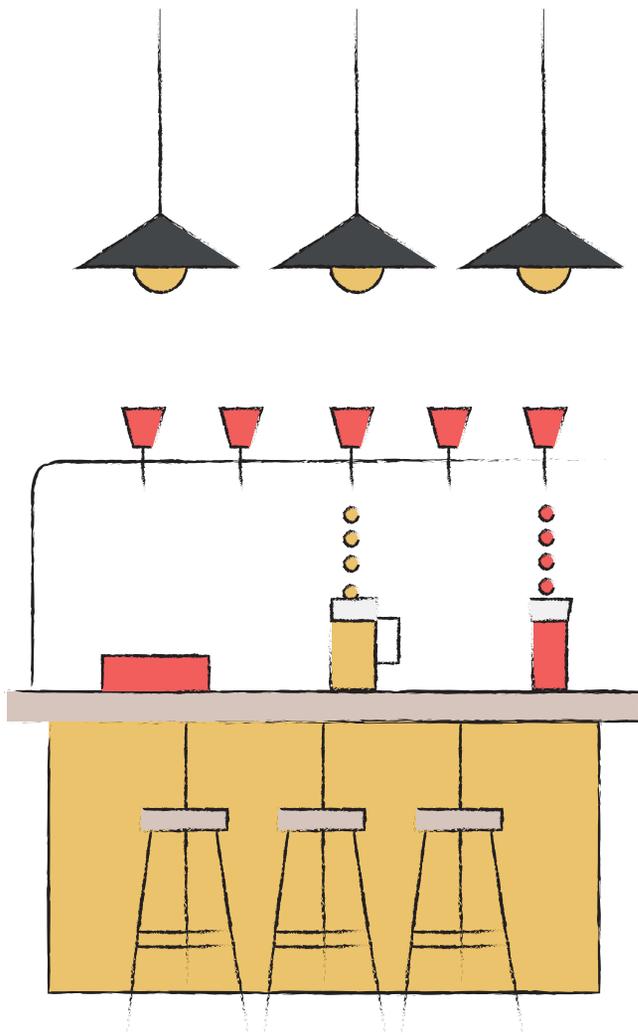
### **2. Cervecerías en crecimiento**

Alrededor de 700 cervezas embotelladas mensualmente, Son aquellos que buscan hacer un negocio de la producción y venta de cerveza, en su gran mayoría hacen uso de sitios web y redes sociales (Facebook e instagram) para vender y encontrar nuevos distribuidores, se sostienen en una relación de buscar distribuidores puerta a puerta para incrementar sus ganancias.

### **3. Alta venta**

Negocios ya establecidos con alto nivel de venta que no requieren ir de puerta en puerta vendiendo sus productos ni mayor uso de publicidad. Se encuentran centrados netamente en la producción para responder a su alta demanda.

Catadores cerveceros busca ser una vitrina comercial de gran impacto para los segundos, es decir, Cervecerías en Crecimiento.



## Distribuidores

Los distribuidores son empresas y organizaciones que facilitan la relación entre los productores y consumidores. Si bien cuando hablamos del mercado de Cerveza Chileno hemos podido observar dos tipos de productores de cerveza industriales y artesanales.

Los productores industriales se encuentran con una venta consolidada en el país por lo que poseen sus propios medios de distribución. Mientras que las Cervecerías Artesanales requieren realizar ventas directas a distribuidores minoritarios y negociaciones.

Dentro de Catadores Cerveceros se incluirán solo los distribuidores de tipo minoritario restaurantes, bares, botillerías y pubs.

## Consumidores

Los consumidores son la demanda dentro de Catadores Cerveceros, son personas mayores de 18 años bebedoras de cerveza artesanal, tanto en lugares públicos como privados, pudiendo establecer que son tanto residentes como turistas que llegan a la zona.

Según la última encuesta realizada por Tomo Cerveza durante Junio y Julio del 2017 llegaron a mil personas mediante redes sociales,y, fue posible observar, a través de encuestas, que el público que consume cerveza artesanal tiene entre 25 y 44 años. Este segmento representa el 81,7 % de las respuestas y en su gran mayoría son Hombres.<sup>14</sup>

De igual manera se les preguntó a los encuestados ¿Por qué compran cerveza artesanal? donde es posible observar que las respuestas son en orden de importancia:

- 1.** La cerveza artesanal tiene mejor sabor (83,6%)
- 2.** Existe una mayor variedad de estilos (57,6%)
- 3.** La calidad de sus ingredientes es mejor (46,6%)
- 4.** Para probar cosas nuevas (37,4%)

<sup>14</sup> Encuesta de percepción de cerveza artesanal en Chile 2017, Tomo Cerveza, <http://www.tomocerveza.cl/noticias/encuesta-de-percepcion-de-cerveza-artesanal-en-chile-2017/>

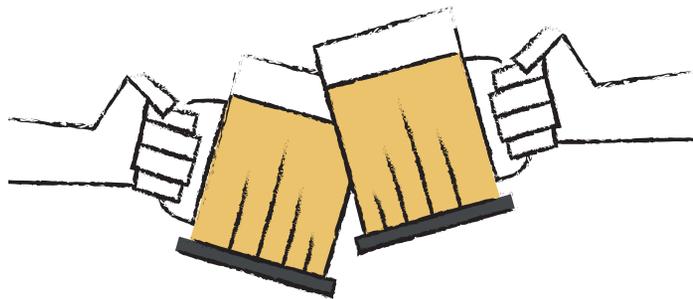
**5.** Para darse un gusto (37,1%)

**6.** Apoyar a pequeñas empresas (29,3%)

**7.** La variedad de estilos experimentales (26,3%)

Los mayores problemas para los consumidores en relación a la cerveza artesanal son:

- La falta de oferta en supermercados, pubs y restaurantes.
- La poca cantidad de lugares de venta relacionados al producto.

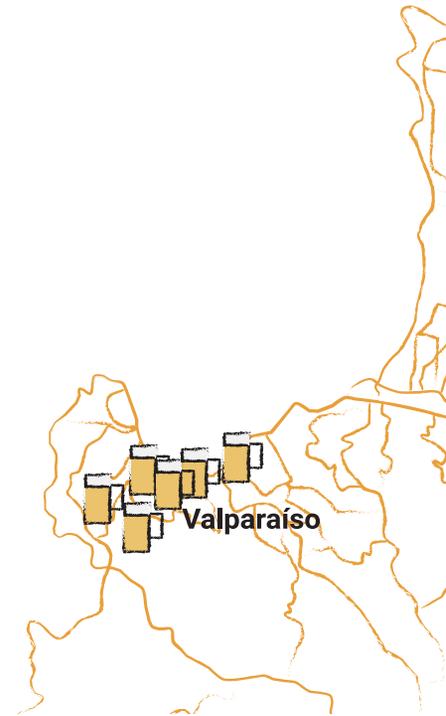


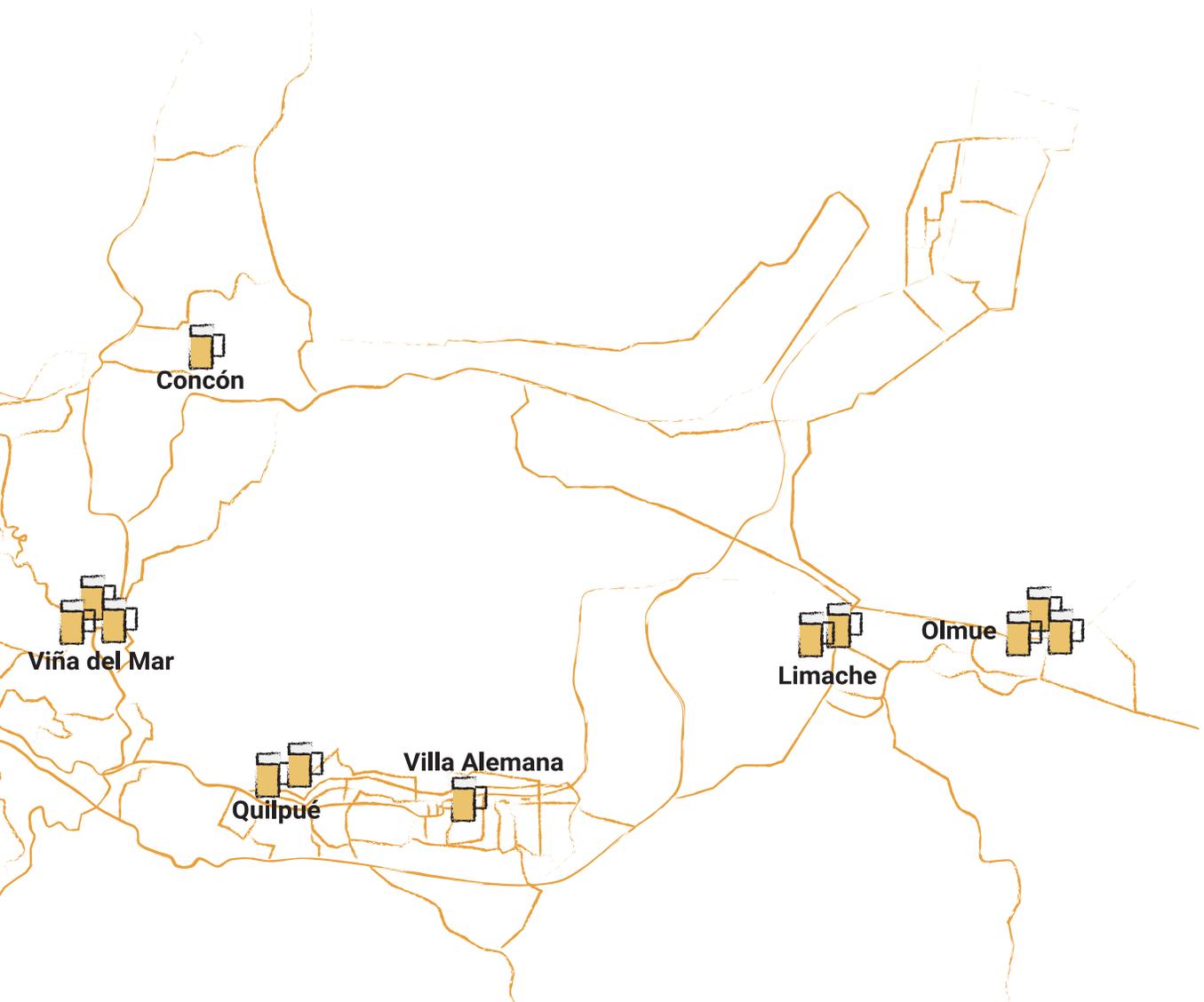
## Espacio geográfico, El Gran Valparaíso

Cuando nos referimos al Gran Valparaíso, hablamos de las comunas de Valparaíso, Viña del Mar, Quilpué, Villa Alemana y Concón, donde podemos destacar que es en esta zona que ocurre el segundo mayor consumo de cervezas dentro del país, superados solamente por la Región Metropolitana. Según el INE ( Instituto Nacional de Estadísticas) esta Metrópolis cuenta con 1.000.000 de habitantes, siendo esto un 7% del total de habitantes del país, de igual forma éstos son en su mayoría jóvenes adultos, por lo que el público residente en la zona capaz de estar conectado con el Proyecto es alta. Además se incluyen Limache y Olmué, a esta zona, por su importancia dentro de la Región de Valparaíso y la cerveza chilena.

Desde los comienzos de la cerveza en Chile ha estado ligada y situada en Valparaíso, por este motivo el proyecto Catadores Cerveceros se relaciona y se diseña desde este lugar histórico.

De igual manera durante la primera fase de investigación se levantan 18 cervecerías ubicadas en la zona estudiada.





**Concón**

**Viña del Mar**

**Quilpué**

**Villa Alemana**

**Limache**

**Olmue**

## Interacción actual y nueva propuesta entre los Servicios (Productores / Distribuidores) y Consumidores

Durante la primera fase de investigación fue posible levantar que la interacción que sucedía entre los Productos y Distribuidores se sostenía en una relación no dinámica, es decir ambas partes no se comunicaban. Produciendo problemas económicos para los Productores, debido a que no se podía conocer:

- 1.** Cuáles eran los distribuidores en la zona.
- 2.** Cuál era el tipo de Local.
- 3.** Cuándo la cerveza se les agotaba en los locales.

