



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD CIENCIAS HUMANAS Y DE LA
EDUCACIÓN
CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA
MODALIDAD PRESENCIAL

**Informe final del trabajo de graduación o titulación previo a la obtención del título
de licenciado en turismo y hotelería**

Tema:

“LA GASTRONOMÍA LATACUNGUENA Y SUS EMOCIONES”

Autor: Stalin Fernando Laica Caillagua

Tutor: Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg.

Ambato – Ecuador

2020

APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN

CERTIFICA:

Yo, Ing. Mg. Camilo Francisco Torres Oñate con C.c 1803318169 en mi calidad de tutor del trabajo de graduación o titulación sobre el tema: “LA GASTRONOMÍA LATACUNGUENA Y SUS EMOCIONES” desarrollado por el egresado Stalin Fernando Laica Caillagua, considero que dicho informe investigativo, reúne los requisitos técnico, científicos y reglamentarios, por lo que autorizo la presentación del mismo ante el organismo pertinente, para que sea sometido a evaluación por parte de la comisión calificadora por el H. Consejo Directivo.

Lcdo. Camilo Francisco Torres Oñate, Mg.

C. c. 1803318169

TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN

AUTORÍA DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

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

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Stalin Fernando Laica Caillagua', with a date '2014/04/14' written below it. The signature is somewhat stylized and overlaps the date.

Stalin Fernando Laica Caillagua

C.c. 0503564585

AUTOR

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

El Tribunal de receptor de Trabajo de Investigación presidio por el Doctor Segundo Víctor Hernández del Salto, Magister e integrado por los señores Ingeniero Jorge Armando Almeida Domínguez, Magister y el Licenciado Héctor Raúl Tamayo Soria, Magister, designados por la Unidad Académica de Titulación de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato, para receptor el trabajo de Investigación con el tema: “LA GASTRONOMÍA LATACUNGUEÑA Y SUS EMOCIONES”, elaborado y presentado por el señor Stalin Fernando Laica Caillagua, para optar por el Grado Académico de Licenciado en Turismo y Hotelería; una vez escuchada la defensa oral del Trabajo de Investigación el Tribunal aprueba y remite el trabajo para uso y custodia en las bibliotecas de la UTA.

Dr. Segundo Víctor Hernández del Salto
Presidente y Miembro del Tribunal

Ing. Jorge Armando Almeida Domínguez
Presidente y Miembro del Tribunal

Lcdo. Héctor Raúl Tamayo Soria
Presidente y Miembro del Tribunal

DEDICATORIA

El presente trabajo de investigación se lo dedico a mi madre Patricia Caillagua quien ha sido mi apoyo, mi motivación, mi ejemplo y mi guía para seguir adelante y nunca rendirme ante las adversidades, a mis hermanos quienes lograron sacarme una sonrisa en momentos de reveses. Finalmente, a todas las personas que me brindaron ayuda y aliento a lo largo de este proceso.

Stalin Fernando Laica Caillagua

AGRADECIMIENTO

Brindo mi sincero agradecimiento a los licenciados los licenciados Francisco Torres y Cristina Páez quienes formaron parte del proyecto de investigación “Laboratorio de cocina tecno emocional y de los sentidos caso de estudio patrimonio alimentario ecuatoriano” de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación, por su apoyo y consejos sabios para culminar el presente trabajo de investigación.

Agradesco al Lic. Camilo Francisco Torres Oñate. Mg, por ser mi tutor, mi guía y mi amigo quien con sabiduría y paciencia me brindo su apoyo incondicional en este proceso.

A mi familia y amigos por su apoyo incondicional y motivación que me brindaron día a día.

Stalin Fernando Laica Caillagua

TABLA DE CONTENIDO

PORTADDA :	i
APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN	ii
TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN	iii
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO	iv
DEDICATORIA	v
AGRADECIMIENTO	vi
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES	ix
ÍNDICE DE GRÁFICOS	x
RESUMEN EJECUTIVO	xi
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I	2
MARCO TEÓRICO	2
1.1. Antecedentes históricos.....	2
Gastronomía típica	2
Emociones	3
1.2 Objetivos.....	5
Objetivo específico 1.....	5
Objetivo específico 2.....	6
Objetivo específico 3.....	7
CAPITULO II	10
METODOLOGÍA	10
2.1 Materiales	10
2.2 Modalidad de investigación.....	11
Método cuantitativo	11
CAPITULO III	12
RESULTADOS Y DISCUSIÓN	12
3.1. Análisis y discusión de los resultados	12
3.2 Verificación de Hipótesis	22
CAPITULO IV	26
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	26
4.1 Conclusiones	26
4.2 Recomendaciones	26

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	28
ANEXOS	30

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Degustación queso de hoja y champus	36
Ilustración 2. Degustación de chugchucaras	37
Ilustración 3. Degustación allullas, queso de hoja y champus	38
Ilustración 4. Degustación chaguarmishqui, queso de hoja y allullas	39
Ilustración 5. Carta compromiso UTA.....	40

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Categoría color.....	12
Gráfico 2. Categoría sabor	13
Gráfico 3. Categoría textura.....	14
Gráfico 4. Categoría cuerpo	15
Gráfico 5. Categoría aroma	16
Gráfico 6. Emociones en las allullas.....	17
Gráfico 7. Emociones en las chugchucaras.....	18
Gráfico 8. Emociones queso de hoja	19
Gráfico 9. Emociones chaguarmishque	20
Gráfico 10. Emociones con el champus.....	21
Gráfico 11. Prueba chi cuadrado de una muestra emociones Chugchucaras	23
Gráfico 12. Prueba de chi cuadrado de una muestra emociones Queso de hoja	23
Gráfico 13. Prueba de chi cuadrado de una muestra emociones Chaguarmishqui.....	24
Gráfico 14. Prueba de chi cuadrado de una muestra emociones Champús.....	24
Gráfico 15. Prueba de chi cuadrado de los rangos con signo de muestras relacionadas.	25

RESUMEN EJECUTIVO

En la actualidad el turismo se enfoca en brindar nuevas experiencias a los visitantes de un lugar turístico. Es decir, con el transcurso del tiempo están apareciendo nuevas opciones de turismo dejando de lado el turismo convencional o tradicional encaminado en sol y playa. El turismo gastronómico es una opción y tendencia a nivel nacional e internacional donde turistas nacionales y extranjeros buscan satisfacer sus necesidades alimenticias aprovechando sus sentidos organolépticos.

Con relación a, las emociones estas son el producto de un estímulo externo dando como resultado emociones positivas o negativas. Es decir, el turismo gastronómico es un generador de emociones en los visitantes de un sitio turístico porque pueden degustar de un patrimonio alimentario variado y también apreciar de una manera más significativa la elaboración de un platillo servido el cual puede activar la memoria gustativa.

Por último, los visitantes de un sitio turísticos pueden disfrutar de todos los paisajes que se presenten a su disposición, al mismo tiempo, que pueden degustar de la gastronomía típica del lugar siendo un complemento para satisfacer las necesidades alimentarias, es decir, los turistas nacionales y extranjeros mantienen vivas las recetas tradicionales que se elaboran en fiestas y reuniones emotivas de cada país a la vez que adquieren un servicio de calidad, para brindar un servicio de calidad se necesita entrenar a las personas que sirven a los comensales aportando confianza siendo una pieza clave para generar emociones y sensaciones positivas al disfrutar de un lugar y degustar un platillo servido.

ABSTRACT

Today, tourism focuses on providing new experiences to visitors to a tourist place. In other words, with the passage of time, new tourism options are appearing, leaving aside conventional or traditional tourism aimed at sun and sand. Gastronomic tourism is an option and trend at national and international level where national and foreign tourists seek to satisfy their nutritional needs taking advantage of their organoleptic senses.

In relation to, emotions these are the product of an external stimulus resulting in positive or negative emotions. That is, gastronomic tourism is a generator of emotions in visitors to a tourist site because they can taste a varied food heritage and also appreciate in a more significant way the elaboration of a served dish which can activate the gustatory memory.

