



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
CARRERA GASTRONOMÍA

**LA COCINA TECNO EMOCIONAL COMO ESTRATEGIA PARA
EL DESARROLLO TURÍSTICO DE LA COMUNIDAD
ZUMBAHUA, CASO RESTAURANTE CHUKIRAWA**

Trabajo de Titulación

Tipo: Proyecto de investigación

Presentado para optar al grado académico de:

LICENCIADA EN GASTRONOMÍA

AUTORA:

ANA ALEXANDRA PASTUÑA CUYO

Riobamba – Ecuador

Año 2024



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
CARRERA GASTRONOMÍA

**LA COCINA TECNO EMOCIONAL COMO ESTRATEGIA PARA
EL DESARROLLO TURÍSTICO DE LA COMUNIDAD
ZUMBAHUA, CASO RESTAURANTE CHUKIRAWA**

Trabajo de Titulación

Tipo: Proyecto de investigación

Presentado para optar al grado académico de:

LICENCIADA EN GASTRONOMÍA

AUTORA: ANA ALEXANDRA PASTUÑA CUYO

DIRECTORA: ING. MARÍA BELÉN BASTIDAS ARAUZ

Riobamba – Ecuador

Año 2024

© 2024, Ana Alexandra Pastuña Cuyo

Se autoriza la reproducción total o parcial, con fines académicos, por cualquier medio o procedimiento, incluyendo la cita bibliográfica del documento, siempre y cuando se reconozca el Derecho de Autor.

Yo, Ana Alexandra Pastuña Cuyo declaro que el presente Trabajo de Titulación es de mi autoría y los resultados del mismo son auténticos. Los textos en el documento que provienen de otras fuentes están debidamente citados y referenciados.

Como autora asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este Trabajo de Titulación; el patrimonio intelectual pertenece a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Riobamba, 25 de junio de 2024



Ana Alexandra Pastuña Cuyo

055045107-4

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
CARRERA GASTRONOMÍA

El Tribunal del Trabajo de Titulación certifica que: El Trabajo de Titulación; Tipo: Proyecto de investigación, “**LA COCINA TECNO EMOCIONAL COMO ESTRATEGIA PARA EL DESARROLLO TURÍSTICO DE LA COMUNIDAD ZUMBAHUA, CASO RESTAURANTE CHUKIRAWA**”, realizado por la señorita: **ANA ALEXANDRA PASTUÑA CUYO**, ha sido minuciosamente revisado por los Miembros del Tribunal del Trabajo de Titulación, el mismo que cumple con los requisitos científicos, técnicos, legales, en tal virtud el Tribunal Autoriza su presentación.

	FIRMA	FECHA
Li. Juan Carlos Salazar Yacelga PRESIDENTE DEL TRIBUNAL		2024-06-25
Ing. María Belén Bastidas Arauz DIRECTORA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN		2024-06-25
Lic. Jessica Alexandra Robalino Vallejo ASESORA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN		2024-06-25

DEDICATORIA

La presente investigación es dedicada primeramente a Dios quien ha sido y es mi fuerza y fortaleza durante todo mi periodo académico, por su gracia he podido seguir adelante con mi carrera y superar todos los obstáculos atravesados en mi trayectoria. A mi madre Hortencia Cuyo quien ha sido el pilar fundamental en este proceso, quien nunca dudo ni un segundo de mí y por su amor incondicional, a mi padre Juan Pastuña por haber estado presente en cada momento y su apoyo ante cualquier circunstancia. A mis hermanas por su apoyo y confianza, por ayudarme a cumplir mis sueños y objetivos como persona y estudiante. De la misma forma dedico la presente investigación a todas las personas que han estado presentes en mi carrera, gracias por su paciencia y su amor incondicional, también, a todos aquellos que no creyeron en mí, aquellos que esperaban mi fracaso, a todos que supusieron que no lo lograría, la presente investigación también va para ustedes.

Ana

AGRADECIMIENTO

A Dios por estar en cada etapa de mi vida, por no dejarme caer en los momentos difícil, por darme fuerzas para enfrentar cada obstáculo con optimismo y fe, porque aún en medio de problemas y dificultades puedo contar con su presencia, amor y su ayuda incondicional. A mis padres por ser mi roca en los momentos difíciles, por creer en mí cuando yo dudada, gracias por todos los sacrificios realizados que me permitieron desarrollar mi carrera, me siento realmente afortunada por tenerlos en mi vida. Agradezco a mis hermanas y cuñado por sus consejos que han sido invaluable para mí, gracias a su apoyo he llegado a realizar uno de mis grandes anhelos de mi vida, fruto de este inmenso amor, confianza y apoyo he logrado terminar mis estudios profesionales que constituyen el legado más grande que pudiera recibir y por lo cual estaré eternamente agradecida, además expresar mi más sincero agradecimiento al Lic. José Luis Barreno Barrera por su invaluable ayuda, por su generosidad al compartir sus conocimientos que han sido una fuente de inspiración y aprendizaje, como no agradecer a mis amigos y familiares por el apoyo que me brindaron día a día a pesar de las dificultades que se han presentado durante el transcurso de mi carrera universitaria.

Ana

ÍNDICE DE CONTENIDO

ÍNDICE DE CONTENIDO	vii
ÍNDICE DE TABLAS.....	xii
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES.....	xii
ÍNDICE DE ANEXOS	xiii
RESUMEN.....	xivv
ABSTRACT	xv
INTRODUCCIÓN	1
PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	2
Planteamiento del problema.....	2
Hipótesis.....	3
Justificación	3
Objetivos	4

CAPÍTULO I

1 MARCO TEÓRICO	5
1.1 Cocina tecno emocional	5
1.1.1 <i>Aplicaciones de la cocina tecno emocional</i>	6
1.1.1.1 <i>Deconstrucción</i>	6
1.1.1.2 <i>Trampantojo</i>	7
1.1.2 <i>Importancia de los sentidos</i>	8
1.1.2.1 <i>La vista</i>	9
1.1.2.2 <i>El olfato</i>	10
1.1.2.3 <i>El gusto</i>	10
1.1.2.4 <i>Oído</i>	12
1.1.2.5 <i>El tacto</i>	12
1.1.3 <i>Técnicas de la cocina tecno emocional</i>	12
1.1.3.1 <i>Cocina al vacío</i>	13

1.1.3.2	<i>Esferificación</i>	13
1.1.3.3	<i>Gelificación</i>	15
1.1.3.4	<i>Espumas y aires</i>	16
1.1.3.5	<i>Cocción en frío nitrógeno líquido</i>	16
1.1.3.6	<i>Deshidratación, liofilización</i>	16
1.2	Gastronomía	17
1.3	Turismo	18
1.3.1	<i>Turismo y gastronomía</i>	19
1.3.2	<i>Turismo Comunitario</i>	19
1.3.3	<i>Turismo gastronómico</i>	21
1.4	Zumbahua	22
1.4.1	<i>Datos generales</i>	22
1.4.2	<i>Ubicación</i>	22
1.4.3	<i>Clima</i>	23
1.4.4	<i>Población</i>	23
1.4.5	<i>Turismo de la comunidad de Zumbahua</i>	23
1.4.6	<i>Gastronomía de la comunidad de Zumbahua</i>	24
1.4.7	<i>Productos agrícolas locales</i>	25
1.4.8	<i>Producción ganadera</i>	26

CAPÍTULO II

2	MARCO METODOLÓGICO	27
2.1	Localización y temporalización	27
2.2	Tipo de diseño y estudio	28
2.3	Metodología	28
2.4	Población	29
2.5	Muestra	29
2.6	Técnicas o herramientas de investigación	29

2.6.1	Investigación bibliográfica	29
2.6.2	Entrevista	29
2.6.3	Campo	30
2.6.4	Observación	30
2.6.5	Variables	30
2.6.5.1	Variable dependiente.....	30
2.6.5.2	Variable independiente.....	30
2.6.6	Operacionalización de la investigación	30

CAPÍTULO III

3	MARCO DE RESULTADOS	31
3.1	Análisis de resultados aplicados en la entrevista al personal del Restaurante Chukirawa	31
3.1.1	Tabulación de entrevista realizada	31
3.2	Elaboración de la propuesta de la carta cocina tecno emocional, caso Restaurante Chukirawa	35
3.2.1	Descripción de platos	35
3.2.1.1	Entradas.....	35
3.2.1.2	Platos fuertes.....	36
3.2.1.3	Postres.....	37
3.2.1.4	Bebidas.....	38
3.3	Análisis de resultados aplicados en el test de degustación de la carta tecno emocional	39
3.3.1	Tabulación de datos aplicados en el test de degustación de la carta tecno emocional ¡Error! Marcador no definido.	
3.3.1.1	Entradas.....	39
3.3.1.2	Platos fuertes.....	41
3.3.1.3	Postres.....	44
3.3.1.4	Bebidas.....	46

CONCLUSIONES	49
RECOMENDACIONES	50
GLOSARIO (OPCIONAL)	
BIBLIOGRAFÍA	
ANEXOS	

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1-2: Atractivos Turísticos de Zumbahua.....	23
Tabla 2-1: Operacionalización de variables.....	30

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1-1: El sentido del gusto.....	11
Ilustración 2-1: División de parroquias del Cantón Pujilí.....	27
Ilustración 2-2: Mapa Parroquial Zumbahua	28
Ilustración 3-1:Entrada 1: Ensalada de mellocos	39
Ilustración 3-2: Entrada 2: Rollitos de cuy	40
Ilustración 3-3:Entrada 3: Ceviche de cuy	41
Ilustración 3-4: Platos fuertes 1: Ahumado de oveja con salsa de romero.....	42
Ilustración 3-5: Platos fuertes 2: Rollitos de cuy rellenos de farsa	43
Ilustración 3-6: Platos fuertes 3: Paupiette de gallina criolla.....	44
Ilustración 3-7: Postre 1: Cheesecake de queso y miel	44
Ilustración 3-8: Postre 2: Torta de mashua	45
Ilustración 3-9: Postre 3: Profiteroles de machica	46
Ilustración 3-10: Bebida 1: Suspensión de eucalipto	46
Ilustración 3-11: Bebida 2: Frozen de chuquiragua	47
Ilustración 3-12: Bebida 3: Horchata de cebada	47
Ilustración 3-14: Carta	¡Error! Marcador no definido.
Ilustración 3-15: Carta	¡Error! Marcador no definido.

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexos A: Matriz de consistencia, vinculación de la cocina tecno emocional con el turismo

Anexos B: Matriz de consistencia. Ingredientes locales, técnicas culinarias, utensilio y preparaciones consideradas como parte de la cocina tecno emocional

Anexo C: Ficha de entrevista

Anexo D: Recetas estándar

Anexos E: Test de degustación

RESUMEN

El presente trabajo de investigación se centra en la exploración y aplicación de la cocina tecno emocional como medio para potenciar el desarrollo turístico, utilizando como caso de estudio la comunidad Zumbahua, la gastronomía de la comunidad es considerada de poco valor, es por ello que la presente investigación tuvo como objetivo proponer una carta de cocina tecno emocional que ofrezca a los comensales una experiencia gastronómica única que estimule los sentidos y genere una conexión entre el comensal y el plato. La metodología adoptada en este estudio incluyó un enfoque cualitativo, con el análisis de fuentes académicas y entrevistas a expertos en gastronomía y turismo, lo que permitió una comprensión profunda de cómo la integración de técnicas culinarias innovadoras con ingredientes locales puede enriquecer la oferta turística. Los resultados evidenciaron una aceptación positiva por parte de los comensales hacia los platos innovadores propuestos, resaltando la importancia de la autenticidad y la conexión emocional con la comida. En respuesta a estos hallazgos, se propuso una carta de cocina tecno emocional diseñada específicamente para capturar la esencia cultural y gastronómica, ofreciendo una experiencia culinaria única a los visitantes y diferenciando la oferta turística del área. Las conclusiones del estudio subrayan el potencial de la cocina tecno emocional como estrategia diferenciadora para el turismo, enfatizando la necesidad de formación continua para los chefs locales en técnicas culinarias avanzadas y la importancia de promover la sostenibilidad a través del uso de ingredientes locales. Se recomienda la integración de estas iniciativas en las políticas de desarrollo turístico, junto con esfuerzos de marketing que destaquen la singularidad de la experiencia gastronómica ofrecida.

Palabras clave: <COCINA TECNO EMOCIONAL>, <DESARROLLO TURÍSTICO>, <EXPERIENCIA GASTRONÓMICA>, <INNOVACIÓN CULINARIA>, <SOSTENIBILIDAD>, <ANÁLISIS SENSORIAL>, <TURISMO COMUNITARIO>, <TÉCNICAS VANGUARDISTAS>.

0991-DBRA-UPT-2024



ABSTRACT

This research focuses on the exploration and application of techno-emotional cuisine as a means of promoting tourism development, using the Zumbahua community as a case study. The gastronomy of the community is considered of little value, which is why this research aimed to propose a menu of techno-emotional cuisine that offers diners a unique gastronomic experience that stimulates the senses and generates a connection between the diner and the dish. The methodology adopted in this study included a qualitative approach, with the analysis of academic sources and interviews with experts in gastronomy and tourism, which allowed for an in-depth understanding of how the integration of innovative culinary techniques with local ingredients can contribute to the enrichment of the tourism offer. The results indicate a positive acceptance by diners of the innovative dishes proposed, reinforcing the importance of authenticity and the emotional connection with the food. In response to these findings, a techno-emotional cuisine menu was proposed, specifically designed to capture the cultural and gastronomic essence, offering a unique culinary experience to visitors and establishing a difference to the area's tourism offer. The conclusions of the research underline the potential of techno-emotional cuisine as a differentiating strategy for tourism, and emphasise the need for continuous training for local chefs in advanced culinary techniques and the importance of promoting sustainability through the use of local ingredients. These initiatives should be integrated into tourism development policies, together with marketing efforts to highlight the quality and authenticity of the gastronomic experience on offer.

Keywords: <TECHNO EMOTIONAL COOKING>, <TOURISM DEVELOPMENT>, <GASTRONOMIC EXPERIENCE>, <CULINARY INNOVATION>, <SUSTAINABILITY>, <SENSORY ANALYSIS>, <COMMUNITY TOURISM>, <VANGUARDIAN TECHNIQUES>.



María Yadira Cárdenas Moyano

0603368796

Docente traductor

INTRODUCCIÓN

La ciencia ha brindado un gran aporte a la gastronomía en la cual, la cocina ha ido evolucionando en todos los rincones del mundo, apegándose a los cambios que el ser humano está sometido (Bravo & Vallejo, 2018, pág. 55) como las condiciones ambientales las cuales obligan a las personas a adaptarse al mismo e idearse distintas maneras de utilizar los recursos que están en su disponibilidad (Torres et al., 2012). Gracias a la ciencia y la tecnología, ha nacido técnicas de cocina que cambian la manera en la que las personas perciben a la gastronomía. La esencia humana inquieta a la curiosidad y el conocimiento, esto ha llevado a que las personas experimenten con distintos métodos, llegando al punto en el cual la ciencia y la tecnología también va de la mano en la cocina.

En la evolución de la gastronomía contemporánea, se observa un interesante fenómeno: la confluencia entre lo tradicional y lo innovador. Esta relación entre el pasado culinario y las tendencias vanguardistas ha dado lugar a la creación de nuevas técnicas de preparación de menús en donde la creatividad se fusiona con la ciencia y la tecnología para reinterpretar los platos tradicionales. Los chefs, como verdaderos artistas culinarios, utilizan métodos novedosos que implican el uso de herramientas y conocimientos provenientes de la química y la física, para transformar los ingredientes en obras de arte comestibles. La estética, cuidadosamente considerada en cada presentación, no solo realza la apariencia visual del plato, sino que también respeta y preserva las propiedades organolépticas de los ingredientes, garantizando así una experiencia culinaria que deleita tanto al paladar como al resto de los sentidos (Mejía & Maldonado, 2020, pág. 105).

La presente investigación consta de tres capítulos estructurados, cada capítulo juega un papel crucial en la estructura y coherencia de la misma. El primer capítulo consiste en la presentación del marco teórico en donde proporciona la base conceptual de la investigación obteniendo información de los antecedentes de la investigación la cual es sustentado con citas bibliográficas. El segundo capítulo plantea la metodología de investigación la cual describe los métodos y procedimientos que se llevó a cabo en la investigación para obtener datos confiables. El tercer capítulo consiste en el análisis e interpretación de resultados mediante la información recolectada gracias a la entrevista y el menú de degustación desarrollada al personal y el dueño del restaurante, además se establecerá el desarrollo de la propuesta de una carta enfocada en solucionar el problema planteado. Finalmente, en las conclusiones y recomendaciones obtenidas a través del proceso investigativo se refleja cada uno de los resultados alcanzados por la investigación proporcionando un cierre coherente a la presente investigación.

PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

Planteamiento del problema

La comunidad de Zumbahua, ubicada en la provincia de Cotopaxi, cuenta con una variedad de platos típicos, las cuales se pueden encontrar en las ferias, plazas y mercados en donde se evidencia la riqueza culinaria de la comunidad (Umajinga, 2018, pág. 75). Ortega, (2017), menciona que hoy en día, Zumbahua se ha convertido en un lugar popular para los turistas tanto del país como del extranjero. No obstante, este aumento en la popularidad del destino tiene sus raíces en una falta de opciones satisfactorias en cuanto a servicios de alimentos y bebidas.

La cocina zumbahueña se caracteriza por ser una mezcla entre la tradición que se ha proyectado de generación en generación y distintas huellas que con el paso de los tiempos otras culturas van dejando en el territorio, sin cambiar la esencia a la que ya está predispuesta (Umajinga, 2018, pág. 77), a pesar de todos los aspectos favorables de la gastronomía perteneciente a la comunidad de Zumbahua, que no solo engloba el sabor característico, sino también, los diversos ingredientes altamente beneficiosos para la salud humana, los platos de la zona es considera de poco valor, debido a la falta de iniciativa de las autoridades a fomentar la gastronomía tradicional y por otra parte el estancamiento de la comida en una presentación hogareña o el desinterés de los pobladores de crear alternativas novedosas en la cual presentar sus platillos, alternativas de dinamización turística enfocadas a la gastronomía, lo que provoca finalmente una total indiferencia hacia la gastronomía zumbahueña.

Formulación del problema

¿Cómo fomenta la aplicación de la cocina tecno emocional en la gastronomía tradicional Zumbahueña al desarrollo turístico de la mencionada comunidad?

Planteamientos específicos

¿Cuánta información existe respecto a la relación entre la gastronomía y el turismo de la comunidad de Zumbahua?

¿Cuáles son los ingredientes y platillos locales representativos de la comunidad de Zumbahua?

¿Cómo se relaciona la cocina tecno emocional con los platos locales y los ingredientes?

Hipótesis

La implementación de la cocina tecno emocional en el Restaurante Chukirawa, enfocada en la reinterpretación de las tradiciones culinarias locales de la comunidad Zumbahua, aumentará significativamente el atractivo turístico de la zona, contribuyendo así al crecimiento económico y al fortalecimiento de la identidad cultural local.

Justificación

En la actualidad, la gastronomía desempeña un papel crucial en el impulso del turismo, proporcionando a los visitantes una experiencia multisensorial que los sumerge en la historia y las emociones de una comunidad a través de los sabores, aromas, texturas y colores de los platos locales. Según Vega, (2018), la gastronomía se ha convertido en un componente fundamental para fortalecer y enriquecer los destinos turísticos, lo que ha llevado a un creciente interés en la relación entre el turismo y las artes culinarias características de cada región. En este sentido, la gastronomía emerge como un elemento estratégico para la promoción y consolidación del turismo, siendo un medio poderoso para conectar a los visitantes con la autenticidad y la identidad cultural de un lugar.

Zumbahua, una comunidad que atesora su patrimonio cultural y gastronómico, la cocina tecno emocional puede ser un vehículo para resaltar los sabores auténticos y los ingredientes locales de una manera innovadora y sorprendente. Al utilizar técnicas modernas de cocina como la molecular o la visual se puede realzar los platos tradicionales de Zumbahua añadiendo un toque de creatividad y emoción sin perder de vista sus raíces culinarias, estas prácticas se pueden integrar de manera cuidadosa y respetuosa manteniendo la autenticidad de los platos y el respeto por las técnicas y saberes ancestrales de la cocina local, esto implica trabajar en colaboración con la comunidad para así garantizar que las innovaciones culinarias complementen y enriquezcan las tradiciones gastronómicas existentes en lugar de reemplazarlas o desplazarlas.

En la actualidad, los progresos tecnológicos en el ámbito gastronómico han transformado tanto la preparación de alimentos como la prestación de servicios, convirtiéndolos en auténticas experiencias culinarias. Los clientes, en este contexto, están orientando sus demandas hacia nuevas tendencias y estándares de calidad. (Perisé & Serrano, 2018, pág. 125), es por ello que con la presente investigación se espera que al incorporar elementos de innovación y sorpresa en la experiencia gastronómica, atraiga a turistas en busca de vivencias culinarias memorables y distintivas, ya que la adopción de técnicas culinarias avanzadas y la presentación visualmente atractiva de los platos pueden diferenciar a un destino turístico, proporcionándole una ventaja competitiva en el mercado turístico, además, las experiencias culinarias tecno emocionales, al

estimular emociones positivas y sorpresa, contribuirán a la creación de recuerdos duraderos, aumentando la satisfacción del turista y fomentando el boca a boca positivo, además que la popularidad de la cocina tecno emocional podría tener un impacto positivo en la economía local, estimulando la demanda de productos locales, generando empleo en el sector gastronómico y aumentando los ingresos turísticos (Ledhesma, 2018).

Objetivos

Objetivo general

Proyectar la cocina tecno emocional como estrategia para el desarrollo turístico de la comunidad Zumbahua caso restaurante Chukirawa.

Objetivo específico

- Analizar los distintos, conceptos y fundamentos teóricos mediante fuentes académicas y profesionales que permitan vincular la cocina tecno emocional con el turismo.
- Identificar los ingredientes locales, técnicas culinarias, utensilio y preparaciones a ser consideradas como parte de la cocina tecno emocional.
- Proponer una carta de cocina tecno emocional como estrategia para el desarrollo turístico de la comunidad de Zumbahua.

CAPÍTULO I

1 MARCO TEÓRICO

1.1 Cocina tecno emocional

La cocina está relacionada con el hombre y su evolución cuando el fuego aparece, la cocina es sin duda alguna un lugar muy importante en cada uno de los hogares, un lugar de reunión con familia y amigos, sin embargo, esta no fue valorada hasta que toma un nuevo enfoque, en donde se convierte en un símbolo de una identidad cultural a través de las técnicas y sabores empleadas, generando emociones y sentimientos mediante la evocación (Bravo & Vallejo, 2018, pág. 85).

Uno de los precursores destacados en este ámbito es Ferran Adrià, quien promovió el concepto de "cocina tecno emocional". Esta noción fue posteriormente definida por Pau Arenós en su libro "Cocina de Valientes" como un movimiento culinario global que surge en el restaurante El Bulli a principios del siglo XXI. Este movimiento reúne a chefs de diversas edades y tradiciones culinarias, todos con el objetivo común de generar emociones en los comensales a través de sus platos. Para lograr este cometido, se valen de nuevas técnicas, conceptos y tecnologías en la preparación de alimentos (Arenós, 2015, pág. 96).

Es importante reconocer el papel de Ferran Adrià y Pau Arenós como pioneros o intérpretes en el ámbito culinario, aprovechando ideas y sistemas desarrollados por otros. En este movimiento culinario, los chefs asumen riesgos y están atentos a los cinco sentidos, no limitándose únicamente al gusto y al olfato. Además de crear nuevos platos, su objetivo es explorar nuevas vías, sin entrar en conflicto con la tradición, ya que muchos de sus platos son una evolución de esta. Por el contrario, muestran un profundo respeto y reconocimiento por la herencia culinaria previa (Arenós, 2015. Pág. 96).

La cocina tecno emocional tiene inicios varios años atrás, o como idea de revolución al paradigma de simplemente comer para nutrirse y en lugar de ello disfrutar de tal momento como algo más emocional este tipo de cocina se la puede denominar cocina de vanguardia o cocina molecular, aunque aquel concepto se puede enfocar más al uso de determinadas técnicas y no a la suma como experiencia final, en donde la técnica solo formaría parte de toda una composición, es por esta razón, Arenós, (2015) toma esta palabra y la engloba en un concepto más elaborado y concreto, agrupando así cada aspecto que lleva la creación, elaborado y consumo de un plato.

El diccionario gastronómico (Larousse) lo define como La gastronomía contemporánea ha dado lugar a un enfoque que, aprovechando la tecnología, persigue el objetivo de evocar emociones y brindar placer intelectual a los comensales. En este paradigma, los comensales asumen un papel activo en el acto de comer, participando en una experiencia sensorial completa. Para lograr este cometido, se presta especial atención a los cinco sentidos, buscando estimularlos de manera integral. Este enfoque no se limita únicamente al ámbito culinario, sino que se nutre de una propuesta multidisciplinaria que involucra a artistas, científicos y productores, quienes colaboran para crear experiencias gastronómicas que trascienden los límites tradicionales y ofrecen un viaje único a través del arte, la ciencia y la cultura culinaria.

En la cocina tecno emocional, el territorio, el carácter, la particularidad, lo propio, el sentimiento es lo definitorio, puesto que la técnica y la tecnología son vías para resaltar eso. Un danés, un brasileño, un norteamericano, un italiano o un japonés pueden explorar lo emocional para desarrollar un personalismo y original universo culinario (Arenós, 2015, pág. 95).

1.1.1 Aplicaciones de la cocina tecno emocional

La aplicación de la cocina tecno emocional implica el uso de técnicas culinarias innovadoras y creativas para crear experiencias gastronómicas que despierten emociones a los comensales, por lo que, existen dos clases de reformulaciones básicas, que son las que manifiestan la cocina tecno emocional, las que a su vez concluyen la experiencia con la obtención de los resultados esperados: la deconstrucción y el trampantojo.

1.1.1.1 Deconstrucción

La cocina molecular abarca la práctica de la deconstrucción gastronómica, también conocida como gastronomía constructiva. Este término, inspirado en el ámbito filosófico, se aplica en el ámbito culinario para describir el proceso de desmontar o transformar la estructura convencional de los platos tradicionales, manteniendo sus ingredientes esenciales y su sabor característico, pero modificando sus texturas y presentaciones (García & Texta, 2019, pág. 67).

El término deconstrucción implica la utilización y el respeto de armonías gastronómicas conocidas, mientras se transforman las texturas, formas y temperaturas de los ingredientes. Un plato deconstructivo retiene la esencia de cada uno de los productos y conserva la intensidad de su sabor, pero presenta una combinación de texturas completamente renovada. Como resultado, al probar el plato, el comensal puede, gracias a su memoria gustativa, asociar el sabor final con la receta clásica, incluso si no reconoció inicialmente esa conexión en la presentación (Casalins, 2010, pág. 111).

La deconstrucción transforma la dinámica entre el comensal y el plato, probablemente implicando el uso de utensilios distintos y una percepción del sabor con diversas tonalidades e intensidades, lo cual está estrechamente ligado a la experiencia emocional que busca la cocina tecno emocional. Por lo tanto, esta técnica culinaria se posiciona como uno de los elementos clave en este movimiento gastronómico (Ruiz & Sánchez, 2020, pág. 8).

Desmontar una receta no resulta difícil; lo crucial es primero comprender y dominar los fundamentos de la cocina, es decir, las bases culinarias. Inicialmente, se trata de aprender a crear sabores, y luego se pueden explorar técnicas para mejorarlos y experimentar con ellos. En su momento, el restaurante "El Bulli", ubicado en Cataluña (España) y en funcionamiento desde 1962 hasta julio de 2011, representó el epicentro de la cocina molecular. Este establecimiento adquirió renombre internacional gracias al trabajo gastronómico desarrollado por los cocineros españoles Ferran Adrià, reconocido como un innovador destacado en la cocina molecular, y Albert Adrià (Bentz, 2019, pág. 69).

Por consiguiente, la importancia de la deconstrucción reside en destacar y enfatizar la presentación, a través de la mejora de las técnicas de montaje y desmontaje aplicadas a las recetas tradicionales. El propósito es hacer que los platos familiares resulten más atractivos tanto para los habitantes locales como para los visitantes, lo que potencialmente aumenta su atractivo en el mercado. La deconstrucción gastronómica, al descomponer o modificar la estructura convencional de los platos conocidos, mientras conserva sus ingredientes esenciales y sabores característicos, posibilita una renovación en las texturas y presentaciones, lo que enriquece la experiencia visual y culinaria para los comensales (Guevara, 2019, pág. 115).