En este sentido Catadores Cerveceros viene a resolver esta interacción, ya que al levantar la información de estos dos primeros actores, la comunicación y conocimiento entre las partes aumentará y potenciará sus ganancias, sobre todo de los Productores al conocer nuevos centros de distribución.

Mientras que la interacción que ocurre actualmente entre Productores y Distribuidores, es decir los servicios, con los consumidores es la falta de conocimiento por parte de los primeros sobre:

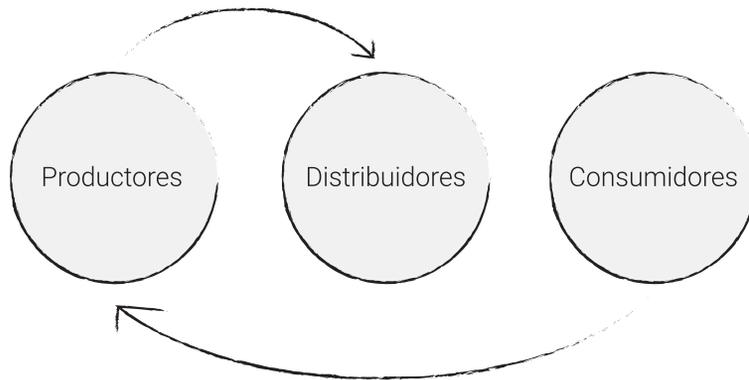
**1.** Dónde encontrar la cerveza.

**2.** Dónde hallarla.

**3.** Y dónde se realizan eventos relacionados al rubro, etc.

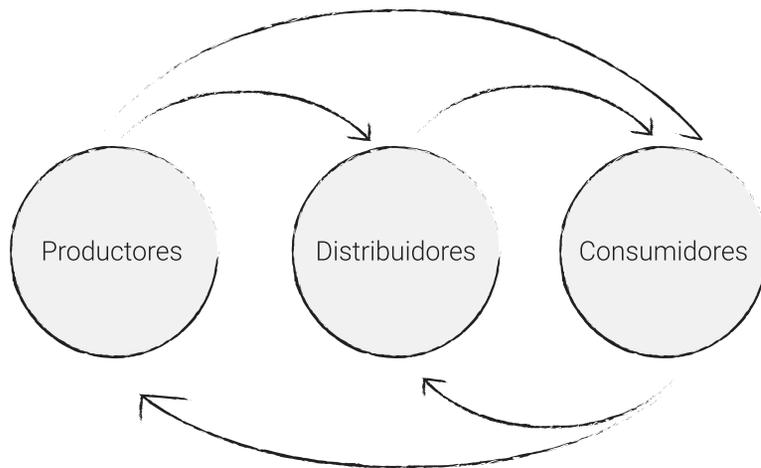
En virtud de ello, Catadores Cerveceros se convierte en una vitrina para Productores y Distribuidores y donde los Consumidores pueden acceder a ellos de forma fácil y rápida.

### Interacción actual entre los actores



El Producto va al distribuidor, pero este no genera comunicación con el Consumidor, produciendo que el consumidor vaya directo al Productor al no saber donde comprar o consumir cerveza

### Interacción propuesta entre los actores



El Productor va al distribuidor, este a su vez va al consumidor (publicidad, eventos, otros) y los Consumidores pueden ir indistintamente a los distribuidores o productores por información. Además los Productores pueden informar a los Consumidores donde encontrar sus productos

**El Sentido**

EL SENTIDO

**Catador Cervezero;**  
plataforma digital para la  
**interacción** entre **servicios** y  
**consumidores** de la **Cerveza**  
**Artesanal**

04

CAPÍTULO

[ 61 ]

## Catador Cervecerero, proyecto de interacción

El proceso de investigación y de hipótesis que derivó de la primera fase de investigación donde se levantó la relación entre la Cerveza y el Gran Valparaíso a nivel histórico y el resurgimiento de los Micro Cerveceros que se ven afectados a nivel de ventas por falta de una comunicación dinámica entre Productores, Distribuidores y Consumidores de Cerveza Artesanal causó que se propusiera una nueva forma de interacción entre las partes. Buscando solucionar los problemas comunicacionales que disminuyen las ventas de los Micro Cerveceros, además ser una “vitrina” para los distribuidores de Cerveza Artesanal.

De esta forma se propone construir una plataforma digital capaz de exponer a los Productos y Distribuidores para aumentar ventas y generar relaciones económicas entre ellos. A su vez generar que los Consumidores de Cerveza Artesanal puedan conocer dónde consumirla y comprarla.

Para que esta nueva interacción sea posible se debe considerar que el diseño del nuevo servicio debe ser capaz de integrar a los tres actores del Proyecto en una misma plataforma digital, Productores, Distribuidores y Consumidores. Para que esto ocurra se toma la decisión de separar a los actores en dos grupos, quiénes entregan servicios y quiénes consumen estos. Además se decide nombrar a los Consumidores como Catadores dentro de la misma.

De esta forma desde este punto será posible hablar de los Servicios (Productores y Distribuidores) y Catadores (Consumidores).

## Diseño de marca

Es importante la generación de una identidad de marca con la cual los usuarios de la plataforma se familiaricen y se destaque la cerveza como elemento central. Esta imagen gráfica debe estar presente en el total del servicio y ser reconocible como perteneciente a un todo.

Para este proyecto se diseñó el logo y familia de iconos principales.

### Logo

#### Ilustración

La construcción e ideación de una propuesta donde se pudiera destacar la Cerveza como elemento principal pero siempre está acompañado por elementos sociales ayudan a definir que el logo muestra dos shops cerveceros al mostrar estos sostenidos por dos brazos se establece que la plataforma no es solo para beber cerveza, sino para compartirla. Al utilizar una “rama” de cebada en la parte inferior del logo se recalca la cerveza como elemento central.

#### Tipografía

La tipografía utilizada en la plataforma es Roboto en su variante bold, La fuente fue diseñada por el diseñador de interfaces de Google Christian Robertson para el sistema operativo android. Google describe la fuente como “moderna, aun así cercana” y “emocional”.<sup>15</sup>

<sup>15</sup> Roboto and the new design philosophy of Android 4.0. Engadget. 4 de noviembre de 2011.

IDENTIDAD DE MARCA  
DEL SERVICIO

Gama cromática



HEX: F5A623

R: 245

G: 166

B: 35

HEX: FFFFFFFF

R: 255

G: 255

B: 255

Ilustración



Cebada



Cerveza

Aplicaciones de logo



Uso tipográfico

CATADORES CERVECEROS

Roboto Medium

Logo



EL SENTIDO

# Arquitectura e interacción de navegación de Catador Cervecerero

05  
CAPÍTULO

[ 67 ]

CINCO

# Arquitectura e interacción de navegación de la aplicación

Tras definir el espacio de diseño y la interacción propuesta entre los actores, se comienza la fase de prototipado y toma de decisiones sobre cómo idear un servicio capaz de lograr la interacción ya definida y ser atractiva para los usuarios.

Catador Cerveceros como aplicación se sostiene en una relación de dos grandes elementos centrales {1} Usuarios y {2} La Cerveza de este modo la navegación e interacción de la plataforma debe destacar siempre el segundo elemento bajo cada tipo de usuario.

De esta forma se proponen cuatro elementos de navegación {1} Mapa Cerveceros, {2} Descubrir, {3} Eventos y {4} Perfiles.

## **Mapa Cerveceros**

Como objetivo principal esta sección pretende mostrar la ubicación de los diferentes Servicios que son parte de la aplicación, siendo posible visualizar bares, pub, restaurantes y cervecerías. A su vez es posible filtrar estas búsquedas en relación al tipo de Servicio que se desea. A sí mismo para los Servicios esta sección les permitiera ser un medio de búsqueda de negocios, esto debido a que permite saber dónde se encuentra su competencia y los locales que venden cerveza artesanal dentro de su carta.

## Descubrir

Esta sección propone que los Catadores puedan descubrir nuevas cervezas artesanales relacionadas a sus gustos sin necesidad de saber el nombre de éstas, mediante la selección del tipo de fermentación, grado alcohólico, amargor y color de la cerveza.

## Eventos

Esta pantalla permite buscar panoramas relacionados a la Cerveza Artesanal, éstos pueden ser publicados solo por los Servicios.

## Perfiles

Las pantallas de perfil dentro de Catadores Cerveceros cumplen diferentes objetivos para cada tipo de usuario. Por un lado, los Usuarios Catadores podrán gestionar sus acciones desde este lugar, mientras los Servicios podrán publicitar sus locales y cervecerías.

## Mapa o diagrama de clases

Un mapa o diagrama de clases es un esquema que muestra la estructura que tendrá un servicio por medio de clasificaciones de sus objetos, sus atributos o propiedades y las relaciones entre ellos.<sup>16</sup>

<sup>16</sup> Definición de lenguaje unificado de modelado  
[https://es.wikipedia.org/wiki/Lenguaje\\_unificado\\_de\\_modelado](https://es.wikipedia.org/wiki/Lenguaje_unificado_de_modelado)

Este tipo de lenguaje proviene del Lenguaje unificado de modelado (UML) y es un lenguaje gráfico para visualizar, especificar, construir y documentar un sistema. UML ofrece un estándar para describir un "plano" del sistema (modelo), incluyendo aspectos conceptuales tales como procesos, funciones del sistema, y aspectos concretos como expresiones de lenguajes de programación, esquemas de bases de datos y compuestos reciclados.

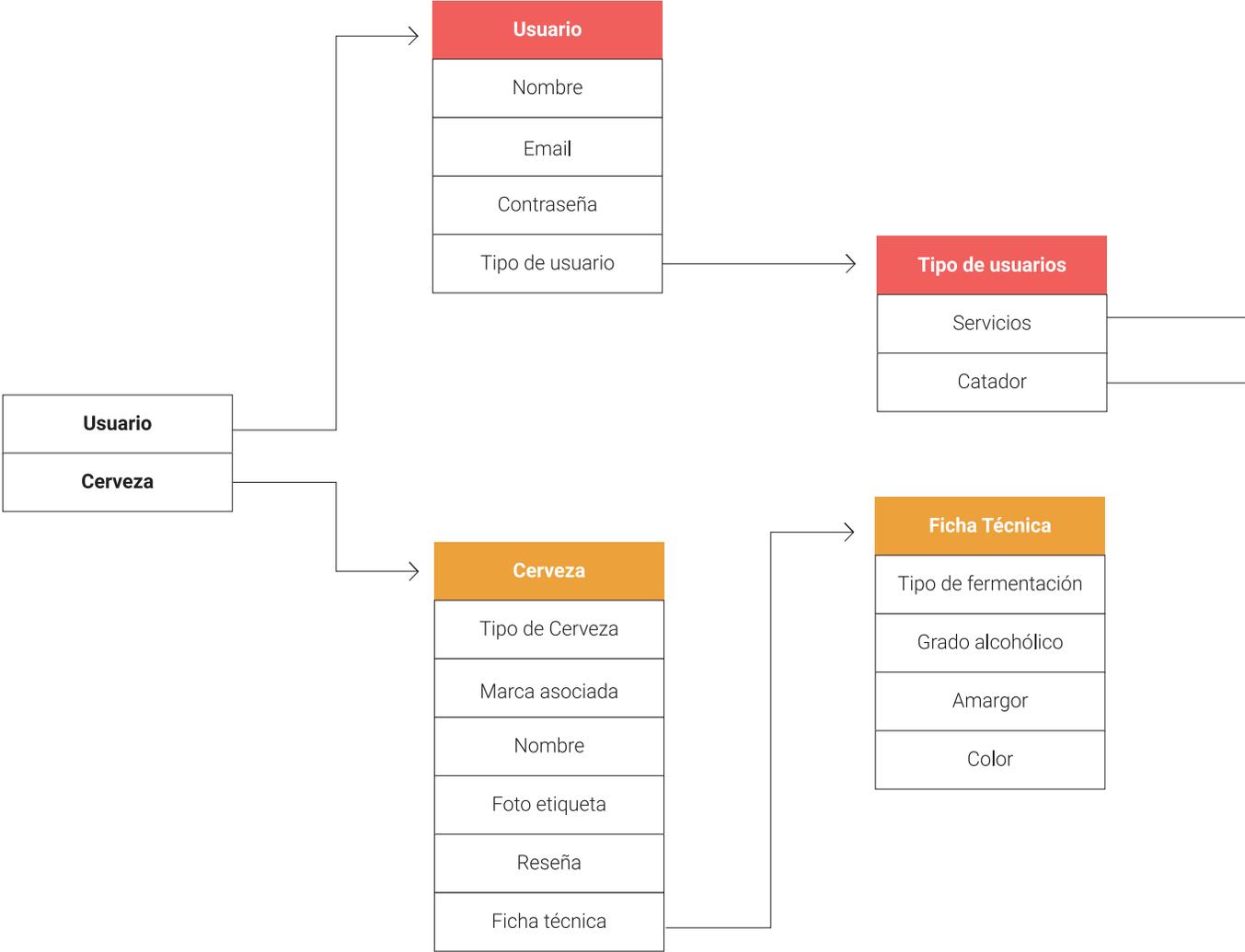
Llevado a la aplicación Catador Cervecerero las grandes clases serían servicios, cerveza y catador. Una clase "usuario" tiene propiedades básicas como nombre, email, contraseña y tipo de usuario, además tiene accesos o permisos en la aplicación que deriva en una nueva clase como "clase: servicio" que hereda las propiedades de "usuarios" pero que tiene distintas operaciones o acciones que la "clase: catador" que también viene de "usuario". El Servicio puede agregar cervezas y tener una marca pero el catador solo puede tener su perfil.