Finally, visitors to a tourist site can enjoy all the landscapes that are available to them, at the same time, that they can taste the typical gastronomy of the place being a complement to satisfy food needs, that is, national tourists and foreigners keep alive the traditional recipes that are made in parties and emotional gatherings of each country while acquiring quality service, to provide quality service you need to train the people who serve diners by providing confidence being a piece key to generating positive emotions and sensations when enjoying a place and tasting a dish served

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo de investigación se refiere al tema de la gastronomía típica y las emociones se puede definir como el degustar de un platillo típico de una ciudad y la obtención de emociones según el grado de satisfacción, además se explica cada uno de los objetivos específicos, modalidad de trabajo, conclusiones y recomendaciones.

La elaboración tiene su respectiva planificación, diseñada por capítulos como son:

CAPÍTULO I Se obtiene información de los antecedentes de la investigación el cual es sustentado con citas históricas bibliográficas aportando al desarrollo de las misma, también el marco teórico cuenta con las fundamentaciones necesarias y se detallan los objetivos específicos.

CAPÍTULO II Se plantea la metodología medial la cual se procederá a la obtención de la información a nivel de análisis de investigación de las variables, técnicas e instrumentos de investigación, además se detallan los materiales necesarios para realizar el proyecto de investigación.

CAPÍTULO III Hace referencia al análisis y discusión de los resultados a través de encuestas, gráficos estadísticos con sus respectivos análisis e interpretaciones direccionados a la comprobación de la hipótesis plateada.

CAPÍTULO IV

Se presentan conclusiones y recomendaciones obtenidas a través del proceso investigativo, de modo que se realiza un recetario ilustrativo detallando las emociones producidas por la gastronomía típica laticungueña.

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

1.1. Antecedentes históricos

Objetivo general: Reconocer las emociones provocadas por la gastronomía latacungueña.

Gastronomía típica

En relación a la gastronomía típica latacungueña , se realiza una investigación titulada **“Aplicación de técnicas de cocina de vanguardia a los platos tradicionales de la gastronomía de la ciudad de Latacunga”**, en el cual la gastronomía es considerada un elemento crucial representativo de cada lugar, llegando a determinar a la gastronomía como un patrimonio establecido por una sociedad, es el arte de preparar una buena comida con diferentes técnicas la cual conlleva un valor significativo en su preparación que va dirigida a los invitados (Bedón, 2019).

El turismo está ligado a la gastronomía puesto que es su complemento, por esta razón se realiza un investigación titulada **“ Tipos de turismo”**, donde el turismo es un fenómeno relacionado con los seres humanos desde la prehistoria, el cual se realiza por actividades económicas dependiendo de las necesidades de la sociedad, el turismo puede clasificarse por grupos o sub grupos, el turismo gastronómico es conocido a nivel mundial porque ayuda a destacar la cultura y sus tradiciones alimentarias de una población que radica en un espacio determinado (Ledhesma, 2018).

Se realiza otro estudio enfocado al turismo gastronómico con el tema de tesis **“Turismo gastronómico y vino: análisis de la oferta gastronómica y hospedaje en montilla y moriles”** dando a conocer que el turismo gastronómico tiene gran importancia en todos los países, con el transcurso del tiempo es una de las nuevas opciones para viajar pues tiene un crecimiento importante reemplazando al turismo habitual satisfaciendo las

demandas de la sociedad, la gastronomía aporta al crecimiento económico de las zonas rurales y urbanas para una mejor calidad de vida (Hernández, 2017).

Se realiza otra investigación enfocada en el turismo gastronómico con el tema de tesis **“Recetas tradicionales y turismo gastronómico en la ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi”**, explicando como el turismo gastronómico este compuesto por la cultura e identidad alimentaria fomentando el respeto a una sociedad, la gastronomía está provocando viajar y conocer nuevas culturas con el objetivo de deleitar su paladar con nuevos platillos gastronómicos, incitando el rescate de técnicas culinarias, avivando una identidad alimentaria y finalmente salvando a la gastronomía tradicional (Quijano, 2015).

El rescate de la gastronomía tradicional está cobrando mucho interés es por lo cual se realiza una investigación con el tema de tesis **“Mapa gastronómico del cantón Latacunga de la provincia de Cotopaxi.”, la información redactada ayuda a entender”**, que la gastronomía tradicional tiene diferentes valores que están compuestos por los pobladores de un sitio específico al cual pertenecen, la elaboración de un platillo sus técnicas culinarias empleadas son parte de una identidad alimentaria que se va formando con el transcurso del tiempo, diferentes platillos representativos de un pueblo suelen ser preparados en ocasiones especiales manifestando la cultura, la preparación de un platillo y mantener su receta siempre será lo primordial además se busca innovar para satisfacer a los visitantes (Jaramillo, 2015).

Los diferentes estudios enfocados en la gastronomía son similares, pero tienen diferentes objetivos como son mantener la identidad cultural, innovar en las recetas para satisfacer a los comensales, en consecuencia, dichas investigaciones permiten conocer las necesidades de los demandantes para ofertar un producto con características únicas permitiendo salvaguardar una identidad alimentaria el cual forma parte de un patrimonio.

Emociones

En la investigación titulada **“Patrimonio gastronómico en personas mayores”** en un inicio se habla sobre una cultura gastronómica que es forjada por la sociedad, religión, festividades, influencia de su propia familia y preferencia alimentaria es decir construyendo una identidad alimentaria, en relación con las emociones se pueden producir por las percepciones de manera visual, como resultado de la investigación se expone como la preparación de un plato puede despertar diferentes emociones y

sentimientos en un persona al activar recuerdos de su niñez, juventud, reuniones y figuras paternas por tanto la alimentación provoca un mejor estilo de vida saludable y fortalece los lasos familiares (Troncoso C. , 2018).

La siguiente investigación aporta con un estudio sobre **“Percepción de influencias en la alimentación de personas mayores del sector Lan-C, comuna de Hualpén, Chile”**, en la presente investigación se analiza a las emociones como: alegría y tristeza las cuales pueden ser influencias por la sociedad determinando su estado de ánimo de satisfacción positiva o negativa en el ambiente, en cuanto a las emociones y las preparaciones gastronómicas pueden ser determinadas por la preferencia alimentaria, recuerdos de la niñez y adolescencia, reuniones familiares, festividades y fechas especiales, por ultimo varias personas afirman sentirse felices al degustar un platillo que les dé como resultado recuerdos positivos sobre sus reuniones familiares (Troncoso C. E., 2017).

La siguiente investigación aporta con un estudio sobre **“Factores de elección de la Av. Trapiche en Comas para un consumo gastronómico”**, describiendo como la gastronomía puede ser fundamental para el turismo fomentando fuentes de ingresos, también como los restaurantes deben cumplir ciertas normas para dar un servicio optimo a sus comensales, es decir un cliente escoge un lugar por su percepción visual para satisfacer sus necesidades como consecuencia pude desencadenar diferentes estímulos externos como son: emociones y sensación, concluyendo que son dichos elementos son relevantes para la satisfacción de los comensales en relaciona sus emociones (Méndez, 2017).

Se realiza otra investigación con el tema de tesis **“Identidad cultural y turismo gastronómico: la mercantilización del patrimonio”**, al inicio de la presente investigación se habla primero del turismo y como este ayudar a conservar e impulsar el turismo cultural y de su mano contribuye con el cuidado de la gastronomía, así pues afirma que la gastronomía está ligada al prestar emociones y sensaciones al brindar un servicio de calidad siendo un aporte económico alrededor del mundo y ofreciendo mejor calidad de vida (Dunia, 2018) .

Se realiza una investigación con el tema **“Comida local y memoria gustativa”**, donde se describe como se mantiene la gastronomía local gracias a la demanda de personas extranjeras como locales apoyando al rescate de platillos autóctonos que son preparados con recetas patrimoniales, además se evidencia como la gastronomía puede activar la

memoria gustativa, experiencias pesarasas y causar diferentes emociones a través de sus características como: sabor, color y textura, para concluir con la investigación afirman que la única manera de transmitir los platillos típicos es atreves de las emociones provocadas por la comida (Bortnowska K. &., 2015).

