



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

Perfil de Investigación previo a la obtención de título de Licenciado en Turismo y
Hotelería

TEMA:

“EL CHOCOLATE Y LAS EMOCIONES”

AUTOR: Víctor David Martínez Masaquiza

TUTOR: Lcdo. Mg. Camilo Francisco Torres Oñate

Ambato-Ecuador

2020

**APROBACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUACIÓN O
TITULACIÓN**

CERTIFICA:

Yo, Camilo Francisco Torres Oñate con C.c. 1803318169 en mi calidad de Tutor del Trabajo de Graduación o Titulación, sobre el tema “**EL CHOCOLATE Y LAS EMOCIONES**”, desarrollado por el egresado, Víctor David Martínez Masaquiza considero que dicho informe investigativo, reúne los requisitos técnicos, 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 designada por el H. Consejo Directivo.

**CAMILO
FRANCISCO**

Firmado digitalmente
por CAMILO
FRANCISCO TORRES
ONATE

TORRES ONATE Fecha: 2020.08.28
21:57:18 -05'00'

Lcdo. Mg. Camilo Francisco Torres Oñate

C.c.1803318169

AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Deja constancia 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 especificados en este informe son de exclusiva responsabilidad del autor.

A handwritten signature in blue ink, reading "Víctor D. Martínez M.", with a horizontal line extending to the right.

Víctor David Martínez Masaquiza

CC. 1804598520

AUTOR

CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR

Cedo los derechos en línea patrimoniales del presente Trabajo de Grado o Titulación sobre el tema “**EL USO DEL CHOCOLATE Y LAS EMOCIONES**”. Autorizo su reproducción total o parcial siempre y cuando este dentro de las regulaciones de la Universidad Técnica de Ambato, respetando mis derechos de autor y no sea utilizado con fines de lucro.

A handwritten signature in blue ink, reading "Víctor D. Martínez M.", with a horizontal line extending to the right.

Víctor David Martínez Masaquiza

CC. 1804598520

AUTOR

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

A la Unidad Académica de Titulación de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación

El Tribunal de receptor del Trabajo de Investigación presidido por el Doctor Segundo Víctor Hernández del Salto, Magister e integrado por los señores Licenciado y Magister Héctor Raúl Tamayo Soria , Magister y la Ingeniera María Fernanda Viteri Toro, 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: “EL CHOCOLATE Y LAS EMOCIONES”, elaborado y presentado por el Sr Víctor David Martínez Masaquiza, para optar por el Grado Académico de Licenciado en Turismo y Hotelería; el tema propuesto como trabajo de titulación se sustenta debido que forma 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 Educación, 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.

HECTOR RAUL TAMAYO SORIA
Firmado digitalmente por
HECTOR RAUL TAMAYO SORIA
Fecha: 2020.09.18 12:52:38
-0500'

Lic. Mg. Raúl Tamayo

Miembro del Tribunal

 Firmado electrónicamente por:
**MARIA
FERNANDA
VITERI TORO**

Ing. Mg. Fernanda Viteri

Miembro del Tribunal

DEDICATORIA

La presente investigación lo dedico a Dios por ser mi roca y mi refugio en momentos de adversidad quien me dio las fuerzas para continuar cumpliendo los anhelos de mi corazón por ese motivo lo dedico a Dios mi creador.

A mis padres Víctor Martínez y Teresa Masaquiza por demostrarme su infinito amor y sabios consejos que me supieron direccionar para vencer las dificultades.

A mi familia por brindarme sin lugar a duda su apoyo y permitir que cada paso lo podamos realizar juntos para cumplir un reto más.

Una vez más a las personas que renunciaron a sus sueños y dieron toda su confianza por compartir sus sabios conocimientos y dejar un legado de sabiduría y trabajo en mi vida.

Víctor David Martínez Masaquiza

AGRADECIMIENTO

Infinitamente agradezco a Dios por ser mi inefable amigo y refugio, a la prestigiosa Universidad Técnica de Ambato por haberme permitido adquirir nuevos conocimientos para poder cumplir mis sueños y convertirlos en felicidad, permitiendo ser parte de esta noble institución, a las personas de buen corazón por apoyarme en el proyecto de investigación, a mi tutor Lcdo. Mg Francis Torres pues su amabilidad y sabiduría compartida para ultimar mis estudios, de esta manera también a mis profesores: Mg Raúl Tamayo y Ing. María Fernanda Viteri por su dedicación sus sabios conocimientos.