## Mapa de navegación

Luego de que se definen los objetos básicos de la navegación es posible diseñar y comprobar errores mediante el mapa de navegación, el cual muestra la estructura del sistema y la disposición de los contenidos a navegar.

En una primera instancia se construyó mapa con una serie de capas de información y acciones, posterior a esto en la fase final de prototipado se decide crear una lectura en base a una jerarquía lineal de cinco accesos.

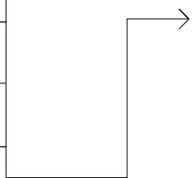
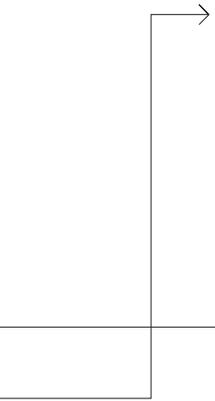
MAPA O DIAGRAMA DE CLASES  
PARA PLATAFORMA CATADOR CERVECERO



Catador
Foto de perfil
Cervezas Catadas
Locales visitados
Deseos

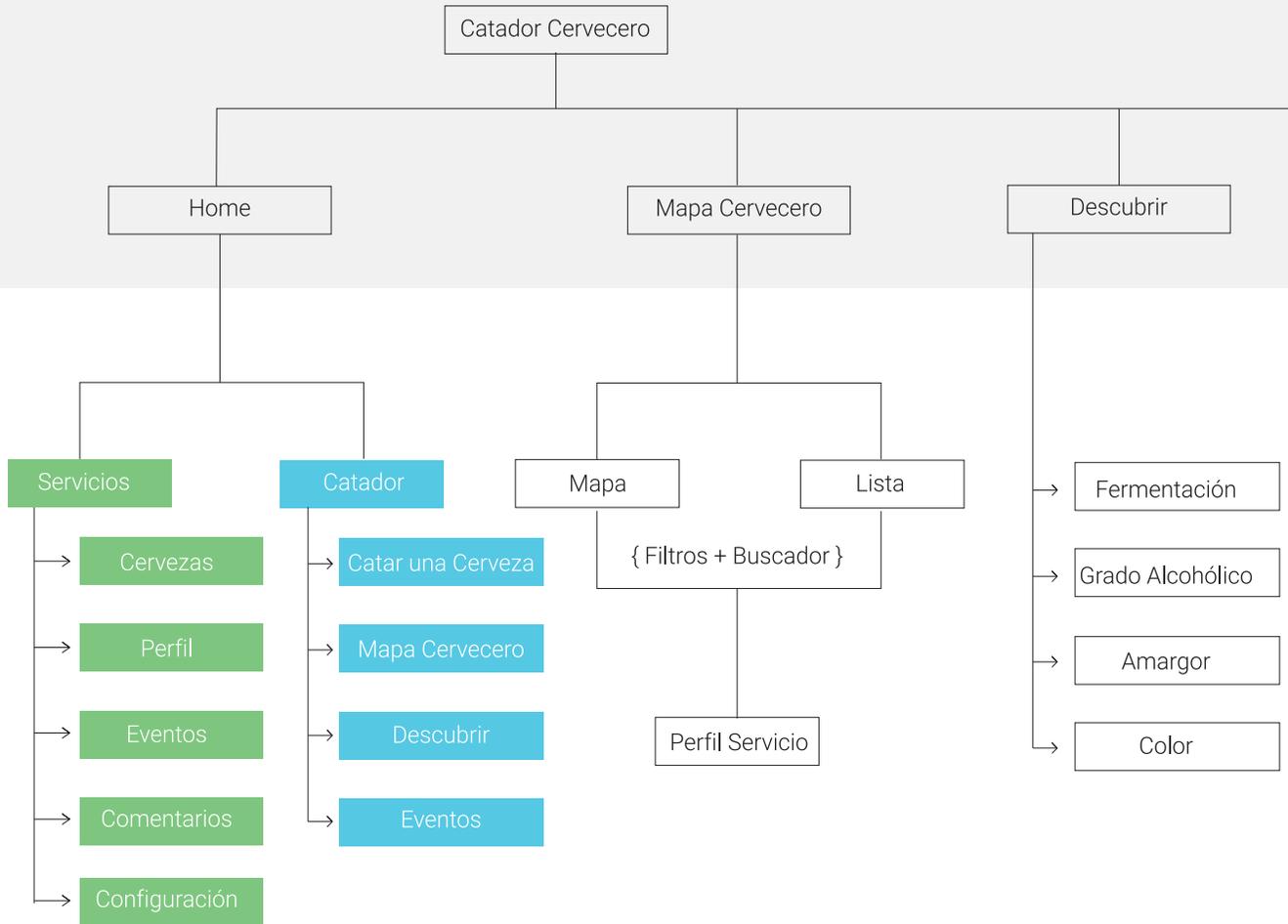
Servicio
Marca
Logo
Tipo de local
Ubicación
Reseña
Contacto
Cervezas
Eventos
Comentarios

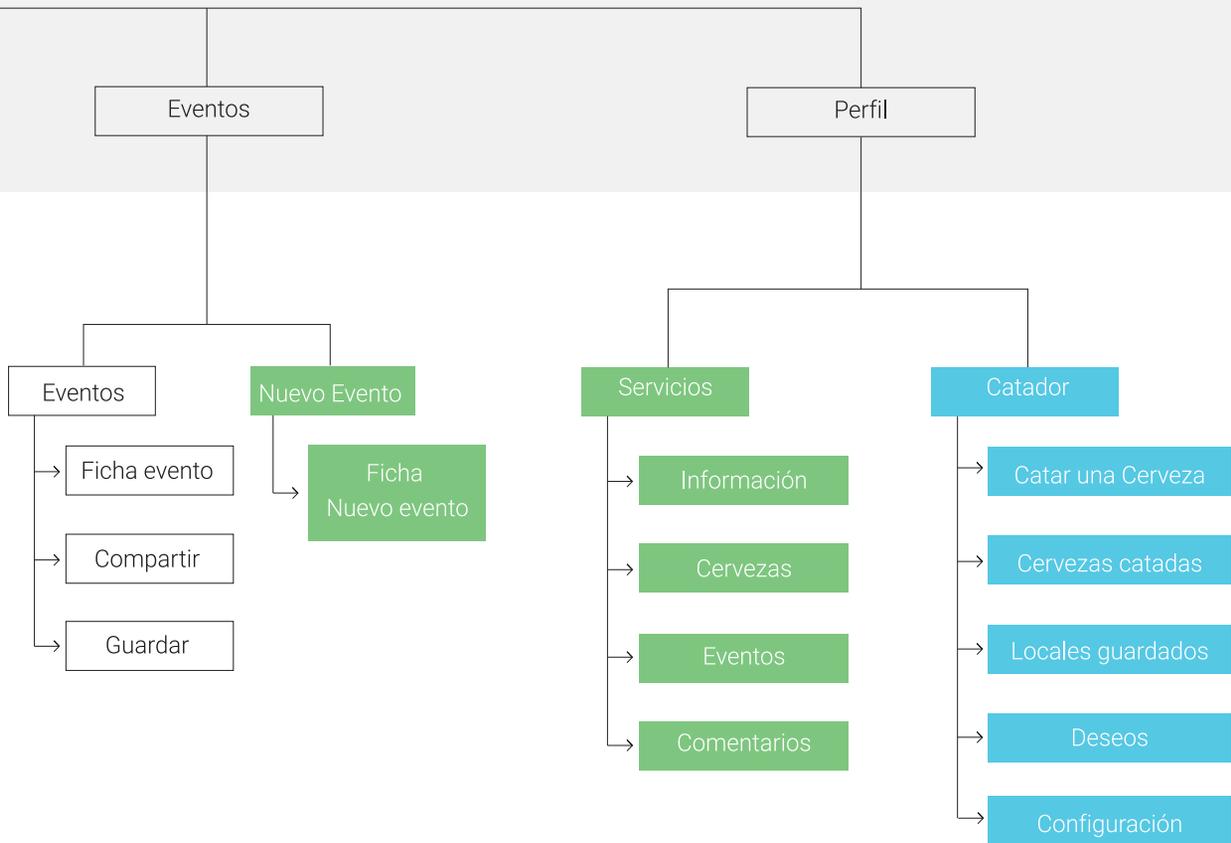
Contacto
Teléfono
Email
Sitio web



# MAPA DE NAVEGACIÓN PARA PLATAFORMA CATADOR CERVECERO

- Elementos solo para Catadores
- Elementos solo para Servicios





EL SENTIDO

# Definición de **jerarquías gráficas**

06

CAPÍTULO

[ 77 ]

SEIS

## Wireframes y jerarquías de diagramación

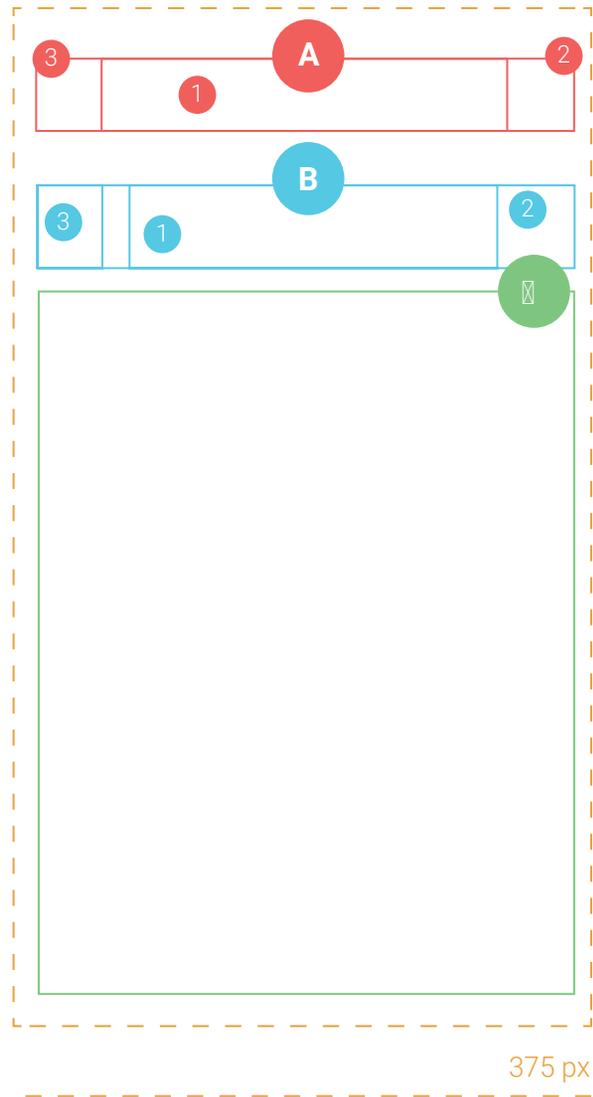
Como se estableció en el Mapa de Navegación de Catador Cervecerero se establece una lectura en base a cinco accesos de lectura y de acción, {1} Home, {2} Mapa Cervecerero, {3} Descubrir, {4} Eventos y {5} Perfil. Si bien el Home consta de accesos directos a sectores de la aplicación se considera como parte de la lectura base debido a que es una pantalla única para cada tipo de usuario y además es la primera lectura de los usuarios.