Considerando los análisis que se realiza de las investigaciones plateadas se puede concluir que las emociones y las gastronomía típica van de la mano, en cuanto a la gastronomía está en constante evolución para ajustarse a las demandas de los clientes y ofertar un servicio de calidad, así pues estimulado las percepciones visuales de las personas para provocar emociones y sensaciones a la hora de degustar un platillo servido en la mesa que puede activar la memoria y transportar a la persona a fechas especiales, por último se evidencia como rescatar las recetas típicas a través de una identidad alimentaria en los jóvenes.

1.2 Objetivos

Objetivo específico 1. Identificar las características de la gastronomía típica latacungueña.

La ciudad de Latacunga está ubicada en la provincia de Cotopaxi siendo la capital de la misma, localizada en la sierra centro región interandina del ecuador, la ciudad de Latacunga cuenta con atractivos turísticos de belleza inigualable, festividades y su gastronomía es reconocida a nivel nacional e internacional por su grandiosa popularidad.

La gastronomía latacungueña es conocida por ser sana y equilibrada, con la llegada de los españoles a la ciudad de Latacunga las recetas tradicionales sufren algunos cambios adoptando nuevas costumbres y añadiendo en su alimentación animales de corral como son: el cerdo, aves, carne de res, además se añade un cereal como el trigo, estos elementos son primordial para la elaboración de las chugchucaras y allullas (Jaramillo, 2015).

Todas las provincias del ecuador cuentas con sus platillos emblemáticos, Latacunga en su gastronomía típica cuenta con platillos considerados símbolos como son las chugchucaras, allulas y queso de hoja son recetas con más de 40 años de trayectoria conocidas a nivel nacional e internacional por satisfacer a sus visitantes con paladar riguroso (Cevallos, 2019).

La gastronomía siempre será la imagen e identidad de una sociedad, asimismo la gastronomía típica latacungueña demuestra grandeza con sus recetas las cuales fueron

trasmitidas a diferentes generaciones quienes guarden el arte de cocinar aplicando diferentes técnicas a la hora de dar forma a un platillo con el objetivo de nutrir el espíritu de una persona y dejar plasmadas huellas gastronómicas en el paladar (Obando, 2016).

La gastronomía típica de un lugar siempre será fuente de estudio por la historia que guarda su elaboración sus ingredientes principales para dar a conocer el menú tradicional de una ciudad, además siendo necesario el utilizar las nuevas fuentes de inteligencia móvil para difundir recetas y sus historias promoviendo el rescate del patrimonio gastronómico de una sociedad como lo es en el caso de la gastronomía típica latacungueña (Páez, 2020).

La gastronomía típica latacungueña es famosa en territorio nacional, además las recetas fueron heredadas a las nuevas generaciones por personas que tenían picanterías donde guardan en secreto la manera de preparar un patillo siendo el reflejo de una identidad alimentaria y cultural, por otro lado, se consideran platillos típicos latacungueños a los siguientes: chugchucaras, allullas, queso de hoja, yahuarlocro, tortillas con fritada y la machica (Bedón, 2019).

La gastronomía típica latacungueña se ha caracterizado siempre por utilizar alimentos autóctonos del lugar para la elaboración de sus platillos, sus platillos son de herencias familiares que transcurren en el tiempo dando a conocer la tradición gastronómica, la gastronomía típica latacungueña es la siguiente: allullas, chugchucaras, queso de hojas y la bebida llamada champús que se encuentran con facilidad en los meses de septiembre y noviembre en las fiestas de la Mamá negra (Pérez, 2015).

La gastronomía del Ecuador se diferencia de cada región puesto que utilizan productos autóctonos para su preparación, la gastronomía latacungueña se caracteriza por mantener sus recetas tradicionales de origen español, además dicha gastronomía es equilibrada y saludable porque aporta los carbohidratos necesarios para un estilo de vida confortable utilizando alimentos como la papa, el maíz, la cebada, la machica, el melloco, trigo, etc.

Objetivo específico 2. Describir las emociones provocadas por la gastronomía local.

Las emociones pueden ser activadas a través de un enfoque sensorial al encender la memoria y transportarnos a ocasiones memorables de satisfacción o pueden ser negativas originando sentimientos de tristeza y nostalgia, la gastronomía es un elemento que puede producir dichas emociones siendo un componente de estudio (Bortnowska K. &., 2015).

Las emociones tienen relaciones fuertes con la gastronomía, hablar de la gastronomía es pensar sobre un servicio de calidad prestado a un comensal, la gastronomía vende experiencias de manera visual y gustativa siendo fundamentales para la satisfacción de las personas, por otro lado, al recibir un buen servicio en un restaurante las emociones pueden intercambiarse de manera facial con las personas encargadas de prestar dicho servicio (Mejia, 2016).

Por otro lado, Troncoso (2017), en su investigación las emociones son acciones fundamentales heredadas desde la prehistoria tales como ira, tristeza y alegría. Estas han evolucionado con el tiempo para aportar una capacidad de responder racionalmente a diferentes estímulos como: recuerdos de niñez, adolescencia y fechas conmemorativas relacionadas a su alimentación.

El turismo y la gastronomía son un patrimonio de identidad cultural y alimentaria, dichas actividades de son de relevancia para las personas porque aportan con ingresos económicos, por otra parte, estas actividades pueden reflejar diferentes emociones y sensaciones al originar un recuerdo siendo una respuesta a un estímulo externo (Alonso, 2018).

El entregar un servicio óptimo y de calidad es necesario para las personas que lo adquieren, esto se evidencia en la investigación realizada en Cuba donde para prestar un servicio es indispensable atender a un cliente con ánimos positivos, los ánimos positivos permiten la fluidez de palabra y mejor comprensión dando como resultado emociones satisfactorias (Ramírez, 2019).

Se evidencia como el turismo y la gastronomía son parte fundamental de un diario vivir en las personas, además como la gastronomía llegar a convertirse en un patrimonio alimentario provocando estímulos externos enfocados en recuerdos de la niñez y adolescencia o recuerdos de fiesta y reuniones, finalmente dando una respuesta racional en emociones y sensaciones.

Objetivo específico 3.

Elaborar un recetario ilustrativo registrando las emociones causadas por la gastronomía típica laticungueña.

La elaboración de recetarios ha sido fundamental a lo largo de la historia, las personas siempre han querido mantener vivas recetas en el transcurso del tiempo o modificar las

mismas para obtener nuevos sabores, colores, texturas para satisfacer paladares, es decir las personas describen en el recetario como elaborar un platillo paso a paso de manera sencilla tratando de llegar y llenar las expectativas de las personas.

En un principio los recetarios fueron elaborados por mujeres dirigiendo estos solo a mujeres, en los recetarios se transmitían diferentes recetas que fueron elaboradas por la misma autora fomentando la elaboración de un platillo a base de un alimento en especial, los recetarios solían tener una breve reseña de donde provenía dicho platillo y como ha permanecido en el tiempo para llegar a nuevas generaciones (Paz, 2016).

La elaboración y difusión de un recetario ha cobrado importancia desde tiempo inmemorables, por esto en su elaboración se debía tener una buena escritura y vocabulario apropiado para ejemplificar las recetas, por lo tanto, las recetas redactadas iban acompañadas del origen del plato en que fiestas son utilizadas e incluso como adornar una mesa y como consagrarla (Salvador, 2018).

La particularidad de los recetarios recae en la responsabilidad de su autor con el resultado de cumplir las exigencias de un lector, el recetario puede tornarse en diferentes tomos para incentivar el consumo de explícitos alimentos, en efecto pueden ser aceptados o rechazados en una sociedad donde los lectores exigen un léxico apropiado para su correcta difusión (Pellegrini, 2017).

El diseño de un recetario depende del escritor, es decir la investigación sobre si existen recetas establecidas y como modificarlas para obtener un nuevo sabor para impactar a las personas y sobre todo a los lectores, para concluir un recetario de gastronomía aceptado por la sociedad puede expandirse en el mercado nacional e internacional fomentado fuentes de ingresos (Aquino, 2018).

la elaboración de un recetario gastronómico debe ser ilustrativo para llamar la atención de las personas, para lograr una impresión visual se debe utilizar colores llamativos, trabajar en las imágenes para que sean un foco de atención utilizando pinceles de colores, brochas, etc. Provocando en las personas una iniciativa por degustar una gastronomía diferente la cual lleva en si mucha historia alimentaria (Lloret, 2019).