Víctor David Martínez Masaquiza

ÍNDICE GENERAL

PORTADA	i
APROBACIÓN DEL TUTOR	ii
AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN	iii
CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR	iv
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO	v
DEDICATORIA	vi
AGRADECIMIENTO	vii
RESUMEN EJECUTIVO	xiii
ABSTRACT	xiv
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I	2
MARCO TEÓRICO	2
Antecedentes Investigativos	2
1.2. Descripción de Objetivo	4
Objetivo específico 1.....	4
Objetivo específico 2.....	8
Objetivo específico 3.....	10
CAPÍTULO II	13
METODOLOGÍA	13
2.1 Materiales	13
2.2 Método.....	14
CAPÍTULO III	16
RESULTADOS Y DISCUSIÓN	16
3.1. Análisis y discusión de los resultados	16
3.1.1. Parámetro Color	16
3.1.2. Parámetro Sabor	18
3.1.3. Parámetro Olor	19
3.1.4. Parámetro Textura	20
3.1.5 Emociones Crepes de Chocolate	21
3.1.6 Emociones Galleta de Chocolate.....	22
3.1.7 Emociones Mousse Chocolate	23
3.1.9 Emociones Slice de Papa con Cobertura de Chocolate.....	25
3.2 Verificación de hipótesis	26
3.2.2 Decisión.....	29

CAPITULO IV	30
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	30
4.1 Conclusiones	30
4.2 Recomendaciones.....	31
Bibliografía	32
ANEXOS	35

INDICE DE GRAFICOS

Gráfico 1 Categoría color	16
Gráfico 2 Categoría sabor.....	18
Gráfico 3 Categoría olor.....	19
Gráfico 4 Categoría textura	20
Gráfico 5 Categoría emociones crepes	21
Gráfico 6 Categoría emociones galletas de chocolate	22
Gráfico 7 Categoría emociones mousse	23
Gráfico 8 Categoría emociones chocolate tradicional	24
Gráfico 9 Categoría emociones slice de papas con cobertura de chocolate	25

INDICE DE TABLAS

Tabla 1 Prueba de Chi Cuadrado de una muestra Emociones Crepes.....	26
Tabla 2 Prueba de Chi Cuadrado de una muestra Emociones Galletas.....	27
Tabla 3 Prueba de Chi Cuadrado de una muestra Emociones Mousse.....	27
Tabla 4 Prueba de Chi Cuadrado de una muestra Emociones Chocolate Tradicional....	28
Tabla 5 Prueba de Chi Cuadrado de una muestra Emociones Slice de Papa.....	28

INDICE DE ANEXOS

Anexo 1 Ficha de evaluación Sensorial y Emociones	35
Anexo 2 Instrumento de Medición Emocional	36
Anexo 3 Fotos de las degustaciones	38
Anexo 4 Chocolate y las Emociones	38
Anexo 5 Degustaciones de la preparación	39
Anexo 6 Crepes de chocolate con salsa picante	39
Anexo 7 Galletas de chocolate	40
Anexo 8 Mousse de chocolate con menta	40
Anexo 9 Chocolate tradicional	41
Anexo 10 Slice de papas	41

INDICE DE CUADROS

Cuadro 1 Divisiones de equipo y utensilios en la preparación de platos	14
--	----

RESUMEN EJECUTIVO

La presente investigación con la temática “El Chocolate y las Emociones” por consiguiente hoy en día es de interés tanto en el ámbito gastronómico, con respecto a los consumidores en efecto, este producto estrella es conocido a nivel mundial como la pepa de oro por su árbol híbrido milenario con su denominado nombre Theobroma de cacao termino theos “dios” y broma “alimento” por ende alimento de dioses, de este modo siendo reconocido por los amantes del cacao como un producto de excelencia al momento de consumirlo, despertando el interés de adquirir dicho producto novedoso por su sabor, olor e ingrediente primordial para experimentar en preparaciones gastronómicas pues su alto contenido de serotonina que fortalece el organismo a modo de ser un gran energizante y reduce la presión arterial brindando bienestar al cuerpo humano.

En lo esencial, las emociones son estímulos biológicos causados por los recuerdos pasados, por esta razón nuestro cerebro recopila información a las situaciones basadas en experiencias por este motivo la investigación fue experimental, descriptiva con la finalidad de recopilar información verídica y detallada precisando datos muy confidenciales al momento de experimentar las preparaciones a base de chocolate priorizando las respuestas recopiladas las emociones suscitadas en las vivencias y degustaciones producidas por cuya emoción más destacada es la felicidad por su componente de serotonina, hormona de la felicidad que activa los neurotransmisores al momento de consumir dicho ingrediente.