Debido a que cada una de las secciones de lectura y acción de la aplicación cumple con diferentes objetivos y por ende requiere de diferentes diseños estructurales se propone diseñar con un diagrama superior de contenidos similar donde en su centro estará el nombre de la sección, en el margen superior izquierdo del menú en forma de hamburguesa, margen superior derecho volver, esta opción es solo para Mapa Cervecerero, Descubrir, Eventos y Perfil; por último como una segunda jerarquía se establece la sección de herramientas que aplicaran para cada sección.

En la sección de herramientas se establece que en caso de existir elementos principales como lo son en el caso del Mapa Cervecerero y Eventos este siempre debe ocurrir bajo el nombre de la sección a la que corresponde, mientras que el buscador debe ir a la izquierda bajo el menú en caso de existir otra herramienta como es el caso de los filtros en el Mapa Cervero esta se utilizara bajo volver a la derecha.

## ESQUEMA DE DIAGRAMACIÓN DE LOS CONTENIDOS

- A** Sección superior principal e igual para todas las pantallas
- 1 Nombre de la sección
- 2 Menú
- 3 Herramienta volver, siempre presente
  
- B** Sección de herramientas dentro de cada pantalla
- 1 Herramienta principal de la sección
- 2 Buscador
- 3 Filtros, sólo aplica en Mapa cervecero
  
- C** Contenido



## Home

Se propone una primera pantalla de ingreso para los usuarios, esta es diferente para los Catadores y Servicios debido a que se busca dar ingreso rápido a distintas secciones de la aplicación. Para los Catadores se presentan los accesos directos a: Catar nueva cerveza, Locales visitados, Eventos y Descubrir. Mientras a los Servicios los accesos directos son: Agregar cerveza, Comentarios, Nuevo evento, editar perfil y configuración de cuenta.

## Menú

El menú es el mismo para ambos tipos de usuarios debido a que la arquitectura de navegación es la misma pero con diferentes opciones de ingresos posterior.

## Mapa Cervecero

Como se definió anteriormente esta sección busca mostrar la ubicación de los diferentes Servicios que son parte de la aplicación. Para poder lograr esto se establecen dos vistas de la misma información {1} Mapa, {2} Lista. Estas diferentes formas de lectura se diferencian en el cómo se proporciona la información, el primero lo hace en relación al orden de pines en el mapa, mientras que el segundo lo realiza en módulos de textos.

El cambio de estas vistas se realiza en base a un switch ubicado en el centro

## HOME CATADOR



## HOME SERVICIO



## MENÚ



## MAPA CERVECERO

### VISIÓN MAPA



## MAPA CERVECERO

VISIÓN LISTA - BUSCADOR ACTIVO



## MAPA CERVECERO

VISIÓN LISTA - FILTROS EXPANDIDOS



de la sección de herramientas, además se da la opción de poder realizar una búsqueda directa y el uso de filtros divididos en dos grandes grupos, según tipo de local que se busca o según el tipo de cerveza buscado, permitiendo en todo momento complementar estas dos categorías.

Tras realizar una búsqueda se deriva siempre al perfil de un Servicio en ambos usuarios.

## Descubrir

En esta sección como ya se mencionó se establece un buscador y filtros interactivos que le permiten conocer nuevas cervezas a los usuarios. Para que esto ocurra se propone que la búsqueda de una nueva cerveza sea en base a cuatro selecciones {1} Tipo de fermentación de la cerveza, {2} Grado alcohólico, {3} Amargor (IBU), {4} Color. A medida que se van modificando los filtros en la sección superior de la pantalla se van mostrando la cantidad de cervezas encontradas.

Tras esta primera interacción se muestran las cervezas halladas en relación a las selecciones, esta pantalla en la sección de herramientas muestra los filtros activos y permite eliminarlos presionando estos.

Al momento de seleccionar una cerveza se despliega la ficha técnica de esta donde se muestra el nombre, tipo y cervecera productora de esta cerveza

además de agregar una reseña de su marca, en esta pantalla se permiten tres acciones {1} ir al perfil de la cervecería en cuestión o {2} Saber dónde encontrar esta cerveza. Al seleccionar esta última opción se muestra una pantalla con un mapa y módulos clickeables de locales donde encontrar la cerveza ordenados geográficamente del más cercano al más lejano al usuario.

## Eventos

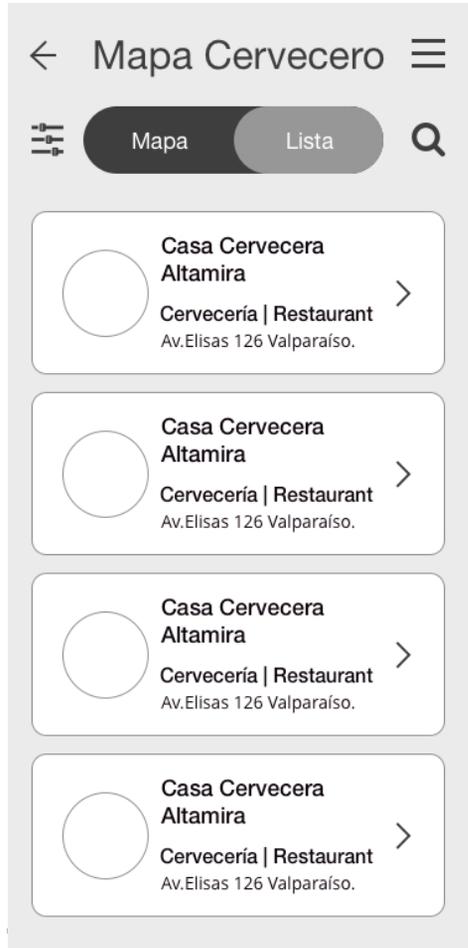
Dentro de esta pantalla ocurre la segunda diferenciación entre usuarios. Si bien para ambos será posible visualizar eventos ordenados de acuerdo a fechas. Solo los Servicios podrán publicar nuevos eventos.

Como ya se definió la pantalla de eventos permite visualizar eventos cerveceros ordenados en base a fechas dentro de la pantalla, además es posible utilizar un buscador para encontrar un evento del que ya se conoce el nombre o la marca relacionada.

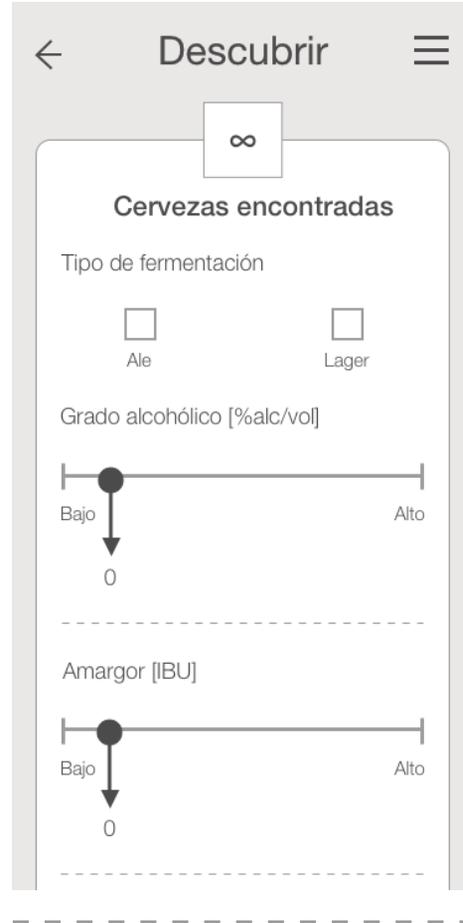
Tras ingresar a un evento es posible ver la ficha del evento, esta se encuentra compuesta por: el nombre del evento, foto, reseña, quien invita, el día, ubicación y horario de este. Además mediante el botón de acción ubicado en el extremo superior derecho es posible compartirlo por redes sociales.

La ficha de un nuevo evento consiste en responder una serie de preguntas que permitirán construir la ficha del evento.

## MAPA CERVECERO VISIÓN LISTA



## DESCUBRIR



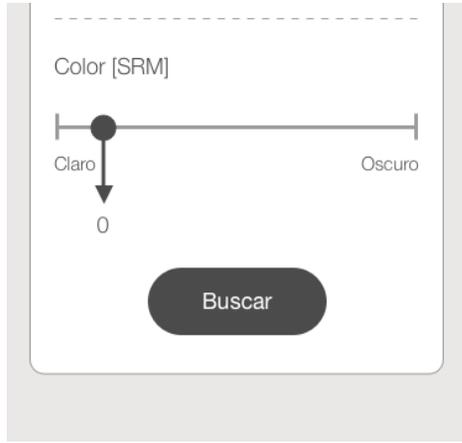
DESCUBRIR  
SELECTORES ACTIVOS

Color [SRM]

Claro      Oscuro

0

Buscar



← Descubrir ☰

1

**Cervezas encontradas**

Tipo de fermentación

Ale       Lager

Grado alcohólico [%alc/vol]

Bajo      Alto

11,7

Amargor [IBU]

Bajo      Alto

45

-----



---

Color [SRM]

Claro                      Oscuro

7

Buscar

DESCUBRIR  
CERVEZAS ENCONTRADAS

← Cervezas encontradas

Ale   12°   45 IBU   Ambar

Harmony  
American Pale Ale  
Cervecería CODA

DESCUBRIR  
FICHA DE CERVEZA

← Harmony



American Pale Ale

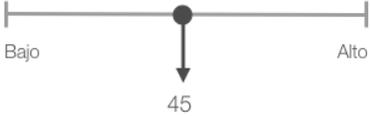
**Cervecería Coda**

Grado alcohólico [%alc/vol]



-----

Amargor [IBU]



-----

DESCUBRIR  
FICHA DE CERVEZA

Color [SRM]



-----

Reseña

Esta Pale Ale es como un comodín a la hora del maridaje. Combina especialmente bien con comidas de sabores fuertes, como comida mexicana, thai o pizzas especiadas.

Es indispensable disfrutarla acompañada de buena música y amistades.

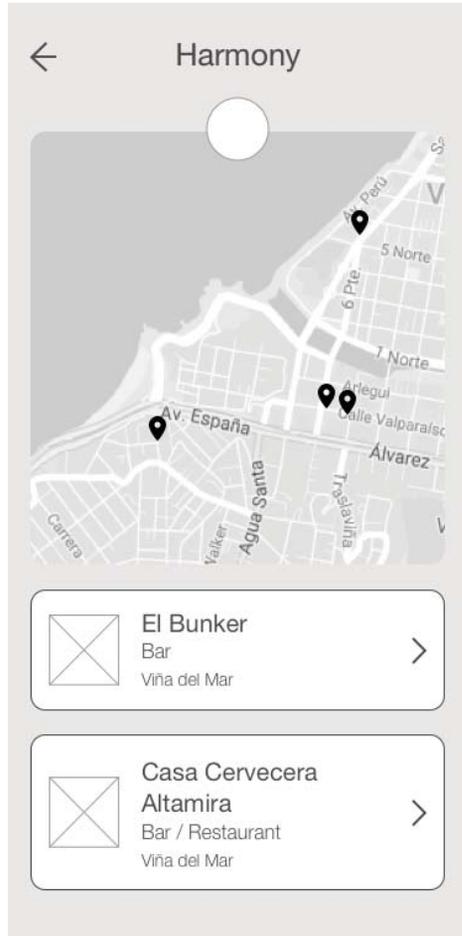
Resumiendo: una cerveza para toda ocasión.