En conclusión, la elaboración de un recetario gastronómico debe contener una breve reseña histórica sobre los platos que se van describir, las reseñas históricas representan un patrimonio como puede ser la identidad cultural y alimentaria, además para describir

la elaboración de un platillo se debe utilizar un léxico apropiado, las imágenes ilustradas deben motivar a las personas, para finalizar el recetario debe causar un cambio de alimentación saludable.

CAPITULO II METODOLOGÍA

2.1 Materiales

Equipos y utensilios de cocina

Se utilizarán diferentes tipos de utensilios de cocina para la elaboración de platillos típicos del cantón Latacunga, algunos utensilios de cocina serán a electricidad como son: la licuadora y batidora, con el objetivo de dar una mejor consistencia, textura y sabor a la materia prima necesaria para la elaboración de platillos culinarios.

Materia prima

la materia prima para la elaboración de dichos platillos son autóctonos de la zona entre ellos podemos encontrar: carne de cerdo, diversidad de frutas, verduras, cereales, etc. Dicho en otras palabras, se produce en mestizaje de los productos aplicando técnicas de cocción obteniendo un platillo servido para la degustación.

Ficha de análisis sensorial

La ficha de análisis sensorial es un instrumento utilizado con mayor frecuencia en el área de la gastronomía, dicha ficha esta elaborada con una escala hedónica de 5 puntos es necesaria para evaluar ciertos parámetros propuestos en un tema de investigación, en conclusión, sirve para determinar la aceptabilidad de un platillo mediante un cierto puntaje establecido por un jurado.

Ficha de análisis emocional

La elaboración de una ficha de análisis emocional esta basada en anteriores investigaciones o en los diferentes intereses planteados por su investigador, en conclusión, está hecha para obtener resultados justificados de como una persona responde de manera racional a un estímulo externo evidenciando si sus respuestas son positivas o negativas.

2.2 Modalidad de investigación

Método cuantitativo

La presente investigación cuenta con un enfoque cuantitativo por la necesidad de recopilación de datos numéricos para expresar resultados de la variable a estudiar, es decir para la recopilación de datos numéricos se pueden utilizar encuestas, fichas, experimentos, etc. Obteniendo un resultado preliminar.

Además, La investigación descriptiva permitirá redactar las principales características de la variable dependiente “gastronomía típica latacungueña”, sus principales rasgos y propiedades las cuales pueden aportar a la sociedad a través de una observación y análisis, por otro lado, se utiliza la investigación experimental para la elaboración de un platillo gastronómico en un ambiente controlado el cual será componente de estudio para obtener un resultado, por último el apoyo en la investigación correlacional permitirá determinar si la variable dependiente “gastronomía latacungueña” se relaciona con la variable independiente “emociones” a través de la evaluación sensorial y emocional, las evaluaciones estará dirigidas a personas que degusten de dicha gastronomía en la ciudad de Latacunga arrojando datos numéricos contables que permitirán conclusiones contundentes sobre el caso de estudio.

CAPITULO III RESULTADOS Y DISCUSIÓN

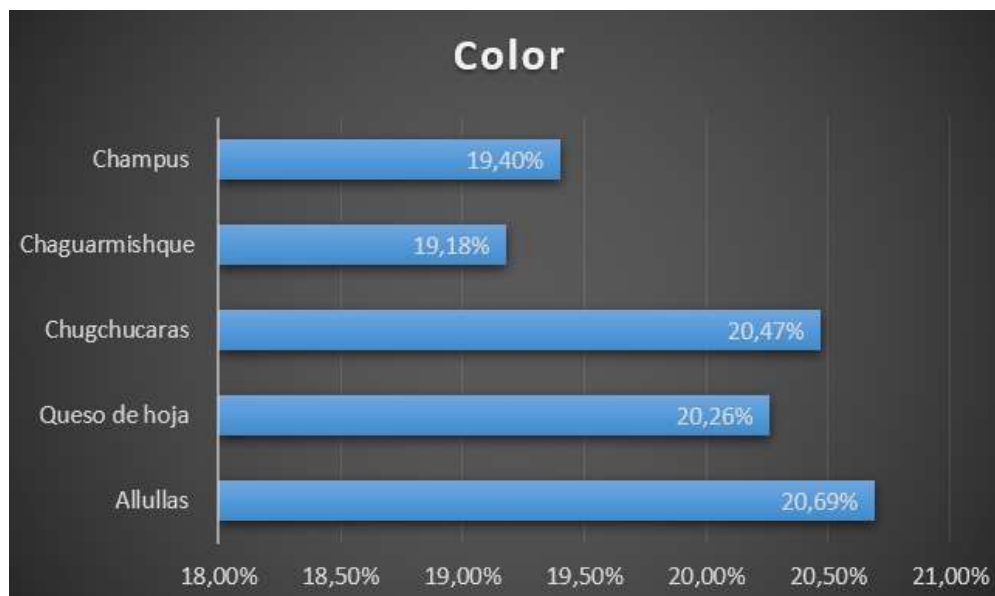
3.1. Análisis y discusión de los resultados

Se interpreta y analizan los resultados obtenidos en la evaluación de análisis sensorial compuestos por parámetros como: color, sabor, textura, cuerpo y aroma. También se aplica una evaluación de análisis emocional compuesta por parámetros como: tristeza, enojo, disgusto, apenado, felicidad y alivio, dichas evaluaciones experimentales son aplicadas a 20 personas que conforman la población de estudio, por consiguiente, se comprobara la hipótesis planteada.

Evaluación sensorial

3.1.1. Parámetro color

Gráfico 1 Categoría color



Elaborado por. Laica F. (2020)

Análisis

La población total de 20 personas que corresponde al 100% siendo la muestra a quienes se aplicó la evaluación de análisis sensorial el 19,18% corresponde al chaguarmishqui, el 19,40% corresponde al champús, el 20,26% corresponde al queso de hoja, el 20,47% corresponde a las chugchucaras y el 20,69 corresponde a las allullas.

Interpretación

Como resultado obtenido en las referencias de los participantes, en el estudio experimental en la categoría de color se evidencia que el chaguarmishqui cuenta con la menor cantidad de aprobación porque el color no muestra ser agradable a primera impresión, mientras que las allullas cuentan con un porcentaje alto de aceptación porque aporta con energía al cuerpo.

3.1.2. Parámetro sabor

Gráfico 2. Categoría sabor



Elaborado por. Laica F. (2020)

Análisis

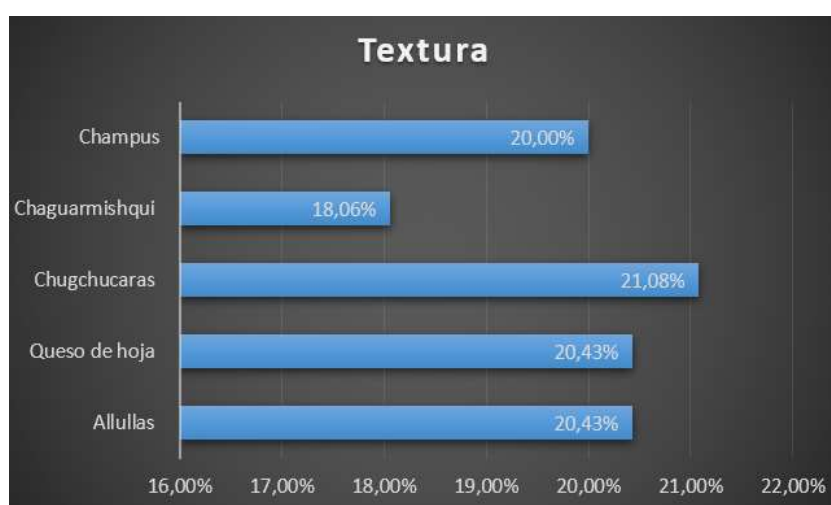
La población total de 20 personas que corresponde al 100% siendo la muestra a quienes se aplicó la evaluación de análisis sensorial el 17,67% corresponde al chaguarmishqui, el 19,83% corresponde al champús, el 20,47% corresponde al queso de hoja, el 20,69 corresponde a las allullas y el 21,34% corresponde a las chugchucaras.