A su vez teniendo como resultados favorables del programa de Chi-cuadrado evidenciando que la hipótesis nula de acuerdo al chocolate y las emociones si se relaciona con las emociones, con referencia a los amantes del chocolate buscan adquirir los productos en sus lugares favoritos de venta con la idea de preparar recetas innovadoras manteniendo su legado y tradiciones del uso del chocolate.

Palabra clave: Chocolate, Cacao, consumo, sabor, emociones, estímulos, vivencias

ABSTRACT

The present research with the theme "Chocolate and Emotions" is therefore of interest in the gastronomic field, with concern to real consumers , this star product is known worldwide as the gold seed for its millennial hybrid tree with its name Theobroma of cocoa terminology Theos "god" and brome "food" for therefore food of gods, thus being recognized by cocoa lovers as a product of excellence at the very moment of testing it, awakening the interest of acquiring such product for his innovational test, fragrance and main ingredient ready to experiment in gastronomical cooking knowing that his high content of serotonin strengthening the body turning it into a great energy source reducing blood pressure giving a sense of well to the human body.

In essence, emotions are biological stimuli caused by past memories, for this reason our brain collects information according to situations based on experiences, for this reason the research was experimental, descriptive in order to collect truthful and detailed information by specifying very confidential data at the time of experiencing chocolate-based preparations prioritizing the responses collected as they are in arouse emotions experienced and the created taste produced by the star ingredient that explodes excitement and happiness activated by neurotransmitters at the very moment of eating this ingredient.

In turn, taking as favorable results of the Chi-cuadrado program, showing that the null hypothesis according to chocolate and emotions it's related to emotions, with reference that chocolate lovers seek to purchase the products in their favorite places for sale with the idea of preparing innovative recipes maintaining their legacy and traditions of the use of chocolate.

Keyword: Chocolate, Cocoa, consumption, taste, emotions, stimuli, experiences

INTRODUCCIÓN

El trabajo investigativo está enfocado en la investigación de El chocolate y las emociones con la finalidad de motivar el uso en las preparaciones gastronómicas y poder identificar que sentimientos se genera en las personas al momento de su degustación sabiendo que es un alimento sumamente beneficioso para la salud, mediante se menciona en los próximos capítulos.

CAPÍTULO I

El marco teórico se investiga con mayor brevedad las variables de la temática, por medio del apoyo bibliográfico que se va obteniendo durante el estudio, se elabora los objetivos y se explica la investigación.

CAPÍTULO II

En la metodología se observa con mayor amplitud la herramienta más adecuada para el estudio de la investigación, describiendo los métodos adecuados para identificar datos factibles como resultados logrados en el área direccionada con la utilización del método, tipo, modalidad, población.

CAPÍTULO III

Se enfatiza en los resultados alcanzados de acuerdo a los análisis de gráficos y tablas estadísticas empleadas para tener datos reales y enfocarnos en la posibilidad de interpretar los resultados para la verificación de la hipótesis basado en las fichas establecidas.

CAPÍTULO IV

En este capítulo se manifiesta las conclusiones y recomendaciones conseguidas mediante el análisis estadístico de estudio investigativo efectuado.

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

Antecedentes Investigativos

El Chocolate es de relevancia, de acuerdo con datos del Ministerios de Turismo del Ecuador, nuestro país es conocido como el mayor productor de Cacao Fino y Aroma, reconocido a nivel internacional por proveer de la materia prima a la industria europea y norteamericana para la fabricación de chocolates finos. Por este motivo Marcial (2015) realizó la investigación titulada “Análisis de competencia actual y estudio de factibilidad de éxito de un nuevo chocolate orgánico para el mercado ecuatoriano y el mercado internacional”, con la finalidad de atender a las necesidades del consumidor que no han sido satisfechas por el mercado de la industria del chocolate ecuatoriano.

Para el siglo XVIII, Carl von Linné, botánico, zoólogo y médico sueco, menciona al árbol de Cacao su nombre *Theobroma cacao*, coincidiendo de esta manera con el significado griego, *theos* (“dios”) y *broma* (“alimento”) cuyo significado es alimento de los dioses. El chocolate se origina de la palabra *Xocoatl*, bebida tradicional realizada a base del grano de cacao, la cual se fue incorporando para ritos trascendentales, religiosos, sociales Maya (Bernat, 2019). De esta forma esta bebida fue incorporada a la nobleza europea, así ingleses, holandeses y franceses insertaron plantas de cacao en la zona tropical brevemente importando el cacao para Europa.