Piñón, (2021) resalta que la adopción de técnicas de deconstrucción no solo eleva las expectativas en el ámbito gastronómico, sino que también se convierte en un agente de cambio e innovación, representando un recurso valioso para la gastronomía. Transformar la presentación de un plato no implica la destrucción o desaparición de una cultura gastronómica tradicional, sino más bien fortalece los productos locales y la producción artesanal. Además, estas intervenciones refuerzan la identidad gastronómica y contribuyen a mantenerla viva.

1.1.1.2 Trampantojo

El trampantojo es una técnica artística que tiene como objetivo engañar la percepción del espectador, generando ilusiones ópticas que hacen que los objetos pintados o representados luzcan reales o adquieran una profundidad que en realidad no poseen. Esta técnica se fundamenta en la simulación de la realidad a través de la representación visual, manipulando la perspectiva, las sombras y otros elementos para crear efectos visuales impactantes. La palabra

"trampantojo" proviene del italiano "trompe l'œil", que se traduce como "engaña al ojo" (Rodríguez, 2022).

El trampantojo en los últimos años se ha arraigado en la gastronomía y el entorno teatral que cada vez más, chefs y profesionales gastronómicos representan en el menú de sus restaurantes, en el contexto culinario, el trampantojo se refiere a una técnica creativa en la gastronomía que tiene como objetivo engañar visualmente al comensal al presentar platos que en apariencia son distintos a lo que realmente son. Esta práctica implica jugar con la presentación, la forma y los colores de los alimentos para crear ilusiones ópticas sorprendentes. Por ejemplo, se puede preparar un postre que tenga la apariencia de una fruta, pero que en realidad esté elaborado con gelatinas y cremas con diversos sabores. El trampantojo culinario busca estimular no solo el sentido del gusto, sino también el sentido visual, proporcionando una experiencia gastronómica única y entretenida (Rodríguez, 2022).

El trampantojo se destaca por ser una técnica culinaria que se fundamenta en la ilusión, engaño, o artificio. Según el diccionario de la Real Academia Española (DRAE), se define como "trampa o ilusión con la que se engaña a alguien haciéndole ver lo que no es". Esta práctica requiere una de las habilidades creativas más elevadas del profesional de la gastronomía, ya que busca crear una elaboración que altere la percepción visual del comensal, generando expectativas que luego contradigan el sabor percibido. Esto sucede cuando entran en juego otros sentidos además de la vista, como el olfato, el gusto e incluso el tacto o el oído (Ruiz & Sánchez, 2020, pág. 13).

1.1.2 Importancia de los sentidos

La ciencia sensorial emerge como un campo interdisciplinario que fusiona diversas ramas científicas y tecnológicas con un interés común en la recepción sensorial y los procesos asociados a la percepción e integración de estímulos sensoriales (Cordero, 2013, pág. 145). En el contexto culinario, al igual que en otras áreas de investigación alimentaria, la percepción sensorial ocupa una posición central, actuando como un punto de convergencia donde se entrelazan diversas disciplinas.

En la esfera culinaria, emerge un concepto con un matiz antropológico, donde convergen dos actores fundamentales: el chef y el comensal. Estas dos figuras dependen de la evaluación sensorial para interactuar con los alimentos que preparan y consumen. Esta dinámica se alinea estrechamente con la definición tradicional de la evaluación sensorial, que se describe como una disciplina científica empleada para evocar, desarrollar, analizar e interpretar las reacciones sobre

las características de los productos o materiales, según son percibidas por los sentidos de la vista, el olfato, el gusto, el tacto y el oído (Cordero, 2013, pág. 145).

En la actualidad, la evaluación sensorial de los alimentos desempeña un papel esencial en la concepción y desarrollo de nuevos productos alimenticios. La capacidad de prever la aceptabilidad de un producto a través de mediciones en laboratorio constituye un recurso invaluable. Además, la degustación o cata implica la coordinación de un complejo sistema de estímulos que involucra los sentidos humanos, generando diversas sensaciones; este proceso de reconocimiento e interpretación de sensaciones se denomina percepción. En el caso de la cata de vinos, se emplean la vista, el olfato, el gusto y el tacto; cada evaluación individual es crucial para formar un juicio global, lo cual, desde una perspectiva cualitativa, proporciona implicaciones técnicas significativas (Cárdenas Mazón et al., 2018, pág. 96).

En el ámbito gastronómico, los cinco sentidos desempeñan un papel crucial al converger para producir una experiencia sensorial completa y gratificante. La combinación de elementos visuales, aromas, sabores, texturas y, en ocasiones, sonidos, se fusiona para proporcionar una experiencia culinaria distintiva y placentera.

1.1.2.1 La vista

La vista desempeña un papel fundamental en la gastronomía, ya que influye en la percepción y la experiencia de los alimentos. La vista va más allá de simplemente ver la comida, influye en nuestras expectativas, percepciones y disfrute de los alimentos, convirtiendo la experiencia culinaria en un arte multisensorial, las expectativas y apariencia, el color de los alimentos, creatividad y estética, la innovación culinaria son algunos puntos clave sobre la importancia de la vista en la gastronomía (Koppmann, 2015).

Las expectativas y la apariencia juegan un papel crucial en la percepción sensorial de los alimentos. La vista de un plato puede generar anticipaciones sobre su sabor y calidad, influenciando la experiencia culinaria incluso antes de dar el primer bocado. Por otro lado, el color de los alimentos desempeña un papel significativo en la percepción de su sabor. Investigaciones han demostrado que la intensidad con la que se perciben ciertos sabores puede variar según el color de los alimentos. Además, el color puede influir en la manera en que se experimenta el sabor de un alimento.

En la gastronomía, los colores no solo impactan visualmente, sino que también afectan la percepción de la calidad y la experiencia general del comensal. Por tanto, la aplicación creativa y cuidadosa de los colores en la presentación de platos puede ser clave para la satisfacción de los clientes y el éxito de un establecimiento gastronómico (Pazmiño & Herrera,

2022), Es importante destacar que el color es una característica sensorial que puede ser descrita mediante parámetros físicos cuantificables, y en la industria alimentaria, la medición instrumental del color se utiliza como una herramienta fundamental de control de calidad. Existen diversas técnicas para cuantificar el color de los alimentos (Rettig & Hen, 2014).

La atracción visual desempeña un papel fundamental en la experiencia gastronómica. Los colores vibrantes y atractivos en los platos tienen el poder de despertar el interés y el apetito de los comensales incluso antes de probar la comida. Esta presentación visualmente atractiva no solo aumenta la satisfacción del cliente, sino que también mejora la percepción de la calidad de la comida (Koppmann, 2015). Además, los colores brillantes y naturales en frutas, verduras y otros alimentos frescos suelen ser percibidos como indicadores de frescura y calidad, como se observa en un tomate rojo intenso que se asocia comúnmente con la frescura y la madurez.

Los colores también pueden influir en la percepción del sabor de los alimentos; por ejemplo, se ha observado que los colores cálidos como el rojo y el naranja pueden aumentar la percepción de dulzura, mientras que los colores fríos como el azul pueden disminuir esa percepción. Los chefs aprovechan la vista como una herramienta creativa en la presentación de platos, utilizando la estética para realzar la experiencia gastronómica con la disposición de los ingredientes, el uso de colores vibrantes y la decoración, lo que hace que la comida sea más atractiva. Además, la vista también impulsa la innovación culinaria, ya que los chefs experimentan con técnicas como la gastronomía molecular para crear platos visualmente impactantes que desafían las expectativas tradicionales sobre la comida.

1.1.2.2 El olfato

El sentido del olfato detecta directamente las sensaciones percibidas a través del órgano olfatorio al entrar en contacto con sustancias volátiles. Para que una sustancia pueda ser detectada por el olfato, debe ser volátil a temperatura ambiente y transportada por una corriente de aire hacia los centros olfativos de la nariz. Al mismo tiempo que se percibe el sabor, se activan los receptores olfativos, lo que contribuye al desarrollo de la percepción del aroma. El aroma se caracteriza como el atributo sensorial que es perceptible por el órgano olfatorio durante la degustación a través de la vía retronasal (Cordero, 2013, pág. 123).

1.1.2.3 El gusto

El gusto es emocionalmente estimulado por cinco sabores fundamentales: dulce, salado, ácido, amargo y umami. Tradicionalmente, estos sabores se distribuyen de manera específica en la lengua: el dulce se percibe principalmente en la punta de la lengua, el salado en los bordes laterales anteriores, el ácido en los bordes laterales posteriores, el amargo en el tercio posterior,

y el umami en el centro.

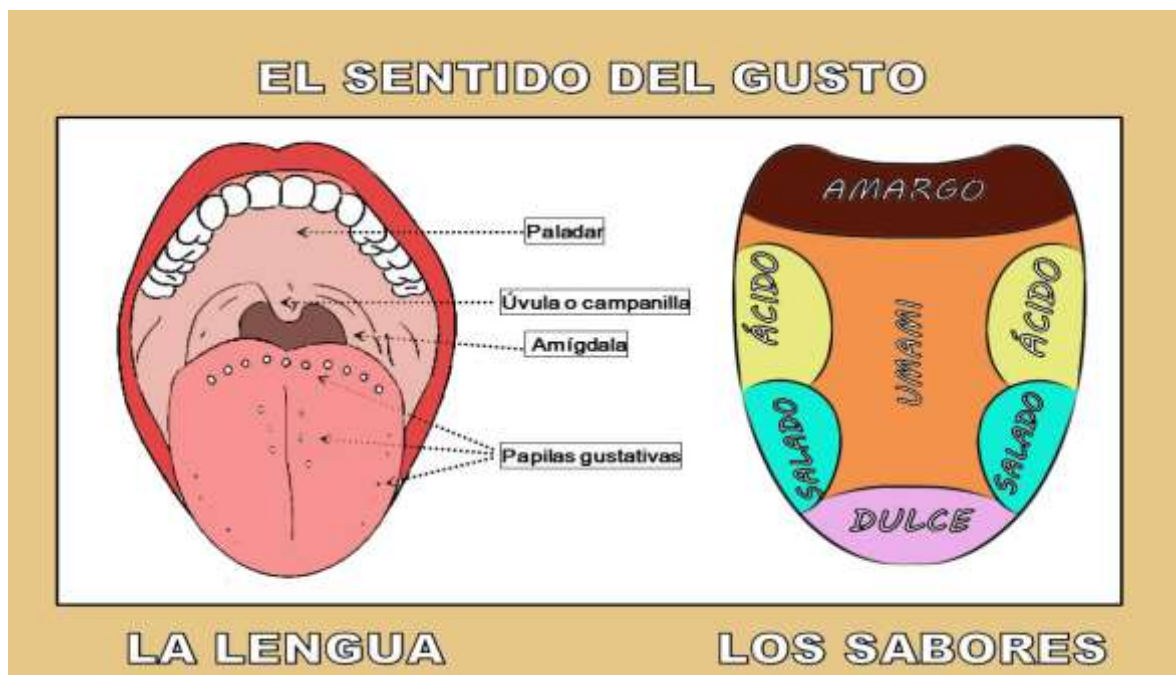


Ilustración 1-1: El sentido del gusto

Fuente:(María del Carmen Ruiz, 2020)

El gusto en la gastronomía va más allá de simplemente identificar sabores básicos como dulce, salado, ácido, amargo, umami. Se define como la sensación que experimentamos al probar un alimento, involucrando no solo las papilas gustativas, sino también las diferentes texturas y consistencias de los alimentos que proporcionan sensaciones en la boca y contribuyen a determinar el gusto, es importante mencionar que el gusto en la gastronomía es un elemento central que se potencia al combinarlo con otros sentidos para crear una experiencia culinaria completa y enriquecedora. La exploración de la gastronomía multisensorial nos invita a sumergirnos en un mundo donde la arquitectura y la gastronomía se fusionan para estimular todos nuestros sentidos y crear experiencias inolvidables (Salanova, 2022).

La importancia del sentido del gusto en la gastronomía es fundamental, ya que sin él no podríamos percibir verdaderamente el alimento. La esencia misma de la gastronomía se desvanecería si no pudiéramos experimentarla a través del gusto. Por lo tanto, al potenciar el sentido del gusto y crear una experiencia multisensorial que involucre todos los sentidos, como el olfato, la vista y el tacto, se enriquece enormemente la experiencia gastronómica (Salanova, 2022).

1.1.2.4 Oído

El sentido del oído, además de servir como órgano de audición, también alberga receptores que contribuyen al equilibrio, lo que lo convierte en un componente fundamental para los seres humanos. En el ámbito gastronómico, el sentido del oído desempeña un papel intrigante, ya que puede influir en la percepción y disfrute de los alimentos. Aunque en la cocina el oído no está plenamente involucrado y no proporciona una cantidad significativa de información sensorial, sí contribuye de manera complementaria a la experiencia del gusto y el sabor (Jaramillo & Guissela, 2020).

Los sonidos presentes en el ámbito gastronómico desempeñan un papel significativo. Tanto los sonidos que acompañan la preparación de los alimentos como aquellos que surgen al saborear un plato, además de los sonidos ambientales, pueden influir en la percepción sensorial. En consecuencia, es crucial reconocer la importancia del sonido en la creación de experiencias sensoriales innovadoras (Deleg & Romero, 2022).

1.1.2.5 El tacto

El tacto juega un papel fundamental en la gastronomía, ya que nos permite experimentar y disfrutar de diferentes texturas, consistencias y temperaturas en los alimentos. A través del tacto, podemos percibir si un alimento es crujiente, viscoso, granuloso o elástico, lo cual influye en nuestra percepción y disfrute al comer (Saez, 2010).

Además, el contacto físico con los alimentos nos brinda información sensorial adicional que complementa la experiencia gustativa. Por ejemplo, al tocar un pedazo de pan, podemos sentir su textura crujiente, al desmenuzar un croissant podemos apreciar su suavidad, y al presionar un queso podemos evaluar su firmeza. Estas sensaciones táctiles contribuyen a enriquecer la experiencia culinaria y nos permiten explorar y disfrutar de una variedad de sensaciones al comer (Saez, 2010).

1.1.3 Técnicas de la cocina tecno emocional

Dentro del ámbito de la cocina tecno emocional, se emplean diversas técnicas con el fin de lograr la experiencia culinaria deseada. Estas técnicas abarcan desde la aplicación de elementos químicos hasta procesos físicos que transforman los alimentos en platos innovadores, convirtiéndolos en tendencias mundiales en la gastronomía contemporánea. El objetivo principal es impulsar nuevas corrientes culinarias que se adapten a los avances tecnológicos, ofreciendo así a los clientes una perspectiva fresca y emocionante sobre la preparación y presentación de los alimentos.

1.1.3.1 Cocina al vacío

La cocina al vacío es una técnica culinaria que consiste en envasar alimentos en bolsas de plástico selladas al vacío y cocinarlos a temperaturas controladas en un baño de agua o en un horno de convección. Este método permite una cocción precisa y uniforme, preservando los sabores, texturas y nutrientes de los alimentos. Al mantener los alimentos aislados del contacto con microorganismos después del tratamiento térmico, se prolonga significativamente la vida útil de los productos, manteniendo su calidad sensorial durante un tiempo prolongado (Ruiz, 2010).

En la cocina al vacío, los alimentos suelen cocinarse a temperaturas controladas que oscilan entre los 58 °C y los 65 °C durante períodos prolongados. Esta técnica permite desnaturalizar el colágeno de la carne para lograr una textura suave y jugosa, sin llegar a temperaturas que provoquen una retracción excesiva de la misma (Ruiz, 2010).

1.1.3.2 Esferificación

La técnica de esferificación posibilita la encapsulación de alimentos en estado líquido mediante la formación de una fina membrana que los envuelve, permitiendo así la creación de dos texturas distintas dentro de una misma preparación. Al ser consumidas, las esferas se desintegran en la boca, liberando de manera "explosiva" todo el sabor y el contenido del alimento en el paladar del comensal, generando una experiencia sensorial altamente placentera (Escandell et al., 2022). En la cocina modernista, esta técnica es fundamental para la formación de falso caviar, huevos, ñoquis y raviolis. Estos elementos esféricos de un plato van desde tener una membrana delgada, que está llena de un líquido no gelificado, hasta elementos que están completamente gelificados (Lee & Rogers, 2012).

La esferificación es una técnica culinaria perteneciente a la cocina molecular que consiste en la creación de esferas o perlas comestibles con aspecto similar al caviar, utilizando geles y líquidos sabrosos en su interior. Esta técnica fue desarrollada y popularizada por chefs como Ferran Adrià y se basa en la gelificación iónica, donde se utilizan ingredientes como alginato de sodio y una fuente de calcio para formar las esferas mediante reacciones químicas controladas.

Existen diferentes tipos de esferificación, como la esferificación directa, la esferificación inversa, la multiesferificación amoldada, la esferificación curada y la esferificación con agar, cada una con sus propias características y aplicaciones culinarias (Duarte & Rojas, 2022), a los cuales mencionaremos los siguientes:

- **Esferificación directa:** La técnica inicial, conocida como esferificación directa o simple, implica la dispersión de un líquido en una solución que contiene un 1% de alginato de sodio. Posteriormente, se sumerge en un baño que contiene un 1% de cloruro de calcio o un 2% de lactato de calcio. (Duarte & Rojas, 2018), la esferificación directa es una técnica culinaria dentro de la cocina molecular en la cual la base de la esfera contiene alginato y el baño en el que se sumerge la base contiene calcio, en este proceso, la gelificación se produce hacia adentro de la esfera, lo que significa que en algún momento la esfera se gelificará por completo.

Una de las limitaciones de la esferificación directa es que no es aplicable en lácteos, ya que el calcio naturalmente presente en los lácteos gelifica de inmediato. Por lo tanto, esta técnica se utiliza principalmente en la creación de esferas con bases que no contienen calcio, permitiendo una presentación creativa y una experiencia sensorial única en la degustación de platos (Duarte & Rojas, 2022).

Esta técnica se destaca por ser especialmente adecuada para la creación de esferas muy finas, dado que implica una mayor proporción de líquido con sabor y necesita una menor presión para romper la superficie. No obstante, presenta ciertas limitaciones; el proceso de gelificación es constante, lo que significa que el caviar sigue solidificándose hasta convertirse en bolas de gel sólido, por lo que su servicio debe realizarse de inmediato (Rodríguez, 2015).

- **Esferificación inversa:** La esferificación inversa es una técnica culinaria de la cocina molecular donde la base de la esfera contiene calcio y se sumerge en un baño con alginato. A diferencia de la esferificación directa, la gelificación ocurre hacia afuera de la esfera, permitiendo esferificar bases con calcio y ampliando las posibilidades creativas en la cocina. Las esferas resultantes pueden conservarse en líquido de gobierno o aceite para mantener su sabor, si bien pueden pegarse entre sí si están muy cercanas (Duarte & Rojas, 2022). La esferificación inversa representa una buena opción para la conservación del producto y así mismo brindar una nueva forma de alimento a las personas
- **Esferificación curada:** La esferificación curada es una técnica culinaria que consiste en aplicar tratamientos adicionales a las esferas esferificadas una vez que han sido formadas. Estos tratamientos pueden incluir procesos como la deshidratación osmótica en azúcar u otros ingredientes, con el objetivo de modificar la textura, sabor o presentación de las esferas.
- **Esferas líquidas:** Una de las aplicaciones culinarias más innovadoras de los gelificantes es la esferificación, un proceso que transforma un alimento en esferas líquidas. Esta técnica se

basa en inducir la gelificación en la interfaz entre dos sustancias, creando una vesícula gelificada en la superficie y líquida en su interior. El método varía ligeramente según la composición del alimento a transformar. Para líquidos acuosos que carecen de calcio o no son ácidos, se aplica el procedimiento estándar, aunque este proceso provoca una gelificación completa del interior. Para evitar esta gelificación total, se puede alterar el orden de aplicación de los reactivos, colocando los iones de calcio en el interior de la esfera y el alginato en el baño exterior. Este enfoque es adecuado para líquidos o compuestos, incluidos los lácteos y los ácidos. Los líquidos grasos deben recubrirse primero con una capa que permita la disolución de los reactivos antes de proceder a la encapsulación (Mans & Pere, 2011).

- **Esferificación con agar agar:** La esferificación con agar agar es una técnica culinaria que sustituye al alginato de sodio por agar agar, un hidrocoloide de origen vegetal derivado de algas marinas. Se prepara una base con alrededor del 1% de agar agar, que se hidrata mediante hervor para activar su capacidad gelificante. Esta base se vierte caliente sobre un baño de aceite frío a unos 4°C, donde forma esferas gelificadas que se solidifican rápidamente.

1.1.3.3 Gelificación

Las gelatinas son preparados a base de consomé, zumo de frutas o infusiones, que se mantienen sólidos a temperatura ambiente, el principio de la gelificación de estos preparados puede producirse por que los ingredientes contienen un alto contenido de gelatina o porque se le añade un ingrediente gelificante. En todas las gelatinas es importante dejar enfriar lentamente para que las moléculas que se enlazan atrapando el agua y formando un gel se dispongan ordenadamente y se consiga la consistencia adecuada, existen dos gelatinas que se pueden preparar como las gelatinas naturales por extracción y las gelatinas añadidas (Armendáriz, 2016).

Existen dos tipos principales de gelatinas utilizadas en la gastronomía: las gelatinas naturales por extracción y las gelatinas añadidas. Las gelatinas naturales se obtienen de fuentes como las patas de ternera o cerdo, el morcillo y los huesos de ternera, que contienen una alta cantidad de gelatina. Además, ciertas frutas como el membrillo y la manzana son ricas en pectina, que también contribuye a la formación de gelatinas naturales. Por otro lado, las gelatinas añadidas son productos que se agregan a preparaciones para conferirles una consistencia gelatinosa. En este grupo se incluyen diversos gelificantes como la cola de pescado, obtenida del colágeno de huesos y pieles de cerdo y ternera, que puede emulsionarse para formar espumas.

Otros ejemplos son el agar, derivado de algas rojas y empleado desde el siglo XV en Japón, y el gellan, obtenido de la fermentación bacteriana, utilizado para elaborar productos como tallarines

de gelatina. También se encuentran el kappa, un carragenato extraído de algas rojas, y el iota, otro gelificante derivado de algas rojas, que proporciona un gel blando y elástico. Finalmente, el alginato sódico, extraído de algas pardas, se utiliza en combinación con cloruro cálcico para producir gelatinas comunes en la elaboración de productos como el surimi. Cada gelificante ofrece distintas características y posibilidades, lo que amplía el abanico de opciones en la cocina moderna.

1.1.3.4 Espumas y aires

El aire se produce gracias al uso de la lecitina de soja disuelta en un líquido, su particularidad es que forman burbujas de aire, de la misma consistencia que las del jabón y con el sabor del líquido en el que se ha disuelto la lecitina.

Las espumas y los aires son elaboraciones que no perduran apenas y no se pueden conservar en su forma definitiva mucho tiempo, por tanto, se debe aplicar momentos antes de la presentación final ante el cliente, incluso, si se considerase necesario se realizarán delante de este. Las espumas por lo general se realizan en el sifón y el aire tanto en el sifón como en un vaso de túrmix, las diferencias principales entre una espuma y el aire principalmente es su textura, el aire es mucho más liviano que una espuma que, por lo general llevará más carga de grasa y tendrá una estabilidad y cuerpo mayor (Herreros et al., 2019).

1.1.3.5 Cocción en frío nitrógeno líquido

Una técnica innovadora en el ámbito de la gastronomía es la hipercongelación, que implica el uso del Nitrógeno Líquido para producir un efecto humeante. Este ingrediente estrella, el Nitrógeno Líquido, permite la cocción en frío, lo que resulta en una cocción inversa de los alimentos. Esto significa que el interior del producto alcanza una temperatura de 55°C, mientras que la parte exterior permanece crujiente y fría. La utilización de este elemento frío presenta la ventaja de acelerar rápidamente el proceso de cocción, lo que contribuye a destruir los procesos bacterianos presentes en los alimentos. Además, esta técnica garantiza la preservación completa de las propiedades organolépticas de los alimentos, sin comprometer su calidad ni su sabor (Jaramillo, 2021).

1.1.3.6 Deshidratación, liofilización

La deshidratación en gastronomía es un proceso para eliminar el agua de los alimentos, prolongando su vida útil, concentrando sabores y texturas, y facilitando su almacenamiento. Se aplica a frutas, verduras, carnes, lácteos, etc., mediante métodos como deshidratación al sol, en horno o por congelación. Los alimentos deshidratados se usan en sopas, salsas, snacks,

condimentos y postres, potenciando sabores y aromas. Esta técnica conserva los alimentos de forma natural, sin aditivos, y brinda a chefs la oportunidad de innovar en sus creaciones culinarias (Ochoa et al., 2013).

Existen varios métodos de deshidratación utilizados en la industria alimentaria y en la gastronomía para preservar alimentos. Algunos de los tipos de deshidratación más comunes son:

- **Deshidratación al Sol:** Consiste en exponer los alimentos al sol para que la radiación solar elimine la humedad de los mismos. Es un método tradicional y natural, pero puede ser lento y depende de las condiciones climáticas.
- **Deshidratación en Horno:** Se realiza utilizando un horno o deshidratador eléctrico a una temperatura controlada para eliminar la humedad de los alimentos de manera uniforme y más rápida que la deshidratación al sol.
- **Deshidratación por Congelación:** En este método, los alimentos se congelan y luego se someten a un proceso de sublimación, donde el hielo se convierte en vapor sin pasar por el estado líquido, eliminando así la humedad.
- **Deshidratación por Liofilización:** También conocida como "*freeze-drying*", es un proceso en el que los alimentos congelados se someten a vacío para eliminar la humedad sin pasar por el estado líquido, preservando así la estructura celular y las propiedades originales del alimento.

Estos son solo algunos ejemplos de los tipos de deshidratación utilizados en la industria alimentaria y en la gastronomía para conservar alimentos de forma natural y prolongar su vida útil. Cada método tiene sus propias ventajas y aplicaciones específicas según el tipo de alimento y los objetivos de conservación deseados.

1.2 Gastronomía

El concepto de gastronomía tuvo su origen en los primeros momentos en que los seres humanos empezaron a preparar sus alimentos. Sin embargo, la verdadera preocupación por la calidad de la comida surgió más tarde, cuando surgieron sociedades con poder económico que podían permitirse buscar una experiencia culinaria más refinada. Es en este punto cuando la gastronomía se desarrolló plenamente, ya que las personas comenzaron a innovar y a mejorar la apariencia y el sabor de los alimentos, explorando ingredientes nuevos y desconocidos. La gastronomía va más allá de la mera satisfacción de una necesidad básica; implica convertir la experiencia de comer en un placer, elevando así la cocina al nivel de arte (López et al., 2017).

La gastronomía representa un distintivo territorial que encapsula tanto la cultura como la naturaleza, delineando la identidad como seres humanos arraigados a lugares específicos. Las

comidas típicas asociadas a cada entorno constituyen parte del legado patrimonial de las sociedades y manifiestan su singularidad a través de prácticas como el cultivo, los productos y platos autóctonos, así como los rituales de servir y consumir. Estos aspectos, tan arraigados en la cotidianidad, pueden resultar completamente distintos e incluso exóticos en contextos culturales ajenos, simplemente por su falta de familiaridad o su ausencia de arraigo. Prácticas como comer descalzo o prescindir de cubiertos, comunes en ciertas culturas, pueden ser consideradas rarezas en otras. En resumen, la gastronomía y todo lo que la envuelve, incluida la cultura misma, constituye un elemento fundamental en el desarrollo y la cohesión de las comunidades y la vida social en todas partes del mundo (Fusté, 2016).

1.3 Turismo

El turismo abarca todas las actividades que las personas realizan mientras viajan y permanecen en lugares diferentes a su entorno cotidiano durante un período específico. Estas actividades pueden estar motivadas por el ocio, la recreación, la búsqueda cultural, asuntos de negocios u otros propósitos. En esencia, implica que los individuos se desplacen temporalmente fuera de su lugar de residencia habitual para explorar nuevos destinos, vivir experiencias únicas y acceder a servicios diversos. El turismo puede abarcar una amplia gama de actividades, desde visitar lugares turísticos, disfrutar de la naturaleza, participar en eventos culturales, hasta realizar actividades deportivas o de aventura.