Renzo Caimi O  
Cocinero Cervecería Coda

Ir a la Cervecería

Donde encontrarla

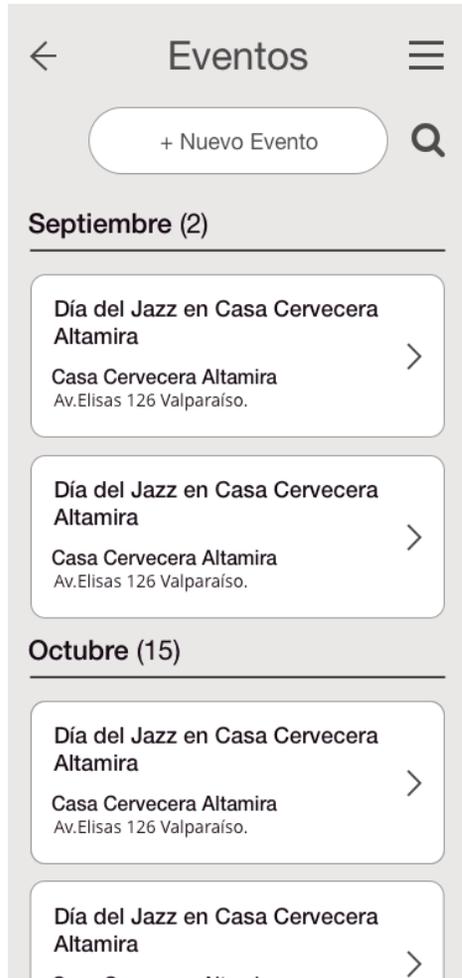
DESCUBRIR  
DONDE ENCONTRARLA



EVENTOS  
CATADOR



EVENTOS  
SERVICIO



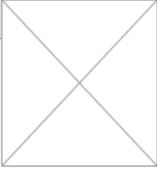
EVENTOS  
BUSCADOR EXPANDIDO



## EVENTOS

### FICHA NUEVO EVENTO (SOLO PARA SERVICIOS)

← Nuevo Evento



Editar Imagen

¿Quién realiza el evento?

\_\_\_\_\_

¿Qué día o días?

\_\_\_\_\_

¿En qué horario?

\_\_\_\_\_

¿Dónde?

\_\_\_\_\_



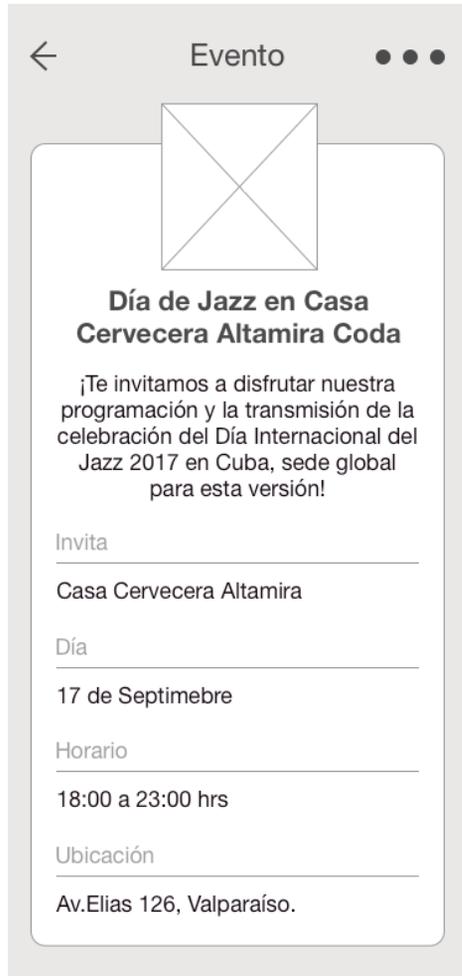
¿De qué trata tu evento?

\_\_\_\_\_

Explica en un máximo de 140 caracteres sobre que se tratara el Evento o Oferta

Publicar

EVENTOS  
FICHA DE UN EVENTO



EVENTOS  
BOTÓN DE ACCIÓN EXPANDIDO



## Perfiles

La sección de perfil dentro de la plataforma cumple diferentes objetivos para cada tipo de usuario.

### Catadores

Desde esta sección los catadores podrán ingresar a diferentes secciones de la aplicación y que están pensadas solo para ellos. {1} Catar una nueva cerveza, {2} revisar sus cervezas catadas, {3} deseos, {4} locales visitados y {5} configurar su cuenta.

Cuando hablamos de Catar una nueva cerveza esta es la acción de realizar una lectura a una cerveza que esté bebiendo el usuario, en ese el momento se despliega la ficha de esta cerveza, siendo posible guardarla, además dependiendo de cuantas cervezas cata un catador este podrá subir de niveles y especificarse cada vez más por tipo de cerveza.

De igual manera un catador podrá visualizar las etiquetas de sus cervezas ya catadas y ver su gráfico de consumo por periodo de tiempo y tipo de cerveza. Además es posible navegar a través de los “deseos”, elementos guardados de un usuario (Servicios y Cervezas). Por último este tipo de usuario podrá observar los locales que ha visitado en un mapa con pines y módulos de información.

## **Servicio**

La sección perfil para los usuarios Servicios es la ventana publica de ellos hacia los Catadores. En este se muestra la marca del Servicio a que tipo de local pertenece este, una reseña acerca de él y fotos.

De igual manera se establecen accesos a información relevante al Servicio, que son: {1} Información, {2} Cervezas, {3} Eventos, {4} Donde encontrarnos y {5} Comentarios y puntajes.

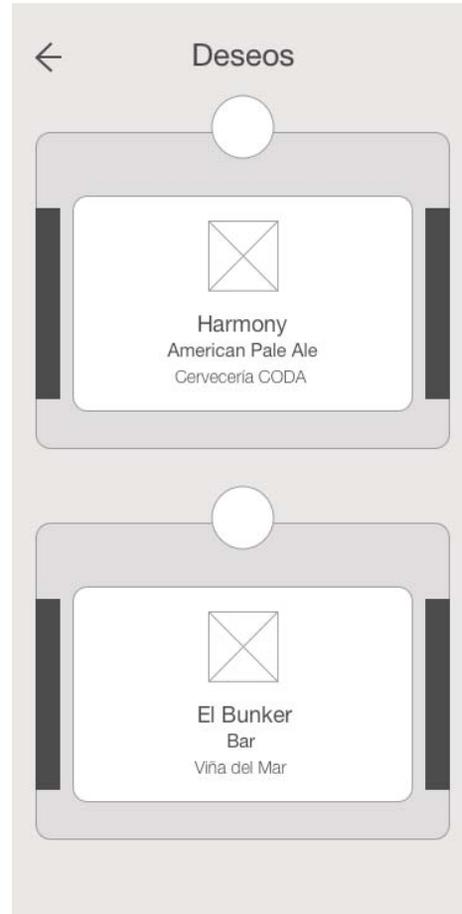
Dentro de la información se encuentra: nombre, ubicación, mail, sitio web y tipo de local de un Servicio, mientras que en la página de cervezas se accede a las cervezas disponibles del local y posteriormente a la ficha de esta.

Desde esta pantalla los usuarios Servicios podrán agregar cervezas y modificar su información.

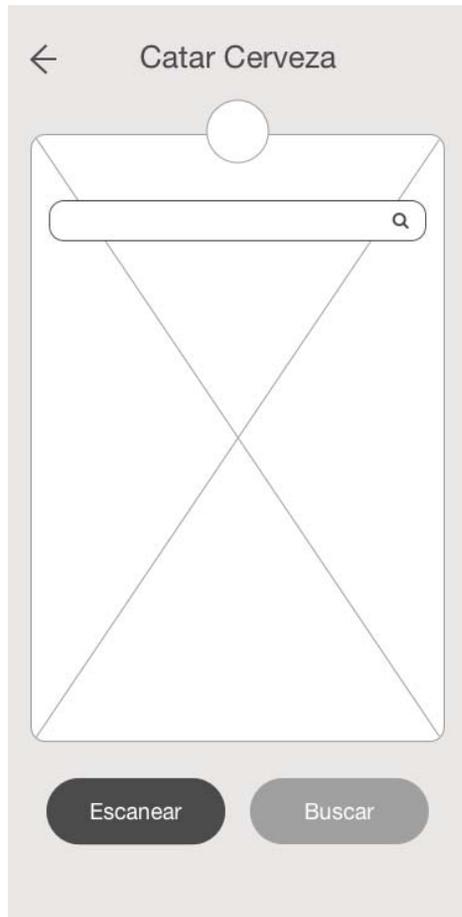
## PERFIL CATADOR



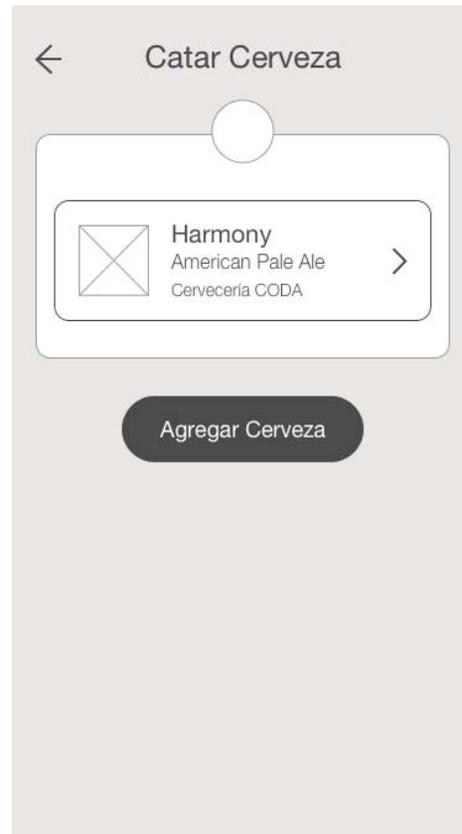
## PERFIL CATADOR DESEOS



PERFIL CATADOR  
CATAR CERVEZA



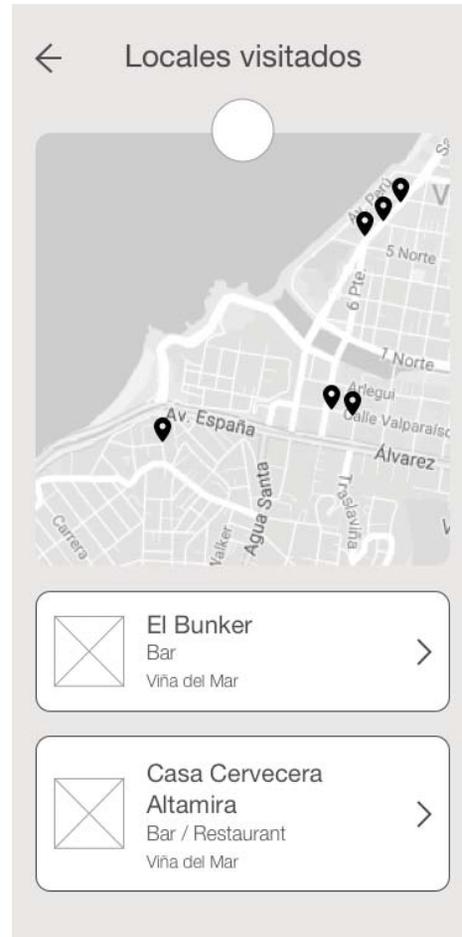
PERFIL CATADOR  
CATAR CERVEZA - LECTURA DE RESULTADOS



PERFIL CATADOR  
CERVEZAS CATADAS



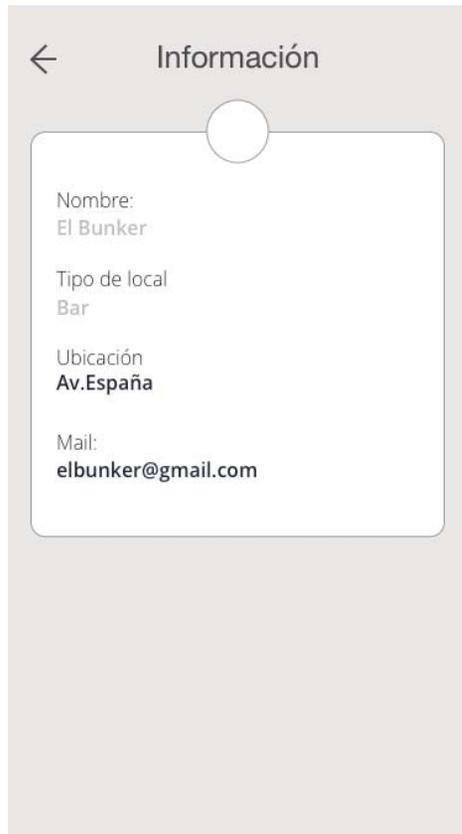
PERFIL CATADOR  
LOCALES VISITADOS



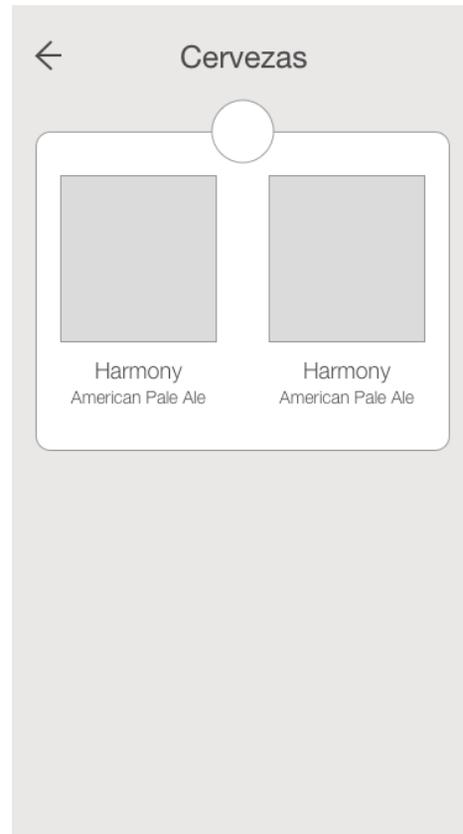
## PERFIL SERVICIO



PERFIL SERVICIO  
INFORMACIÓN



PERFIL SERVICIO  
CERVEZAS



PERFIL SERVICIO  
CERVEZAS - FICHA DE CERVEZA



Color [SRM]