Por consiguiente, se conoce que el chocolate es un alimento magnifico milenario de interés a nivel mundial, en pleno siglo XXI el cacao o árbol híbrido cacaotero está localizado en bellas zonas tropicales del Ecuador cumpliendo con ciertos parámetros por su compuesto de teobromina ayudando a la activación de su circulación sanguínea Tigselema (2018).

El cacao es uno de los productos de interés en el mercado debido a su amplia gama, es considerado como un anfitrión en las familias ecuatorianas, su adaptabilidad en la

preparación de alimentos y versatilidad en el desarrollo diversas recetas lo convierten en un ingrediente noble. Es importante recordar que el Ecuador es pioneros en producir entre un 70% y 80% cacao de alta gama y de fino aroma, para exportarlo a diversas partes del mundo ubicándose en el cuarto puesto como producto estrella internacionalmente como es la pepa de cacao Ruvalcaba (2019).

Estudios han demostrado que el chocolate brinda gran aporte energético al cuerpo humano, manteniendo activado la parte cerebral, alcanzando grandes habilidades mentales, por ello la cascara de cacao es un alimento útil, motivo por el cual emprendedores en nuestra nación han elaborado sobres de infusiones, obteniendo el relajamiento, total en los niveles de estrés regulando las células nerviosas Iturriaga (2016).

Es así que tomando como referencia investigaciones previas, se conoce que el chocolate es irremplazable en las familias. Su consumo en bebidas tradicionales fortalece la creencia y afirma su aporte en la teoría de la concepción del sueño debido a que es un alimento magnifico gracias a sus compuestos nutricionales que contribuyen a mantener una salud equilibrada de quienes los consumen Maya (2015).

Mediante la aplicación de varios experimentos se ha demostrado que el ser humano posee la habilidad de tener emociones. Las emociones son reacciones biológicas ante vivencias, estímulos y sentimientos en medio del comportamiento en adaptación abrupta a un tiempo limitado, recordando que las emociones básicas se activan con determinados músculos faciales logrando diferentes generalidades como son alegría, tristeza, enojo, asco, miedo, es de interés complementar emociones secundarias como es la valoración social Taberero (2016)

Estudios actuales confirman que el chocolate negro equilibra la versatilidad en las emociones de una manera óptima logrando una resiliencia, en la salud y un impacto en el aprendizaje e intelecto permitiendo solucionar dificultades diarias en el positivismo, auto eficiencia, logrando metas claras Peña (2015).

Ante estímulos de fenómenos neuropsicológicos se obtienen como resultados emociones en una persona y al momento de ingerir alimentos nutritivos de nuestro agrado se activan las emociones de la felicidad, cuyo neurotransmisor reacciona a la serotonina activando la hormona de la felicidad logrando así un equilibrio emocional a largo plazo Ramos (2019).

En el ámbito alimentario actúan por medio de neurotransmisores reaccionando a la serotonina por el consumo de estos alimentos, pues se acciona la hormona de placer para consumir alimentos dulces y altos en calorías generando un cambio positivo el organismo activando la dieta alimentaria Palomina (2020).

Son estímulos responsables de influir en el consumo del chocolate, el alimento nutritivo que se ha convertido en anfitrión, quien ha logrado una dependencia para consumir alimentos que contenga la tiramina, un compuesto que impulsa a la adrenalina y la feniletilamina, quienes activan la hormona del amor por su irremplazable sensación Berengüí (2020).

Los investigativos relacionados con la temática de las emociones son vivencias pasadas que a menudo suscitan recuerdos de alegría, tristeza, ira, miedo, activando las percepciones, como son los sentimientos que reaccionan en medio de experiencias, permitiendo tener un bienestar como resultado de la interacción con la sociedad.

1.2. Descripción de Objetivo

Objetivo específico 1. Identificar el uso gastronómico del chocolate.

En sí, el uso del cacao es indispensable para las actividades gastronómicas. Es muy concurrente e innovadora porque al momento de usarlo en preparaciones de repostería, tanto en salsas como en bebidas, e inclusive nuevas técnicas, permite agilizar los procesos de preparación al momento de la elaboración de recetas con chocolate,

logrando momentos de convivencia amena al momento del consumo y degustación Mena (2016).

En el desarrollo de la investigación la repostería juega un papel interesante en las preparaciones a base de dulces y masas, convirtiéndose en el área para ser consumido debido al momento de combinar productos el chocolate frutas e ingredientes beneficiosos para la salud y su degustación diaria utilizando medidas exactas en las preparaciones como pasteles, crepes, mousse, helados, trufas, esculturas, bebidas, cocktail, fondue, pues dichas preparaciones a base de chocolate, por lo tanto de esta manera se ha transformado en un producto increíble en el ámbito gastronómico Pico (2017).