A lo largo del tiempo, el sector turístico ha experimentado una notable evolución. Inicialmente concebido como un conjunto de desplazamientos realizados por personas durante su tiempo libre, actualmente se reconoce que sus beneficios son vastos y diversos. El turismo comprende una amplia gama de actividades, así como medios de transporte y comunicación, que no solo contribuyen a la creación de empleo y al desarrollo de infraestructura y tecnología, sino que también facilitan la interconexión entre sociedades. Esta interconexión beneficia a los individuos al fomentar la creación de vínculos sociales, optimizar la gestión del tiempo y abrir nuevas perspectivas educativas y de viaje. Estos aspectos se reflejan en la mejora de la calidad de vida tanto en términos económicos como sociales y culturales (Santamaría & López, 2019).

Hoy en día, el turismo se concibe como un fenómeno complejo que involucra relaciones psico-sociológicas, económicas y medioambientales, generadas por el desplazamiento temporal y voluntario de personas fuera de su lugar de residencia habitual. Esta actividad implica un cambio en el entorno, el ritmo de vida y el contacto con la naturaleza, la cultura y la sociedad, brindando a los turistas la oportunidad de disfrutar de nuevos destinos y servicios diferentes a los de su lugar de origen. La diversidad y concentración de productos y servicios turísticos se adaptan a las demandas de los clientes, lo que hace que cada destino turístico sea más o menos

competitivo. Además, el turismo se considera una alternativa estratégica de desarrollo en muchas regiones, incluidas aquellas áreas rurales vulnerables, y puede actuar como un importante catalizador socioeconómico (Mullo et al., 2019).

La naturaleza dinámica del sector turístico lo convierte en una importante fuente de ingresos y empleo. Sus estrechas conexiones con otras actividades económicas fomentan la creación de cadenas de valor, ya que demanda una amplia gama de bienes y servicios, entre otros impactos positivos. Sin embargo, también puede ocasionar efectos adversos, como impactos ambientales negativos y disparidades sociales y territoriales.

Para las sociedades en vías de desarrollo, impulsar este sector como motor de crecimiento socioeconómico representa un desafío considerable, especialmente al considerar las condiciones en las que opera a nivel internacional, dominado por grandes empresas transnacionales. Este desafío es aún mayor para las comunidades dedicadas al turismo comunitario, que deben enfrentar la competencia desleal, satisfacer las crecientes demandas de los turistas y, al mismo tiempo, preservar sus recursos naturales e identidad cultural, que constituyen sus principales atractivos. (Loor et al., 2021).

1.3.1 Turismo y gastronomía

La gastronomía y el turismo están estrechamente relacionados en lo que se conoce como turismo gastronómico, esta forma de turismo se centra en la experiencia culinaria de un destino, donde los viajeros tienen la oportunidad de probar platos tradicionales. La gastronomía puede ser un elemento clave en la atracción de turistas a una región específica, la gastronomía se convierte en un atractivo turístico al ofrecer a los visitantes una forma única de experimentar la cultura local a través de sus sabores y tradiciones culinarias (Mascarenhas & Gândara, 2010).

La gastronomía constituye un atractivo turístico intangible de los pueblos, configurándose como un elemento importante en la visita a un destino, es por ello que la relación entre turismo y gastronomía ha sido objeto de estudio en diferentes investigaciones. Se ha demostrado que la gastronomía juega un papel crucial en la experiencia del turista, y algunos viajeros incluso regresarían a un destino específico para disfrutar de su gastronomía. La gastronomía se considera un elemento estratégico para la promoción y consolidación de destinos turísticos (Franco et al., 2017).

1.3.2 Turismo Comunitario.

El turismo comunitario se caracteriza por ser una forma solidaria de turismo que involucra activamente a la comunidad, fomentando la interacción intercultural y el cuidado apropiado del

patrimonio cultural. Se basa en principios de equidad en la distribución de los beneficios locales. Desde la década de 1980, esta modalidad ha adquirido un papel estratégico para numerosas comunidades rurales e indígenas en Ecuador (García, 2016).

El turismo comunitario es una forma de turismo que involucra a las comunidades locales en la planificación, gestión y beneficios de la actividad turística en sus áreas. En este modelo, las comunidades son propietarias de los proyectos turísticos, participan activamente en su desarrollo y reciben una parte justa de los ingresos generados. Esta clase de turismo busca promover el desarrollo sostenible, conservar la cultura local, proteger el medio ambiente y mejorar el nivel de vida de las comunidades locales que reciben a los visitantes (Ordoñez & Ochoa, 2020).

El turismo comunitario es fundamental por varias razones que impactan positivamente tanto en las comunidades anfitrionas como en el entorno natural y cultural que las rodea. En primer lugar, promueve el desarrollo sostenible al permitir que las comunidades locales se beneficien económicamente sin comprometer los recursos naturales a largo plazo, logrando así un equilibrio entre el crecimiento económico y la conservación del medio ambiente. Además, involucra activamente a los residentes locales en la planificación y gestión de las actividades turísticas en sus áreas, brindándoles un sentido de pertenencia y empoderamiento sobre su patrimonio cultural y natural.

Este enfoque participativo también contribuye a la conservación de la cultura local y el entorno natural al preservar las tradiciones, costumbres y conocimientos locales, así como proteger el paisaje y la biodiversidad. Por último, el turismo comunitario genera ingresos adicionales para las comunidades, mejorando sus condiciones de vida y ayudando a reducir la pobreza al diversificar las fuentes de ingresos y fortalecer la economía local. En resumen, el turismo comunitario representa una forma inclusiva y sostenible de desarrollo que beneficia a las comunidades locales, promueve la conservación del medio ambiente y preserva la rica diversidad cultural del mundo.

El turismo comunitario representa una apertura de las comunidades hacia el exterior, tanto a nivel local como global, fomentando una participación activa del colectivo en todas sus iniciativas turísticas. Esta modalidad resalta la importancia de la comunidad como el principal recurso de estas propuestas turísticas. Lo que lo distingue de otros sectores económicos es su capacidad para permitir que la comunidad no se diluya en un mercado estatal predominante, sino que se fortalezca mediante un mayor control sobre la actividad turística, sin depender exclusivamente de ella (Ruiz et al., 2008).

El turismo comunitario es importante porque promueve un desarrollo sostenible, fortalece la participación comunitaria, conserva la cultura y el medio ambiente, y genera beneficios económicos para las comunidades locales.

1.3.3 Turismo gastronómico

El turismo gastronómico ha experimentado un notable crecimiento en los últimos años, según la Organización Mundial del Turismo OMT, (2019), convirtiéndose en uno de los sectores más dinámicos en destinos y empresas. La gastronomía ha sido reconocida como un medio efectivo para diversificar el turismo y promover el desarrollo local. En este contexto emergente, la gastronomía está adquiriendo una importancia cada vez mayor, siendo uno de los segmentos que experimentan un crecimiento más significativo y destacando como una actividad transversal. Esto se debe a su capacidad para establecer colaboraciones efectivas con otros segmentos turísticos (Cerezo, 2020).

En el mismo sentido, Oliveira, (2011) señala que el turismo en la actualidad está experimentando una tendencia hacia la especialización, adaptándose a las nuevas preferencias de los turistas. En consecuencia, ha surgido una variedad de nuevos productos que van más allá del tradicional turismo de sol y playa, buscando satisfacer diferentes segmentos de mercado. Entre estos productos emergentes destaca el turismo gastronómico, que ha experimentado un notable crecimiento en los últimos años y ha captado la atención de los medios de comunicación.

El turismo gastronómico emerge como un producto turístico único debido a su capacidad para escapar de la estacionalidad, convirtiéndose en un motor para el desarrollo socioeconómico de las regiones dedicadas a la producción de alimentos. Esto genera oportunidades reales derivadas del impulso turístico en el ámbito de la cultura enogastronómica (Cerezo, 2020).

En resumen, el turismo gastronómico está experimentando un notable crecimiento en numerosos destinos, no solo debido a los factores previamente mencionados, sino también porque se percibe como una estrategia para adaptarse al cambiante panorama turístico global. Este enfoque responde a una serie de nuevos desafíos, que incluyen una mayor competencia entre los destinos internacionales, evoluciones en los modelos de producción y distribución, y, sobre todo, cambios en los hábitos de consumo de los turistas, quienes buscan experiencias integrales, preferiblemente más sostenibles y saludables. En este sentido, el turismo gastronómico emerge como un elemento distintivo de los destinos, enriqueciendo la experiencia

del turista y aportando un valor significativo que se convierte en un factor clave para la competitividad de dichos destinos (Cerezo, 2020).

1.4 Zumbahua

Zumbahua se destaca como un sitio turístico debido a su rica tradición, arraigadas costumbres y hospitalaria población, así como por los diversos atractivos naturales y culturales que abarca su territorio. Entre estos, destaca la famosa laguna de Quilotoa, reconocida a nivel nacional e internacional, la cual ha sido un motor clave para el desarrollo de la actividad turística en la región. Además de sus impresionantes paisajes andinos, Zumbahua alberga una amplia gama de atractivos turísticos naturales que, a pesar de su potencial, son aún poco visitados (Umajinga, 2018).

1.4.1 Datos generales

Es una parroquia que se fundó en 1971, como fruto de un proceso de lucha contra las haciendas, tiene una feria famosa que se realizan los sábados a donde concurren los habitantes desde las comunidades, esta actividad es vista con interés por los turistas nacionales e internacionales, por lo cual muchos turistas viajan un día antes de la feria. Los turistas tienen también como objetivo realizar caminatas o en bicicletas hasta la laguna Quilotoa que se ubica al sur de la cabecera parroquial en la vía hacia Chugchilán.

Zumbahua es una comunidad que engloba varias localidades, entre las que se encuentran Michacalá, Guantopolo, Tigua Chimbacuchu, Rumichaca, Yanatoro, Talatac, Yanallpa, Sarausha, Chami, La Cocha y Ponce. Cada una de estas áreas cuenta con sus propias estructuras dirigenciales, las cuales suelen estar compuestas por un presidente, vicepresidente, secretaria, tesorera, síndico y vocales. Estos líderes comunitarios forman parte activa de las Asambleas Comunales, desempeñando roles esenciales en la gestión y toma de decisiones dentro de la comunidad (G.A.D).

1.4.2 Ubicación

La parroquia Zumbahua está situada al suroeste y oeste del cantón Pujilí, en una región paramera destacada dentro de la zona occidental de dicho cantón, con altitudes que oscilan entre los 3.300 y 4.000 metros sobre el nivel del mar. Para acceder al centro parroquial, se debe tomar la carretera Latacunga – La Maná y, al llegar al kilómetro 65, en un punto conocido como el Campamento, se encuentra la cabecera parroquial ubicada a mano derecha (G.A.D).

1.4.3 Clima

La temperatura promedio en la región oscila entre los 8 y 16°C, sin embargo, durante ciertas mañanas de los meses de noviembre, diciembre, febrero y agosto, se registran temperaturas extremas, llegando a alcanzar hasta -7°C en el año 2005 (G.A.D).

1.4.4 Población

La población total se estima en 11.895 habitantes, con una mayoría registrada como indígena según los informes de INFOPLAN 2001. De este total, 6.440 son mujeres y 5.455 son hombres. Sin embargo, los miembros de la Junta Parroquial señalan que actualmente la población supera los 20.000 habitantes. El idioma principal utilizado es el *Kichwa*, especialmente entre la población adulta, aunque también se han visto obligados a aprender y dominar el español, con diversos niveles de competencia tanto en la escritura como en la lectura. Esto se debe a que hasta hace 16 años, en la zona solo se impartía educación en español en escuelas dirigidas por profesores hispanohablantes, quienes exigían el dominio del castellano. Sin embargo, esta situación está cambiando gradualmente, ya que se han establecido nuevas escuelas o se ha implementado la educación bilingüe en algunas ya existentes, lo que implica procesos educativos que utilizan el idioma materno en la enseñanza y el aprendizaje (G.A.D).

1.4.5 Turismo de la comunidad de Zumbahua

La localidad de Zumbahua, situada a doce kilómetros de la comunidad de Ponce Quilotoa, se distingue por su intensa actividad agrícola como medio de subsistencia, con la venta de sus productos en la ciudad de Pujilí. Sin embargo, los residentes señalan que las ganancias son limitadas debido a las heladas que suelen dañar los cultivos, resultado de su ubicación en una zona de gran altitud que enfrenta escasez de agua. Ante esta situación, surge el turismo comunitario como una alternativa para mejorar la economía local, enfocándose en la preservación de los recursos naturales y culturales que identifican a la comunidad, al mismo tiempo que promueve el desarrollo en todos los aspectos de la vida local (G.A.D).

Entre los Atractivos Turísticos en la Parroquia Zumbahua, se tienen los siguientes:

Tabla 1-1: Atractivos Turísticos de Zumbahua

ATRATIVOS TURÍSTICOS	RUTAS Y SENDEROS	RUTA LAGO VERDE
Volcán y Laguna Quilotoa	<i>Urku Ñan</i>	Quilotoa Mirador Laguna
Cañón de Rio Toachi	Talabartería	<i>Tuya Chupa</i>

Cueva del Inca	Mirador balcón natural	La Playa
Cóndor Matzi	Plancha <i>rumi</i>	RUTA VAQUERIA
Feria de Zumbahua	Islote Balcón	Cóndor Matzi
Feria Artesanal Quilotoa y Pintores de Tigua	RUTA THZIRINA	Padre <i>Urku</i>
	Complejo Tziri Matzi	Iglesia Matzi
Talabartería de Quilotoa Pamba	Arcos Ventanas	<i>Yaku timpuk, Hatun Uchilla</i>
Molino de Piedra	Artiza	Rumi Cruz
Valle de Altura	Complejo Verde Cocha Saltana	<i>Yurak Rum</i>
Complejo Verde Cocha	RUTA TIGUA	RUTA TERMAL
Agua Termal Chicho	Artesanías	<i>Yana Yaku</i>
Centro Artístico Don Bosco	Cañón de Río Toachi	Bosque Nublado
Vertiente Termal <i>Cashapata</i>	Terma de <i>Cashapata</i>	RUTA HUASIPUNGUEROS
Vertiente Mineral Santo Rummy	RUTA DE CAÑÓN	Valle de altura de Rodeo
Cordillera <i>Yurak Yuksi</i>	Feria de Zumbahua	Vertiente Mineral SANTO RUMI
Iglesia Matzi	Cañón de Toachi	
Complejo Tziri Matzi	<i>Jataló Kuchu</i>	RUTA VERDE COCHA
Arcos Ventana	RUTA DE MAMA JATABA	Laguna de Quilotoa
Cerro Artiza	Laguna de Quilotoa	Cueva de Inka
Grupo <i>Inka Ñan</i> y Danda de Cóndor Enamorado	Cueva de mama Jataba	Complejo Tziri Matzi
Agua Termal <i>Yana Yaku</i>	RUTA KIRUTOA	Artiza, Complejo Verde Cocha
Cascada Laurel	Laguna de Quilotoa	Talabartería y Shalalá
Vertiente Termal Anchi	Shalalá	Arcos ventana
Taller <i>Jatalo Kucho</i>	Artesanías	Talabartería y Shalalá
Niñito Santo <i>Rummy</i>		
<i>Uchilla Hatun Rummy Cruz</i>		
Bosque Nublado		

Fuente: (G.A.D, s/f)

Realizado por: Pastuña, A, 2024.

1.4.6 Gastronomía de la comunidad de Zumbahua

La gastronomía indígena se destaca por su amplia gama de sabores y aromas que se combinan en un elemento fundamental: la calidad. Esta cocina es el resultado de una fusión entre la tradición de los antiguos pobladores y las influencias culturales que han dejado su huella a lo

largo del tiempo en el territorio de esta parroquia. Entre las preparaciones más reconocidas se encuentran:

- Cariucho
- Papas con cuy asado
- Además, platos típicos elaborados de arroz de cebada molido en piedra, con leche y panela.
- Cocido de papas, habas, melloco, ocas
- Máchica con grasa y chicharrón de chancho
- Papas con carne de Borrego
- Caldo de gallina Criolla
- Caldo de borrego
- Caldo de patas de res
- Colada morada con guaguas de pan, este producto es consumido en las épocas de los finados en todos los hogares.
- Colada de maíz amarilla en dulce, este plato es saboreado exclusivamente para recibir las jochas en compromisos sociales.
- Platos de Fanesca, en temporadas de semana santa.

1.4.7 Productos agrícolas locales

La actividad agrícola en la parroquia de Zumbahua se sustenta en la explotación de recursos provenientes de la tierra, destinados tanto al autoconsumo como a la comercialización. Sin embargo, esta actividad se lleva a cabo en pequeña escala debido a los cambios climáticos que afectan la producción. Entre la variedad de productos agrícolas destacan:

- Mellocos.
- Ocas.
- Mashua.
- Papa.
- Habas.
- Fréjol.
- Cebolla.
- Chocho.
- Alverja.
- Cebada.
- Quinoa.
- Trigo.

- Chuquiragua
- Machica
- Eucalipto
- Maíz.

1.4.8 Producción ganadera

La cría de ganado vacuno y ovino representa una de las principales fuentes económicas en la localidad, siendo llevada a cabo principalmente por mujeres y niños en terrenos comunales o privados. Esta actividad constituye la principal fuente de ingresos para las familias de la parroquia. En menor medida, también se crían ganado porcino y aves de corral, las cuales son comercializadas en la plaza central durante los días de feria. Estos tipos de ganado han demostrado ser resistentes a las inclemencias del clima, gracias a sus características especiales adaptadas a este tipo de terreno.

CAPÍTULO II

2 MARCO METODOLÓGICO

La metodología, entendida como el conjunto de métodos y técnicas empleados en una investigación, es fundamental para garantizar su rigor y sistematización. Se encarga de establecer el marco teórico y práctico que guía todo el proceso, desde la formulación del problema hasta la interpretación de los resultados (Martínez, 2012). Para llevar a cabo una investigación de manera efectiva, se requiere el planteamiento y la aplicación adecuada de diversas metodologías y técnicas, las cuales contribuyen al logro de los objetivos establecidos.

2.1 Localización y temporalización

La investigación se llevó a cabo en la parroquia de Zumbahua, ubicada al suroeste y oeste del cantón Pujilí, en una de las zonas paramales más relevantes de la región occidental del cantón, con altitudes que oscilaban entre los 3.300 y 4.000 metros sobre el nivel del mar.

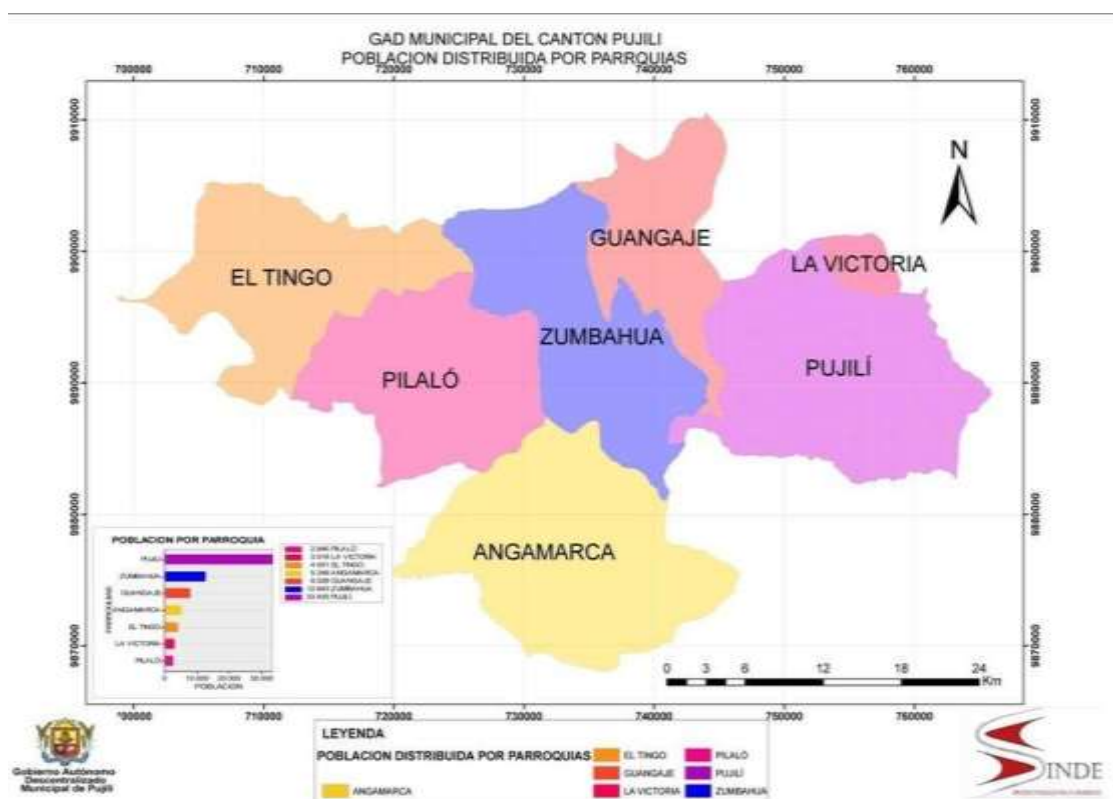


Ilustración 2-1: División de parroquias del Cantón Pujilí

Fuente:(B&G Consultores Asociados, 2014)

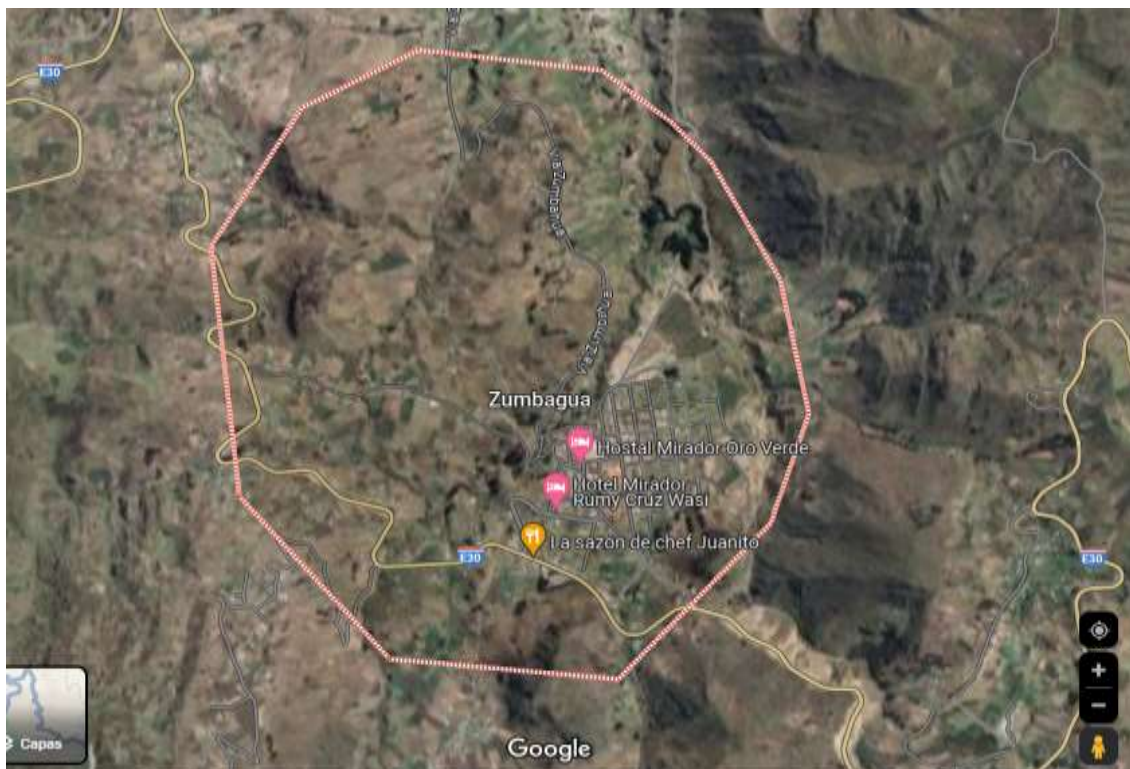


Ilustración 2-2: Mapa Parroquial Zumbagua

Fuente: (Airbus, 2024)

2.2 Tipo de diseño y estudio

Este estudio se enmarca dentro de un enfoque exploratorio y descriptivo. Se considera exploratorio ya que se abordan problemas poco estudiados desde una perspectiva novedosa e innovadora. Por otro lado, se clasifica como descriptivo porque se analiza el fenómeno estudiado y sus componentes, se miden conceptos y se definen variables. Los estudios descriptivos suelen servir como base para investigaciones correlacionales, las cuales, a su vez, proporcionan información fundamental para llevar a cabo estudios explicativos que promueven un mayor entendimiento y están altamente estructurados.

2.3 Metodología

La investigación en cuestión adopta un enfoque cualitativo, centrándose en el análisis del valor de la gastronomía característica de la parroquia de Zumbagua y su impacto en el turismo. Este análisis se fundamenta en los datos recopilados mediante la observación y entrevistas, los cuales proporcionarán los resultados necesarios para el desarrollo de las variables pertinentes.

Desde el punto de vista metodológico, se optó por utilizar entrevistas en profundidad, una de las técnicas más usuales para la recolección de datos primarios, la cual se suele complementar con investigaciones de naturaleza cualitativa. Estas técnicas cualitativas pueden brindar información

valiosa para la planificación posterior de estudios cuantitativos y para la interpretación de los datos obtenidos.

2.4 Población

El investigador se basa en un muestreo no probabilístico casual o incidental ya que se trata de un proceso en el que el investigador elige directa e indirectamente los individuos de la población, Los participantes son elegidos de forma intencional según características como la conveniencia, accesibilidad o relevancia para el estudio (Arias et al., 2016). El universo de estudio de la presente investigación está integrado por el propietario y trabajadores del restaurante Chukirawa.

2.5 Muestra

En vista de que la población a ser investigada es menor, no es necesario aplicar una muestra y se puede estudiar a toda la población disponible. Esta situación se presenta en investigaciones donde la población objetivo es limitada en tamaño y se puede acceder a todos sus miembros de manera factible y práctica (Arias et al., 2016).

2.6 Técnicas o herramientas de investigación

2.6.1 Investigación bibliográfica

La investigación bibliográfica implica recopilar, analizar y sintetizar información obtenida de fuentes como libros, revistas, tesis y otros documentos escritos. Este método se enfoca en examinar lo que otros autores han escrito sobre un tema particular, con el objetivo de obtener una comprensión exhaustiva y actualizada del conocimiento existente en ese ámbito (Cohen & Gómez, 2019). Para esta investigación, se llevará a cabo una revisión bibliográfica para recopilar información de diversas fuentes, como artículos, documentos en línea y revistas web, con el propósito de obtener datos relevantes sobre la comunidad.

2.6.2 Entrevista

Las entrevistas son una técnica fundamental en la investigación social que consiste en la interacción directa entre un entrevistador y uno o varios entrevistados, con el fin de obtener información relevante sobre un tema específico (Taguenca & Vega, 2012). Esta entrevista fue dirigida a los propietarios del restaurante y el personal de trabajo con la intención de recabar información relevante para el diagnóstico situacional de zona.

2.6.3 *Campo*

La investigación de campo se llevó a cabo en la parroquia de Zumbahua, el sitio donde se origina el problema bajo estudio. Esta aproximación permitió establecer contacto directo con los individuos vinculados al tema de investigación, quienes desempeñan roles fundamentales en el estudio.

2.6.4 *Observación*

La observación es una técnica de recolección de datos utilizada en la investigación que consiste en la atención sistemática y cuidadosa a fenómenos, comportamientos, situaciones o eventos con el fin de registrar y analizar lo que ocurre de manera directa la situación actual de la actividad turística gastronómica de la parroquia Zumbahua (Cohen & Gómez, 2019).

2.6.5 *Variables*

2.6.5.1 *Variable dependiente*

Cocina tecno emocional

2.6.5.2 *Variable independiente*

Turismo de Zumbahua, gastronomía local

2.6.6 *Operacionalización de la investigación*

Tabla 2-1: Operacionalización de variables

Variable dependiente	Categoría	Indicadores
La cocina tecno emocional	Innovación Creatividad Experiencia del comensal	% Aceptación del público
Variables independientes	Categoría	Indicadores
Turismo local	Experiencia gastronómica	# visitantes
Gastronomía local	Ingredientes Técnicas Platos	# técnicas, ingredientes y platos

Realizado por: Pastuña, A, 2024.