Interpretación

Como resultado obtenido en las referencias de los participantes, en el estudio experimental en la categoría de sabor se evidencia que el chaguarmishqui obtiene menor porcentaje porque los jóvenes no están acostumbrados a degustar esta bebida, mientras que las chugchucaras tienen un porcentaje alto de aceptabilidad por aporta con carbohidratos y se mezclan diferentes sabores en un solo platillo.

3.1.3. Parámetro textura

Gráfico 3. Categoría textura



Elaborado por. Laica F. (2020)

Análisis

La población total de 20 personas que corresponde al 100% siendo la muestra a quienes se aplicó la evaluación de análisis sensorial el 18,06% corresponde al chaguarmishqui, el 20% corresponde al champús, el 20,43% corresponde tanto al queso de hoja como a las allullas y final mente 21,08% corresponde a las chugchucaras.

Interpretación

Como resultado obtenido en las referencias de los participantes, en el estudio experimental en la categoría de textura se evidencia que el chaguarmishqui obtiene el porcentaje más bajo porque los niños y jóvenes ahora no degustan esta bebida y no saben

cuál es su textura, mientras las chugchucaras con el porcentaje más alto porqué las composiciones de la receta tradición se mantienen hasta la actualidad.

3.1.4. Parámetro cuerpo

Gráfico 4. Categoría cuerpo



Elaborado por. Laica F. (2020)

Análisis

La población total de 20 personas que corresponde al 100% siendo la muestra a quienes se aplicó la evaluación de análisis sensorial el 18,68% corresponde al chaguarmishqui, el 19,75% corresponde al champús, el 19,96% corresponde a las chugchucaras, el 20,59% corresponde al queso de hoja y el 21.02% corresponde a las allullas.

Interpretación

Como resultado obtenido en las referencias de los participantes, en el estudio experimental en la categoría del cuerpo se evidencia como el chaguarmishqui obtiene el porcentaje más bajo porqué a las nuevas generaciones no les agrada con que alimentos está elaborada dicha bebida, mientras que las allullas obtienen el puntaje más alto porqué este bocadillo aporta con grasa y carbohidratos esenciales para el cuerpo.

3.1.5. Parámetro aroma

Gráfico 5. Categoría aroma



Elaborado por. Laica F. (2020)

Análisis

La población total de 20 personas que corresponde al 100% siendo la muestra a quienes se aplicó la evaluación de análisis sensorial el 17,65% le corresponde al chaguarmishqui, el 20,38% corresponde champús, el 20,59 corresponde a las chugchucaras y queso de hoja y finalmente el 20,80% corresponde a las allullas.

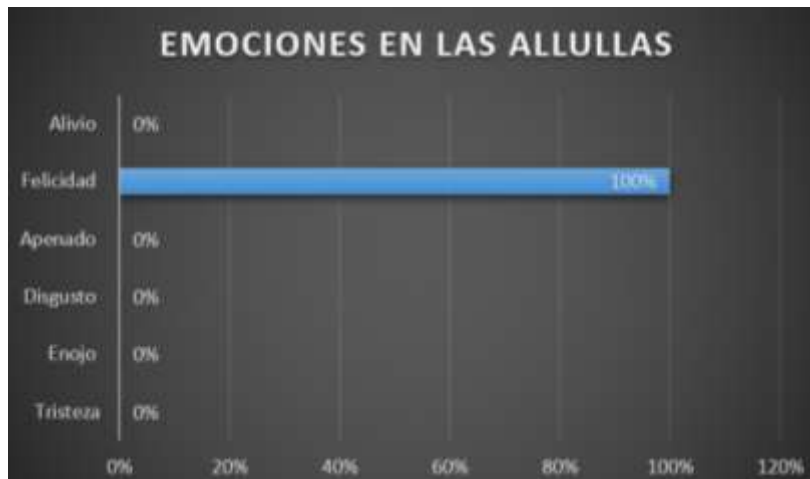
Interpretación

Como resultado obtenido en las referencias de los participantes, en el estudio experimental en la categoría del aroma como evidencia el chaguarmishqui obtuvo el puntaje más bajo porque el aroma del néctar chaguarmishqui no emana un aroma tan agradable, mientras las allullas el porcentaje más alto porque dicho bocadillo además se su aroma aporta con carbohidratos y grasas necesarias para el cuerpo.

Evaluación emocional

3.1.6 Emociones en las allullas

Gráfico 6. Emociones en las allullas



Elaborado por. Laica F. (2020)

Análisis

La población total de 20 personas que corresponde al 100% siendo la muestra a quienes se aplicó la evaluación de análisis emocional dan los siguientes valores alivio le corresponde el 0%, apenado le corresponde 100%, disgusto le corresponde el 0%, enojado le pertenece 0%, tristeza le corresponde 0% y por último felicidad con el 100%.

Interpretación

Como resultado obtenido en las referencias de los participantes, en el estudio experimental evaluando las emociones al degustar las allullas existe un claro dominante la felicidad, las personas asocian la felicidad con el bocadillo tradicional porque les recuerda cenas y festividades de su niñez donde se consumía las allullas.

3.1.7 Emociones en las chugchucaras

Gráfico 7. Emociones en las chugchucaras



Elaborado por. Laica F. (2020)

Análisis

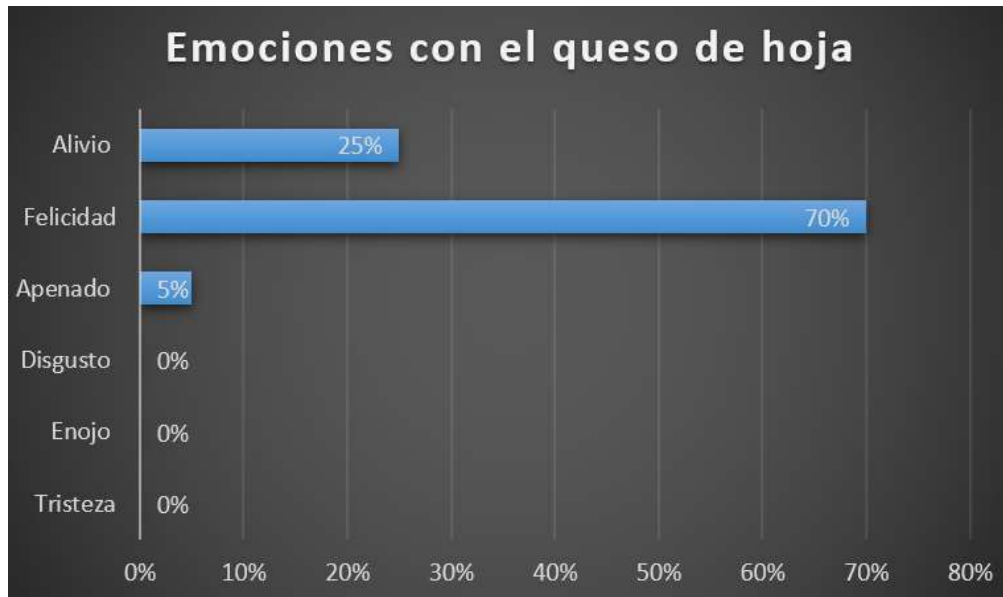
La población total de 20 personas que corresponde al 100% siendo la muestra a quienes se aplicó la evaluación de análisis emocional dan los siguientes valores tristeza le corresponde el 0%, enojo le corresponde el 0%, disgusto le corresponde el 0%, apenado le pertenece el 5%, alivio le corresponde 10% y finalmente a felicidad le corresponde el 85%.