Por otra parte, en cuanto a la cocina molecular, es una nueva oportunidad para los amantes de la cocina, donde se necesita de la disponibilidad con nuevos parámetros de emociones con la expectativa de investigar en laboratorios gastronómicos. Convirtiéndolos en alimentos nutritivos donde es preciso zambullirse en procesos de elaboración como espumas, masas, aires, relacionadas con la chocolatería transformándolos en alimentos nutritivos para la salud, despertando de esta manera sensaciones inolvidables, siendo posible mostrar una preparación perfecta Ortiz (2018).

Es espléndido degustar de una bebida tradicional en los hogares con el chocolate en tableta siendo acompañado por bocadillos de cacao de excelstitud en cuanto para recordar preparaciones realizadas a base de chocolate, leche y azúcar y especies aromáticas pasando momentos únicos de convivencia con familiares o amigos Pico (2015).

Ecuador es el país alto en biodiversidad donde alberga una infinidad de especies de plantas el árbol híbrido de cacao, en la zona tropical es reconocida como símbolo emblemático de aroma y olor convirtiéndose en producto espectacular en el mundo de repostería gourmet como son las trufas las esculturas de chocolate y salsas ofertándose

para exportación por ser producto de alta calidad manteniendo una amplia demanda de una manera internacional Espinoza (2015).

El gran cru del cacao es el chocolate preferido por los amantes del chocolate por su pureza y su preparación artesanal, también se utiliza en degustaciones gastronómicas como acompañante de salsas, obtenido de las mejores plantaciones el árbol híbrido de cacao cumpliendo altos estándares de calidad, logrando liberar nuevas neuronas en el cerebro y beneficiando a sus consumidores Amaya (2017).

Es indispensable el chocolate amargo, para los amantes del arte culinaria en general, por su sabor ideal y menor porcentaje de cacao, convirtiéndole en alimento de uso diario tanto para repostería el chocolate blanco, de esta manera el producto es apetecido por su menor porcentaje de grasa por tanto mientras mayor es el porcentaje de cacao, sus beneficios son altos como su calidad y precio Palomo (2016).

Así mismo el chocolate oscuro, es de alta calidad para los usos gastronómicos en preparaciones como trufas, bombones, considerando dicho producto como estrella al momento en que las personas que lo consumen le dan preferencia por su calidad, sabor, convirtiéndole en un producto muy deseado, por consiguiente, brindan grandes beneficios en la salud mejorando la circulación sanguínea y como un excelente antioxidante Yi Chang (2017).

Sin duda, el chocolate blanco es solicitado en el mundo de la cocina al igual que por personas aficionadas, la manteca de cacao se ha convertido en un producto de interés para la elaboración del chocolate blanco por sus compuestos el edulcorante, leche, lecitina, logrando su emulsión, por consiguiente es la dispersión de un líquido en otro convirtiendo dicha preparación en una porción alimenticia lista para ser consumido Yi Chang (2017).

El chocolate rubí es sumamente peculiar por su gama de color y novedoso en el área de la gastronomía por su preparación misteriosa por los expertos chocolateros de Louviers en Francia, de esta manera se podría mencionar que el cacao rojo criollo se puede cultivar en los alrededores de las zonas de los Ríos Guayas y de preferencia en la Amazonía, no obstante, en el Ecuador ha sido reconocido por el cacao fino y de aroma cumpliendo paladares exigentes a nivel mundial Luguaña (2018).

Como propiedad medicinal tiene un equilibrio preciso en grasa y es un edulcorante que disminuye los índices de colesterol de acuerdo con un consumo moderado, controla la presión arterial al momento que se produce su digestión voluntaria, beneficiando con nutrientes necesarios al momento de consumir cacao, generando la hormona de la felicidad. De esta manera ayuda al estado de ánimo, por consiguiente, el contenido de magnesio calcio ayuda a los huesos a su recuperación muscular Castro (2019).

Las bondades medicinales son indispensables, conforme es la vida diaria, recordando que la combinación de la manteca de cacao son alimentos beneficiosos como antioxidantes al organismo. En efecto el uso de chocolate es sumamente beneficioso al momento de consumirlo debido a que genera energía para nuestro cuerpo Castro (2019).