Reseña

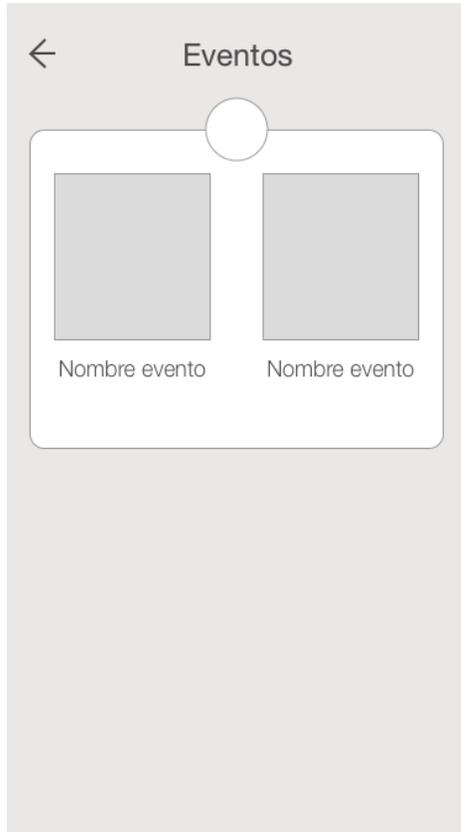
Esta Pale Ale es como un comodín a la hora del maridaje. Combina especialmente bien con comidas de sabores fuertes, como comida mexicana, thai o pizzas especiadas.

Es indispensable disfrutarla acompañada de buena música y amistades.

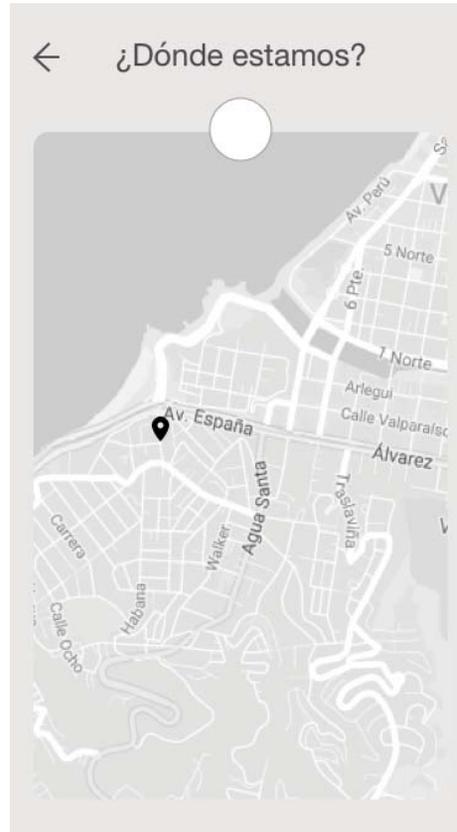
Resumiendo: una cerveza para toda ocasión.

Renzo Caimi O  
Cocinero Cervecería Coda

PERFIL SERVICIO  
EVENTOS



PERFIL SERVICIO  
¿DÓNDE ESTAMOS?



EL SENTIDO

# Diseño de interfaz de Catador Cervecero

07

CAPÍTULO

[ 105 ]

# Diseño de interfaz

Tras finalizar la etapa de wireframes y pasar a la etapa de diseño de interfaz se pudo levantar la existencia de errores dentro de las maquetas además de elementos faltantes, debido a esto se realizan cambios a las pantallas, si bien estos son en algunos casos mínimos en la pantalla de perfil de Servicios el cambio es en su totalidad.

## Lineamientos gráficos

Catador Cerveceros se construye base al uso de dos colores primario naranja y gris. Esto debido a que se busca crear una limpieza visual, destacando siempre elementos claves en función al naranja, de igual manera se utiliza la tipografía Roboto y se construye un set de iconos para aquellos elementos propios de la aplicación.

### Iconos

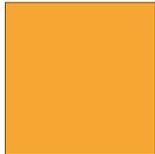
El uso de iconos dentro de la plataforma es mínimo y se utilizan solamente cuando son parte de un acceso, en pantallas secundarias y módulos de información. El uso de estos a nivel gráfico será insertos en un círculo blanco con sombras lilas o un círculo naranja en el caso del Home y Perfiles.

LINEAMIENTOS GRÁFICOS  
PLATADORMA CATADOR CERVECERO

### Paleta cromática

#### Colores principales

---



HEX: F5A623  
R: 245  
G: 166  
B: 35



HEX: F7F8FB  
R: 247  
G: 248  
B: 251



HEX: 545555  
R: 84  
G: 85  
B: 85

#### Colores secundarios

---



HEX: FEF6E9  
R: 254  
G: 246  
B: 233



HEX: A14CCD  
R: 161  
G: 172  
B: 205  
A: 59%

### Paleta tipográfica

#### Títulos

---

**H1** Roboto Medium 28 pt

**H2** Roboto Bold 22 pt

**H3** Roboto Light 22 pt

**H4** Roboto Light 20 pt

**H5** Roboto Bold 18 pt

**H6** Roboto Light 16 pt

#### Enlaces

---

**Enlaces** Roboto Bold 18 pt

#### Módulos

---

**H1** Roboto Medium 18pt

**H2** Roboto Medium 16pt

**H3** Roboto Regular 14pt

#### Párrafos

---

**P1** Roboto Regular 18pt

**P2** Roboto Regular 15pt

## Iconografía

### Menú principal

---



Mapa Cervezero



Descubrir



Eventos



Perfil

### Accesos Catadores

---



Catar Cerveza



Cervezas Catadas



Deseos



Deseos

### Accesos Servicios

---



Cervezas



Información



Comentarios



Configuración

\*mismo icono para los dos usuarios

### **Módulos de información**

La construcción de módulos o rectángulos de información será siempre en razón de radios de 12 pt en todas sus esquinas y aplicados en blancos con sombras lilas. Lo mismo ocurrirá cuando cuando se utilice un módulo sobre módulo.

### **Uso de fotografías y logos**

La foto de perfil de un usuarios catador y logo de un servicio se utilizará siempre en razón de circunferencia, mientras que las fotos de los servicios y etiquetas de las cervezas serán utilizadas en rectángulos con esquinas redondeadas.

# Diseño de interfaz aplicado

## Home

Las pantallas de acceso a la plataforma como ya se definió es distinta para los usuarios, sin embargo siempre se mantiene una bienvenida al usuario de la cuenta.

## Mapa Cervecero

Esta sección presenta cambios en la forma de mostrar la información de un Servicio ubicado en el mapa, esta pasa de ser un rectángulo a un círculo de información que se encuentra unido al pin al cual pertenece, tras pasar a la visión lista del Mapa cervecero la información de los Servicios se muestra en rectángulos, se debe recalcar que la información mostrada en la visión mapa y lista es la misma siempre.

## Descubrir

En esta sección como ya se mencionó se establece un buscador y filtros interactivos que le permiten conocer nuevas cervezas a los usuarios. En los wireframes de esta sección se mostraba el “selector” de grado alcohólico y amargor como uno fijo, estas dos partes se modifican durante el diseño de interfaz siendo ahora posible hacer una selección por rango, permitiendo que el usuario pueda hallar más cervezas y que su contador rara vez sea 0. De igual forma se modifica la selección de color de una barra de selección a tres colores.