CAPÍTULO III

3 MARCO DE RESULTADOS

El marco de resultados es una parte crucial en el análisis de datos, a través del análisis y la tabulación de datos, como la creación de una matriz de consistencia la cual se detalla los aspectos relevantes de cada objetivo, nos ayuda a asegurar que todos los objetivos nos proporcionen evidencias de que la investigación haya cumplido su propósito, lo que es fundamental para la validez y confiabilidad de la misma.

3.1 Análisis de resultados aplicados en la entrevista al personal del Restaurante Chukirawa

3.1.1 Tabulación de entrevista realizada

Entrevista:

Pregunta 1: ¿Cuál es o son los platos locales más consumidos de la parroquia de Zumbahua?

Análisis de entrevistas y resultados:

En la parroquia de Zumbahua se destaca varios platos locales que son ampliamente consumidos por residentes y visitantes, en base a la información se puede concluir que el cuy asado es uno de los platos más consumidos de la zona siendo una especialidad local muy apreciada, el mismo refleja la rica diversidad culinaria de Zumbahua que es parte integral de la identidad gastronómica de la región. Su popularidad entre los habitantes locales y los visitantes resalta su importancia en la cultura y la vida cotidiana de la parroquia, además, de la combinación de ingredientes frescos y sabores auténticos que representan la identidad gastronómica local.

Pregunta 2: Existe algún producto o ingrediente particularmente especial en la comunidad de Zumbahua que podría ser el protagonista en una experiencia culinaria auténtica.

Análisis de entrevistas y resultados:

Posterior a la investigación en la comunidad, no se identificó un producto o ingrediente en específico que sea considerado particularmente especial o distintivo en la gastronomía local. La región de Zumbahua está ubicada en la provincia de Cotopaxi, una zona conocida por su rica producción agrícola y ganadera. Dado este contexto, es posible que algunos productos locales, como la papa nativa de la región, el maíz morocho, o la carne de cuy, puedan destacarse como protagonistas en una experiencia culinaria auténtica de Zumbahua, los ingredientes podrían ser

utilizados de manera creativa en la elaboración de platos tradicionales o reinterpretados con técnicas culinarias innovadoras para resaltar su sabor y valor cultural.

Pregunta 3: Existen métodos de preparación únicos de la comunidad que podrían portar autenticidad y emoción en la experiencia gastronómica de la comunidad

Análisis de entrevistas y resultados:

No se identificaron métodos de preparación únicos de la comunidad de Zumbahua, sin embargo, la combinación de prácticas culinarias tradicionales, el uso de ingredientes locales y el entorno cultural y geográfico único de la región pueden aportar autenticidad y emoción a la experiencia gastronómica de la comunidad, como el molido en piedra: el molido de ingredientes como el maíz o el mote puede ser una técnica utilizada para obtener texturas y sabores únicos en platos locales, también se identificó la cocción lenta en fuego, una técnica culinaria tradicional que implica cocinar los alimentos a una temperatura baja y constante durante un periodo prolongado de tiempo, la técnica mencionada se destaca por su capacidad de resaltar sus sabores naturales de los alimentos y crear platos deliciosos y reconfortantes. La valoración y preservación de estas prácticas culinarias tradicionales son fundamentales para mantener viva la identidad gastronómica de Zumbahua.

Pregunta 4: ¿Como definiría el desarrollo actual de la gastronomía local dentro de la comunidad?

Análisis de entrevistas y resultados:

El desarrollo actual de la gastronomía local en la comunidad de Zumbahua, está marcado por un equilibrio entre la preservación de la tradición y la exploración de nuevas oportunidades. Con un enfoque en la promoción de ingredientes locales, técnicas de preparación auténticas y la participación activa de la comunidad. Zumbahua tiene el potencial de convertirse en un destino gastronómico destacado que refleje la diversidad y la riqueza cultural, en la actualidad se observa un interés creciente en la promoción y valorización de la gastronomía local como parte integral del turismo y la identidad cultural de la región. Existen poco esfuerzo por parte de los habitantes y emprendedores locales para resaltar los sabores auténticos de la comunidad, así, como para explorar nuevas formas de presentar y compartir la cocina tradicional con los visitantes.

Pregunta 5: ¿Considera usted que la gastronomía local aporta al desarrollo turístico de la parroquia?

Análisis de entrevistas y resultados:

En base a la información recopilada, se puede concluir que la gastronomía local aporta significativamente al desarrollo turístico de la parroquia, la misma desempeña un papel crucial en el desarrollo turístico de la comunidad al ofrecer una experiencia auténtica y atractiva a los visitantes, al mismo tiempo genera oportunidades económicas para la comunidad local. Su promoción y valorización son fundamentales para aprovechar plenamente su potencial como motor de desarrollo turístico sostenible en la región.

Pregunta 6: ¿Considera importante que su cultura gastronómica sea reconocida?

Análisis de entrevistas y resultados:

Es importante que la cultura gastronómica sea reconocida y valorada tanto a nivel local como global, debido a que la gastronomía no solo se trata de la preparación y consumo de alimentos, la gastronomía refleja la identidad, historia, tradiciones y valores de una comunidad, es por ello que su reconocimiento contribuye al fortalecimiento de la herencia cultural y al desarrollo socioeconómico de la región. El reconocimiento de la cultura gastronómica de Zumbahua es esencial para su preservación, promoción y desarrollo sostenible. Valorar su riqueza gastronómica local, es clave para fortalecer la identidad cultural, para impulsar el turismo y apoyar la economía local de la parroquia de Zumbahua.

Pregunta 7: ¿Cree que la participación de los comensales puede mejorar la experiencia gastronómica?

Análisis de entrevistas y resultados:

La entrevista realizada refleja que la participación de los comensales puede mejorar significativamente la experiencia gastronómica de Zumbahua, la interacción entre los comensales y el personal del restaurante puede enriquecer la experiencia culinaria de varias maneras. Y de esta manera se puede mejorar la experiencia gastronómica de Zumbahua, al agregar un elemento de interacción y autenticidad, así como al promover la valorización de la cultura culinaria local. Fomentar esta participación puede contribuir al desarrollo turístico sostenible de la parroquia al crear conexiones significativas entre los visitantes y la comunidad local, y al enriquecer la experiencia gastronómica en general.

Pregunta 8: ¿Tiene algún tipo de propuestas futuras para difundir la gastronomía de la parroquia de Zumbahua?

Análisis de entrevistas y resultados:

En base a la información recopilada mediante la entrevista se dio a conocer la existencia de varias propuestas para difundir la gastronomía de la parroquia de Zumbahua, dado que la gastronomía local es un activo invaluable que merece ser promovido y compartido con un público más amplio, por ello, difundir la gastronomía de la parroquia de Zumbahua es una oportunidad emocionante para compartir la rica cultura culinaria de la región con un público más amplio y promover el desarrollo turístico sostenible de la comunidad, además, organizar ferias gastronómicas con temáticas centradas en ingredientes específicos de la zona, destaca su importancia. Estas propuestas pueden ayudar a destacar los sabores auténticos y la identidad gastronómica única de Zumbahua, atrayendo a visitantes interesados en explorar y disfrutar de la diversidad culinaria de la región.

Pregunta 9: ¿Qué opina sobre la idea de combinar tradiciones culinarias locales con tecnologías innovadoras para crear una propuesta gastronómica única en Zumbahua?

Análisis de entrevistas y resultados:

La entrevista realizada refleja que la combinación de tradiciones culinarias locales con tecnologías innovadoras puede ser una estrategia emocionante y efectiva para crear una propuesta gastronómica única en Zumbahua, considerando la sensibilidad y respeto hacia la cultura y las tradiciones locales, lo cual podría abrir nuevas oportunidades para el desarrollo turístico y económico de la comunidad, al tiempo que se preserva y promueve la rica herencia culinaria de la región. Al integrar tecnologías innovadoras, como técnicas de cocina molecular, la realidad aumentada en la presentación de platos, o sistemas de automatización en la preparación de alimentos, se puede agregar un elemento de sorpresa, creatividad y modernidad a los platos tradicionales de Zumbahua. Esto no solo podría atraer a una audiencia más amplia, sino resaltar la diversidad y la versatilidad de la cocina local.

Pregunta 10: ¿Cree usted que la parroquia de Zumbahua cuenta con un gran valor turístico gastronómico?

Análisis de entrevistas y resultados:

En base a la información recopilada, se refleja que el valor turístico gastronómico de Zumbahua radica en su capacidad para ofrecer una experiencia culinaria auténtica y significativa que destaca la diversidad y la riqueza cultural de la región andina. La combinación de ingredientes frescos, como papas nativas, maíz morocho, carne de cuy y productos lácteos de la región, junto con técnicas culinarias tradicionales, como el uso de hornos de leña y la preparación lenta de alimentos, crea una experiencia gastronómica única y memorable para los visitantes

3.2 Elaboración de la propuesta de la carta cocina tecno emocional, caso Restaurante Chukirawa

La elaboración de la carta representa una emocionante convergencia entre la gastronomía y la innovación tecnológica, este enfoque innovador no solo se centra en los sabores y texturas, sino en como los platos evocan emociones en el comensal, por tanto la siguiente propuesta incluye una diversidad de opciones culinarias, como entradas, platos principales, postres y bebidas, en la cual se incorporó ingredientes locales, utensilios tradicionales como modernas, técnicas culinarias tradicionales y modernas, el emplatado por su parte involucra aspectos distintivos de la zona en las cuales inspira su nombre, en cuanto al diseño de la carta contiene colores llamativos, con un diseño peculiar de acuerdo con el ambiente del establecimiento.

Para el desarrollo de la propuesta de la carta cocina tecno emocional fue importante combinar la autenticidad de los ingredientes locales y las preparaciones tradicionales con técnicas innovadoras y presentaciones creativas que generen experiencias memorables y emocionantes para los turistas interesados en experimentar nuevas y emocionantes propuestas culinarias. Esto puede contribuir a diversificar la oferta turística de Zumbahua y atraer a un público más amplio interesado en explorar la gastronomía local. Esta carta de cocina tecno emocional busca sorprender y emocionar a los comensales, al ofrecer una experiencia gastronómica única y memorable, se espera que esta propuesta contribuya al desarrollo turístico de la comunidad de Zumbahua, atrayendo a visitantes interesados en explorar y disfrutar de la rica tradición culinaria de la región.

3.2.1 Descripción de platos

La carta propuesta ofrece una experiencia gastronómica única, cada plato está cuidadosamente diseñado para sorprender y deleitar a los comensales, creando recuerdos duraderos y emociones memorables, para crear una experiencia nueva en la presentación de los platos se utilizó hielo seco para asimilar la neblina que se visualiza en el Quilotoa además de un acompañamiento musical tradicional de la zona.

3.2.1.1 Entradas

Ñuca Jacta

Ñuca Jacta es una ensalada de mellocos y habas propios de la comunidad de Zumbahua, la cual contiene tres tipos de mellocos, melloco amarillo, blanco y la chugua roja, del idioma quichua *Ñuca Jacta* que significa Tierra mía “*Ñuca*” mío y “*Jacta*” tierra, el nombre del plato se da porque los ingredientes utilizados son propios de la zona, se utilizó técnicas tanto tradicionales

como modernas, tradicionales como el hervido en barro y leña, en la técnica moderna o vanguardista se realizó un papel de melloco para obtener un crocante en su presentación final, se presentó en un plato rectángulo blanco, un emplatado lineal en la cual resalto la armonía de los colores de cada uno de los ingredientes.

Guagua Maitu

Guagua Maitu, rollitos de cuy rellenos de vegetales con una salsa tradicional de maní y una cama de zuquini, los productos principales del plato son propios de la zona, su nombre hace referencia a la tradición que tienen las mamás de envolver a sus bebés con una cobija para fortalecer sus huesos, antiguamente existía cobijas tejidas con lana de colores en donde dejaban al bebé envuelto, se utilizó técnicas vanguardista que es la espuma y deshidratados, en este plato se puede observar el trabajo que se hizo con el cuy, el deshuesado, al ser un animal pequeño tiene huesos pequeños lo que dificultó su procedimiento, el deshuesado se realizó para evitar un emplatado tradicional, se presentó en un plato negro el cual resalto los colores del plato, este plato está compuesto de una cama de zuquini la cual hace referencia a la cobija, el rollo de cuy que hace referencia a los hijos y la espuma de la salsa de maní.

Chaquiñán

Chaquiñán, ceviche de cuy con aire de limón y chicharrones del mismo, idioma quichua *chaquiñán* que significa “*Chaqui*” pie “*Ñan*” sendero o camino, el nombre del plato se da por el emplatado que hace referencia a un camino, se utilizó técnicas vanguardistas como el aire de limón, se presentó en un plato hondo ovalado blanco, un emplatado lineal, el plato está compuesto de la base del ceviche, una canasta de papa con los elementos sólidos del ceviche y el aire de limón por último el chicharrón de cuy en una línea recta la cual hace referencia al camino.

3.2.1.2 Platos fuertes

Santu Rumi

Santu Rumi, ahumado de oveja con romero, una salsa de romero con un papel de zanahoria, idioma quichua *santu rumi* que significa “*santu*” santo “*rumi*” piedra, piedra santa, el nombre del plato se da por su presentación, utilizando las técnicas como la gelificación del perejil del papel de zanahoria, además de una técnica tradicional que es el ahumado y la cocción en leña, un emplatado estructurado, presentado en un plato redondo plano, con una base de salsa de romero que hace referencia a la vegetación, la carne haciendo referencia a la piedra santa que se puede observar al llegar a la comunidad.

Cashapata

Cashapata, es un rollito de cuy relleno de farsa, musgo de cebolla, con una salsa de ciruela y una tierra de habas, idioma quichua *Cashapata* que significa “*cash*” espino “*pata*” arriba, el nombre del plato se da gracias a su presentación, un emplatado estructurado, presentado en un plato redondo hondo blanco, utilizando técnicas vanguardistas como la terrificación, y las técnicas tradicionales, la cocción en leña, el plato está compuesto del cuy el cual hace referencia al lugar, el musgo de cebolla que se encuentra encima del cuy hace referencia al espino, los ingredientes principales son propios de la zona, *cashapata* se caracteriza por su ardua cosecha de zanahorias y cebollas, por la cual se utilizaron estos productos para el plato.

Shalalá

Shalalá, paupiette de gallina criolla, quinoto, salsa de zambo, con esferas de arveja y gel de remolacha, el nombre del plato se da por su presentación en donde los rollos de gallina hacen referencia al camino hacia el mirador de Shalalá, un emplatado lineal, utilizando técnicas vanguardistas como de gelificación de la remolacha, las esferificaciones de la arveja, la cual se presentó en su misma vainita, y las técnicas tradicionales, la cocción en leña, se presentó en un palto blanco plano en la cual resalto sus colores.

3.2.1.3 Postres

Niño Rumi

Niño Rumi, cheesecake de queso y miel, con una tierra de galleta de machica y esferas de miel, idioma quichua “*Niño Rumi*” que significa niño de piedra, es una comunidad aledaña al Quilotoa, el nombre del plato se da gracias a su presentación, en donde el cheesecake hace referencia a las grandes quebradas que se encuentra en el lugar y los frutos secos haciendo referencia a las grandes piedras pómez que se desprende de las paredes de las quebradas debido a la erosión causada por la lluvia y la tierra de machica representando a la tierra que asemeja a la tierra encontrada en la cima de la quebrada.

Sísig loma

Sísig loma, biscocho de mashua, con una espuma de mashua y gel de uvilla, “*Sísig loma*” un lugar que se encuentra cerca del Quilotoa, el nombre del plato se da gracias a su color, ya que en el zona existe abundante crecimiento del sísig, la cual se utiliza para realizar cometas, además existe un gran cultivo de mashua, uvilla y la menta, en donde estos son los ingredientes principales del plato, se utilizó técnicas vanguardistas como las gelificaciones y la espuma, un

emplatado lineal en donde el biscocho de mashua tiende hacer los cometas realizados por los niños, el culis tiende a ser el hilo del cometa.

Las noches del Quilotoa

Las noches del Quilotoa, profiteroles de machica con tierra de jengibre y miel de durazno, su nombre se da gracias a su presentación, en donde, los profiteroles hacen referencia a las tiendas de acampar, la miel de durazno haciendo referencia al suelo, y la tierra de jengibre haciendo referencia a la neblina que cae en las noches frías del Quilotoa, un emplatado estructurado, se presentó en un plato sombrero negro haciendo referencia la noche en el Quilotoa.

3.2.1.4 Bebidas

kili wauyku

kili wauyku, suspensión de eucalipto y cedrón, idioma quichua “*kili wauyku*” un lugar donde existe un yacimiento de agua, su nombre fue dado por la gran cantidad de planta llamada “*kili*” que abunda en la quebrada “*wauyku*”, además de la existencia del cedrón y del eucalipto en donde estos son los ingredientes principales del plato, se utilizó técnicas vanguardistas como las esferificaciones, la bebida fue presentada con una escarcha de limón con sal en una copa milkshake glass.

Chuquiragua

Chuquiragua, frozen de chuquiragua con aire de limón, su nombre se da gracias a la planta con el mismo nombre, cuyo crecimiento es gratificante en el Quilotoa y pertenece al grupo de plantas que son endémicas de la comunidad, se utilizó técnicas vanguardistas como la cocción en frío con el nitrógeno líquido y un aire de limón, presentado en un weizen glass.

Quilapungo

Quilapungo, horchata de cebada, idioma quichua “*Quilapungo*” un sector de la parroquia, el nombre del plato se da por el color que se asemeja a la tierra en toda la extensión de la comunidad en cuya superficie se planta la cebada que crece con abundancia debido a los nutrientes que le proveen, presentada en una copa de vino tinto sin tallo.



Ilustración 3-1: Carta tecno emocional

Realizado por: Pastuña, A, 2024.

3.3 Análisis de resultados aplicados en el test de degustación de la carta tecno emocional

3.3.1 Tabulación de datos aplicados en el test de degustación de la carta tecno emocional

3.3.1.1 Entradas

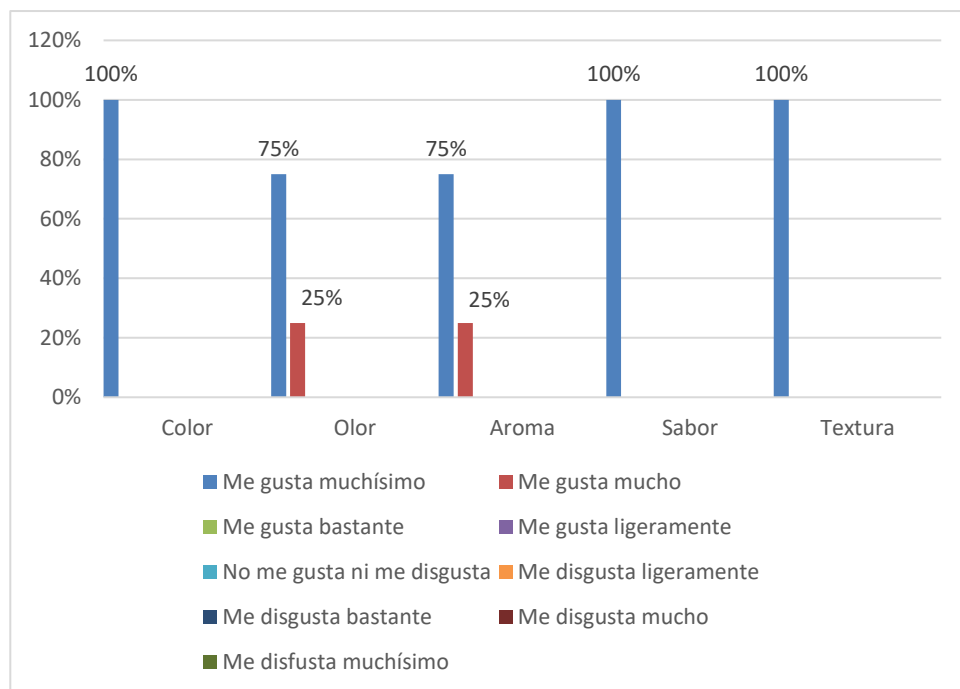


Ilustración 3-2:Entrada 1: Ensalada de mellocos

Realizado por: Pastuña, A, 2024.

Análisis

En la gráfica número 1 refleja que el color, sabor y textura lideran en la entrada representando el 100% con me gusta muchísimo, por parte del olor y el aroma, el 75% de personas marcaron me gusta muchísimo y el 25% me gusta mucho, es decir que en la entrada 1 “Ensalada de mellocos” se presenta en una fluctuación entre los dos aspectos que más realzan la constitución del plato, impresionando a los comensales con la combinación de los colores, el sabor, y la textura crocante, de esta manera obtuvo una buena puntuación en todos los parámetros de calificación y una gran acogida por parte de los degustadores.

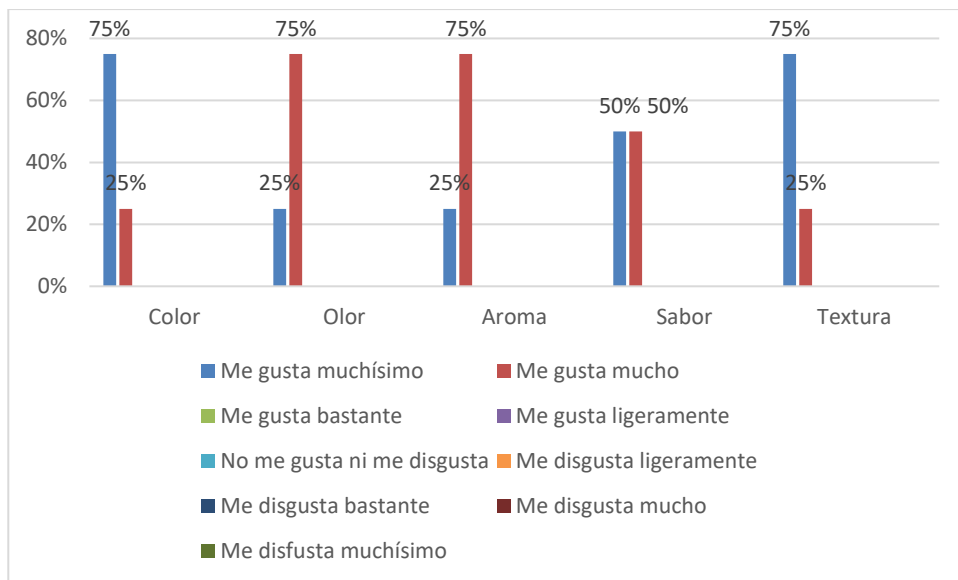


Ilustración 3-3: Entrada 2: Rollitos de cuy

Realizado por: Pastuña, A, 2024.

Análisis

En la gráfica número 2 refleja que el color, textura lideran en la entrada 2 con el 75% con me gusta muchísimo y el 25% con me gusta mucho, por parte del olor y el aroma, el 75% marcaron me gusta mucho y el 25% con me gusta muchísimo, en cuanto al sabor el 50% marcaron con me gusta muchísimo y el 50% con me gusta mucho, es decir que en la entrada 2 “rollitos de cuy” se presenta en una fluctuación dividida entre los dos aspectos que más realzan la constitución del plato, impresionando a los comensales con la textura crocante del cuy, de esta manera obtuvo una buena puntuación en todos los parámetros de calificación y una buena acogida por parte de los degustadores.

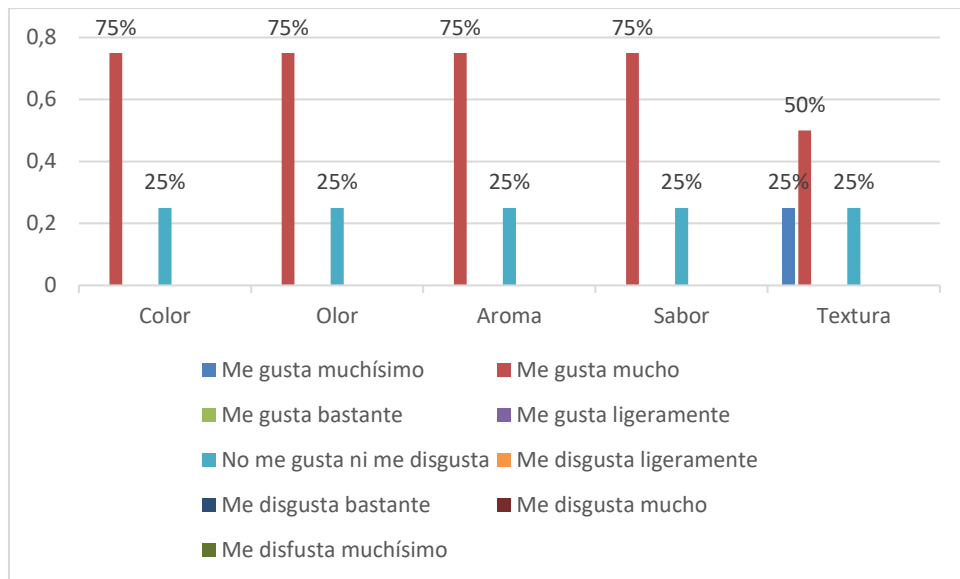


Ilustración 3-4:Entrada 3: Ceviche de cuy

Realizado por: Pastuña, A, 2024.

Análisis

En la gráfica número 3 refleja que el color, olor, sabor y aroma lideran en la entrada 3 representados por el 75% de personas con me gusta mucho, el 25% con ni me gusta ni me disgusta, por parte de la textura, el 50% marcaron me gusta mucho, el 25% me gusta muchísimo, y el 25% con ni me gusta ni me disgusta, es decir que en la entrada 3 “Ceviche de cuy” se presenta de cierta manera buena por parte de los degustadores, en su presentación y textura, sin embargo, en su sabor se recomendó elegir una base de ceviche blanca y el corte del cuy más grandes para obtener una mejor concentración en el plato.

3.3.1.2 Platos fuertes

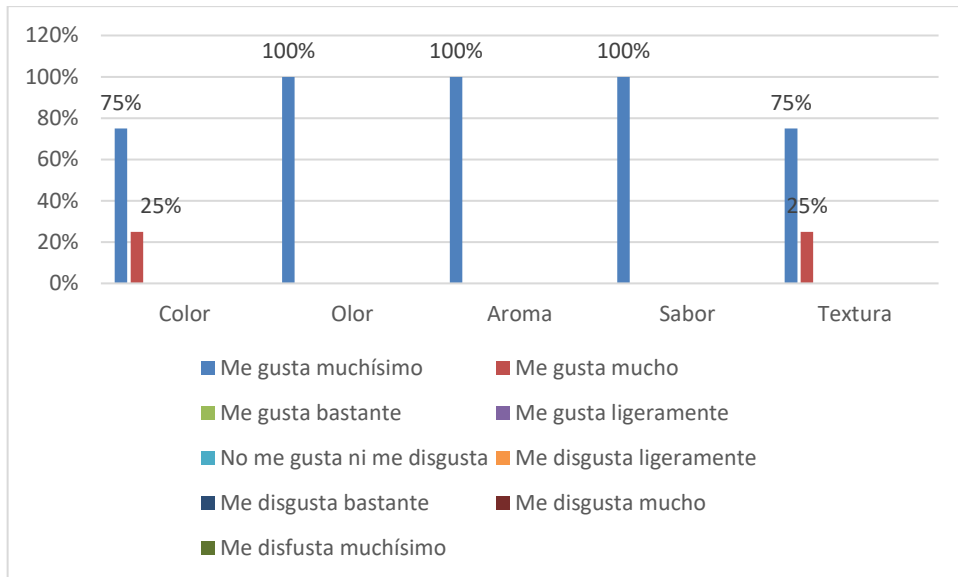


Ilustración 3-5: Platos fuertes 1: Ahumado de oveja con salsa de romero

Realizado por: Pastuña, A, 2024.

Análisis

En la gráfica número 4 refleja que el olor, aroma y sabor lideran en el plato fuerte 1 representando el 100% con me gusta muchísimo, por parte del color y la textura, el 75% personas marcaron me gusta muchísimo y el 25% con me gusta mucho, es decir que plato fuerte 1 “Ahumado de oveja con salsa de romero” se presenta en una fluctuación dividida entre los dos aspectos que más realzan la constitución del plato, impresionando a los comensales con un agradable olor ahumado de romero y la buena combinación de sabor que se obtuvo con la salsa cautivando en todos los parámetros de calificación obteniendo una buena acogida por parte de los degustadores.

