

La micro

EL INGENIO Y LA CREATIVIDAD SE FUSIONAN PARA CREAR 'APPS'

Este emprendimiento nació hace dos años en Guayaquil. Cyclops Bunny crea aplicaciones para móviles y páginas webs; logos e ilustraciones; videos promocionales....

REDACCIÓN GUAYAQUIL
redaccion@revistalideres.ec

Hacer cosas lindas'. Esa es la filosofía y eslogan de Cyclops Bunny, un emprendimiento que nació en junio del 2012. Sus propietarios, María Paz Velarde y Juan Carlos Feijoó, se conocieron en un anterior empleo, al que renunciaron para emprender juntos y combinar sus habilidades.

Feijoó es diseñador gráfico y Velarde es egresada de Ingeniería en Computación y Desarrollo Web, ambos de la Escuela Superior Politécnica del Litoral (Espol). Cuando trabajan, Feijoó es el encargado de diseñar la parte visual del proyecto y Velarde lo desarrolla.

Inicialmente, empezaron creando páginas webs, que lo ofrecían a negocios que no contaban con un sitio en Internet. Para ello invirtieron USD 4 000 en



Foto: Mario Faustos / LÍDERES
Juan Carlos Feijoó, Natalia Campos y María Paz Velarde, en el negocio.

la compra de computadoras.

Posteriormente, con alianzas y trabajos que surgieron con empresas como Domos Soluciones y Agencia Laika, ellos incursionaron en la creación de aplicaciones móviles y para webs.

Alejandro Varas, CEO de Domo Soluciones Web&TI, comenta que la alianza estratégica surgió a inicios del 2012. "Juntos hemos creado juegos y aplicacio-

nes para actividades promocionales para el mercado local".

Uno de los proyectos que desarrollaron en conjunto fue una aplicación de Gatorade para el sistema Android. Esta aplicación, que mostraba los beneficios del deporte y cómo llevar una nutrición correcta, se usó en diferentes maratones que organizó la marca.

También han desarrollado aplicaciones para empresas como De Prati y productos como Scott; en esta experiencia crearon una aplicación interactiva para Facebook.

Para Feijoó trabajar en el diseño de una aplicación es divertido. "Tengo que crear, dibujar, pensar cómo ubicar los requerimientos del cliente de una forma divertida y que enganche a los usuarios", comenta este joven de 24 años.

Cyclops Bunny también desarrolla aplicaciones para las operaciones empresariales, como una creada para la firma Nobis. Este proyecto tardó un año, pues incorporaron funciones para transacciones de pedidos. Otro de los servicios que piensa incorporar este emprendimiento es el de Social Media Manager.

Para Velarde, cada vez que desarrolla una aplicación para las plataformas Android o iOS (iPhone) es un reto. Ella dictó una conferencia en la pasada edición de Campus Party en Quito (septiembre del 2013). Esta fue sobre el Software Development Kit (SDK) de Android.

2
proyectos mensuales realizan estos emprendedores

Desarrollar una 'app'

El proceso. Crear una aplicación les puede tomar entre un mes y un año. Depende de la complejidad.

Tipos. Pueden ser para webs o móviles. Las aplicaciones son interactivas o informativas, estas últimas son, principalmente, para negocios.

Publicidad

ELIGE CARRERAS CON PROYECCIÓN

1.366.000

TURISTAS VISITARÁN ECUADOR

El turismo nos apasiona
PREPÁRATE EN LA

UNIVERSIDAD ACREDITADA
Informe CEAACES 2013

UCT
UNIVERSIDAD DE ESPECIALIDADES TURÍSTICAS

Administración de Empresas Com. de Turismo | Administración de Empresas Hoteleras | Gastronomía | Guía de Turismo Nacional | Maestría en Gestión del Turismo

Inicio de clase 10 de marzo 2014

INSCRIPCIONES ABIERTAS

Machala OE6 - 160
y Av. Occidental
Telf: 02 6020788

WWW.UCT.EDU.EC
Quito- Ecuador

Universidad de Especialidades Turísticas



UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO

COLEGIO DE HOSPITALIDAD, ARTE CULINARIO Y TURISMO

MIEMBRO DE LA RED



INSTITUT
WORLDWIDE PAUL
ALLIANCE BOCUSE



Certificación en Cocina para Aficionados y Gourmands

- Enciende tu pasión culinaria
- Aprende la cultura gastronómica del mundo.
- Reduce tu estrés laboral
- Cocina como los profesionales

Programa enfocado a no-profesionales que desean obtener conocimientos sólidos del arte culinario a la vez que se los introduce de manera práctica al mundo del servicio, el vino y su maridaje. Prepara al alumno en bases y técnicas culinarias internacionales mediante un método teórico - práctico. Descubriremos los secretos de España, Italia, Francia, Ecuador, panadería, pastelería, cocktailería y vinos, entre otros temas.

Fecha de Inicio: Lunes 17 de marzo, 2014

Horario: Lunes y miércoles de 18:30 a 21:30 Número de clases: 35

Presencial: 70% práctico - 30% teórico

Dictado por profesores del Instituto de Arte Culinario de la Universidad San Francisco de Quito que pertenece al Institut Paul Bocuse Worldwide Alliance.

Costo de la certificación: \$ 2.950,00 Consulte nuestros planes de financiamiento. Incluye materiales primas, material teórico y certificado avalado de la USFQ.

Información: Paola González, Telf.: 297-1737, Cel.: 0984058323
e-mail: pgonzalez@usfq.edu.ec