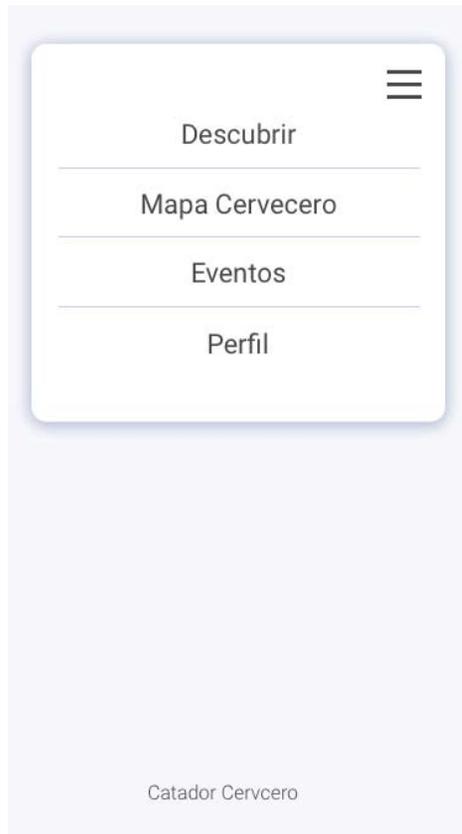
## HOME CATADOR



## HOME SERVICIO



## MENÚ



## MAPA CERVECERO

### VISIÓN MAPA



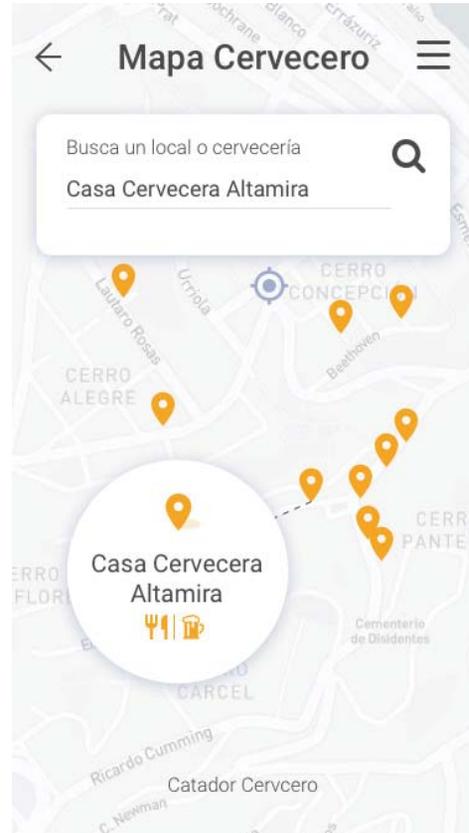
## MAPA CERVECERO

VISIÓN MAPA - PIN DE SERVICIO



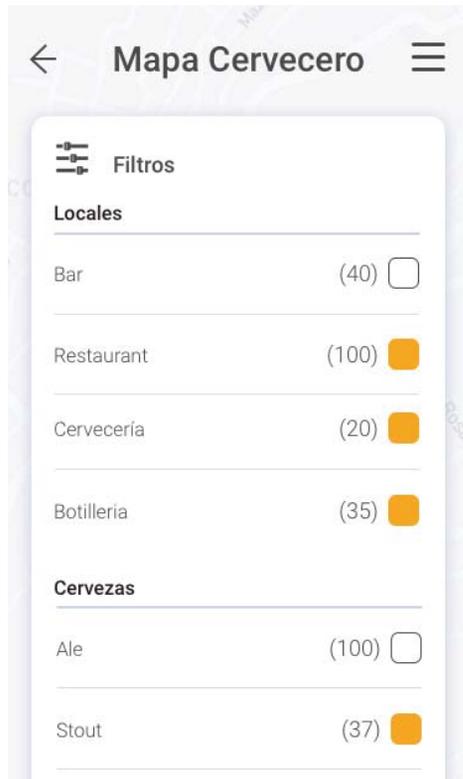
## MAPA CERVECERO

VISIÓN MAPA - BUSCADOR EXPANDIDO



## MAPA CERVECERO

### VISIÓN MAPA - FILTROS EXPANDIDOS



## MAPA CERVECERO

VISIÓN LISTA

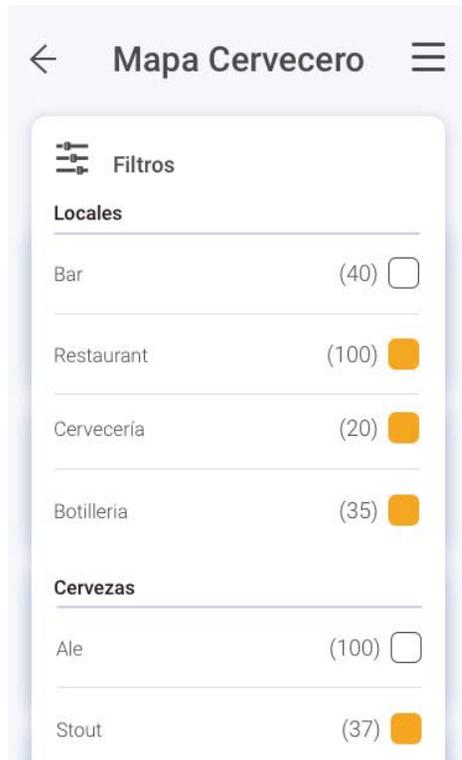


## MAPA CERVECERO

VISIÓN LISTA - BUSCADOR EXPANDIDO



MAPA CERVECERO  
VISIÓN LISTA - FILTROS EXPANDIDOS



## DESCUBRIR

← Descubrir ☰

∞

Cervezas encontradas

Tipo de fermentación

Ale  Lager

Grado alcohólico [%alc/vol]

| Bajo Alto

---

Amargor [IBU]

| Bajo Alto

Color

Pilsen  Ambar  Negra

Buscar

Catador Cervcero

DESCUBRIR  
SELECTORES ACTIVOS

← Descubrir ☰

3

Cervezas encontradas

Tipo de fermentación

Ale  Lager

Grado alcohólico [%alc/vol]

Bajo 4,5 6,2 Alto

Amargor [IBU]

Bajo 30 50 Alto

Color

Pilsen  Ambar  Negra

Buscar

Catador Cervcero

DESCUBRIR  
CERVEZAS ENCONTRADAS

← Cervezas encontradas

Ale 4,5° 6,2° 30 IBU  
45 IBU 50 IBU Pilsen



 **Harmony**  
American Pale Ale >  
[Cervecería CODA](#)

 **Altamira Pale Ale**  
American Pale Ale >  
[Cervecería Altamira](#)

 **Mestiza American Pale Ale**  
American Pale Ale >  
[Cervecería Altamira](#)

Catador Cervero

DESCUBRIR  
FICHA CERVEZA

← **Harmony** ...

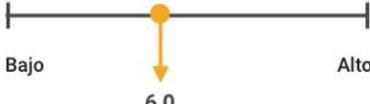


American Pale Ale  
**Cervecería CODA**

Tipo de fermentación

 Ale

Grado alcohólico [%alc/vol]

Bajo  Alto  
6,0

### Amargor [IBU]



### Color



Pilsen

### Reseña

Esta Pale Ale es como un comodín a la hora del maridaje. Combina especialmente bien con comidas de sabores fuertes, como comida mexicana, thai o pizzas especiadas.

Es indispensable disfrutarla acompañada de buena música y amistades.

Resumiendo: una cerveza para toda ocasión.

Renzo Caimi O  
Cocinero Cervecería Coda

[Ir a la Cervecería](#)

[Donde encontrarla](#)

Catador Cervcero

DESCUBRIR

FICHA CERVEZA - BOTÓN DE ACCIÓN

Guardar

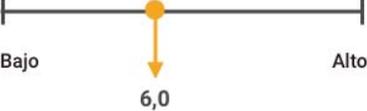


American Pale Ale  
**Cervecería Coda**

Tipo de fermentación

 Ale

Grado alcohólico [%alc/vol]

Bajo  Alto  
6,0

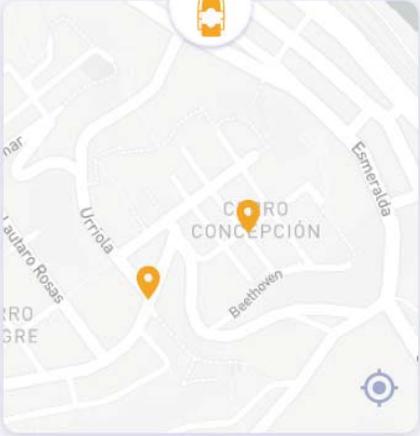
Amargor [IBU]

Bajo  Alto

DESCUBRIR

FICHA CERVEZA - DONDE ENONCTRARLA

← Harmony





**Liverpool**   
 Subida Ecuador 265, Valpa...

**Club de Cervezas**   
 2 Norte 162, Local 4, Viña d...

Catador Cervcero

## Eventos

Como ya se definió en esta ocurre la segunda diferenciación entre los usuarios, mientras los Catadores podrán ver los eventos cerveceros ordenados en módulos de información, los Servicios podrán crear nuevos eventos.

## Perfiles

La sección de perfiles para ambos usuarios se modificó por completo en la etapa de diseño de interfaz, si bien se mantiene la base del mapa de clases y navegación de estas la ubicación de los contenidos se modifica para lograr que los usuarios tengan accesos rápido y fluido al total de la información.

## Servicios

Los usuarios Servicios desde esta pantalla podrá configurar su información pública. Es decir toda la información que desean que vean los Catadores y los otros Servicios, de igual forma podrán agregar nuevas cervezas en base a una ficha técnica.

Si bien la primera pantalla muestra en su totalidad la información del Servicio salvo por las cervezas cosa que no sucedía en los wireframes, se realiza este cambio para que los usuarios tengan la información de forma directa y rápida.

## Catadores

Los catadores podrán visualizar su perfil personal desde donde pueden realizar ingresos a diferentes pantallas ya definidas en la fase de wireframes.

## EVENTOS SERVICIOS

← **Eventos** ≡

+ Nuevo Evento 🔍

---

**Septiembre (2)**

---

**Día del Jazz en Casa Cervecera Altamira** >

Casa Cervecera Altamira  
Av.Elisas 126 Valparaíso.

**Sesión Íntima - Kinteto Obrero** >

Casa Cervecera Altamira  
Av.Elisas 126 Valparaíso.

---

**Octubre (15)**

---

**2° Ciclo de Catas de Cervezas Artesanales - Viña del Mar** >

Mosto & Miga Beer Garden  
5 Norte 616, 2520205 Viña del Mar

## EVENTOS CATADOR

← **Eventos** ≡

Septiembre (2) 🔍

---

**Día del Jazz en Casa Cervecera Altamira** >

Casa Cervecera Altamira  
Av.Elisas 126 Valparaíso.

**Sesión Íntima - Kinteto Obrero** >

Casa Cervecera Altamira  
Av.Elisas 126 Valparaíso.

---

**Octubre (15)**

---

**2° Ciclo de Catas de Cervezas Artesanales - Viña del Mar** >

Mosto & Miga Beer Garden  
5 Norte 616, 2520205 Viña del Mar

**4to Beerfest Cerrillos** >

Beerfest Cerrillos  
Av. Pedro Aguirre Cerda 6100, Santiago

EVENTOS  
BUSCADOR EXPANDIDO

← **Eventos** ≡

Busca un evento por un local o cervecería 🔍

*Local o cervecería*

**Casa Cervecera Altamira** >  
Av. Elisas 126 Valparaíso.

**Sesión Íntima - Kinteto Obrero** >  
**Casa Cervecera Altamira**  
Av. Elisas 126 Valparaíso.

**Octubre (15)**

**2° Ciclo de Catas de Cervezas Artesanales - Viña del Mar** >  
**Mosto & Miga Beer Garden**  
5 Norte 616, 2520205 Viña del Mar

**4to Beerfest Cerrillos** >  
**Beerfest Cerrillos**  
Av. Pedro Aguirre Cerda 6100, Santiago

EVENTOS SERVICIOS  
FICHA NUEVO EVENTO

← **Nuevo Evento**

Agrega una imagen

¿Quién realiza el evento?

¿Existen Colaboradores de este evento? ¿Quiénes?

¿En qué día o días?

¿A qué hora?

EVENTOS  
FICHA EVENTO

¿Y Dónde se realizara el evento?



¿De qué trata el evento?

Explica en un máximo de 140 caracteres sobre que se tratara el Evento o Oferta

**Publicar**

Catador Cervcero

← **Evento** ⋮



**Día de Jazz en Casa Cervecera Altamira**

¡Te invitamos a disfrutar nuestra programación y la transmisión de la celebración del Día Internacional del Jazz 2017 en Cuba, sede global para esta versión!

Invita \_\_\_\_\_

**Casa Cervecera Altamira**

Día \_\_\_\_\_

**17 de Septiembre**

## EVENTOS

### FICHA EVENTO - BOTÓN DE ACCIÓN

---

Horario

---

**18:00 a 23:00 hrs**

Ubicación

---

**Av.Elias 126, Valparaíso.**  
[Ver en Mapa Cervecero](#)

Catador Cervecero

Guardar

---

Compartir evento 

---

**Día de Jazz en Casa  
Cervecera Altamira**

¡Te invitamos a disfrutar nuestra programación y la transmisión de la celebración del Día Internacional del Jazz 2017 en Cuba, sede global para esta versión!

Invita

---

**Casa Cervecera Altamira**

Día

---

**17 de Septiembre**

Horario

---

**18:00 a 23:00 hrs**

Ubicación

---

**Av.Elias 126. Valparaíso.**

## EVENTOS

FICHA EVENTO - BOTÓN DE ACCIÓN EXPANDIDO



A screenshot of a mobile application interface showing an event card. The card is white with rounded corners and a light blue shadow. At the top right, there are three dots indicating an expanded menu. The menu items are: 'Guardar', 'Compartir evento', 'WhatsApp', 'Facebook', and 'Twitter'. Below the menu, the event title is 'Celebración del Día Internacional del Jazz 2017 en Cuba, sede global para esta versión!'. Below the title is the word 'Invita'. The event name is 'Casa Cervecera Altamira'. Below that is the date 'Día 17 de Septiembre'. The time is 'Horario 18:00 a 23:00 hrs'. The location is 'Ubicación Av. Elias 126. Valparaíso.'.

Guardar

Compartir evento

WhatsApp

Facebook

Twitter

Celebración del Día Internacional del Jazz 2017 en Cuba, sede global para esta versión!

Invita

**Casa Cervecera Altamira**

Día

**17 de Septiembre**

Horario

**18:00 a 23:00 hrs**

Ubicación

**Av. Elias 126. Valparaíso.**

## PERFIL CATADOR



A screenshot of a mobile application interface showing a user profile page. The page is white with rounded corners and a light blue shadow. At the top left, there is a back arrow. At the top right, the user's name 'Francisca González' is displayed next to a hamburger menu icon. Below the name is a circular profile picture of a woman in a vineyard. Below the profile picture is the text 'Catadora Begginer IPA' and 'Viña del Mar'. Below this are five action buttons with icons and text: 'Cata una nueva cerveza', 'Revisa tus Locales Visitados', 'Revisa tus Cervezas Catadas', 'Mira tus Deseos', and 'Configura tu cuenta'.