Interpretación

Como resultado obtenido en las referencias de los participantes, en el estudio experimental evaluando las emociones al degustar las chugchucaras un porcentaje bajo de población se siente apenado porque causa nostalgia al recordar con un platillo a personas importantes del pasado, además se evidencian emociones dominantes como alivio y felicidad al degustar este platillo porque les recuerda las festividades de septiembre y noviembre donde se consigue con facilidad este platillo típico del cantón Latacunga.

3.1.8 Emociones con el queso de hoja

Gráfico 8. Emociones queso de hoja



Elaborado por. Laica F. (2020)

Análisis

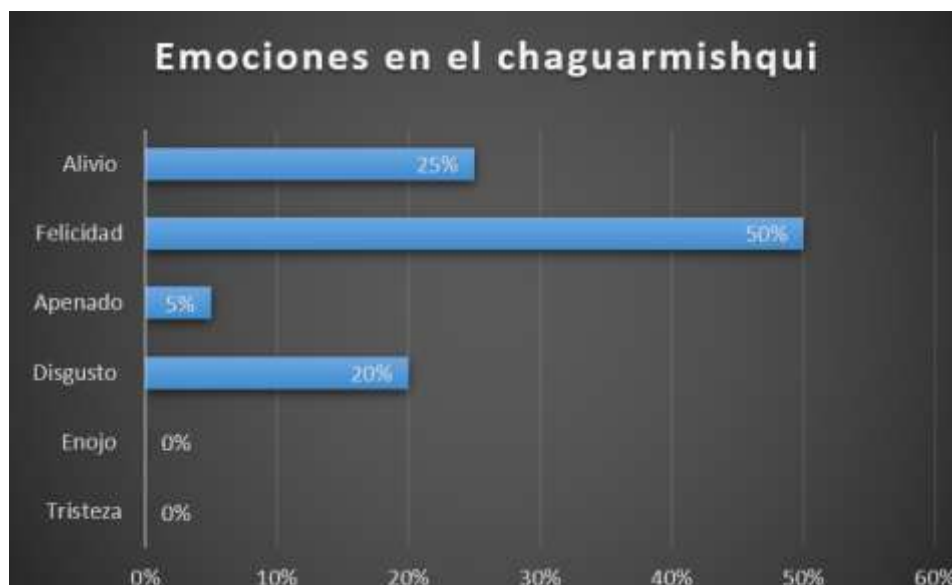
La población total de 20 personas que corresponde al 100% siendo la muestra a quienes se aplicó la evaluación de análisis emocional dan los siguientes valores tristeza 0%, enojo le corresponde 0%, disgusto 0%, apenado le corresponde 5%, alivio 25% y finalmente felicidad le pertenece el 70%.

Interpretación

Como resultado obtenido en las referencias de los participantes, en el estudio experimental evaluando las emociones al degustar el queso de hoja se obtuvieron los siguientes datos apenado obtiene un bajo puntaje siendo una emoción negativa porque algunas personas son intolerantes a la lactosa, además se reflejan emociones como alivio y felicidad siendo positivas con el mayor puntaje y aceptabilidad porque las personas al consumir este alimento recuerdan su niñez.

3.1.9 Emociones con el chaguarmishqui

Gráfico 9. Emociones chaguarmishque



Elaborado por. Laica F. (2020)

Análisis

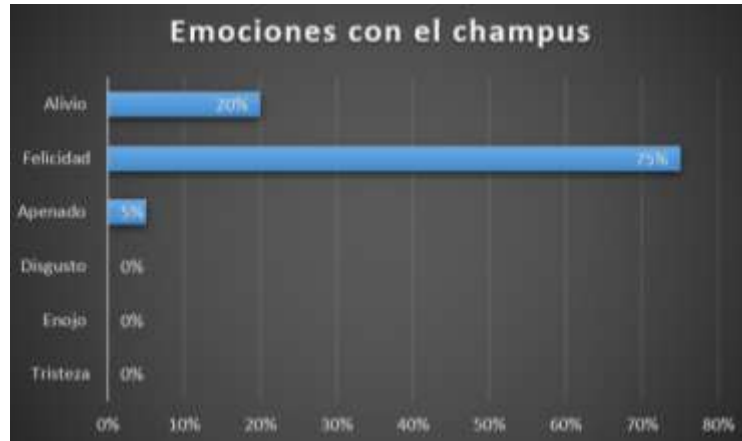
La población total de 20 personas que corresponde al 100% siendo la muestra a quienes se aplicó la evaluación de análisis emocional dan los siguientes valores tristeza 0%. Enojo le corresponde 0%, apenado le pertenece el 5%, disgusto con el 20%, alivio le corresponde el 25% y finalmente felicidad con 50 %.

Interpretación

Como resultado obtenido en las referencias de los participantes, en el estudio experimental evaluando las emociones al degustar el chaguarmishqui se obtuvieron emociones negativas como apenado y disgusto porque se activan recuerdos malos al degustar esta bebida, además emociones como felicidad y alivio siendo las dominantes porque esta bebida aporta con calcio, vitaminas y hierro.

3.10 Emociones con el champús

Gráfico 10. Emociones con el champus



Elaborado por. Laica F. (2020)

Análisis

La población total de 20 personas que corresponde al 100% siendo la muestra a quienes se aplicó la evaluación de análisis emocional dan los siguientes valores tristeza con el 0%, enojo con el 0%, disgusto con el 0%, apenado le corresponde el 5%, alivio con el 20% y finalmente a felicidad le corresponde el 75%.

Interpretación

Como resultado obtenido en las referencias de los participantes, en el estudio experimental evaluando las emociones al degustar la bebida champus se obtuvieron emociones como apenado siendo de bajo puntaje y negativo porque recuerda a personas importantes en una fiesta tradicional como es la mama negra, además emociones como felicidad y alivio porque esta bebida se la puede conseguir en los meses de septiembre y noviembre además aporta vitaminas a y c.

3.2 Verificación de Hipótesis

Con las encuestas realizadas a 20 jueces no entrenados sobre la degustación de la gastronomía latacungueña se realizó la verificación de la hipótesis e ingreso de datos en el programa SPSS, este es un programa estadístico informático que permite gestionar, analizar y acceder la información; y al mismo tiempo se utilizó la prueba de Chi Cuadrado, esta consiste en contrastar frecuencias observadas con las frecuencias esperadas de acuerdo con la hipótesis nula.

3.2.1 Planteamiento de la hipótesis

H0 (Hipótesis nula) La gastronomía Latacungueña NO se relaciona con las emociones.

H1 (Hipótesis alternativa) La gastronomía Latacungueña SI se relaciona con las emociones.

3.2.2. Selección de nivel de significación

Para verificar la hipótesis se utiliza el nivel de significación de 0.05

3.2.3. Descripción de la población

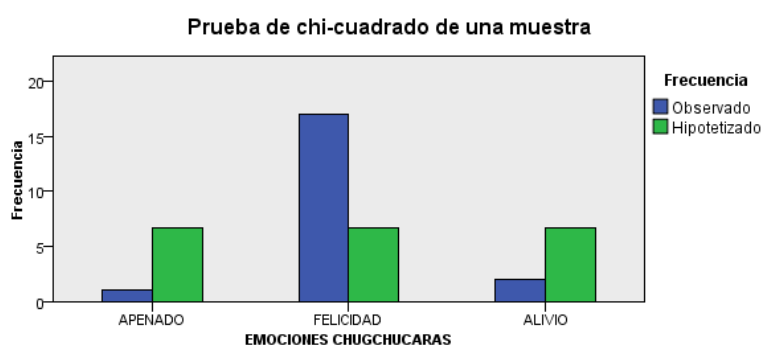
Para la presente investigación se ha tomado en cuenta 20 personas o jueces no entrenados que corresponden al total de población de la investigación.