La cocina molecular es una nueva oportunidad para los amantes de la cocina donde se necesita la disponibilidad para experimentar nuevos parámetros de emociones con la expectativa de investigar en laboratorios gastronómicos y zambullirse en procesos de la elaboración como espumas, masas aires, la chocolatería convirtiendo alimentos nutritivos para la salud despertando sensaciones como sabor, color, textura y aroma alcanzando una preparación perfecta Ortiz (2018).

En efecto, el uso del chocolate o pepa de oro contiene un mayor porcentaje de grasa y azúcar convirtiéndole en ingrediente en el arte culinario, para preparaciones de

repostería panadería y la cocina en general satisfaciendo a paladares sumamente exigentes ocasionando interés e indispensable en la vida diaria del consumidor.

Objetivo específico 2. Describir las emociones producidas por el consumo de chocolate.

La conducta alimentaria interactúa con aspectos sociales económicos logrando grandes asociaciones y situaciones, forjando condiciones y momentos experimentales que resaltan ciertos vínculos referentes con las emociones cómo es la felicidad y la tristeza en el ámbito mental y físico generando una situación de bienestar al momento de consumir debido a la interpretación del cerebro y la sensación emocional Rodríguez (2017).

Las emociones son recuerdos de vivencias pasadas a través de los órganos referentes a la vista, el olfato, el oído, el gusto para diseñar nuevos desafíos y descubrimientos nuevos de epicureísmo siendo la felicidad y el placer, fortaleciendo el legado entre las emociones básicas, tenemos alegría o felicidad, sorpresa, miedo, tristeza, asco, ira o enojo, orientados en sentimientos y experiencias con la finalidad de establecer parámetros de conducta Taberneo (2016).

La felicidad es una emoción básica demostrando positivismo en las personas logrando soluciones rápidas, demostrando la estabilidad y beneficios al tener problemas frente con acciones de estímulo cómo es la endorfina, principal hormona de producir la felicidad, la dopamina produce placer, al momento de consumir chocolate, en el ámbito de la gastronomía la felicidad es el resultado positivo de alimentarse sano con nuevos ingredientes permitiendo combinar nuevos sabores logrando experiencias favorables para degustar alimentos de agrado Vigo (2015).

La sorpresa al ser considerada como una emoción básica, se podría mencionar que es causada por reacciones novedosas, pues reacciona a los estímulos ocasionados al momento de ingerir ingredientes que contengan cacao pues activan a los neurotransmisores recordando vivencias agradables generados por diferentes

actividades y sorpresas, de esta manera la memoria activa por la exploración y curiosidad de sabores Vigo (2015).

El miedo es una emoción sumamente dificultosa al momento de tomar una decisión de riesgo, logrando que el cuerpo reaccione por medio de los neurotransmisores para resolver los inconvenientes, en cambio para la parte gastronómica se activa la dopamina en las personas enfrentando posible reto Vigo (2015).

En su lugar la tristeza es parte de las emociones básicas demostrando mucha negatividad y desinterés en actividades diarias pues la tristeza reduce la posibilidad de cumplir la meta de la mejor manera en cambio para las degustaciones gastronómicas la tristeza es un papel de inconformidad al momento de consumir un alimento no posibles para el paladar ocasionando desinterés Vigo (2015).

El Asco, al igual que las emociones mencionadas anteriormente, forma parte de las emociones básicas producida por acciones de desagrado frente a la realidad y fantasías, ocasionando un gran desinterés, causando malestar estomacal. Al momento que nuestro cerebro reconozca el ingrediente frente a estímulos, su reacción es la producción de alteraciones cardíacas y malestar muscular por medio de desacuerdos al momento de consumir alimentos no muy novedosos Vigo (2015).

El Enojo por su parte, al ser considerada como una de las emociones básicas produciendo reacciones de frustración en momentos muy difíciles de solucionar los diferentes tipos de situaciones que puedan presentarse, causando alteraciones cardíacas por medio de un desequilibrio, de sabores ocasionando al momento de la degustación, no ser el alimento de nuestro agrado, provocando un enojo a corto plazo Vigo (2015).

El neuromarketing es una pieza indispensable en el ámbito de las emociones, en efecto, producen felicidad, ira, miedo, tristeza para impulsar de una manera sentimental en

cuanto para aspecto biológico externo se refiere, debido a los neurotransmisores aproximándose en el mundo de aceptabilidad del producto por originalidad en medio de decisiones y conductas Castro (2015).

En un principio las emociones positivas y negativas tienen bastante similitud con las emociones y los sentimientos entre situaciones en un tiempo determinado, de la misma manera, se suscitan emociones positivas tal como felicidad o alegría, por otra parte las emociones positivas incrementan la habilidad de recordar y priorizar situaciones agradables sin embargo, las emociones positivas nos direccionan para actividades de nuestro agrado, al mismo tiempo, las emociones negativas son situaciones de dificultad y desafío, como muestra, la ira permitiendo enfocarnos con mayor prioridad en los problemas Richaud (2016).