← Francisca González



**Catadora Begginer IPA**  
Viña del Mar

Cata una nueva cerveza

Revisa tus Locales Visitados

Revisa tus Cervezas Catadas

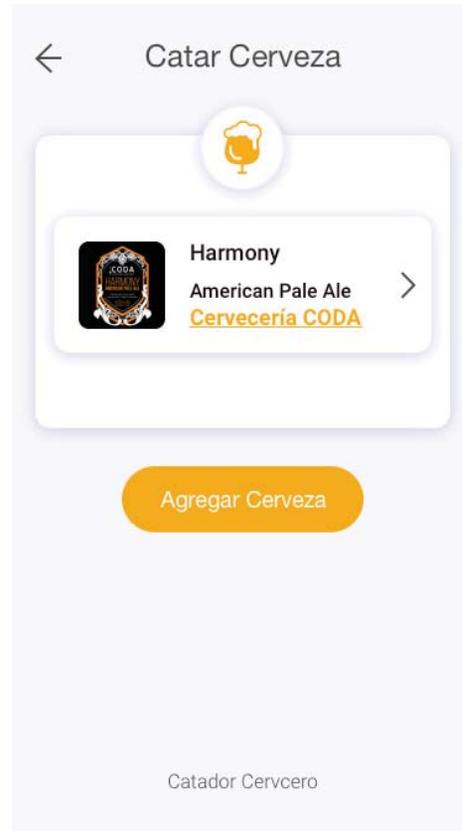
Mira tus Deseos

Configura tu cuenta

PERFIL CATADOR  
CATAR NUEVA CERVEZA



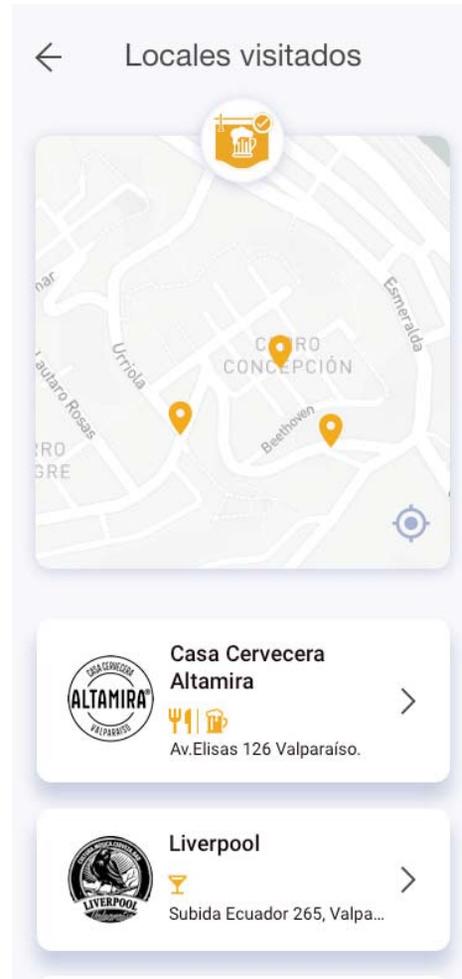
PERFIL CATADOR  
CATAR NUEVA CERVEZA - CERVEZAS  
ENCONTRADAS



PERFIL CATADOR  
CERVEZAS CATADAS



PERFIL CATADOR  
LOCALES VISITADOS



## PERFIL CATADOR DESEOS



## PERFIL SERVICIO - PÚBLICO





CONTACTO



UBICACIÓN



CERVEZAS



## EVENTOS

**Día del Jazz en Casa Cervecera  
Altamira**

**Casa Cervecera Altamira**  
Av. Elisas 126 Valparaíso.



## COMENTARIOS



**Roberto Delgado**

Muy buena opción para conocer la historia de la cerveza en Chile, las cervezas muy variadas y muy ricas, la...



**Nettie Morgan**

Increíble comida vegetariana ! Me encanto  totalmente recomendable ... Cervezas para todo los gustos 



**Clara González**

Muy agradable lugar, buena atención por parte del equipo de trabajo, es agradable cuando te explican ...



**Juan López**

¡Chicos soy cliente frecuente y me he llevado decepción tras decepción con ustedes, eran mi bar favorito debido...

**VER MÁS**

Catadores Cervceros

PERFIL SERVICIO - PÚBLICO  
INFORMACIÓN EXPANDIDO



← Casa Cervecería Altamira



Cervecería | Restaurant  
Viña del Mar

Icons: Person, Beer, Calendar, Chat

### INFORMACIÓN

Ser gourmet es vivir con pasión, con ganas de disfrutar las cosas simples de la vida, haciendo de cada momento una experiencia inolvidable.

Nuestras cervezas no son filtradas y están sometidas a una segunda fermentación en botella para obtener una espuma suave y cremosa.



CONTACTO

Teléfonos

+56 32 319 3619  
+56 32 317 6296

Mail

[contacto@cerveceraaltamira.cl](mailto:contacto@cerveceraaltamira.cl)

Web

[www.cervezaaltamira.cl](http://www.cervezaaltamira.cl)

UBICACIÓN

Elias 126, esquina Cumming  
a los pies del Ascensor Reina Victoria,  
Valparaíso - Chile

[Ver en Mapa Cervecerero](#)

PERFIL SERVICIO - PÚBLICO  
CERVEZAS



PERFIL SERVICIO - PÚBLICO  
FICHA CERVEZA





## Reseña

Valparaíso y el puerto de San Francisco en Estados Unidos gozaron de un intenso tráfico comercial a mediados del 1800. Nuestra Cerveza Altamira® Pale Ale se inspira en el estilo que surge en esta ciudad norteamericana cuyo clima mediterráneo idéntico al nuestro invita a beber este tipo de cervezas, caracterizadas por su color dorado intenso y su amargor fino y refrescante.

Los finos lúpulos cascade utilizados durante su preparación agregan un carácter cítrico que recuerda a limón y naranja, que contrasta con elegancia el suave dulzor de las mejores cebadas importadas de Alemania y Bélgica.

Donde encontrarla

Catador Cervcero

PERFIL SERVICIO - PÚBLICO  
FICHA CERVEZA - BOTÓN DE ACCIÓN

Guardar



American Pale Ale  
**Cervecería Altamira**

Tipo de fermentación

Ale

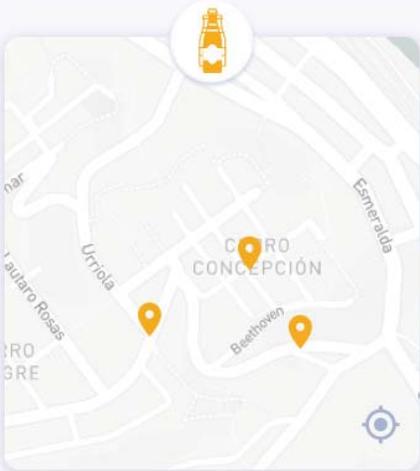
Grado alcohólico [%alc/vol]

Bajo 5,0 Alto

Amargor [IBU]

PERFIL SERVICIO - PÚBLICO  
FICHA CERVEZA - DONDE ENCONTRARLA

← **Altamira Pale Ale**



**Casa Cervecería Altamira** >  
Av. Elías 126 Valparaíso.

**Liverpool** >  
Subida Ecuador 265, Valpa...

## PERFIL SERVICIO

← Casa Cervecera Altamira



Cervecería | Restaurant  
Viña del Mar

### INFORMACIÓN

Ser gourmet es vivir con pasión, con ganas de disfrutar las cosas simples de la vida, haciendo de cada momento una experiencia inolvidable.

Nuestras cervezas no son filtradas y están sometidas a una segunda fermentación en botella para obtener una espuma suave y cremosa.





CONTACTO 

UBICACIÓN 

 **CERVEZAS** 

### EVENTOS

**Día del Jazz en Casa Cervecera Altamira** 

Casa Cervecera Altamira  
Av.Elisas 126 Valparaíso.

## PERFIL SERVICIO CERVEZAS

### COMENTARIOS



**Roberto Delgado**

Muy buena opción para conocer la historia de la cerveza en Chile, las cervezas muy variadas y muy ricas, la...



**Nettie Morgan**

Increíble comida vegetariana ! Me encanto ◆ totalmente recomendable ... Cervezas para todo los gustos ◆



**Clara G3nzales**

Muy agradable lugar, buena atenci3n por parte del equipo de trabajo, es agradable cuando te explican ...



**Juan L3pez**

IChicos soy cliente frecuente y me he llevado decepci3n tras decepci3n con ustedes, eran mi bar favorito debido...

[VER M3S](#)

Catador Cervcero



### Cervezas



**Altamira**  
Pale Ale  
American Pale Ale



**Altamira**  
Amber Ale  
Amber Ale



Agrega una  
nueva cerveza

Catador Cervcero

PERFIL SERVICIO  
CERVEZAS - NUEVA CERVEZA

← **Nombre de la Cerveza**

**+**  
Agregar etiqueta

Tipo de Cerveza

Tipo de fermentación

Ale  Lager

Grado alcohólico [%alc/vol]

Bajo 0 Alto

Amargor [IBU]

Bajo 0 Alto

Color

Pilsen  Ambar  Negra

Reseña

Haz una descripción acerca de la Cerveza que estas agregando

**Agregar cerveza**

Catador Cervero

EL SENTIDO

# Cierre de proyecto **Catador Cervecero**

08

CAPÍTULO

[ 141 ]

# Cierre de proyecto Catador Cervecero

Catador Cervecero comenzó por la motivación personal de poder conocer más acerca del mundo cervecero, cervezas, cervecerías, locales donde consumirlas y la importancia de esta en Valparaíso, además de poder crear mediante este proyecto un emprendimiento posterior.

## **Catador Cervecero un aporte para actores involucrados**

La aplicación Catador Cervecero se ha propuesto siempre como un aporte para la comunidad y cultura cervecera de Valparaíso, siendo un proyecto escalable a nivel país.

El proyecto en todo momento ha buscado ser un aporte para los empresarios del rubro de la cervecería artesanal, al ser una vitrina para sus cervecerías y locales, pudiendo aumentar sus ventas en un futuro al inscribir y utilizar la plataforma. De igual manera se busca que mediante la plataforma Productores y Distribuidores de cerveza puedan generar nuevas relaciones económicas y de negocios.

Al momento de hablar de los Consumidores es necesario aclarar que aunque se pretende incentivar el consumo de cerveza Artesanal mediante la plataforma, está siempre sera en relación a la variedad y no a la cantidad. La plataforma les permitirá conocer dónde consumir y comprar cerveza artesanal, además de conocer nuevas cervezas.

Si bien en esta última etapa del proyecto no fueron realizados testeos de pantallas, se realizaron consultas acerca de conceptos técnicos de cervecería, además de reuniones relacionadas al negocio de la cerveza.

### **Estado actual del proyecto y debilidades**

Catador Cervecerero en su estado actual se encuentra realizada hasta la etapa de diseño de interfaz, donde se diseñaron en total 49 pantallas para el total de navegaciones e interacciones para ambos usuarios (Servicios y Catadores). Correspondiendo en total el diseño de:

- 1 Spachs
- 2 Páginas de onboarding
- 2 Home personalizadas según catador
- 7 Páginas Mapa Cervecerero
- 15 Páginas correspondientes a los Perfiles
- 7 Páginas de Eventos
- 6 Páginas correspondientes a Descubrir

Sin embargo esta última etapa de diseño de interfaz y wireframes no se encuentra testeada con usuarios no super digitales; se realizaron testeos y consultas a diseñadores Ux, interfaz y front end. Si bien las pantallas fueron comprendidas y ajustadas en base a estas consultas, se requiere realizar testeos a usuarios con menor conocimiento de plataformas digitales.

## COLOFÓN

Esta edición de 4 ejemplares corresponde al registro completo del período de titulación de Consuelo Santis Escudero realizado durante tres trimestres iniciado en septiembre del 2016 y finalizado en septiembre del 2017,

Esta memoria de título fue diseñada en el programa de Adobe InDesign CC214 en formato de 20,5 x 19,5 centímetros. La familia tipográfica utilizada en toda la carpeta es Roboto.

- H1: Roboto Regular 20pt, interletraje 24pt.
- H2: Roboto Regular 14pt, interletraje 16,8pt.
- H3 (en tono): Roboto Bold 13pt, interletraje 10pt.
- H4: Roboto Bold 10pt, sin interletraje.
- Epígrafe: Roboto light 10 pt, interletraje 10 pt.
- P1: Roboto Regular 9pt, interlineado 12pt

El empaste de la carpeta fue realizado por Adolfo Espinoza a quien además aprovechó de agradecer toda la paciencia y apoyo brindada por él en los momentos de flaqueza y de estrés de la carrera, sobre todo durante el último periodo.

Muchas gracias por todo Adolfo.