3.2.4. calculo estadístico

Fórmula estadístico chi cuadrado

$$\chi^2 = \sum \frac{(o_i - e_i)^2}{e_i}$$

Gráfico 11. Prueba chi cuadrado de una muestra emociones Chugchucas



N total	20
Probar estadística	24,100
Grados de libertad	2
Sig. asintótica (prueba de dos caras)	,000

1. Hay 0 casillas (0%) con valores esperados menores que 5. El valor mínimo esperado es 6,667.

Fuente: Programa estadístico SPSS

Elaborado por. Laica F. (2020)

Gráfico 12. Prueba de chi cuadrado de una muestra emociones Queso de hoja



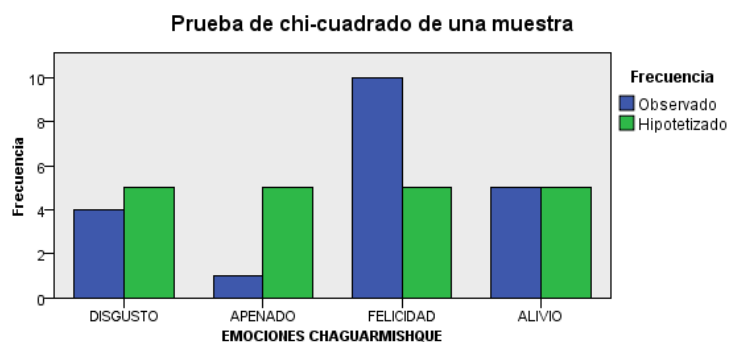
N total	20
Probar estadística	13,300
Grados de libertad	2
Sig. asintótica (prueba de dos caras)	,001

1. Hay 0 casillas (0%) con valores esperados menores que 5. El valor mínimo esperado es 6,667.

Fuente: Programa estadístico SPSS

Elaborado por. Laica F. (2020)

Gráfico 13. Prueba de chi cuadrado de una muestra emociones Chaguarmishqui



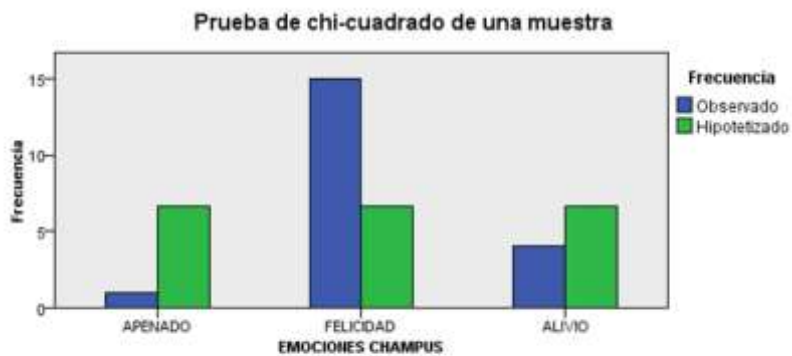
N total	20
Probar estadística	8,400
Grados de libertad	3
Sig. asintótica (prueba de dos caras)	,038

1. Hay 0 casillas (0%) con valores esperados menores que 5. El valor mínimo esperado es 5.

Fuente: Programa estadístico SPSS

Elaborado por. Laica F. (2020)

Gráfico 14. Prueba de chi cuadrado de una muestra emociones Champús



N total	20
Probar estadística	16,300
Grados de libertad	2
Sig. asintótica (prueba de dos caras)	,000

1. Hay 0 casillas (0%) con valores esperados menores que 5. El valor mínimo esperado es 6,667.

Fuente: Programa estadístico SPSS

Elaborado por. Laica F. (2020)

En el siguiente cuadro estadístico se realizó un análisis de la prueba de Chi Cuadrado que contrasta frecuencias observadas con las frecuencias esperadas de acuerdo con la hipótesis nula.

Gráfico 15. Prueba de chi cuadrado de los rangos con signo de muestras relacionadas.

Resumen de prueba de hipótesis				
	Hipótesis nula	Test	Sig.	Decisión
1	Las categorías de EMOCIONES CHUGCHUCARAS se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.
2	Las categorías de QMOCIONES QUESO DE HOJA se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,001	Rechazar la hipótesis nula.
3	Las categorías de EMOCIONES CHAGUARMISHQUE se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,038	Rechazar la hipótesis nula.
4	Las categorías de EMOCIONES CHAMPUS se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula.

Se muestran las significancias asintóticas. El nivel de significancia es ,05.

Fuente: Programa estadístico SPSS

Elaborado por. Laica Fernando (2020)

3.2.5. Decisión

Con la prueba de Chi Cuadrado se rechaza la hipótesis nula y se aprueba la hipótesis alternativa, además podemos decir que el nivel de significancia es menor de 0,05 entonces se rechaza la hipótesis nula y se concluye que hay evidencia suficiente para determinar que la gastronomía Latacungueña SI se relaciona con las emociones.

CAPITULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 Conclusiones

- Se evidencia que en la ciudad de Latacunga capital de la provincia de Cotopaxi, la gastronomía típica del lugar conserva las recetas tradicionales que fueron heredadas con el transcurso del tiempo, así mismo dichos platillos son preparados con productos autóctonos de la zona guardando la identidad cultural del pueblo latacungueño, además son recetas saludables y equilibradas que aportan energía suficiente al cuerpo.
- Se concluye que la gastronomía típica latacungueña influye en las emociones de las personas porque al degustar dichos platillos se activa la memoria gustativa con lo cual se recuerdan momentos emotivos del pasado como: fiestas tradicionales, cenas familiares y reuniones, además se observa emociones como felicidad y alivio como respuesta al estímulo externo provocado por degustar las recetas típicas del cantón Latacunga.
- Se elabora un recetario gastronómico ilustrativo registrando las emociones causadas por la gastronomía típica latacungueña, además de contar con ilustraciones llamativas cuenta con una escritura que satisface a las personas, con el objetivo de dar a conocer a las personas del territorio nacional e internación cuales son las emociones que puede provocar dichos platillos típicos al ser degustados.

4.2 Recomendaciones

- Promover la gastronomía típica latacungueña en ferias de gastronomía a nivel nacional e internacional.
- Socializar con las personas la bebida chaguarmishqui porque además de su buen sabor y aroma aporta con propiedades curativas.

- Crear un sitio web en varios idiomas que contenga información sobre la ciudad de Latacunga y su gastronomía típica.
- Incentivar a los niños y jóvenes a mantener viva las recetas tradicionales de la ciudad de Latacunga mediante talleres gastronómicos en las escuelas.
- Incentivar la producción y comercialización de la bebida champus todos los meses del año.
- Permitir que las personas extranjeras participen en la elaboración de los platillos típicos del cantón Latacunga.
- Crear un restaurante en el centro de la ciudad de Latacunga donde se hablen 5 idiomas y sea interactivo con los comensales.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Alonso, D. (2018). Identidad cultural y turismo gastronómico: la mercantilización del patrimonio. *International Journal of scientific management and tourism*, 67.
- Aquino, Z. (2018). *Investigación del percebes en el ecuador. propuesta de un recetario de este crustaceo en la gastronomía ecuatoriana*. Guayaquil: Instituto superior tecnológico sudamericano de guayaquil.
- Bedón, M. (2019). *Aplicación de técnicas de cocina de vanguardia a los platos tradicionales de la gastronomía de la ciudad de Latacunga*. Cuenca: Universidad de Cuenca.
- Bortnowska, K. &. (2015). Comida local y memoria gustativa. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 749-750.
- Bortnowska, K. (2015). Comida local y memoria Gustativa . *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 747-748.
- Cevallos, N. &. (2019). *Marca ciudad Latacunga "Para Ser Mashca" Campaña social de empoderamiento ciudadano*. Quito: Universidad san francisco de quito usfq.
- Dunia, A. (2018). Identidad cultural y turismo gastronómico: la mercantilización del patrimonio. *Dialnet*, 66-67.
- Hernández, R. &. (2017). *Turismo gastronómico y vino: análisis de la oferta gastronómica y hospedaje en montilla y moriles*. Córdoba: Universidad de Córdoba.
- Jaramillo, G. (2015). *Mapa gastronomico del canton latacunga de la provincia de cotopaxi*. Quito: Universidad tecnológica equinoccial.
- Ledhesma, M. (2018). *Tipos de turismo*. Buenos Aires: OMPT.
- Lloret, C. (2019). *Una alimentación diferente recetario ilustrado*. Valencia: Universitat politécnica de valència.
- Mejia, F. G. (2016). *Análisis de las estrategias para posicionar una marca gastronómica: restaurantes del Barrio Provenza de Medellín*. Medellín: Institución Universitaria Esumer.
- Méndez, J. (2017). *Factores de elección de la Av. trapiche en comas para un consumo gastronómico*. Lima: Universidad César Vallejo.
- Obando, D. (2016). *Latacungueño con la fuerza del volcán: campaña de comunicación para revalorizar la cultura e identidad en los jóvenes de Latacunga*. Quito: Universidad central del ecuador.
- Páez, C. T. (2020). M-learning as support tool in the diffusion of the traditional food: case study ambato. *Mendeley* , 12-13.
- Paz, M. (2016). *La cocina española antigua de Emilia Pardo Bazán: Dulce venganza e intencionalidad múltiple en un recetario ilustrado*. Cincinnati: La tribuna.