El chocolate hoy en día es un alimento estrella en las mesas, en tableta o en polvo, enfatizando su exquisitez y despertando nuevas tendencias de emociones en los consumidores, por tal motivo es un producto altamente indispensable estimulando los neurotransmisores como lo son las percepciones sensoriales como dopamina que es la encargada de producir placer, serotonina la cual es la hormona de la felicidad, opioides quien activa las neuronas cerebrales, fentolamina estimula el sistema nervioso, tiramina regula la presión arterial y estimula la adrenalina Silenzi (2019).

En efecto, las emociones son situaciones del pasado, en otras palabras son las vivencias producidas por la ingesta de alimentos brevemente que reaccionan activando las percepciones de sabor, olor, textura, y la parte visual en igual forma genera emociones como felicidad, miedo, enojo, tristeza que en efecto al tener una conducta alimentaria ayuda a equilibrar una alimentación saludable, reduce el estrés, el colesterol, es un poderoso antioxidante, disminuye la presión arterial, mejora la memoria, eleva los niveles de hierro y mejora el estado de ánimo.

Objetivo específico 3. Elaborar un documento del Chocolate y las emociones.

De un buen recetario cuenta con información veraz, por esa razón es de utilidad recopilar recetas sumamente dinámicas que contengan detalles y especificaciones para

su interpretación, donde la persona demuestre la pasión por la gastronomía teniendo emociones positivas como felicidad al momento de sus preparaciones las cuales sean saludables, fáciles de preparar, sencillas, sin la necesidad de emplear varios ingredientes y costo bajo.

Una de las decisiones en los recetarios son sus diseños por tal motivo el creador del recetario, tiene que ser muy minucioso al momento de incorporar su contenido logrando que el libro sea llamativo, para que cada lector no solamente se interese para adquirirlo y tratar de ejecutar dichas recetas prácticas para tener momentos de unión familiar Buchi (2019).

De este modo las recetas tecnológicas son las que han transformado el mundo gastronómico convirtiéndolo en tendencias al momento de elaborar alimentos por medio de porciones estandarizadas llamando la atención de los usuarios por lo cual se puede lograr una interpretación de la investigación agregando una imagen de la preparación, así se cree que es evidente esta actividad sin ninguna duda generando una experiencia única en cada lector Camacho (2018).

En este sentido se comprende que un recetario es una herramienta útil cuando su contenido es asertivo en la parte de léxico para los lectores y amantes de la gastronomía facilitando las técnicas y procesos para desarrollar exquisitos platos, de este modo es importante su difusión con la información original logrando un recetario sumamente interesante Suremain (2017).

Los recetarios deberían tener un matiz muy llamativo para generar varias sensaciones a los seguidores del arte culinario, activando los neurotransmisores para satisfacer las necesidades al momento del montaje de un plato con el motivo de lograr un punto focal e interacción única y asertiva en el ámbito de la gastronomía generando reacciones y sensaciones en nuestro organismo al momento de alimentarnos Carrillo (2017).

Por consiguiente, para el desarrollo del recetario de gastronomía del chocolate y las emociones, de la misma forma tendría que contar con una introducción del origen del cacao, consecutivo a la historia del chocolate ecuatoriano, enfatizando en la gastronomía de la localidad, despertando emociones y sensaciones, del mismo modo se podría experimentar y resaltar los beneficios del valor nutricional, valor calórico, tiempo estimado de preparación y nivel de dificultad para su desarrollo.

CAPÍTULO II METODOLOGÍA

2.1 Materiales

En este capítulo se incrementan nuevas experiencias en la recopilación de datos logrando la investigación exploratoria promoviendo nuevos métodos alternativos para obtener mayor información verídica y detallada por medio de estrategias innovadoras, de todos modos, se detalla las fichas para la ejecución de la investigación.

Ficha de análisis sensorial.

Sin lugar a duda la ficha de análisis sensorial es útil para generar parámetros en la parte gastronómica es decir se cumple con requisitos como es una escala hedónica de 5 puntos para interpretar determinados parámetros planteados en la temática de estudio, por ende, es oportuno saber la demanda de cierta preparación por medio de una evaluación y decisión de establecer una cierta puntuación en color, sabor, olor, textura, ejecutadas por procesos gastronómicos como degustadores de la preparación.

Ficha de análisis emocional.