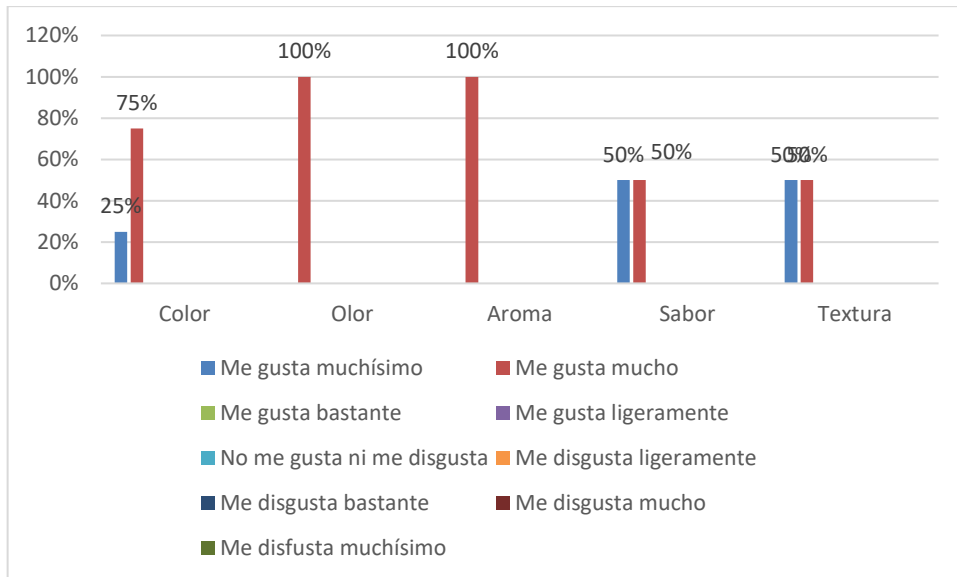


Ilustración 3-6: Platos fuertes 2: Rollitos de cuy rellenos de farsa

Realizado por: Pastuña, A, 2024.

Análisis

En la gráfica número 5 refleja que el olor, aroma lideran en el plato fuerte 2 representados por el 100% de personas con me gusta mucho, por parte del sabor y la textura, el 50% marcaron me gusta muchísimo y el 50% con me gusta mucho, en cuanto al color, el 75% de personas marcaron me gusta mucho y 25% me gusta muchísimo, es decir que plato fuerte 2 “ Rollitos de cuy rellenos de farsa” se presenta en una fluctuación dividida entre los dos aspectos que más realzan la constitución del plato, impresionando a los comensales con la perfecta combinación dulce de la salsa cautivando en todos los parámetros de calificación obteniendo una buena acogida por parte de los degustadores.

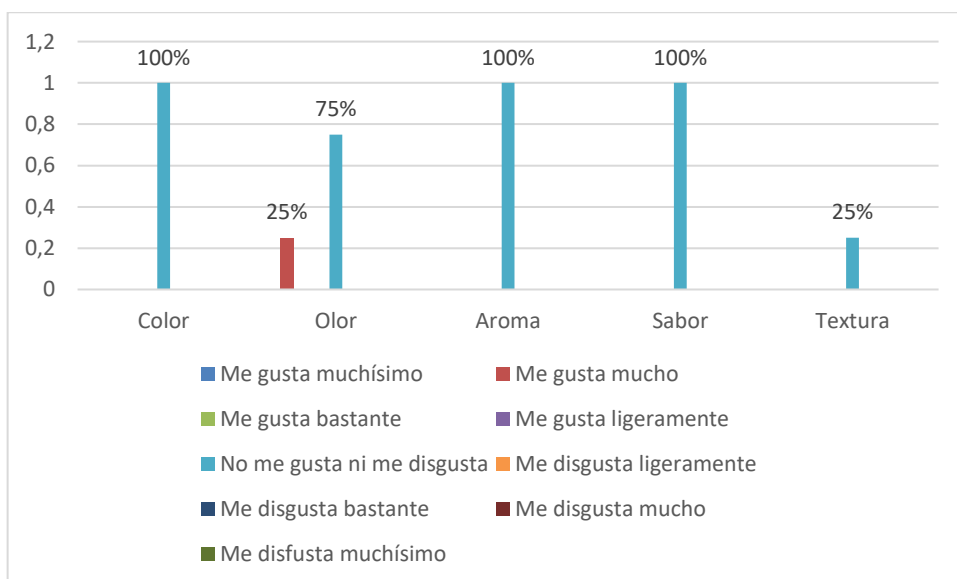


Ilustración 3-7: Platos fuertes 3: Paupiette de gallina criolla

Realizado por: Pastuña, A, 2024.

Análisis

En la gráfica número 6 refleja que el color, sabor, aroma y textura lideran en el plato fuerte 2 representados por el 100% de personas con no me gusta ni me disgusta, por parte del olor, el 75% de personas marcaron no me gusta ni me disgusta y el 25% me gusta mucho, es decir que plato fuerte 3 “ Paupiette de gallina criolla” se presenta en una fluctuación en el aspectos que más realzan la constitución del plato, recomendando trabajar con vegetales más aromáticos, estructurar de mejor manera el emplatado y utilizar otra técnica de cocción como, por ejemplo, el horneado.

3.3.1.3 Postres

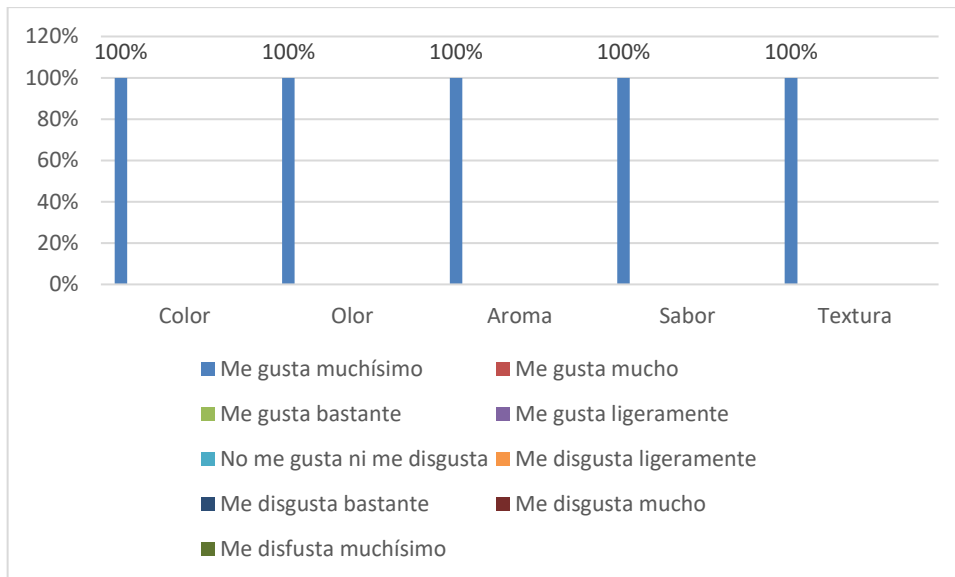


Ilustración 3-8: Postre 1: Cheesecake de queso y miel

Realizado por: Pastuña, A, 2024.

Análisis

La gráfica número 7 refleja que el color, olor, sabor, aroma y la textura lidera en el postre 1 representados por el 100% de personas con me gusta muchísimo, es decir que en el postre 1 “Cheesecake de queso y miel” se presenta en su totalidad una buena constitución del plato, impresionando a los comensales con la combinación de los colores, el sabor, y la textura, de esta manera obtuvo una excelente puntuación en todos los parámetros de calificación y una gran acogida por parte de los degustadores.

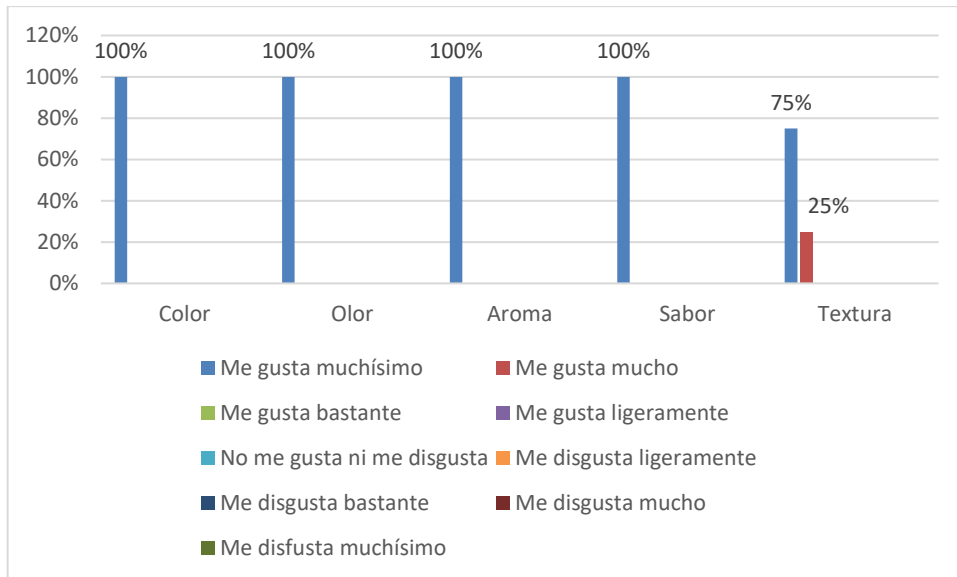


Ilustración 3-9: Postre 2: Torta de mashua

Realizado por: Pastuña, A, 2024.

Análisis

La tabla número 8 refleja que el color, olor, sabor, aroma lidera en el postre 2 representados por el 100% de personas con me gusta muchísimo, en cuanto a la textura, el 75% de personas marcaron con me gusta muchísimo y el 25% con me gusta mucho, es decir que en el postre 2 “Torta de mashua” se presenta en su totalidad una buena constitución del plato, impresionando a los comensales con la combinación de los colores, el sabor, y la textura, dando un nuevo uso a la mashua, de esta manera obtuvo una excelente puntuación en todos los parámetros de calificación y una gran acogida por parte de los degustadores.

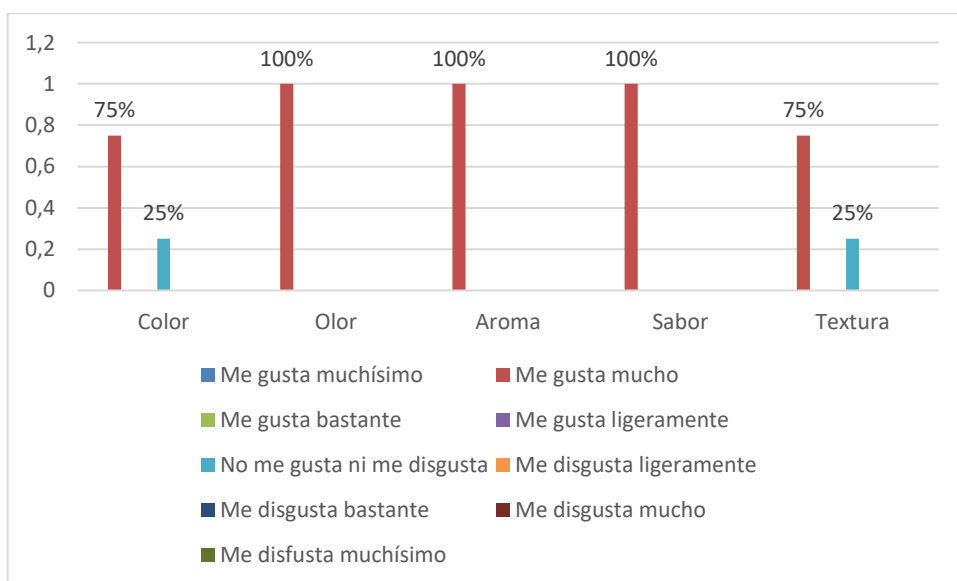


Ilustración 3-10: Postre 3: Profiteroles de machica

Realizado por: Pastuña, A, 2024.

Análisis

La gráfica número 9 refleja que el olor, sabor, aroma lidera en el postre 3 representando al 100% de personas con me gusta mucho, en cuanto a la textura y el color, el 75% de personas marcaron con me gusta mucho y el 25% con no me gusta ni me disgusta, es decir que en el postre 3 “Profiteroles de machica” se presenta en su totalidad una buena constitución del plato, impresionando a los comensales con el sabor agradable suave y cremoso predominando el aroma a machica obteniendo una buena puntuación en todos los parámetros de calificación.

3.3.1.4 Bebidas

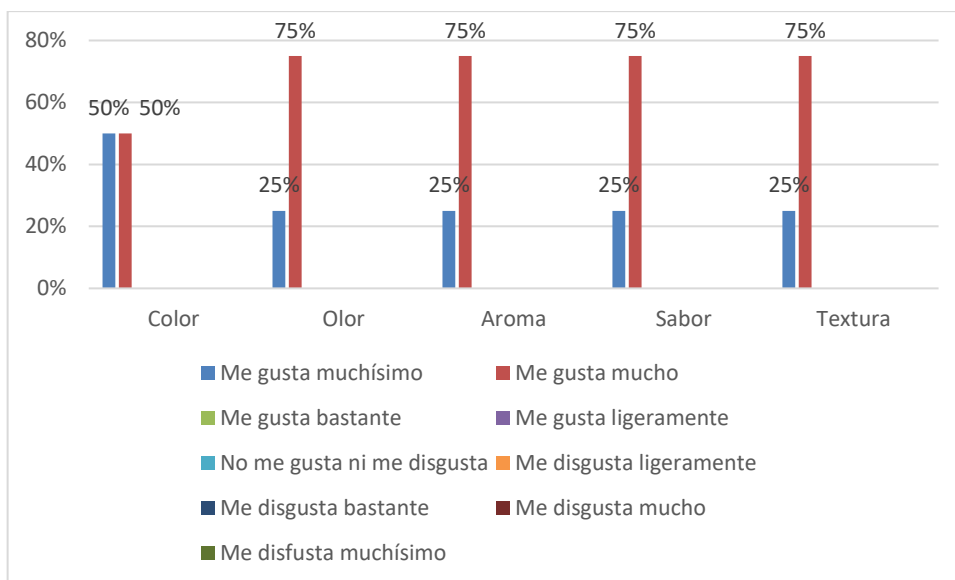


Ilustración 3-11: Bebida 1: Suspensión de eucalipto

Realizado por: Pastuña, A, 2024.

Análisis

La gráfica número 10 refleja que el olor, sabor, aroma y la textura lidera en la bebida 1 representando el 75% con me gusta mucho y el 25% con me gusta muchísimo, en cuanto al color el 50% de personas marcaron con me gusta muchísimo y el 50% con me gusta mucho, es decir que la bebida 1 “Suspensión de eucalipto” se presenta una fluctuación dividida en el aspectos que más realzan la constitución del plato, impresionando a los comensales con el sabor refrescante, manteniendo su sabor, y aroma a eucalipto y una combinación perfecta con el escarchado de sal obteniendo una gran acogida por parte de los degustadores.

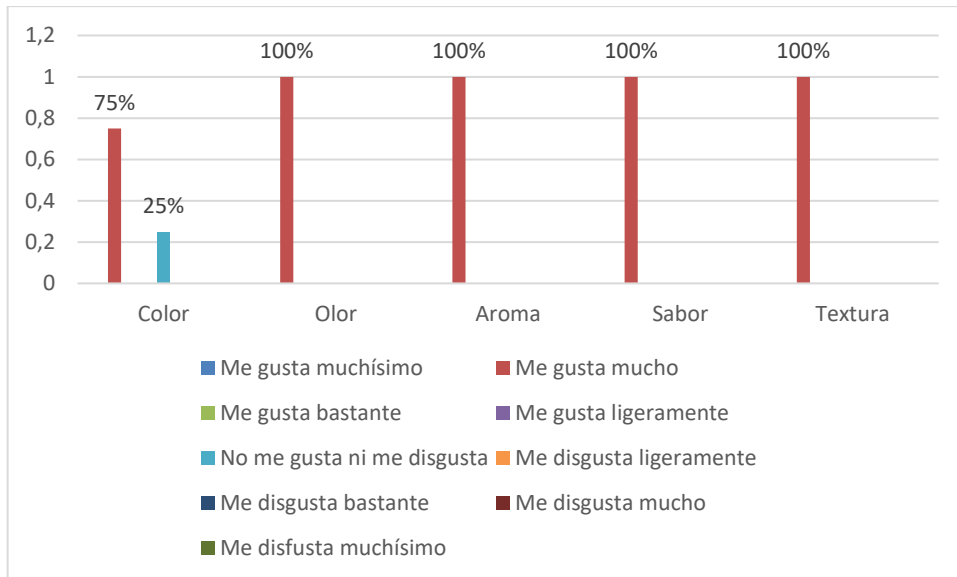


Ilustración 3-12: Bebida 2: Frozen de chuquiragua

Realizado por: Pastuña, A, 2024.

Análisis

La gráfica número 11 refleja que el olor, sabor, aroma y la textura lidera en la bebida 2 con el 100% de me gusta mucho, en cuanto al color, el 75% con me gusta mucho y el 25% con no me gusta ni me disgusta, es decir que la bebida 2 “Frozen de chuquiragua” se presenta en su totalidad una buena constitución del plato, impresionando a los comensales con el sabor refrescante el interesante aroma, con una combinación perfecta entre amargo y dulce, obteniendo una gran acogida por parte de los degustadores.

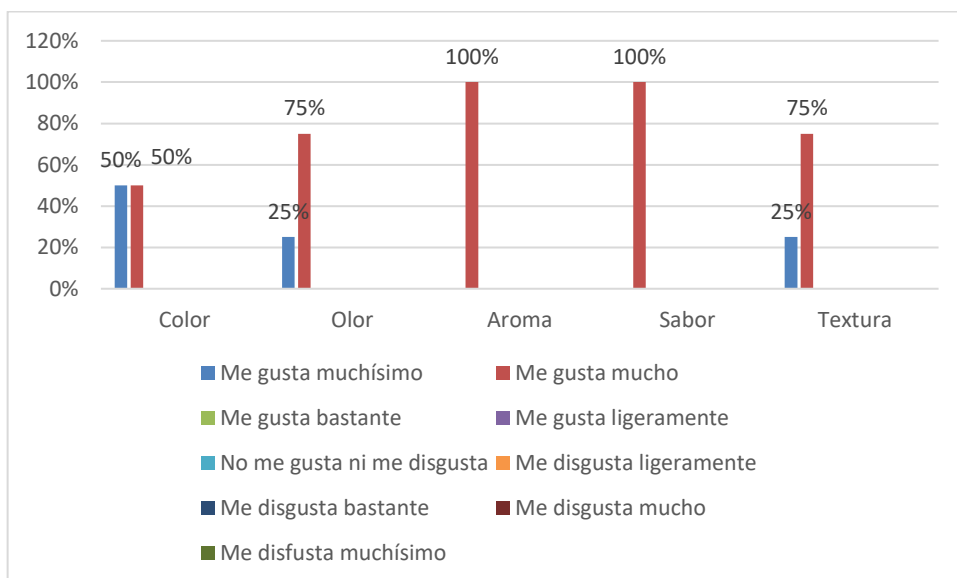


Ilustración 3-13: Bebida 3: Horchata de cebada

Realizado por: Pastuña, A, 2024.

Análisis

La gráfica número 12 refleja que el sabor, aroma lidera en la bebida 3 representando el 100% con me gusta mucho, en cuanto al olor y la textura, el 75% de personas marcaron con me gusta mucho y el 25% con me gusta muchísimo, en el color 2l 50% marcaron muchísimo y el 50% me gusta mucho, es decir que la bebida 3 “Horchata de cebada” se presenta en su totalidad una buena constitución del plato, impresionando a los comensales con el aroma al tueste de cebada, y un color rosa bajo, obteniendo una buena acogida por parte de los degustadores.

CONCLUSIONES

- Mediante el análisis y discusión de fuentes académicas y profesionales la investigación ha demostrado que es posible vincular efectivamente la cocina tecno emocional con el turismo en Zumbahua, demostrando que la cocina tecno emocional no solo ofrece una experiencia gastronómica única y emocionante, el mencionado ámbito culinario tiene además, la capacidad de jugar un papel importante en la promoción y el desarrollo de un destino turístico, creando una conexión entre los turistas y alguna localidad de su interés, presentado una forma novedosa en la que se pueda consumir platos típicos de una zona sin que se pierda la esencia con la que se caracteriza, a su vez generar experiencias memorables de la visita, con ello, contribuir en el desarrollo económico local y ampliar el reconocimiento que tiene un destino turístico.
- Durante la investigación se ha identificado y valorado la riqueza de los ingredientes locales característicos de la comunidad, como productos agrícolas autóctonos y productos ganaderos las cuales se utilizó como base para crear platos innovadores, además de las técnicas culinarias, utensilios y preparaciones tradicionales de Zumbahua como componentes esenciales de la cocina tecno emocional permitiendo transformar los ingredientes locales en creaciones culinarias únicas que despierten y estimulen los sentidos de los comensales. Esto destaca la importancia de preservar el patrimonio culinario al tiempo que se introduce la innovación, lo cual no solo conserva la identidad cultural, sino que también promueve la sostenibilidad y apoyo a la economía local.
- La propuesta de una carta de cocina tecno emocional basada en los hallazgos de la investigación representa una oportunidad importante para el desarrollo turístico de la comunidad de Zumbahua, ya que, cada plato fue diseñado para contar una historia, evocar emociones y crear una experiencia memorable para atraer a turistas. Esta propuesta no solo atraerá a turistas interesados en experiencias culinarias únicas, sino que fortalecerá la oferta gastronómica local, diferenciándola en el mercado turístico.

RECOMENDACIONES

- Profundizar la investigación con los lugareños, agricultores y productores sobre la gastronomía de Zumbahua incluyendo ingredientes autóctonos, técnicas culinarias, que han sido utilizados históricamente en las preparaciones de los platos en Zumbahua, las cuales que se perdieron al pasar los años, he implementarlos en la propuesta gastronómica innovadora.
- Organizar talleres y cursos de capacitación para los chefs y restauranteros locales en técnicas de cocina tecno emocional, con el fin de fomentar la innovación gastronómica manteniendo las raíces culturales. Esto ayudará a asegurar que la propuesta culinaria sea auténtica y de alta calidad, atrayendo a un mayor número de visitantes.
- Las autoridades turísticas deben integrar la cocina tecno emocional en sus estrategias de marketing y promoción del turismo a través de redes sociales, sitios web, folletos, enfatizando los aspectos importantes de la cocina tecno emocional, esto incluye la creación de eventos gastronómicos, ferias y festivales que celebren la identidad culinaria de Zumbahua, destacando la carta tecno emocional como un elemento distintivo de su oferta gastronómica y turística.
- Es fundamental establecer programas que apoyen a los agricultores y productores locales para asegurar el suministro de ingredientes de alta calidad para la cocina. Esto puede incluir asistencia técnica, financiera y en marketing para promover la agricultura sostenible y orgánica, lo cual beneficiará tanto a la gastronomía como al turismo en la región.

GLOSARIO (OPCIONAL)

Alginato sódico: Polímero derivado de las algas utilizado en la cocina molecular para la esferificación.

Autenticidad: En el contexto culinario, se refiere a la fidelidad de los platos a sus orígenes y tradiciones, valorada por comensales en busca de experiencias culinarias genuinas.

Cocina al vacío: Técnica culinaria que consiste en cocinar alimentos envasados al vacío a baja temperatura, para una cocción uniforme y precisa.

Cocina tecno emocional: Método culinario que integra tecnología y emociones en la creación de platos, buscando provocar sensaciones únicas en el comensal.

Cocción en frío: Técnica que utiliza temperaturas extremadamente bajas, como el uso de nitrógeno líquido, para cocinar alimentos sin aplicar calor directo.

Degustación: Acto de probar y saborear alimentos o bebidas con atención para apreciar sus cualidades, comúnmente usado en el contexto de evaluaciones gastronómicas.

Desarrollo turístico: Proceso de potenciar y diversificar la oferta turística de una región para atraer a más visitantes.

Emplatado: Arte de presentar los platos de manera estética y funcional, considerando la disposición de los elementos en el plato.

Espumas y aires: Técnicas que incorporan aire en preparaciones culinarias para crear texturas ligeras y espumosas.

Esferificación: Técnica de cocina molecular que permite crear esferas con un líquido encapsulado dentro, imitando la apariencia del caviar.

Experiencia gastronómica: Conjunto de sensaciones y emociones que un comensal experimenta al degustar un plato o participar en una actividad culinaria.

Experiencia sensorial: Interacción de los sentidos con el entorno o con un producto, como un plato de comida, que puede evocar emociones o recuerdos.

Gastronomía molecular: Rama de la gastronomía que aplica principios científicos para entender y desarrollar técnicas culinarias y texturas innovadoras.

Gelificación: Proceso de transformación de líquidos en geles mediante el uso de agentes gelificantes, común en la cocina molecular.

Ingredientes locales: Productos originarios de la región donde se prepara el plato, valorados por su frescura y por fomentar la economía local.

Innovación culinaria: Introducción de nuevas ideas, técnicas o ingredientes en la cocina para crear platos originales y mejorar experiencias gastronómicas.

Nitrógeno líquido: Sustancia usada en cocina para la rápida congelación de alimentos, permitiendo texturas únicas y preservando los sabores.

Patrimonio culinario: Conjunto de tradiciones, prácticas, lugares y platos que son parte de la cultura y la historia de una comunidad o región.

Sostenibilidad: Práctica de usar recursos de manera que no comprometa la capacidad de futuras generaciones de satisfacer sus propias necesidades.

Turismo gastronómico: Viajes realizados con el propósito de explorar la cultura culinaria de un destino, incluyendo la degustación de platos típicos y la participación en actividades relacionadas con la comida.