- Pellegrini, M. (2017). Caldo, Paula. Un cachito de cocinera. mujeres libros y recetas de cocina en la Argentina de finales del siglo XIX y principios del XX. *Anuario de historia regional y de las fronteras*, 325-326.
- Pérez, G. (2015). *Estudio gastronómico de la provincia de cotopaxi y recopilacion de recetas tradicionales*. Quito: Universidad internacional del ecuador.
- Quijano, R. (2015). *Recetas tradicionales y turismo gastronómico en la ciudad de latacunga, provincia de cotopaxi*. Latacunga: Espe Univerdidad de las fuerza armadas.
- Ramírez, E. V. (2019). Competencias socioemocionales en dependiente gastronómico del turismo. Su diferenciación en mujeres y hombres. *Katharsis*, 86-88.
- Salvador, A. (2018). Algunas cuestiones gramaticales en los recetarios de cocina de algunas cuestiones gramaticales en los recetarios de cocina de aki yerushalayim. *Philologia Hispalensis*, 167.
- Troncoso, C. (2018). Patrimonio gastronómico en personas mayores. *Humanidades Médicas*, 171-172.
- Troncoso, C. E. (2017). Percepción de influencias en la alimentación de personas mayores del sector. *Scielo*, 45-48.

ANEXOS

Anexo 1. Ficha de evaluación sensorial y emocional



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN
CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA
FICHA DE EVALUACIÓN EMOCIONAL

Apellido y nombre: _____







Fecha: ___/___/___ Edad: _____ Sexo: M___ F___

La siguiente evaluación emocional está basada en instrumento de evaluación the geneeva emotion Wheel (GEW), tiene como objetivo reconocer emociones producidas por la gastronomía típica latacungueña. Las emociones producidas pueden ser positivas o negativas en repuesta a las personas evaluadas.

RECOMENDACIONES:

- Marque con una x donde crea correspondiente

En la siguiente encuesta seleccione una respuesta dependiendo las emociones que le genere el degustar un platillo típico del cantón Latacunga, además, la encuesta con 6 tipos de variables

Colores semáforo	
 (A) Rojo= tristeza	 (B) Rojo = enojo
 (C) Amarillo= disgusto	 (D) Amarillo= apenado
 (C) Verde = felicidad	 (D) verde = alivio

1. En el momento en que usted tiene la oportunidad de servirse las allullas, ¿Qué emociones puede identificar?

- A. () Tristeza
- B. () Enojo
- C. () Disgusto
- D. () Apenado
- E. () Felicidad
- F. () Alivio

2. Las chugchucaras al tener varios sabores pueden tener diferentes reacciones, ¿Qué emociones le genera servirse este platillo?

- A. () Tristeza**
- B. () Enojo**
- C. () Disgusto**
- D. () Apenado**
- E. () Felicidad**
- F. () Alivio**

3. Al servirse el queso de hoja marque, ¿Qué emociones puede sentir usted?

- A. () Tristeza**
- B. () Enojo**
- C. () Disgusto**
- D. () Apenado**
- E. () Felicidad**
- F. () Alivio**

4. Al ingerir el chaguarmishque en una cena familiar que emociones le puede provocar

- A. () Tristeza**
- B. () Enojo**
- C. () Disgusto**
- D. () Apenado**
- E. () Felicidad**
- F. () Alivio**

5. Al ingerir la bebida denominada champus en una fiesta popular, ¿Qué emociones puede identificar

A. () Tristeza

B. () Enojo

C. () Disgusto

D. () Apenado

E. () Felicidad

F. () Alivio



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN
CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA
FICHA DE EVALUACIÓN SENSORIAL

PRODUCTO: GASTRONOMÍA TÍPICA LATACUNGUEÑA

FICHA ESTABLECIDA PARA LA EVALUACIÓN SENSORIAL PARA DETERMINAR ATRIBUTOS COMO: COLOR, SABOR, TEXTURA, CUERPO Y AROMA.

APELLIDO Y NOMBRE: _____

FECHA: ___/___/___ **EDAD:** _____ **SEXO:** M__ F__

Recomendaciones:

- Marque con una X en cuadro que crea correspondiente.

La siguiente evaluación sensorial medirá atributos en la gastronomía típica latacungueña como: color, sabor, textura, cuerpo y aroma. Basándose en la escala hedónica de 5 puntos.

Valores de la escala hedónica: me gusta mucho (5); me gusta (4); indiferente (3); me disgusta (2); me disgusta mucho (1).

Comidas típicas latacungueñas:

- Allullas y queso de hoja
- Chugchucaras
- Chaguarmishque
- Champús

1. Evaluación del color:

Pruebas	Allullas	Queso de hoja	Chugchucaras	Chaguarmishque	Champus
Me gusta mucho					
Me gusta					
Indiferente					
Me disgusta					
Me disgusta mucho					

2. Evaluación del sabor

Pruebas	Allulas	Queso de hoja	Chugchucaras	Chaguarmishque	Champus
Me gusta mucho					
Me gusta					
Indiferente					
Me disgusta					
Me disgusta mucho					

3. Evaluación de la textura.

Pruebas	Allulas	Queso de hoja	Chugchucaras	Chaguarmishque	Champus
Me gusta mucho					
Me gusta					
Indiferente					
Me disgusta					
Me disgusta mucho					

4. Evaluación del cuerpo.

Pruebas	Allulas	Queso de hoja	Chugchucaras	Chaguarmishque	Champus
Me gusta mucho					
Me gusta					
Indiferente					
Me disgusta					
Me disgusta mucho					

5. Evaluación del aroma

Pruebas	Allulas	Queso de hoja	Chugchucaras	Chaguarmishque	Champus
Me gusta mucho					
Me gusta					
Indiferente					
Me disgusta					
Me disgusta mucho					

Anexo 2. Fotos de la degustación

Ilustración 1. Degustación queso de hoja y champus



Elaborado por. Laica Fernando. (2020)

Ilustración 2. Degustación de chugchucas



Elaborado por. Laica Fernando. (2020)

Ilustración 3. Degustación allullas, queso de hoja y champus



Elaborado por. Laica Fernando. (2020)

Ilustración 4. Degustación chaguarmishqui, queso de hoja y allullas



Elaborado por. Laica Fernando. (2020)

Ilustración 5. Carta compromiso UTA

CARTA DE COMPROMISO

Ambato, 12 de mayo de 2020

Doctor
Marcelo Núñez Espinoza
Presidente
Unidad de Titulación
Carrera de Turismo y Hotelería
Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación

Ing. Mg. Cristina Páez como coordinadora principal del proyecto de investigación titulado "Laboratorio de cocina tecno emocional y de los sentidos caso de estudio patrimonio alimentario ecuatoriano" me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del Trabajo de Titulación bajo el Tema: "LA GASTRONOMÍA LATACUNGUEÑA Y SUS EMOCIONES" propuesto por el estudiante Stalin Fernando Laica Caillagua, portador de la cédula de ciudadanía 0503564585, estudiante de la Carrera de Turismo y Hotelería de la Facultad de Ciencias Humanas y Educación de la Universidad Técnica de Ambato.

A nombre de la Institución a la cual represento, me comprometo a apoyar en el desarrollo del proyecto.

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.

Atentamente.



Ing. María Cristina Páez
Cc:1803091428
032414621
0995301659
mc.paez@uta.edu.ec