BIBLIOGRAFÍA

1. Bravo O, Vallejo R. (06 de marzo 2018) *La evolución de la gastronomía en la academia a través del tiempo*. Turydes: Turismo y Desarrollo; 11(24). Disponible en: <https://www.eumed.net/rev/turydes/24/evolucion-gastronomia.html>
2. Torres M, Agreda P, Polo B. (27 de diciembre 2012). *Evaluación de impacto ambiental producido por el uso de cocinas tradicionales en el área de conservación regional Vilacota-Maure de la región Tacna*. Informador Técnico; 76:13. Disponible en: file:///C:/Users/usuario/Downloads/Evaluacion_de_impacto_ambiental_producido_por_el_u.pdf
3. Mejía R, Maldonado P. La gastronomía como medio para el desarrollo de innovaciones sociales. *Revista de Investigación, Desarrollo e Innovación [Internet]*. el 15 de agosto de 2020;11(1):23–33. Disponible en: https://revistas.uptc.edu.co/index.php/investigacion_duitama/article/view/11679
4. Umajinga LI. (2018) *Guía Turística De La Parroquia Zumbahua, Cantón Pujilí, Provincia De Cotopaxi*. Latacunga. Universidad Técnica de Cotopaxi. Disponible en: <http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/8726/1/PC-000494.pdf>
5. Ortega V. (2017) *Diseño De Un Plan De Negocios Para La Creación Del Paradero Gastronómico Alli Mikuna, En La Parroquia Zumbahua, Cantón Pujilí, Provincia De Cotopaxi*. Universidad Regional Autónoma De Los Andes “Uniandes”. Disponible en: <https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/6281/1/PIUAESC019-2017.pdf>
6. Vega F. (2018). *Gastronomía ecuatoriana y turismo local. (Ecuadorian Cuisine and Local Tourism)*. *Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*; 6(1). Disponible en: <https://dilemascontemporaneoseducacionpoliticayvalores.com/index.php/dilemas/article/view/615/1159>
7. Perisé R, Serrano R. (12 de junio de 2018) *Ensayo sobre salud, nutrición y gastronomía*. *Nutr Hosp*; 35(4):52–5. Disponible en: <https://scielo.isciii.es/pdf/nh/v35nspe4/1699-5198-nh-35-nspe4-00052.pdf>
8. Ledhesma M. (2018). *Tipos de turismo, nueva clasificación*. En Buenos Aires; p. 66–86. Disponible en: https://frrq.cvg.utn.edu.ar/pluginfile.php/15091/mod_resource/content/0/Tipos%20de%20turismo%20nueva%20clasificaci%C3%B3n-%20Manuel%20Ledhesma.pdf

9. Arenós P. (2015) *La cocina de los valientes*. En: 1a ed. Barcelona España; Citado el 5 de marzo de 2024. Disponible en: <https://books.google.com.ec/books?id=GLm4BgAAQBAJ&printsec=frontcover#v=onepage&q&f=false>.
10. Larousse. *Diccionario De Gastronomía*. Citado el 22 de febrero de 2024. Disponible en: <http://www.digitalmaster.htmlplanet.com/new/DICCIONARIO%20DE%20GASTRONOMIA.pdf>
11. García M, Texta M. (2016) *La deconstrucción Marina cómo propuesta gastronómica de cocina fusión entre los puertos de Acapulco y Okinawa*. Foro De Estudios Sobre Guerrero. Citado el 6 de marzo de 2024;7(1):5–10. Disponible en: <https://revistafesgro.cocytieg.gob.mx/index.php/revista/article/view/516>.
12. Casalins E. *Cocina Molecular*. En: Lea. Buenos Aires, Argentina; 2010 [citado el 22 de febrero de 2024]. Disponible en: https://www.google.com.ec/books/edition/Cocina_molecular/mriwYaFZ9PcC?hl=es&gbpv=1&dq=la%20deconstrucci%C3%B3n%20cocina&pg=PA1&printsec=frontcover
13. Ruiz RN, Sánchez SSM. *Cocina Tecnoemocional, Alimentación y Felicidad*. 2020 [citado el 4 de diciembre de 2023]; Disponible en: <http://hdl.handle.net/10045/110410>
14. Bentz E. (2019) *Gastronomía molecular: La ciencia en la cocina*. Conexiones. Citado el 22 de febrero de 2024;1(5):125–33. Disponible en: <http://ojs.ucp.edu.ar/index.php/conexiones/article/view/519>.
15. Guevara A. (2019). *Deconstrucción gastronómica para la revalorización e innovación de la comida típica de la serranía ecuatoriana*. Investigación Talentos. Citado el 22 de febrero de 2024;6(2):85–95. Disponible en: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/8551285.pdf>
16. Piñón V. (28 de octubre de 2021). *Cocina molecular para diversificar a la gastronomía*. Sosquua. Citado el 5 de marzo de 2024;3(1). Disponible en: <https://cipres.sanmateo.edu.co/ojs/index.php/sosquua/article/view/413>
17. Rodríguez F. (21 de noviembre de 2022). *Del trampantojo al bodegón: Medievalia*. Citado el 5 de marzo de 2024;25(1):121–35. Disponible en: 10.5565/rev/medievalia.576
18. Cordero BG. (2013). *Aplicación del análisis sensorial de los alimentos en la cocina y en la industria alimentaria*.

19. Cárdenas N, Cevallos C, Salazar J, Romero E & Gallegos P. (2018). *Uso de pruebas afectivas, discriminatorias y descriptivas de evaluación sensorial en el campo gastronómico*. Dominio de las Ciencias. Citado el 22 de febrero de 2024;4(3):253–63. Disponible en: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6560198>
20. Koppmann M. (2015). *Los sentidos, el cerebro y el sabor de la comida*. Ciência e hoje. Citado el 22 de febrero de 2024;24. Disponible en: <https://cienciahoy.org.ar/wp-content/uploads/Cerebro-y-sabor-comida-ciencia-en-la-cocina-142.pdf>
21. Pazmiño D & Herrera C. (2022). *Armonía del color: aplicación en la presentación de platillos de la lista “The World’s 50 best restaurants”*. Polo del Conocimiento: Revista científico-profesional. Citado el 23 de febrero de 2024;7(2):36. Disponible en: <file:///C:/Users/usuario/Downloads/Dialnet-ArmoniaDelColor-8354908.pdf>
22. Rettig M, Hen A. (2014). *El color en los alimentos un criterio de calidad medible*. Agro Sur; 42(2):57–66. Disponible en: <http://revistas.uach.cl/pdf/agrosur/v42n2/art07.pdf>
23. Ruiz María del Carmen. (2020). *Sentido del gusto, Los sabores*. Citado el 6 de marzo de 2024. Disponible en: <https://webdelmaestro.com/sentido-del-gusto-los-sabores/>
24. Salanova Z. (2022). *Arquitectura y gastronomía. Hacia una síntesis multisensorial*. Universitat Politècnica de València. Universitat Politècnica de València; Citado el 22 de febrero de 2024. Disponible en: <http://hdl.handle.net/10251/184930>
25. Jaramillo P, Guissela N. (2020). *Degustación de comidas y bebidas: la importancia de los sentidos en la construcción de una experiencia multisensorial*. Bachelor’s thesis, Cuenca. Universidad de Cuenca. Citado el 22 de febrero de 2024. Disponible en: <http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/34732>
26. Deleg A, Romero D. (2022). *Aplicación de cocina tecnoemocional en repostería con el uso de frutas típicas de la gastronomía ecuatoriana: naranjilla, pepino dulce, coco, guayaba y tamarindo*. Bachelor’s thesis. Citado el 22 de febrero de 2024. Disponible en: <http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/37702>
27. Saez C. (2010). *La cocina de los sentidos. Redes para la Ciencia*. Citado el 22 de febrero de 2024; Disponible en: <https://cristinasaez.wordpress.com/2010/11/21/la-cocina-de-los-sentidos/>
28. Ruiz CJ. (2010). *Cocina al vacío ya temperaturas controlada*. Sociedad Española de Bioquímica y Biología Molecular. Citado el 22 de febrero de 2024; 166:11–4. Disponible en: <https://www.researchgate.net/publication/220036802>

29. Escandell C, Mandiarote C, Zumbado F. (1 de julio de 2022). *Efecto de los colorantes Sunset yellow y rojo Ponceau 4R en la esferificación inversa de un modelo de coctel*. CIENCIA ergo-sum;29(3). Disponible en: <https://cienciaergosum.uaemex.mx/article/view/16074>
30. Lee P, Rogers M. (junio de 2012). *Effect of calcium source and exposure-time on basic caviar spherification using sodium alginate*. *Int J Gastron Food Sci*;1(2):96–100. Disponible en: <https://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S1878450X13000073>.
31. Duarte C, Rojas L. (2022). *Desmitificando la Esferificación*. *Revista de Gastronomía y Cocina*. Citado el 22 de febrero de 2024;1(1):6. Disponible en: https://www.academia.edu/92877730/Desmitificando_la_esferificaci%C3%B3n
32. Duarte R, Rojas L. (2018). *Esferificación*. Citado el 23 de febrero de 2024; Disponible en: <https://le-fort.org/wp-content/uploads/2018/02/esf-180220.pdf>
33. Rodríguez G. (2015). *La Cocina Molecular 1*. Publicaciones Didácticas. Citado el 23 de febrero de 2024;65(1):111–5. Disponible en: <https://core.ac.uk/download/pdf/235860846.pdf>
34. Mans C, Pere C. (2011). *La nueva cocina científica*. *Investig Cienc*. Citado el 23 de febrero de 2024; 421:56–63. Disponible en: <file:///C:/Users/usuario/Downloads/cocina%20cientifica.pdf>
35. Armendáriz S. (2016). *Productos culinarios*. Paraninfo. Citado el 23 de febrero de 2024; p. 228. Disponible en: <https://books.google.com.ec/books?id=bn-mCwAAQBAJ&printsec=frontcover#v=onepage&q&f=false>.
36. Herreros G, Such L, Carla L. (2019). *Postres en restauración*. Paraninfo, S.A.Es. España; Citado el 22 de febrero de 2024; p. 293. Disponible en: https://books.google.com.ec/books?id=vNONDwAAQBAJ&pg=PA293&dq=aires+y+espumas&hl=es-419&newbks=1&newbks_redir=1&sa=X&ved=2ahUKEwjtaTtiMOEAXs78kDHWdvAn8Q6AF6BAgIEAI
37. Jaramillo C de J. (2021). *Cocina molecular una innovación de vanguardia en la gastronomía internacional y en el Ecuador*. *Un Espacio para la Ciencia*. Citado el 23 de febrero de 2024;4(1):11–22. Disponible en: <https://zenodo.org/records/5866597>
38. Ochoa R, Ornelas P de J, Ruiz C, Ibarra J, Pérez M, Guevara A, et al. (2013). *Tecnologías de deshidratación para la preservación de tomate (Lycopersicon esculentum Mill.)*. *Ciencias Biológicas y de la Salud*. Citado el 23 de febrero de 2024; xv (2):39–46. Disponible en: <https://biotecnia.unison.mx/index.php/biotecnia/article/download/148/140/293>

39. López M, Carabias M, Díaz E. (2017). *Ofertas gastronómicas*. En: *Ofertas gastronómicas*. Paraninfo, S.A. Madrid, España; Citado el 23 de febrero de 2024. p. 314. Disponible en: <https://books.google.com/cu/books?id=cdnkmFKZ8NsC&printsec=frontcover>
40. Fusté F. (febrero de 2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*;24(1):4–16. Disponible en: http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0797-36912016000100001&nrm=iso
41. Santamaría F, López P. (2019). Beneficio social de la actividad turística en Ecuador. *Venezolana de Gerencia*. Citado el 23 de febrero de 2024;24(86):417–34. Disponible en: <https://www.redalyc.org/journal/290/29059356007/html/>
42. Mullo R, Vera P, Guillén H. (2019). *El desarrollo del turismo comunitario en Ecuador: reflexiones necesarias*. Universidad y Sociedad. Citado el 23 de febrero de 2024;11(2):178–83. Disponible en: http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202019000200178&lng=es&tlng=es.
43. Loor B, Plaza M, Medina V. (2021). *Turismo comunitario en Ecuador: Apuntes en tiempos de pandemia*. Ciencias Sociales. Citado el 23 de febrero de 2024;27(1):265–77. Disponible en: https://www.redalyc.org/journal/280/28065533022/html/#redalyc_28065533022_ref38
44. Mascarenhas T, Gândara G. (2010). *Producción y transformación territorial: La gastronomía como atractivo turístico*. Estudios y perspectivas en turismo. Citado el 23 de febrero de 2024;19(5):776–771. Disponible en: http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322010000500011&lng=es&tlng=pt..
45. Franco C, Franco C, Torres N. (2017). Análisis de satisfacción, La gastronomía de Samborondón-Ecuador. *Estudios y Perspectivas en Turismo*. Citado el 29 de febrero de 2024;26(3):731–45. Disponible en: http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322017000300013&lng=es&tlng=es.
46. García PC. (2016). *Turismo Comunitario En Ecuador: ¿Quo Vadis? Estudios y Perspectivas en Turismo*;25(4):597–614. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180747502011>

47. Ordoñez S, Ochoa C. (2020). *Ambiente, sociedad y turismo comunitario: La etnia Saraguro en Loja* – Ecuador. Ciencias Sociales. Citado el 23 de febrero de 2024;26(2):180–91. Disponible en: <https://www.redalyc.org/journal/280/28063431015/28063431015.pdf>
48. Ruiz E, Hernández M, Coca A, Cantero P, Alberto Del Campo. (2008). *Turismo comunitario en Ecuador.: Comprendiendo el community-based tourism desde la comunidad*. Pasos Revista de turismo y patrimonio cultural. Citado el 6 de marzo de 2024];6(3):399–418. Disponible en: https://www.pasosonline.org/Publicados/6308/PS0308_2.pdf?origin=publi
49. OMT. UNWTO (10 de abril de 2019). *Tourism Definitions | Définitions du tourisme de l'OMT | Definiciones de turismo de la OMT.*; Disponible en: <https://www.e-unwto.org/doi/book/10.18111/9789284420858>
50. Cerezo A. (2020). *Introducción al turismo y la gastronomía*. Citado el 23 de febrero de 2024. p. 210. Disponible en: <https://riuma.uma.es/xmlui/bitstream/handle/10630/19643/INTRODUCCI%c3%93N%20AL%20TURISMO%20Y%20LA%20GASTRONOM%c3%8dA%20v3.pdf?sequence=4&isAllowed=y>
51. Oliveira S. (2011). *La gastronomía como principal atractivo turístico de un destino: el turismo gastronómico en Mealhada, Portugal*. Estudios y perspectivas en turismo. Citado el 29 de febrero de 2024;20(3):738–52. Disponible en: http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-17322011000300012&lng=es&tlng=en.
52. G.A.D. (2024) Gobierno autónomo descentralizado parroquial rural de Zumbahua. Citado el 23 de febrero de 2024; Disponible en: <https://zumbahua.gob.ec/cotopaxi/historia/>
53. Martínez RH. (2012). *Metodología de la investigación*. En Cengage Learning;
54. B&G Consultores Asociados. (2014). *Actualización Del Diagnóstico Del Pdot Del Gobierno Autónomo Y Descentralizado Del Cantón Pujilí*. Citado el 24 de febrero de 2024; Disponible en: <https://docplayer.es/154910979-Actualizacion-del-diagnostico-del-pdot-del-gobierno-autonomo-y-descentralizado-del-canton-pujili.html>
55. Airbus C. (2024) Mapa de la parroquia de Zumbahua. Citado el 24 de febrero de 2024; Disponible en: <https://www.google.com/maps/place/Zumbagua/@-0.9590101,-78.9005333,6479m/data=!3m1!1e3!4m1!1m9!3m8!1s0x91d493dceaca6f0d:0x387486c6478de07!2sZumbagua!3b1!8m2!3d-0.9590101!4d->

78.9005333!10e5!16s%2Fm%2F09g8jq6!3m5!1s0x91d493dceaca6f0d:0x387486c6478dee07!8m2!3d-0.9590101!4d-78.9005333!16s%2Fm%2F09g8jq6?hl=es-419&entry=ttu

56. Arias G, Villasís K & Guadalupe M. (2016). *Metodología de la investigación*. Alergia México. Citado el 6 de marzo de 2024];63(2):201–6. Disponible en: <https://www.redalyc.org/pdf/4867/486755023011.pdf>
57. Cohen N & Gómez R. (2019). Metodología de la investigación, ¿Para qué?. Citado el 6 de marzo de 2024. p. 256–77. Disponible en: https://biblioteca.clacso.edu.ar/clacso/se/20190823024606/Metodologia_para_que.pdf
58. Taguenca B & Vega B. (2012). Técnicas de investigación social Las entrevistas abierta y semidirecta. *Revista De Investigación En Ciencias Sociales Y Humanidades, Nueva época*. Citado el 6 de marzo de 2024;1(1):1870–7289. Disponible en: http://dgsa.uaeh.edu.mx/revistas_ver2/index.php/ICSHU/article/view/10



ANEXOS

Anexos A: Matriz de consistencia, vinculación de la cocina tecno emocional con el turismo

Cocina tecno emocional	Turismo	Vinculación entre ambos
<p>La cocina tecno emocional se caracteriza por la utilización de técnicas culinarias avanzadas y modernas que permiten experimentar, innovar texturas, sabores y presentaciones únicas, para la creación de platos no solo visualmente impactantes, sino también emocionalmente estimulantes al despertar emociones en los comensales a través de la comida.</p> <p>La creatividad juega un papel importante en este movimiento culinario, ya que, se busca constantemente nuevas formas de presentar los alimentos de manera visualmente impactante utilizando colores, texturas y formas, creando una conexión con los comensales.</p>	<p>El turismo ha evolucionado desde sus raíces en la antigüedad adaptándose a los cambios sociales económicos y tecnológicos.</p> <p>La actividad turística es esencialmente realizada por las personas durante viajes que constan de un periodo determinado, los motivos son diversos en el cual puede incluirse la gastronomía, visitas culturales, entre otros.</p> <p>La gastronomía juega un papel crucial en el turismo, ya que, la comida es una experiencia multisensorial que puede despertar emociones y recuerdos, los turistas buscan disfrutar nuevos sabores, aromas y texturas que les permita conectar con el lugar, la gastronomía puede llegar a ser el principal motor de promoción turística.</p>	<p>La cocina tecno emocional tiene la capacidad de potenciar la experiencia turística al agregar un valor emocional y sensorial único en la oferta gastronómica. Mediante la innovación culinaria la creatividad de los platos. Al estimular todos los sentidos del comensal crea una experiencia sensorial completa y envolvente que permita al comensal sumergirse completamente en la experiencia gastronómica y duradera.</p> <p>La cocina tecno emocional tiene la capacidad de atraer a turistas interesados en explorar nueva experiencia gastronómica, por otro lado, posee la facultad de diferenciarse de otros destinos turísticos destacando su particular gastronomía.</p> <p>A través de propuestas innovadoras en la cocina existen diversas oportunidades para atraer</p>

		más turistas y mejorar la experiencia en general.
--	--	---

Realizado por: Pastuña, A, 2024.

Anexos B: Matriz de consistencia. Ingredientes locales, técnicas culinarias, utensilio y preparaciones consideradas como parte de la cocina tecno emocional.

Ingredientes	Técnicas culinarias	Utensilios	Preparaciones
<p>Zumbahua se caracteriza por una gran producción agrícola que son destinados al auto consumo y la comercialización, entre los ingredientes a ser consideradas parte de la cocina tecno emocional tenemos las siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mellocos. • Cuy • Gallina criolla • Oveja • Papa • Habas • Cebada • Quinua • Chuquiragua • Machica • Eucalipto 	<p>En Zumbahua al igual que en otras comunidades de la región andina del Ecuador, se utilizan diversas técnicas culinarias tradicionales que han sido transmitidas de generación en generación. El asado a leña es una técnica común para cocinar carnes especialmente las cuy y oveja, está técnica le confiere un sabor ahumado y una textura tierna, es por ello, que la técnica del asado a leña fue considerada parte de este movimiento culinario.</p>	<p>Al igual que los ingredientes Zumbahua se caracteriza por una gran variedad de utensilios, entre los utensilios a ser consideradas parte de la cocina tecno emocional tenemos las siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cucharas de madera • Tiesto • Piedra de moler 	<p>En la gastronomía de Zumbahua, al igual que en otras regiones se encuentran platos tradicionales que reflejan la identidad cultural y las costumbres de la comunidad, entre las preparaciones a ser consideradas parte de la cocina tecno emocional tenemos las siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Queso con miel • Cuy asado con papas • Papas con carne de Borrego • Cocido habas y melloco • Dulce de machica

Realizado por: Pastuña, A, 2024.

Anexo C: Ficha de entrevista



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

Facultad de Salud Pública

Carrera de Gastronomía



FICHA DE ENTREVISTA

Fecha:

Hora:

Lugar:

Entrevistadora:

Entrevistado:

Esta entrevista tiene como objetivo conocer el desarrollo actual de la gastronómica y su aportación al turismo, tendrá una duración no mayor a 30 minutos.

Preguntas:

1. ¿Cuál es o son los platos locales más consumidos de la parroquia de Zumbahua?
2. Existe algún producto o ingrediente particularmente especial en la comunidad de Zumbahua que podría ser el protagonista en una experiencia culinaria auténtica.
3. Existen métodos de preparación únicos de la comunidad que podrían portar autenticidad y emoción en la experiencia gastronómica e la comunidad
4. ¿Como definiría el desarrollo actual de la gastronomía local dentro de la comunidad?
5. ¿Considera usted que la gastronomía local aporta al desarrollo turístico de la parroquia?
6. ¿Considera importante que su cultura gastronómica sea reconocida?
7. ¿Cree que la participación de los comensales puede mejorar la experiencia gastronómica?
8. ¿Tiene algún tipo de propuestas futuras para difundir la gastronomía de la parroquia de Zumbahua?

9. ¿Qué opina sobre la idea de combinar tradiciones culinarias locales con tecnologías innovadoras para crear una propuesta gastronómica única en Zumbahua?



10. ¿Cree usted que la parroquia de Zumbahua cuenta con un gran valor turístico gastronómico?

Agradecimiento:

Mi más sincero agradecimiento por permitirme realizar esta entrevista que es de mucha utilidad, así mismo recalco que la información obtenida será usada con fines académico.

Anexo D: Recetas estándar

ENTRADAS

 ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA CARRERA DE GASTRONOMÍA RECETA ESTÁNDAR							
NOMBRE: <i>Ñuca Jacta</i>				FECHA DE ELABORACIÓN: 02/02/2024		# pax: 4	
Ensalada de mellocos							
Tipo de menú	Bocadito	Entrada x	Plato fuerte	Postre	Menú completo	Bebida	Conserva x
Conservación	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación		Otros
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
	Mellocos blancos	200	Gr	Limpio	Cuartos	Cocción medio líquido	<i>Ñuca Jacta</i> Ensalada de mellocos
	Mel loco Chugua roja	200	Gr	Limpio	Cuartos	Cocción medio líquido	
	Mellocos amarillos	200	Gr	Limpio	Cuartos	Cocción medio líquido	
	Habas	200	Gr	Limpio	Ninguno	Cocción medio líquido	
	Mantequilla	150	Gr	Ninguno	Ninguno	Cocción medio graso	
	Sal	100	Gr	Ninguno	Ninguno	Cocción medio líquido	
Montaje							
Tradicional				No tradicional			





Procedimiento:


1. Limpieza y desinfección del área de trabajo
2. Lavar las verduras
3. Cocer las verduras hasta que estén al dente en agua con sal
4. Escurrir y realizar un choque térmico
5. Calentar un poco de mantequilla en una sartén y saltear, rectificar sabores

Papel de melloco


6. Licuar el melloco
7. Vierte el melloco licuado en un silpat
8. Colocar en el horno a 180°C por 10 minutos

NOTAS IMPORTANTES: Verificar que todos los productos sean de calidad y aptos para el consumo humano. Verificar que las cantidades sean exactas.



		ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA CARRERA DE GASTRONOMÍA RECETA ESTANDAR					
NOMBRE: <i>Guagua maitu</i> Rollitos de cuy				FECHA DE ELABORACIÓN: 02/02/2024		# pax: 4	
Tipo de menú	Bocadito	Entrada x	Plato fuerte	Postre	Menú completo	Bebida	Conserva x
Conservación	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación		Otros
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
	Cuy	1	Unid	Limpio	Ninguno Deshuesado	Cocción por concentración	<i>Guagua maitu</i> Rollitos de cuy
	Zuquini verde	1	Unid	Limpio	Laminas	Cocción medio líquido	
	Zuquini amarillo	1	Unid	Limpio	Laminas	Cocción medio líquido	
	Zanahoria	2	Unid	Limpio	Bastón	Cocción medio líquido	
	Vainitas	10	Unid	Limpio	Ninguno	Cocción medio líquido	
Espuma de maní							
	Leche	400	Gr	Ninguno	Ninguno	Cocción por expansión	
	Sal	100	Gr	Ninguno	Ninguno	Cocción por expansión	
	Maní	150	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción por expansión	
	Ajo	3	Unid	Limpio	Brunoise fino	Cocción por expansión	
	Cebolla blanca	2	Unid	Limpio	Brunoise fino	Cocción por expansión	


	Achiote	c/n	c/n	Ninguno	Ninguno	Cocción por expansión
	Carga	1	Unid	Ninguno	Ninguno	Ninguno
Montaje						
Tradicional			No tradicional			
						
Procedimiento:						
<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpieza y desinfección del área de trabajo 2. Deshuesar el cuy y sal pimentar, reservar 3. Lavar las verduras 4. Cocer las verduras (zanahoria, vainitas) hasta que estén al dente en agua 5. Escurrir y realizar un choque térmico 6. Agregar las verduras en el cuy deshuesado y envolver 7. Envolver los rollitos con papel aluminio 8. Precalentar el horno a 180° C 9. En una lata agregar el rollito de cuy, colocar en el horno por 20 minutos 10. Retirar el rollito de cuy 11. En una sartén calentar manteca y bañar al cuy hasta obtener una textura crocante 12. Lavar el zuquini verde y amarillo 13. Blanquear hasta que estén al dente en agua con sal, reservar 						
Espuma de maní						
<ol style="list-style-type: none"> 14. Realizar un refrito cebolla y ajo 15. Licuar leche y maní 16. Agregar al refrito, rectificar sabores 17. Cocción por 5 minutos hasta obtener una salsa 18. Licuar y pasar por un colador la salsa, hasta obtener una salsa sin grumos 19. Vierte la salsa en el sifón con una carga, refrigerar 						
NOTAS IMPORTANTES: Verificar que todos los productos sean de calidad y aptos para el consumo humano. Verificar que las cantidades sean exactas.						

		ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA CARRERA DE GASTRONOMÍA RECETA ESTANDAR					Facultad de Salud Pública	
NOMBRE: Chakiñan Ceviche de cuy				FECHA DE ELABORACIÓN: 02/02/2024		# pax: 4		
Tipo de menú	Bocadito	Entrada x	Plato fuerte	Postre	Menú completo	Bebida	Conserva x	
Conservación	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación		Otros	
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
	Cuy	1	Unid	Limpio	Ninguno	Cocción medio líquido		
	Cebolla colorada	2	Unid	Limpio	Mirepoix	Cocción medio líquido		

	Apio	1	Unid	Limpio	Mirepoix	Cocción medio líquido	Chaquiñán Ceviche de cuy	
	Ajo	2	Unid	Limpio	Mirepoix	Cocción medio líquido		
	Hierbitas	3	Unid	Limpio	Brunoise fino	Ninguno		
	Tomate	10	Unid	Limpio	Brunoise	Ninguno		
Aire de limón								
	Limón	10	Unid	Zumo	Ninguno	Ninguno		
	Lecitina de soya	35	Gr	Pesado	Ninguno	Ninguno		
Canasta de papa								
	Papa	5	Unid	Limpio	Ninguno	Cocción por expansión		
	Sal	100	Gr	Ninguno	Ninguno	Cocción por expansión		
	Huevo	2	Unid	Ninguno	Ninguno	Cocción por expansión		
Montaje								
Tradicional				No tradicional				
								
Procedimiento:								
<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpieza y desinfección del área de trabajo 2. Cocinar el cuy con el mirepoix y sal por 20 minutos 3. Retirar el cuy, reservar el caldo 4. Desmenuzar el cuy y reservar 5. Lavar la cebolla y el tomate 6. Picar en brunoise fino, reservar 7. En un bolw mezclar todos los ingredientes, rectificar sabores 8. Picar en médium dice el cuero del cuy y cocinar en aceite hasta obtener una textura crocante 								
Aire de limón								
9. Mixear el zumo de limón con la lecitina hasta que forme un aire firme								
Canasta de papa								
<ol style="list-style-type: none"> 10. Lavar y rallar la papa 11. Agregar los huevos batidos, sal y pimienta 12. Escurrir y agregar en moldes pequeños 13. Colocar en el horno por 30 minutos 								
NOTAS IMPORTANTES: Verificar que todos los productos sean de calidad y aptos para el consumo humano. Verificar que las cantidades sean exactas.								

PLATOS FUERTES

	ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA CARRERA DE GASTRONOMÍA RECETA ESTANDAR	
NOMBRE: <i>Santu rumi</i> Carne de oveja en salsa de romero	FECHA DE ELABORACIÓN: 02/02/2024	# pax: 4

Tipo de menú	Bocadito	Entrada	Plato Fuerte X	Postre	Menú completo	Bebida	Conserva x		
Conservación	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación		Otros		
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA				
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN		
	Oveja	800	Gr	Limpio	Ninguno	Cocción por concentración	<i>Santu rumi</i> Carne de oveja en salsa de romero		
	Romero fresco	4	Unid	Limpio	Ninguno	Cocción por concentración			
	Papas chauchas	400	Gr	Limpio	Ninguno	Cocción medio líquido			
	Leche	150	Gr	Pesado	Ninguno	Ninguno			
	Crema de leche	300	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción medio líquido			
	Ajo	2	Unid	Limpio	Brunoise	Cocción por concentración			
	Vainita de arveja	15	Unid	Limpio	Ninguno	Cocción medio líquido			
	Mantequilla	100	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción medio líquido			
	Zanahoria	1	Unid	Limpio	Cubos	Ninguno			
Gel de Perejil									
	Perejil	3	Unid	Limpio	Ninguno	Cocción medio líquido			
	Agar agar	2,5	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción por concentración			
	Agua	240	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción por concentración			
	Gelatina sin sabor	2,5	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción por concentración			
Especias									
	Pimienta	50	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción por concentración			
	Sal	100	Gr	Ninguno	Ninguno	Cocción por concentración			
	Orégano	50	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción por concentración			
Montaje									
Tradicional				No tradicional					
									
Procedimiento:									
1. Limpieza y desinfección del área de trabajo									

2. Dejar con leche la carne de oveja por 24 horas
3. Lavar la carne y sal pimentar y agregar ajo bien picado, reservar
4. Ahumar la carne con romero

Salsa de romero

5. Cocer el romero y perejil para obtener un fondo
6. Realizar una roux mantequilla y harina
7. Agregar el fondo y hojas de romero para obtener más sabor
8. Agregar crema de leche
9. Cocción por 5 minutos hasta obtener una salsa semi líquida
10. Licuar el perejil
11. Agregar a la salsa
12. Cocción hasta que se combine los sabores, rectificar sabores y reservar

Papas duquesa

13. Cocer las papas a la inglesa
14. Puretear
15. Refrito con mantequilla, cebolla larga y comino, y agregar leche y mantequilla finalmente el puré de papa, reservar en una manga


Papel de zanahoria

16. Picar en cubos la zanahoria y licuar muy bien, sin grumos
17. Colocar en el horno a 180°C por 10 minutos

Gel de perejil


18. Blanquear el perejil
19. Dispersar la gelatina en la mitad del agua
20. Licuar el perejil con el resto de agua
21. Mezclar el perejil colado, agar agar, mezclar bien y volver a llevar a hervor suave
22. Una vez fuera del fuego, esperar que baje la temperatura levemente y añadir la gretina hidratada Dejar refrigerar en un biberón, reservar

NOTAS IMPORTANTES: Verificar que todos los productos sean de calidad y aptos para el consumo humano. Verificar que las cantidades sean exactas.

 ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA CARRERA DE GASTRONOMÍA RECETA ESTANDAR		 Facultad de Salud Pública					
NOMBRE: <i>Cashapata</i>				FECHA DE ELABORACIÓN: 02/02/2024		# pax: 4	
Rollito de cuy relleno de farsa, musgo de cebolla							
Tipo de menú	Bocadito	Entrada	Plato Fuerte X	Postre	Menú completo	Bebida	Conserva x
Conservación	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación		Otros
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN
	Cuy	1	Unid	Limpio	Ninguno Deshuesado	Cocción por concentración	<i>Cashapata</i> Rollito de cuy relleno de farsa, musgo de cebolla
	Pimiento verde	2	Unid	Limpio	Brunoise	Cocción por concentración	
	Pimiento rojo	2	Unid	Limpio	Brunoise	Cocción por concentración	
	Cebolla colorada	2	Unid	Limpio	Brunoise	Cocción por concentración	
	Zanahoria blanca	5	Unid	Limpio	Ninguno	Cocción medio líquido	
	Ajo	2	Unid	Limpio	Brunoise	Cocción por concentración	
	Choclitito baby	15	Unid	Ninguno	Ninguno	Ninguno	

	Mantequilla	100	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción medio graso
	Vainitas	10	Unid	Limpio	Ninguno	Cocción medio liquido
	Zanahoria baby	15	Unid	Limpio	Ninguno	Ninguno
Salsa de ciruela						
	Ciruela	150	Gr	Hidratado con vino	Ninguno	Cocción por concentración
	Vino tinto	100	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción por concentración
	Panela	50	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción por concentración
Tierra de habas						
	Habas	400	Gr	Limpio	Ninguno	Cocción medio liquido
Especias						
	Pimienta	50	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción por expansión
	Sal	100	Gr	Ninguno	Ninguno	Cocción por expansión

Cashapata
Rollito de cuy relleno de farsa, musgo de cebolla

Montaje	
Tradicional	No tradicional
	

Procedimiento:

1. Limpieza y desinfección del área de trabajo
2. Deshuesar el cuy y sal pimentar ya agregar el ajo
3. Cortamos una parte del cuy y picamos finamente
4. Picar los pimientos y cebolla en brunoise fino
5. Agregar al cuy picado, mezclar bien
6. Agregar en cuy deshuesado y enrollar
7. Precalentar el horno a 180°C
8. Colocar el rollo de cuy en el horno por 20 minutos

Salsa de ciruela

9. Hidratar la ciruela con vino
10. Licuar la ciruela y colar
11. Diluir la panela y agregar la ciruela licuada
12. Cocción por 10 minutos, rectificar sabores y reservar

Tierra de habas

13. Cocer las habas a la inglesa
14. Deshidratar las habas en el horno por 5 minutos a 180°C
15. Triturar las habas llevar a fuego bajo, rectificar sabores y reservar

Pure de zanahoria



16. Picar en cubos la zanahoria
17. Cocción de la zanahoria a la inglesa
18. Puretar
19. Formar rectángulos
20. Sellar cada lado por 1 minuto, reservar

Vegetales


21. Cocción de la zanahoria y vainitas

22. Salteado del mismo con orégano y mantequilla, reservar

NOTAS IMPORTANTES: Verificar que todos los productos sean de calidad y aptos para el consumo humano. Verificar que las cantidades sean exactas.

		ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA CARRERA DE GASTRONOMÍA RECETA ESTANDAR						
NOMBRE: <i>Shalalá</i> Paupiette de gallina criolla, quinoto, salsa de zambo				FECHA DE ELABORACIÓN: 02/02/2024		# pax: 4		
Tipo de menú	Bocadito	Entrada	Plato Fuerte X	Postre	Menú completo	Bebida	Conserva x	
Conser vación	Ambiente	X	Refrigera ción		Congelación		Otros	
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
	Gallina criolla	800	Gr	Limpio	Ninguno Deshuesado	Cocción por concentración	<i>Shalalá</i> Paupiette de gallina criolla, quinoto, salsa de zambo	
	Pimiento verde	2	Unid	Limpio	Brunoise	Cocción por concentración		
	Pimiento rojo	2	Unid	Limpio	Brunoise	Cocción por concentración		
	Cebolla colorada	2	Unid	Limpio	Brunoise	Cocción por concentración		
	Quinoa	454	Gr	Limpio	Ninguno	Cocción medio líquido		
	Ajo	2	Unid	Limpio	Brunoise	Cocción por concentración		
	Zuquini verde	100	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción medio graso		
	Zuquini amarillo	10	Unid	Limpio	Ninguno	Cocción medio líquido		
	Mellico	15	Unid	Limpio	Ninguno	Ninguno		
Salsa de zambo								
	Zambo	150	Gr	Tostado	Ninguno	Cocción por concentración		
	Leche	100	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción por concentración		
	Achiote	20	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción por concentración		
	Cebolla blanca	30	Gr	Pesado	Brunoise fino	Cocción por concentración		
Gel de remolacha								
	Remolacha	120	Gr	Zumo	Ninguno	Cocción por concentración		
	Agar agar	2,5	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción por concentración		
	Agua	120	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción por concentración		
	Gelatina sin sabor	2,5	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción por concentración		

Esferas de arveja						
	Arveja	125	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción medio liquido
	Alginato	2	Gr	Pesado	Ninguno	Ninguno
	Citrato de sodio	1	Gr	Pesado	Ninguno	Ninguno
	Agua	125	Gr	Pesado	Ninguno	Ninguno
Base cloruro de calcio						
	Agua	1	Lt	Pesado	Ninguno	Ninguno
	Lactato de clacio	6,5	Gr	Pesado	Ninguno	Ninguno
Especias						
	Pimienta	50	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción por expansión
	Sal	100	Gr	Ninguno	Ninguno	Cocción por expansión

Montaje	
Tradicional	No tradicional 

Procedimiento:

1. Limpieza y desinfección del área de trabajo
2. Deshuesar la gallina sal pimentar reservar
3. Picamos finamente 100 gr de gallina
4. Picar los pimientos y cebolla en brunoise fino
5. Agregar los pimientos y la gallina, mezclar bien
6. Agregar en la gallina deshuesado y enrollar con papel film
7. Llevar a hervor por 30 a 45 minutos

Salsa de zambo

8. Licuar el zambo con leche y colar
9. Agregar al refrito de cebolla y ajo
10. Cocción por 10 minutos, rectificar sabores y reservar

Gel de remolacha

11. Cocer la remolacha y licuar
12. Dispersar la gelatina en la mitad del agua
13. Mezclar el zumo de remolacha colado, agar agar, mezclar bien y volver a llevar a hervor suave
14. Una vez fuera del fuego, esperar que baje la temperatura levemente y añadir la grenetina hidratada Dejar refrigerar en un biberón, reservar

Esferas de arveja

1. Triturar agua con citrato, agregar el alginato, el jugo remolacha y dejar en la heladera

Base de cloruro de calcio

2. Unir el agua y el cloruro, dejar disolver.

Esferificar



3. Descargar las jeringas sobre la base de calcio. Dejas coagular.

Quinoto

4. Cocción de la quinua
5. Salteado de pimientos en brunoise
6. Mezclar, rectificar sabores, agregar queso y reservar

NOTAS IMPORTANTES: Verificar que todos los productos sean de calidad y aptos para el consumo humano. Verificar que las cantidades sean exactas.

POSTRES

		ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA CARRERA DE GASTRONOMÍA RECETA ESTANDAR						
NOMBRE: <i>Niño Rumi</i> Cheesecake de queso y miel					FECHA DE ELABORACIÓN: 02/02/2024		# pax: 4	
Tipo de menú	Bocadito	Entrada	Plato Fuerte	Postre X	Menú completo	Bebida	Conserva X	
Conservación	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación		Otros	
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
	Crema de queso	200	Gr	Pesado	Ninguno	Ninguno	<i>Niño Rumi</i> Cheesecake de queso y miel	
	Queso fresco	300	Gr	Pesado	Ninguno	Ninguno		
	Crema de leche	200	Gr	Pesado	Ninguno	Ninguno		
	Chocolate blanco	400	Gr	Pesado	Ninguno	Ninguno		
	Frutos secos	150	Gr	Pesado	Ninguno	Ninguno		
	Gelatina sin sabor	20	Gr	Pesado	Ninguno	Ninguno		
	Panela	300	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción medio líquido		
Tierra de galleta de machica								
	Machica	400	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción por concentración		
	Mantequilla	200	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción por concentración		
	Huevo	1	Unid	Ninguno	Ninguno	Cocción por concentración		
	Azúcar	120	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción por concentración		
Esferas de miel								
	Miel	125	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción medio liquido		
	Alginato	2	Gr	Pesado	Ninguno	Ninguno		
	Citrato de sodio	1	Gr	Pesado	Ninguno	Ninguno		
	Agua	125	Gr	Pesado	Ninguno	Ninguno		
Base cloruro de calcio								
	Agua	1	Lt	Pesado	Ninguno	Ninguno		
	Lactato de clacio	6,5	Gr	Pesado	Ninguno	Ninguno		
Montaje								
Tradicional				No tradicional				



Procedimiento:

1. Limpieza y desinfección del área de trabajo
2. Rallar el queso
3. Batir el queso, queso crema, hasta obtener una consistencia cremosa
4. Agregar crema de leche y batir
5. Hidratar la gelatina y agregar
6. Colocar la primera capa de chocolate blanco moldes redondos
7. Agregar la miel y agregar la mezcla por completo, refrigerar

Miel

1. Diluir la miel en agua con canela hasta formar una textura semi líquida

Tierra de galleta de machica

2. En un bolw agregar la mantequilla y el azúcar mezclar
3. Añadimos el huevo y la machica poco a poco, mezclar bien
4. Estiramos en papel film
5. Cortamos del tamaño a nuestro gusto
6. Precalentamos el horno a 180°C
7. Cocción por 10 minutos, y trituramos

Esferas de miel

7. Triturar agua con citrato, agregar el alginato, y la miel y dejar en la heladera

Base de cloruro de calcio

8. Unir el agua y el cloruro, dejar disolver.


Esferificar

9. Descargar las jeringas sobre la base de calcio. Dejas coagular.

NOTAS IMPORTANTES: Verificar que todos los productos sean de calidad y aptos para el consumo humano. Verificar que las cantidades sean exactas.

 ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA CARRERA DE GASTRONOMÍA RECETA ESTANDAR							
NOMBRE: <i>Sixi loma</i> Biscocho de mashua				FECHA DE ELABORACIÓN: 02/02/2024		# pax: 4	
Tipo de menú	Bocadito	Entrada	Plato Fuerte	Postre X	Menú completo	Bebida	Conserva x
Conser vación	Ambiente	X	Refrigera ción		Congelación		Otros
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓ N
	Mashua	200	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción por concentración	<i>Sixi loma</i> Biscocho de mashua
	Harina	300	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción por concentración	
	Huevo	4	Unid	Pesado	Ninguno	Cocción por concentración	
	Leche					Cocción por	

		125	MI	Pesado	Ninguno	concentración
	Aceite	125	MI	Pesado	Ninguno	Cocción por concentración
	Azúcar	150	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción por concentración
Espuma de mashua						
	Mashua	300	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción por concentración
	Crema de leche	200	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción por concentración
	Azúcar	50	Gr	Ninguno	Ninguno	Cocción por concentración
	Carga de gas para sifón	2	Unid	Pesado	Ninguno	Cocción por concentración
Gel de uvilla						
	Uvilla	120	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción medio liquido
	Agar agar	2,5	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción por concentración
	Agua	120	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción por concentración
	Gelatina sin sabor	2,5	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción por concentración
Culis de mora						
	Mora	200	gr	Pesado	Ninguno	Cocción por Expansión
	Limón	1	Unid	Zumo	Ninguno	Cocción por Expansión
	Azúcar	200	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción por Expansión

Montaje	
Tradicional	No tradicional
	

Procedimiento:

1. Limpieza y desinfección del área de trabajo
2. Batir los ingredientes líquidos
3. Agregar los ingredientes secos poco a poco, hasta formar una masa
4. Precalentar el horno a 180° C
5. Llevamos al horno la mitad de la mashua por 30 minutos
6. Pelamos y pureteamos
7. Agregamos a nuestra masa
8. Engrasamos un molde y enharinamos, agregamos la masa
9. Llevar al horno por 15 o 20 minutos

Espuma de mashua

1. Cocción de la mashua
2. Licuar la mashua y cernir
3. Agregamos azúcar y la crema de leche
4. Agregamos en el sifón sin grumos con la carga, refrigerar

Gel de uvilla



1. Licuar la uvilla y mandar a cocción
2. Dispersar la gelatina en la mitad del agua

3. Mezclar el zumo de uvilla colado, agar agar, mezclar bien y volver a llevar a hervor suave
4. Una vez fuera del fuego, esperar que baje la temperatura levemente y añadir la grenetina hidratada Dejar refrigerar en un biberón, reservar

Culis de mora

1. En una cacerola agregar la mora, azúcar, el agua y el zumo de medio limón.
2. Remueve de vez en cuando y deja cocer unos 10 minutos o hasta que los frutos estén blandos. Hasta obtener el punto napé
3. Licuar y tamizar la preparación

NOTAS IMPORTANTES: Verificar que todos los productos sean de calidad y aptos para el consumo humano. Verificar que las cantidades sean exactas.

 ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA CARRERA DE GASTRONOMÍA RECETA ESTANDAR								
NOMBRE: <i>Quilotoa</i> Profiteroles de machica				FECHA DE ELABORACIÓN: # pax: 4 02/02/2024				
Tipo de menú	Bocadito	Entrada	Plato Fuerte	Postre	Menú completo	Bebida	Conserva	
				X			X	
Conser vación	Ambiente	X	Refrigera ción		Congelación		Otros	
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
	Machica	200	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción por concentración	<i>Quilotoa</i> Profiteroles de machica	
	Harina	100	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción por concentración		
	Huevo	4	Unid	Pesado	Ninguno	Cocción por concentración		
	Sal	5	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción por concentración		
	Mantequilla	70	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción por concentración		
	Azúcar	30	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción por concentración		
Crema de mora								
	Mora	300	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción por concentración		
	Crema de leche	200	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción por concentración		
	Azúcar	100	Gr	Ninguno	Ninguno	Cocción por concentración		
Salsa de durazno								
	Durazno	120	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción por concentración		
Azúcar de jengibre								
	Jengibre	100	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción por Expansión		
	Azúcar	100	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción por Expansión		
Montaje								
Tradicional				No tradicional				



Procedimiento:

1. En una cacerola agregar agua la mantequilla
2. Agregar poco a poco los ingredientes secos y mezclar
3. Retirar del fuego y batir con los huevos
4. Agregar la mezcla en una manga pastelera
5. Dar forma y mandar a cocción por 15 minutos al horno en 180°C

Crema de mora

5. Licuar y cernir la mora
6. Agregar azúcar y crema de leche y batir

Salsa de durazno




5. Licuar el durazno con su almíbar y mandar a cocción

Azúcar de jengibre

4. En una cacerola agregar el jengibre en polvo y el azúcar
5. Remueve

NOTAS IMPORTANTES: Verificar que todos los productos sean de calidad y aptos para el consumo humano. Verificar que las cantidades sean exactas.

BEBIDAS

 ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA CARRERA DE GASTRONOMÍA RECETA ESTANDAR								
NOMBRE: <i>kili wauyku</i> Suspensión de eucalipto y cedrón				FECHA DE ELABORACIÓN: 02/02/2024		# pax: 4		
Tipo de menú	Bocadito	Entrada	Plato Fuerte	Postre	Menú completo	Bebida X	Conserva x	
Conservación	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación		Otros	
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
	Eucalipto	200	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción por concentración	<i>kili wauyku</i> Suspensión de eucalipto y cedrón	
	Cedrón	100	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción por concentración		
	Miel	100	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción por concentración		
Caviar de limón								
	Limón	125	Gr	Pesado	Ninguno	Ninguno		
	Alginato	2	Gr	Pesado	Ninguno	Ninguno		
	Citrato de sodio	1	Gr	Pesado	Ninguno	Ninguno		
	Agua	125	Gr	Pesado	Ninguno	Ninguno		
Base cloruro de calcio								
	Agua	1	Lt	Pesado	Ninguno	Ninguno		
	Lactato de calcio	6,5	Gr	Pesado	Ninguno	Ninguno		
Montaje								
Tradicional				No tradicional				
								
Procedimiento: <ol style="list-style-type: none"> En una cacerola llevar a hervor agua, eucalipto y el cedrón, hasta obtener todos sus sabores 								
Esferas de limón <ol style="list-style-type: none"> Triturar agua con citrato, agregar el alginato, el zumo de limón y dejar en la heladera 								




Base de cloruro de calcio




- Unir el agua y el cloruro, dejar disolver.

Esferificar

- Descargar las jeringas sobre la base de calcio. Dejas coagular.

NOTAS IMPORTANTES: Verificar que todos los productos sean de calidad y aptos para el consumo humano. Verificar que las cantidades sean exactas.

 ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA CARRERA DE GASTRONOMÍA RECETA ESTANDAR								
NOMBRE: Chuquiragua				FECHA DE ELABORACIÓN: 02/02/2024		# pax: 4		
Frozen de chuquiragua								
Tipo de menú	Bocadito	Entrada	Plato Fuerte	Postre	Menú completo	Bebida	Conserva	
						X	X	
Conservación	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación		Otros	
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	
	Chuquiragua	200	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción por concentración	Chuquiragua Frozen de chuquiragua	
	Nitrógeno líquido	c/n	c/n	Ninguno	Ninguno	Ninguno		
	Miel	100	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción por concentración		
Aire de limón								
	Limón	10	Unid	Zumo	Ninguno	Ninguno		
	Lecitina de soya	35	Gr	Pesado	Ninguno	Ninguno		
Montaje								
Tradicional				No tradicional				
								
Procedimiento:								
<ol style="list-style-type: none"> En una cacerola llevar a hervor el agua y la chuquiragua con la miel, hasta obtener todos sus sabores Agregar el nitrógeno líquido en la infusión de la chuquiragua 								
Aire de limón								
<ol style="list-style-type: none"> Mixear el zumo de limón con la lecitina hasta que forme un aire firme 								
NOTAS IMPORTANTES: Verificar que todos los productos sean de calidad y aptos para el consumo humano. Verificar que las cantidades sean exactas.								

 ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA CARRERA DE GASTRONOMÍA RECETA ESTANDAR							
NOMBRE: <i>Quilapungo</i> Horchata de cebada				FECHA DE ELABORACIÓN: 02/02/2024		# pax: 4	
Tipo de menú	Bocadito	Entrada	Plato Fuerte	Postre X	Menú completo	Bebida	Conserva x
Conser vación	Ambiente	X	Refrigera ción		Congelación		Otros
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓ N
	Cebada	250	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción por concentración	<i>Quilapungo</i> Horchata de cebada
	Sangoracha	50	Gr	Ninguno	Ninguno	Cocción por concentración	
	Panela	100	Gr	Pesado	Ninguno	Cocción por concentración	
Montaje							
Tradicional				No tradicional			
							
Procedimiento: <ol style="list-style-type: none"> En una cacerola llevar a hervor el agua con la cebada y sangoracha Cernir Servir 							
NOTAS IMPORTANTES: Verificar que todos los productos sean de calidad y aptos para el consumo humano. Verificar que las cantidades sean exactas.							

Anexos E: Test de degustación

TEST DE CATACIÓN
PROYECTO DE TITULACIÓN: La cocina tecno emocional como estrategia para el desarrollo turístico de la comunidad Zumbahua, caso restaurante Chukirawa
FECHA: .../.../...

INSTRUCCIONES:									
Marcar con una (X) el parámetro según su percepción.									
ENTRADAS									
ENTRADA 1: Ensalada de mellocos									
Atributo sensorial	Me gusta muchísimo	Me gusta mucho	Me gusta bastante	Me gusta ligeramente	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta ligeramente	Me disgusta bastante	Me disgusta mucho	Me disgusta muchísimo
Color	x								
Olor		x							
Aroma		x							
Sabor	x								
Textura	x								
Observaciones:									
Se recomienda algún tipo de vinagreta									
Colocar hojas tiernas de menta o hierba buena									

TEST DE CATACIÓN									
PROYECTO DE TITULACIÓN: La cocina tecno emocional como estrategia para el desarrollo turístico de la comunidad Zumbahua, caso restaurante Chukirawa									
FECHA: .../.../...									
INSTRUCCIONES:									
Marcar con una (X) el parámetro según su percepción.									
ENTRADAS									
ENTRADA 2: Rollitos de cuy									
Atributo sensorial	Me gusta muchísimo	Me gusta mucho	Me gusta bastante	Me gusta ligeramente	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta ligeramente	Me disgusta bastante	Me disgusta mucho	Me disgusta muchísimo
Color	x								
Olor		x							
Aroma		x							
Sabor	x								
Textura	x								
Observaciones:									
Sin novedad									

TEST DE CATACIÓN									
PROYECTO DE TITULACIÓN: La cocina tecno emocional como estrategia para el desarrollo turístico de la comunidad Zumbahua, caso restaurante Chukirawa									
FECHA: .../.../...									

INSTRUCCIONES:									
Marcar con una (X) el parámetro según su percepción.									
ENTRADAS									
ENTRADA 3: Ceviche de cuy									
Atributo sensorial	Me gusta muchísimo	Me gusta mucho	Me gusta bastante	Me gusta ligeramente	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta ligeramente	Me disgusta bastante	Me disgusta mucho	Me disgusta muchísimo
Color		x							
Olor		x							
Aroma		x							
Sabor		x							
Textura	x								
Observaciones:									
Puede mejorar en una base de ceviche blanca									
Los trozos de cuy mas grandes									

PLATOS FUERTES

TEST DE CATACIÓN									
PROYECTO DE TITULACIÓN: La cocina tecno emocional como estrategia para el desarrollo turístico de la comunidad Zumbahua, caso restaurante Chukirawa									
FECHA: .../.../...									
INSTRUCCIONES:									
Marcar con una (X) el parámetro según su percepción.									
PLATOS FUERTES									
PLATOS FUERTES 1: Ahumado de oveja con salsa de romero									
Atributo sensorial	Me gusta muchísimo	Me gusta mucho	Me gusta bastante	Me gusta ligeramente	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta ligeramente	Me disgusta bastante	Me disgusta mucho	Me disgusta muchísimo
Color	x								
Olor	x								
Aroma	x								
Sabor	x								
Textura	x								
Observaciones:									
Cambiar el corte por un rae									

TEST DE CATACIÓN									
PROYECTO DE TITULACIÓN: La cocina tecno emocional como estrategia para el desarrollo turístico de la comunidad Zumbahua, caso restaurante Chukirawa									
FECHA: .../.../...									

INSTRUCCIONES:									
Marcar con una (X) el parámetro según su percepción.									
PLATOS FUERTES									
PLATOS FUERTES 2: Rollitos de cuy rellenos de farsa									
Atributo sensorial	Me gusta muchísimo	Me gusta mucho	Me gusta bastante	Me gusta ligeramente	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta ligeramente	Me disgusta bastante	Me disgusta mucho	Me disgusta muchísimo
Color		x							
Olor		x							
Aroma		x							
Sabor		x							
Textura	x								
Observaciones:									
Sin novedad									

TEST DE CATACIÓN									
PROYECTO DE TITULACIÓN: La cocina tecno emocional como estrategia para el desarrollo turístico de la comunidad Zumbahua, caso restaurante Chukirawa									
FECHA: .../.../...									
INSTRUCCIONES:									
Marcar con una (X) el parámetro según su percepción.									
PLATOS FUERTES									
PLATOS FUERTES 3: Paupiette de gallina criolla									
Atributo sensorial	Me gusta muchísimo	Me gusta mucho	Me gusta bastante	Me gusta ligeramente	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta ligeramente	Me disgusta bastante	Me disgusta mucho	Me disgusta muchísimo
Color					x				
Olor					x				
Aroma					x				
Sabor					x				
Textura					x				
Observaciones:									
Otra técnica de cocción ejem: horno									
Mejorar el proceso de marinado									
Mejorar el método de cocción									

POSTRE

TEST DE CATACIÓN									
PROYECTO DE TITULACIÓN: La cocina tecno emocional como estrategia para el desarrollo turístico de la comunidad Zumbahua, caso restaurante Chukirawa									
FECHA: .../.../...									
INSTRUCCIONES: Marcar con una (X) el parámetro según su percepción.									
POSTRE									
POSTRE 1: Cheesecake de queso y miel									
Atributo sensorial	Me gusta muchísimo	Me gusta mucho	Me gusta bastante	Me gusta ligeramente	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta ligeramente	Me disgusta bastante	Me disgusta mucho	Me disgusta muchísimo
Color	x								
Olor	x								
Aroma	x								
Sabor	x								
Textura	x								
Observaciones: Quitar el chocolate blanco									

TEST DE CATACIÓN									
PROYECTO DE TITULACIÓN: La cocina tecno emocional como estrategia para el desarrollo turístico de la comunidad Zumbahua, caso restaurante Chukirawa									
FECHA: .../.../...									
INSTRUCCIONES: Marcar con una (X) el parámetro según su percepción.									
POSTRE									
POSTRE 2: Torta de mashua									
Atributo sensorial	Me gusta muchísimo	Me gusta mucho	Me gusta bastante	Me gusta ligeramente	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta ligeramente	Me disgusta bastante	Me disgusta mucho	Me disgusta muchísimo
Color	x								
Olor	x								
Aroma	x								
Sabor	x								
Textura	x								
Observaciones: Sin novedad									

TEST DE CATACIÓN									
PROYECTO DE TITULACIÓN: La cocina tecno emocional como estrategia para el desarrollo turístico de la comunidad Zumbahua, caso restaurante Chukirawa									
FECHA: .../.../...									
INSTRUCCIONES: Marcar con una (X) el parámetro según su percepción.									
POSTRE									
POSTRE 3: Profiteroles de machica									
Atributo sensorial	Me gusta muchísimo	Me gusta mucho	Me gusta bastante	Me gusta ligeramente	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta ligeramente	Me disgusta bastante	Me disgusta mucho	Me disgusta muchísimo
Color					x				
Olor		x							
Aroma		x							
Sabor		x							
Textura					x				
Observaciones: Mejorar con praline Falto cocción									

TEST DE CATACIÓN									
PROYECTO DE TITULACIÓN: La cocina tecno emocional como estrategia para el desarrollo turístico de la comunidad Zumbahua, caso restaurante Chukirawa									
FECHA: .../.../...									
INSTRUCCIONES: Marcar con una (X) el parámetro según su percepción.									
BEBIDA									
BEBIDA 1: Suspensión de eucalipto									
Atributo sensorial	Me gusta muchísimo	Me gusta mucho	Me gusta bastante	Me gusta ligeramente	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta ligeramente	Me disgusta bastante	Me disgusta mucho	Me disgusta muchísimo
Color		x							
Olor	x								
Aroma	x								
Sabor	x								
Textura	x								
Observaciones: Se puede mejorar con otro almibar "sangoracha"									

TEST DE CATACIÓN									
PROYECTO DE TITULACIÓN: La cocina tecno emocional como estrategia para el desarrollo turístico de la comunidad Zumbahua, caso restaurante Chukirawa									
FECHA: .../.../...									
INSTRUCCIONES: Marcar con una (X) el parámetro según su percepción.									
BEBIDA									
BEBIDA 2: Frozen de chuquiragua									
Atributo sensorial	Me gusta muchísimo	Me gusta mucho	Me gusta bastante	Me gusta ligeramente	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta ligeramente	Me disgusta bastante	Me disgusta mucho	Me disgusta muchísimo
Color		x							
Olor		x							
Aroma		x							
Sabor		x							
Textura		x							
Observaciones: Podría ser mejor como cóctel									

TEST DE CATACIÓN									
PROYECTO DE TITULACIÓN: La cocina tecno emocional como estrategia para el desarrollo turístico de la comunidad Zumbahua, caso restaurante Chukirawa									
FECHA: .../.../...									
INSTRUCCIONES: Marcar con una (X) el parámetro según su percepción.									
BEBIDA									
BEBIDA 3: Horchata de cebada									
Atributo sensorial	Me gusta muchísimo	Me gusta mucho	Me gusta bastante	Me gusta ligeramente	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta ligeramente	Me disgusta bastante	Me disgusta mucho	Me disgusta muchísimo
Color		x							
Olor		x							
Aroma		x							
Sabor		x							
Textura		x							
Observaciones: Sin novedad									

TEST DE CATACIÓN									
PROYECTO DE TITULACIÓN: La cocina tecno emocional como estrategia para el desarrollo turístico de la comunidad Zumbahua, caso restaurante Chukirawa									
FECHA: .../.../...									
INSTRUCCIONES: Marcar con una (X) el parámetro según su percepción.									
ENTRADAS									
ENTRADA 1: Ensalada de mellocos									
Atributo sensorial	Me gusta muchísimo	Me gusta mucho	Me gusta bastante	Me gusta ligeramente	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta ligeramente	Me disgusta bastante	Me disgusta mucho	Me disgusta muchísimo
Color	x								
Olor	x								
Aroma	x								
Sabor	x								
Textura	x								
Observaciones: Las tonalidades impactan a la vista									

TEST DE CATACIÓN									
PROYECTO DE TITULACIÓN: La cocina tecno emocional como estrategia para el desarrollo turístico de la comunidad Zumbahua, caso restaurante Chukirawa									
FECHA: .../.../...									
INSTRUCCIONES: Marcar con una (X) el parámetro según su percepción.									
ENTRADAS									
ENTRADA 2: Rollitos de cuy									
Atributo sensorial	Me gusta muchísimo	Me gusta mucho	Me gusta bastante	Me gusta ligeramente	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta ligeramente	Me disgusta bastante	Me disgusta mucho	Me disgusta muchísimo
Color		x							
Olor		x							
Aroma		x							
Sabor		x							
Textura		x							
Observaciones: Evitar el cuerito de cuy o buscar una forma de prepararlo									

TEST DE CATACIÓN									
------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

PROYECTO DE TITULACIÓN: La cocina tecno emocional como estrategia para el desarrollo turístico de la comunidad Zumbahua, caso restaurante Chukirawa									
FECHA: .../.../...									
INSTRUCCIONES: Marcar con una (X) el parámetro según su percepción.									
ENTRADAS									
ENTRADA 3: Ceviche de cuy									
Atributo sensorial	Me gusta muchísimo	Me gusta mucho	Me gusta bastante	Me gusta ligeramente	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta ligeramente	Me disgusta bastante	Me disgusta mucho	Me disgusta muchísimo
Color					x				
Olor					x				
Aroma					x				
Sabor					x				
Textura					x				
Observaciones: No trabajar con la carne trozada									

PLATOS FUERTES

TEST DE CATACIÓN									
PROYECTO DE TITULACIÓN: La cocina tecno emocional como estrategia para el desarrollo turístico de la comunidad Zumbahua, caso restaurante Chukirawa									
FECHA: .../.../...									
INSTRUCCIONES: Marcar con una (X) el parámetro según su percepción.									
PLATOS FUERTES									
PLATOS FUERTES 1: Ahumado de oveja con salsa de romero									
Atributo sensorial	Me gusta muchísimo	Me gusta mucho	Me gusta bastante	Me gusta ligeramente	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta ligeramente	Me disgusta bastante	Me disgusta mucho	Me disgusta muchísimo
Color		x							
Olor	x								
Aroma	x								
Sabor	x								
Textura		x							
Observaciones: Muy dorado Evitar aliños fuertes Remojar el papaya o leche para ablandar la carne									

TEST DE CATACIÓN									
PROYECTO DE TITULACIÓN: La cocina tecno emocional como estrategia para el desarrollo turístico de la comunidad Zumbahua, caso restaurante Chukirawa									
FECHA: .../.../...									
INSTRUCCIONES: Marcar con una (X) el parámetro según su percepción.									
PLATOS FUERTES									
PLATOS FUERTES 2: Rollitos de cuy rellenos de farsa									
Atributo sensorial	Me gusta muchísimo	Me gusta mucho	Me gusta bastante	Me gusta ligeramente	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta ligeramente	Me disgusta bastante	Me disgusta mucho	Me disgusta muchísimo
Color		x							
Olor		x							
Aroma		x							
Sabor	x								
Textura		x							
Observaciones: Aumentar crocantes Trabajar en platos negros									

TEST DE CATACIÓN									
PROYECTO DE TITULACIÓN: La cocina tecno emocional como estrategia para el desarrollo turístico de la comunidad Zumbahua, caso restaurante Chukirawa									
FECHA: .../.../...									
INSTRUCCIONES: Marcar con una (X) el parámetro según su percepción.									
PLATOS FUERTES									
PLATOS FUERTES 3: Paupiette de gallina criolla									
Atributo sensorial	Me gusta muchísimo	Me gusta mucho	Me gusta bastante	Me gusta ligeramente	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta ligeramente	Me disgusta bastante	Me disgusta mucho	Me disgusta muchísimo
Color					x				
Olor					x				
Aroma					x				
Sabor					x				
Textura					x				
Observaciones: Trabajar con vegetales más aromáticos “albahaca” Evitar trozos grandes									

POSTRE

TEST DE CATACIÓN									
PROYECTO DE TITULACIÓN: La cocina tecno emocional como estrategia para el desarrollo turístico de la comunidad Zumbahua, caso restaurante Chukirawa									
FECHA: .../.../...									
INSTRUCCIONES: Marcar con una (X) el parámetro según su percepción.									
POSTRE									
POSTRE 1: Cheesecake de queso y miel									
Atributo sensorial	Me gusta muchísimo	Me gusta mucho	Me gusta bastante	Me gusta ligeramente	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta ligeramente	Me disgusta bastante	Me disgusta mucho	Me disgusta muchísimo
Color	x								
Olor	x								
Aroma	x								
Sabor	x								
Textura	x								
Observaciones: Sin novedad									

TEST DE CATACIÓN									
PROYECTO DE TITULACIÓN: La cocina tecno emocional como estrategia para el desarrollo turístico de la comunidad Zumbahua, caso restaurante Chukirawa									
FECHA: .../.../...									
INSTRUCCIONES: Marcar con una (X) el parámetro según su percepción.									
POSTRE									
POSTRE 2: Torta de mashua									
Atributo sensorial	Me gusta muchísimo	Me gusta mucho	Me gusta bastante	Me gusta ligeramente	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta ligeramente	Me disgusta bastante	Me disgusta mucho	Me disgusta muchísimo
Color	x								
Olor	x								
Aroma	x								
Sabor	x								
Textura		x							
Observaciones: Trabajar con mashua roja Acompañar con crocantes o nifs									

TEST DE CATACIÓN									
PROYECTO DE TITULACIÓN: La cocina tecno emocional como estrategia para el desarrollo turístico de la comunidad Zumbahua, caso restaurante Chukirawa									
FECHA: .../.../...									
INSTRUCCIONES: Marcar con una (X) el parámetro según su percepción.									
POSTRE									
POSTRE 3: Profiteroles de machica									
Atributo sensorial	Me gusta muchísimo	Me gusta mucho	Me gusta bastante	Me gusta ligeramente	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta ligeramente	Me disgusta bastante	Me disgusta mucho	Me disgusta muchísimo
Color		x							
Olor		x							
Aroma		x							
Sabor		x							
Textura		x							
Observaciones: Muy opaco y grisaseo									

BEBIDA									
TEST DE CATACIÓN									
PROYECTO DE TITULACIÓN: La cocina tecno emocional como estrategia para el desarrollo turístico de la comunidad Zumbahua, caso restaurante Chukirawa									
FECHA: .../.../...									
INSTRUCCIONES: Marcar con una (X) el parámetro según su percepción.									
BEBIDA									
BEBIDA 1: Suspensión de eucalipto									
Atributo sensorial	Me gusta muchísimo	Me gusta mucho	Me gusta bastante	Me gusta ligeramente	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta ligeramente	Me disgusta bastante	Me disgusta mucho	Me disgusta muchísimo
Color		x							
Olor		x							
Aroma		x							
Sabor		x							
Textura		x							
Observaciones: Sin novedad									

TEST DE CATACIÓN									
------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

PROYECTO DE TITULACIÓN: La cocina tecno emocional como estrategia para el desarrollo turístico de la comunidad Zumbahua, caso restaurante Chukirawa									
FECHA: .../.../...									
INSTRUCCIONES: Marcar con una (X) el parámetro según su percepción.									
BEBIDA									
BEBIDA 2: Frozen de chuquiragua									
Atributo sensorial	Me gusta muchísimo	Me gusta mucho	Me gusta bastante	Me gusta ligeramente	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta ligeramente	Me disgusta bastante	Me disgusta mucho	Me disgusta muchísimo
Color					x				
Olor		x							
Aroma		x							
Sabor		x							
Textura		x							
Observaciones: Agregar tonalidades naranjas de la flor									

TEST DE CATACIÓN									
PROYECTO DE TITULACIÓN: La cocina tecno emocional como estrategia para el desarrollo turístico de la comunidad Zumbahua, caso restaurante Chukirawa									
FECHA: .../.../...									
INSTRUCCIONES: Marcar con una (X) el parámetro según su percepción.									
BEBIDA									
BEBIDA 3: Horchata de cebada									
Atributo sensorial	Me gusta muchísimo	Me gusta mucho	Me gusta bastante	Me gusta ligeramente	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta ligeramente	Me disgusta bastante	Me disgusta mucho	Me disgusta muchísimo
Color	x								
Olor	x								
Aroma		x							
Sabor		x							
Textura		x							
Observaciones: Trabajar con sabores picantes									

TEST DE CATACIÓN									
PROYECTO DE TITULACIÓN: La cocina tecno emocional como estrategia para el desarrollo turístico de la comunidad Zumbahua, caso restaurante Chukirawa									
FECHA: .../.../...									
INSTRUCCIONES: Marcar con una (X) el parámetro según su percepción.									
ENTRADAS									
ENTRADA 1: Ensalada de mellocos									
Atributo sensorial	Me gusta muchísimo	Me gusta mucho	Me gusta bastante	Me gusta ligeramente	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta ligeramente	Me disgusta bastante	Me disgusta mucho	Me disgusta muchísimo
Color	x								
Olor	x								
Aroma	x								
Sabor	x								
Textura	x								
Observaciones: Sin novedad									

TEST DE CATACIÓN									
PROYECTO DE TITULACIÓN: La cocina tecno emocional como estrategia para el desarrollo turístico de la comunidad Zumbahua, caso restaurante Chukirawa									
FECHA: .../.../...									
INSTRUCCIONES: Marcar con una (X) el parámetro según su percepción.									
ENTRADAS									
ENTRADA 2: Rollitos de cuy									
Atributo sensorial	Me gusta muchísimo	Me gusta mucho	Me gusta bastante	Me gusta ligeramente	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta ligeramente	Me disgusta bastante	Me disgusta mucho	Me disgusta muchísimo
Color	x								
Olor		x							
Aroma		x							
Sabor		x							
Textura	x								
Observaciones:									

TEST DE CATACIÓN									
------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

PROYECTO DE TITULACIÓN: La cocina tecno emocional como estrategia para el desarrollo turístico de la comunidad Zumbahua, caso restaurante Chukirawa									
FECHA: .../.../...									
INSTRUCCIONES: Marcar con una (X) el parámetro según su percepción.									
ENTRADAS									
ENTRADA 3: Ceviche de cuy									
Atributo sensorial	Me gusta muchísimo	Me gusta mucho	Me gusta bastante	Me gusta ligeramente	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta ligeramente	Me disgusta bastante	Me disgusta mucho	Me disgusta muchísimo
Color		x							
Olor		x							
Aroma		x							
Sabor		x							
Textura		x							
Observaciones: Sin novedad									

PLATOS FUERTES

TEST DE CATACIÓN									
PROYECTO DE TITULACIÓN: La cocina tecno emocional como estrategia para el desarrollo turístico de la comunidad Zumbahua, caso restaurante Chukirawa									
FECHA: .../.../...									
INSTRUCCIONES: Marcar con una (X) el parámetro según su percepción.									
PLATOS FUERTES									
PLATOS FUERTES 1: Ahumado de oveja con salsa de romero									
Atributo sensorial	Me gusta muchísimo	Me gusta mucho	Me gusta bastante	Me gusta ligeramente	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta ligeramente	Me disgusta bastante	Me disgusta mucho	Me disgusta muchísimo
Color	x								
Olor	x								
Aroma	x								
Sabor	x								
Textura	x								
Observaciones: Sin novedad									

TEST DE CATACIÓN

PROYECTO DE TITULACIÓN: La cocina tecno emocional como estrategia para el desarrollo turístico de la comunidad Zumbahua, caso restaurante Chukirawa									
FECHA: .../.../...									
INSTRUCCIONES: Marcar con una (X) el parámetro según su percepción.									
PLATOS FUERTES									
PLATOS FUERTES 2: Rollitos de cuy rellenos de farsa									
Atributo sensorial	Me gusta muchísimo	Me gusta mucho	Me gusta bastante	Me gusta ligeramente	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta ligeramente	Me disgusta bastante	Me disgusta mucho	Me disgusta muchísimo
Color	x								
Olor		x							
Aroma		x							
Sabor	x								
Textura		x							
Observaciones: Sin novedad									

TEST DE CATACIÓN									
PROYECTO DE TITULACIÓN: La cocina tecno emocional como estrategia para el desarrollo turístico de la comunidad Zumbahua, caso restaurante Chukirawa									
FECHA: .../.../...									
INSTRUCCIONES: Marcar con una (X) el parámetro según su percepción.									
PLATOS FUERTES									
PLATOS FUERTES 3: Paupiette de gallina criolla									
Atributo sensorial	Me gusta muchísimo	Me gusta mucho	Me gusta bastante	Me gusta ligeramente	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta ligeramente	Me disgusta bastante	Me disgusta mucho	Me disgusta muchísimo
Color					x				
Olor		x							
Aroma					x				
Sabor					x				
Textura					x				
Observaciones: Trabajar con vegetales más aromáticos “albahaca” Evitar trozos grandes									

POSTRE

TEST DE CATACIÓN									
PROYECTO DE TITULACIÓN: La cocina tecno emocional como estrategia para el desarrollo turístico de la comunidad Zumbahua, caso restaurante Chukirawa									
FECHA: .../.../...									
INSTRUCCIONES: Marcar con una (X) el parámetro según su percepción.									
POSTRE									
POSTRE 1: Cheesecake de queso y miel									
Atributo sensorial	Me gusta muchísimo	Me gusta mucho	Me gusta bastante	Me gusta ligeramente	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta ligeramente	Me disgusta bastante	Me disgusta mucho	Me disgusta muchísimo
Color	x								
Olor	x								
Aroma	x								
Sabor	x								
Textura	x								
Observaciones: Sin novedad									

TEST DE CATACIÓN									
PROYECTO DE TITULACIÓN: La cocina tecno emocional como estrategia para el desarrollo turístico de la comunidad Zumbahua, caso restaurante Chukirawa									
FECHA: .../.../...									
INSTRUCCIONES: Marcar con una (X) el parámetro según su percepción.									
POSTRE									
POSTRE 2: Torta de mashua									
Atributo sensorial	Me gusta muchísimo	Me gusta mucho	Me gusta bastante	Me gusta ligeramente	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta ligeramente	Me disgusta bastante	Me disgusta mucho	Me disgusta muchísimo
Color	x								
Olor	x								
Aroma	x								
Sabor	x								
Textura	x								
Observaciones: Sin novedad									

TEST DE CATACIÓN									
PROYECTO DE TITULACIÓN: La cocina tecno emocional como estrategia para el desarrollo turístico de la comunidad Zumbahua, caso restaurante Chukirawa									
FECHA: .../.../...									
INSTRUCCIONES: Marcar con una (X) el parámetro según su percepción.									
POSTRE									
POSTRE 3: Profiteroles de machica									
Atributo sensorial	Me gusta muchísimo	Me gusta mucho	Me gusta bastante	Me gusta ligeramente	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta ligeramente	Me disgusta bastante	Me disgusta mucho	Me disgusta muchísimo
Color		x							
Olor		x							
Aroma		x							
Sabor		x							
Textura		x							
Observaciones: Sin novedad									

TEST DE CATACIÓN									
PROYECTO DE TITULACIÓN: La cocina tecno emocional como estrategia para el desarrollo turístico de la comunidad Zumbahua, caso restaurante Chukirawa									
FECHA: .../.../...									
INSTRUCCIONES: Marcar con una (X) el parámetro según su percepción.									
BEBIDA									
BEBIDA 1: Suspensión de eucalipto									
Atributo sensorial	Me gusta muchísimo	Me gusta mucho	Me gusta bastante	Me gusta ligeramente	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta ligeramente	Me disgusta bastante	Me disgusta mucho	Me disgusta muchísimo
Color	x								
Olor		x							
Aroma		x							
Sabor		x							
Textura		x							
Observaciones: Sin novedad									

TEST DE CATACIÓN									
PROYECTO DE TITULACIÓN: La cocina tecno emocional como estrategia para el desarrollo turístico de la comunidad Zumbahua, caso restaurante Chukirawa									
FECHA: .../.../...									
INSTRUCCIONES: Marcar con una (X) el parámetro según su percepción.									
BEBIDA									
BEBIDA 2: Frozen de chuquiragua									
Atributo sensorial	Me gusta muchísimo	Me gusta mucho	Me gusta bastante	Me gusta ligeramente	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta ligeramente	Me disgusta bastante	Me disgusta mucho	Me disgusta muchísimo
Color		x							
Olor		x							
Aroma		x							
Sabor		x							
Textura		x							
Observaciones: Sin novedad									

TEST DE CATACIÓN									
PROYECTO DE TITULACIÓN: La cocina tecno emocional como estrategia para el desarrollo turístico de la comunidad Zumbahua, caso restaurante Chukirawa									
FECHA: .../.../...									
INSTRUCCIONES: Marcar con una (X) el parámetro según su percepción.									
BEBIDA									
BEBIDA 3: Horchata de cebada									
Atributo sensorial	Me gusta muchísimo	Me gusta mucho	Me gusta bastante	Me gusta ligeramente	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta ligeramente	Me disgusta bastante	Me disgusta mucho	Me disgusta muchísimo
Color		x							
Olor		x							
Aroma		x							
Sabor		x							
Textura	x								
Observaciones: Sin novedad									

ENTRADAS

TEST DE CATACIÓN									
PROYECTO DE TITULACIÓN: La cocina tecno emocional como estrategia para el desarrollo turístico de la comunidad Zumbahua, caso restaurante Chukirawa									
FECHA: .../.../...									
INSTRUCCIONES: Marcar con una (X) el parámetro según su percepción.									
ENTRADAS									
ENTRADA 1: Ensalada de mellocos									
Atributo sensorial	Me gusta muchísimo	Me gusta mucho	Me gusta bastante	Me gusta ligeramente	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta ligeramente	Me disgusta bastante	Me disgusta mucho	Me disgusta muchísimo
Color	x								
Olor	x								
Aroma	x								
Sabor	x								
Textura	x								
Observaciones: Las tonalidades impactan a la vista									

TEST DE CATACIÓN									
PROYECTO DE TITULACIÓN: La cocina tecno emocional como estrategia para el desarrollo turístico de la comunidad Zumbahua, caso restaurante Chukirawa									
FECHA: .../.../...									
INSTRUCCIONES: Marcar con una (X) el parámetro según su percepción.									
ENTRADAS									
ENTRADA 2: Rollitos de cuy									
Atributo sensorial	Me gusta muchísimo	Me gusta mucho	Me gusta bastante	Me gusta ligeramente	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta ligeramente	Me disgusta bastante	Me disgusta mucho	Me disgusta muchísimo
Color		x							
Olor		x							
Aroma		x							
Sabor		x							
Textura		x							
Observaciones: Evitar el cuerito de cuy o buscar una forma de prepararlo									

TEST DE CATACIÓN									
PROYECTO DE TITULACIÓN: La cocina tecno emocional como estrategia para el desarrollo turístico de la comunidad Zumbahua, caso restaurante Chukirawa									
FECHA: .../.../...									
INSTRUCCIONES: Marcar con una (X) el parámetro según su percepción.									
ENTRADAS									
ENTRADA 3: Ceviche de cuy									
Atributo sensorial	Me gusta muchísimo	Me gusta mucho	Me gusta bastante	Me gusta ligeramente	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta ligeramente	Me disgusta bastante	Me disgusta mucho	Me disgusta muchísimo
Color		X							
Olor		X							
Aroma		X							
Sabor		X							
Textura		X							
Observaciones: No trabajar con la carne trozada									

PLATOS FUERTES

TEST DE CATACIÓN									
PROYECTO DE TITULACIÓN: La cocina tecno emocional como estrategia para el desarrollo turístico de la comunidad Zumbahua, caso restaurante Chukirawa									
FECHA: .../.../...									
INSTRUCCIONES: Marcar con una (X) el parámetro según su percepción.									
PLATOS FUERTES									
PLATOS FUERTES 1: Ahumado de oveja con salsa de romero									
Atributo sensorial	Me gusta muchísimo	Me gusta mucho	Me gusta bastante	Me gusta ligeramente	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta ligeramente	Me disgusta bastante	Me disgusta mucho	Me disgusta muchísimo
Color	x								
Olor	x								
Aroma	x								
Sabor	x								
Textura	x								
Observaciones: Muy dorado Evitar aliños fuertes									

Remojar el papaya o leche para ablandar la carne

TEST DE CATACIÓN									
PROYECTO DE TITULACIÓN: La cocina tecno emocional como estrategia para el desarrollo turístico de la comunidad Zumbahua, caso restaurante Chukirawa									
FECHA: .../.../...									
INSTRUCCIONES: Marcar con una (X) el parámetro según su percepción.									
PLATOS FUERTES									
PLATOS FUERTES 2: Rollitos de cuy rellenos de farsa									
Atributo sensorial	Me gusta muchísimo	Me gusta mucho	Me gusta bastante	Me gusta ligeramente	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta ligeramente	Me disgusta bastante	Me disgusta mucho	Me disgusta muchísimo
Color		x							
Olor		x							
Aroma		x							
Sabor		x							
Textura	x								
Observaciones: Aumentar crocantes Trabajar en platos negros									

TEST DE CATACIÓN									
PROYECTO DE TITULACIÓN: La cocina tecno emocional como estrategia para el desarrollo turístico de la comunidad Zumbahua, caso restaurante Chukirawa									
FECHA: .../.../...									
INSTRUCCIONES: Marcar con una (X) el parámetro según su percepción.									
PLATOS FUERTES									
PLATOS FUERTES 3: Paupiette de gallina criolla									
Atributo sensorial	Me gusta muchísimo	Me gusta mucho	Me gusta bastante	Me gusta ligeramente	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta ligeramente	Me disgusta bastante	Me disgusta mucho	Me disgusta muchísimo
Color					x				
Olor					x				
Aroma					x				
Sabor					x				
Textura					x				
Observaciones:									

Textura	x								
Observaciones:									
Trabajar con mashua roja									
Acompañar con crocantes o nifs									

TEST DE CATACIÓN									
PROYECTO DE TITULACIÓN: La cocina tecno emocional como estrategia para el desarrollo turístico de la comunidad Zumbahua, caso restaurante Chukirawa									
FECHA: .../.../...									
INSTRUCCIONES:									
Marcar con una (X) el parámetro según su percepción.									
POSTRE									
POSTRE 3: Profiteroles de machica									
Atributo sensorial	Me gusta muchísimo	Me gusta mucho	Me gusta bastante	Me gusta ligeramente	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta ligeramente	Me disgusta bastante	Me disgusta mucho	Me disgusta muchísimo
Color		x							
Olor		x							
Aroma		x							
Sabor		x							
Textura		x							
Observaciones:									
Muy opaco y grisaseo									

BEBIDA

TEST DE CATACIÓN									
PROYECTO DE TITULACIÓN: La cocina tecno emocional como estrategia para el desarrollo turístico de la comunidad Zumbahua, caso restaurante Chukirawa									
FECHA: .../.../...									
INSTRUCCIONES:									
Marcar con una (X) el parámetro según su percepción.									
BEBIDA									
BEBIDA 1: Suspensión de eucalipto									
Atributo sensorial	Me gusta muchísimo	Me gusta mucho	Me gusta bastante	Me gusta ligeramente	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta ligeramente	Me disgusta bastante	Me disgusta mucho	Me disgusta muchísimo
Color	x								
Olor		x							

Aroma		x							
Sabor		x							
Textura		x							
Observaciones:									
Sin novedad									

TEST DE CATACIÓN									
PROYECTO DE TITULACIÓN: La cocina tecno emocional como estrategia para el desarrollo turístico de la comunidad Zumbahua, caso restaurante Chukirawa									
FECHA: .../.../...									
INSTRUCCIONES: Marcar con una (X) el parámetro según su percepción.									
BEBIDA									
BEBIDA 2: Frozen de chuquiragua									
Atributo sensorial	Me gusta muchísimo	Me gusta mucho	Me gusta bastante	Me gusta ligeramente	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta ligeramente	Me disgusta bastante	Me disgusta mucho	Me disgusta muchísimo
Color		x							
Olor		x							
Aroma		x							
Sabor		x							
Textura		x							
Observaciones: Agregar tonalidades naranjas de la flor									

TEST DE CATACIÓN									
PROYECTO DE TITULACIÓN: La cocina tecno emocional como estrategia para el desarrollo turístico de la comunidad Zumbahua, caso restaurante Chukirawa									
FECHA: .../.../...									
INSTRUCCIONES: Marcar con una (X) el parámetro según su percepción.									
BEBIDA									
BEBIDA 3: Horchata de cebada									
Atributo sensorial	Me gusta muchísimo	Me gusta mucho	Me gusta bastante	Me gusta ligeramente	No me gusta ni me disgusta	Me disgusta ligeramente	Me disgusta bastante	Me disgusta mucho	Me disgusta muchísimo
Color	x								
Olor		x							
Aroma		x							
Sabor		x							

Textura		x							
Observaciones: Trabajar con sabores picantes									



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO DE LA GUÍA PARA
NORMALIZACIÓN DE TRABAJOS DE FIN DE GRADO

Fecha de entrega: 02/ 08 / 2024

INFORMACIÓN DEL AUTOR
Nombres – Apellidos: Ana Alexandra Pastuña Cuyo
INFORMACIÓN INSTITUCIONAL
Facultad: Salud Pública
Carrera: Carrera Gastronomía
Título a optar: Licenciada en Gastronomía
<p style="text-align: center;"> Ing. María Belén Bastidas Arauz Directora del Trabajo de Titulación Curricular</p> <p style="text-align: center;"> Lic. Jessica Alexandra Robalino Vallejo Asesora del Trabajo de Titulación Curricular</p>