Evidentemente la ejecución de una ficha de análisis emocional está fundamentada en estudios ya realizados por investigadores en definitiva es la interpretación de situaciones emocionales como felicidad, sorpresa, miedo, tristeza, asco, enojado, para tener una respuesta a reacciones acordes a la degustación y estableciendo resultados con elaboraciones de alimentos.

Materiales y productos para la elaboración de los platos

Cuadro 1 Divisiones de equipo y utensilios en la preparación de platos

<i>EQUIPOS</i>	<i>UTENSILLOS</i>
<i>Ingredientes</i>	Molde
<i>Termómetro</i>	Sartén
<i>Balanza</i>	Espátula de temperatura
<i>Microondas</i>	Batidor

Fuente: Martínez, V. (2020)

Autor: Martínez, V. (2020)

2.2 Método

Método

La siguiente investigación es de ayuda porque se enfoca en la variable independiente: El chocolate y en la variable dependiente: las emociones, por consiguiente, son investigados en artículos científicos para lograr interpretaciones claras de las mismas, por este motivo la investigación se lleva a efecto de una manera exploratoria por medio de preparaciones a base de chocolate con la finalidad de comprobar que dichas preparaciones, esto establecerá nuevas cifras de resultados de la investigación.

Tipo

La investigación recopila las características primordiales del estudio explicativo exploratoria, precisando porque en cierto producto alimenticio aporta de una manera positiva enfatizando la preparación de un plato en efecto se cumplirá las exigencias de los estudios enfocadas a posibles respuestas, de las degustaciones.

Modalidad

Por consiguiente, se usó la modalidad de campo experimental en elaborar dichas preparaciones de la variable dependiente “el chocolate” se vincula con la variable “emociones” por medio de la evaluación numérica para investigar y la evaluación de emociones, logrando una degustación e interpretación de cada presentación gastronómica.

Población

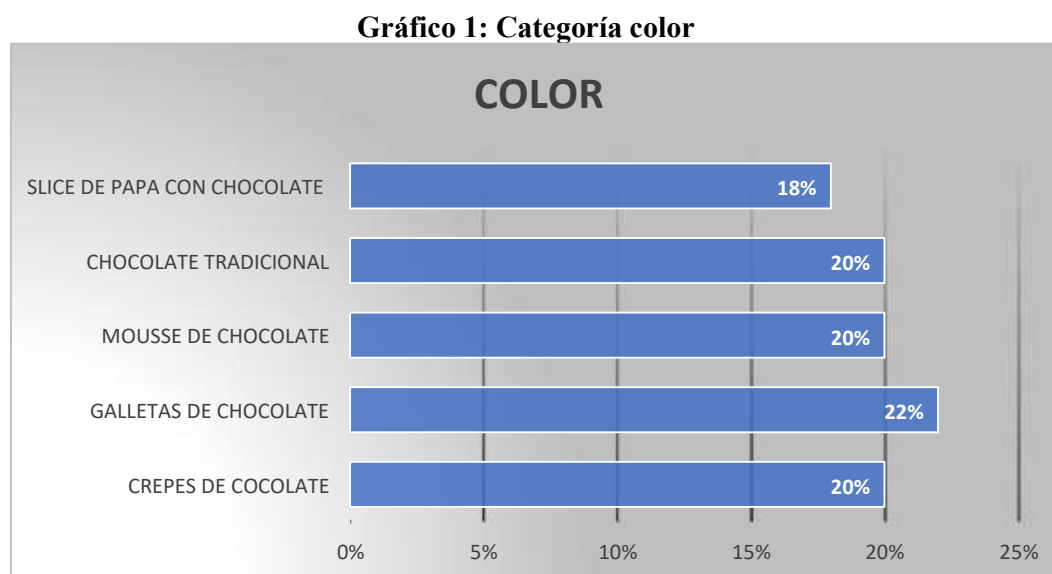
El estudio de la población se relaciona con los evaluadores no entrenados estando al alcance de la localidad en la ciudad de Ambato con edades de 7 a 80 años.

CAPÍTULO III RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1. Análisis y discusión de los resultados

Por consiguiente, se estudia y aclara las referencias con respecto al color, sabor, olor, textura y aprobación a lo largo de las actividades investigativas con las investigaciones experimentales por medio de una ficha de análisis sensorial y emocional como son la felicidad, sorpresa, miedo, tristeza, asco, referente con la población de investigación, por consiguiente, para verificar la hipótesis propuesta.

3.1.1. Parámetro Color



Elaborado por: Martínez, V. (2020)

Análisis

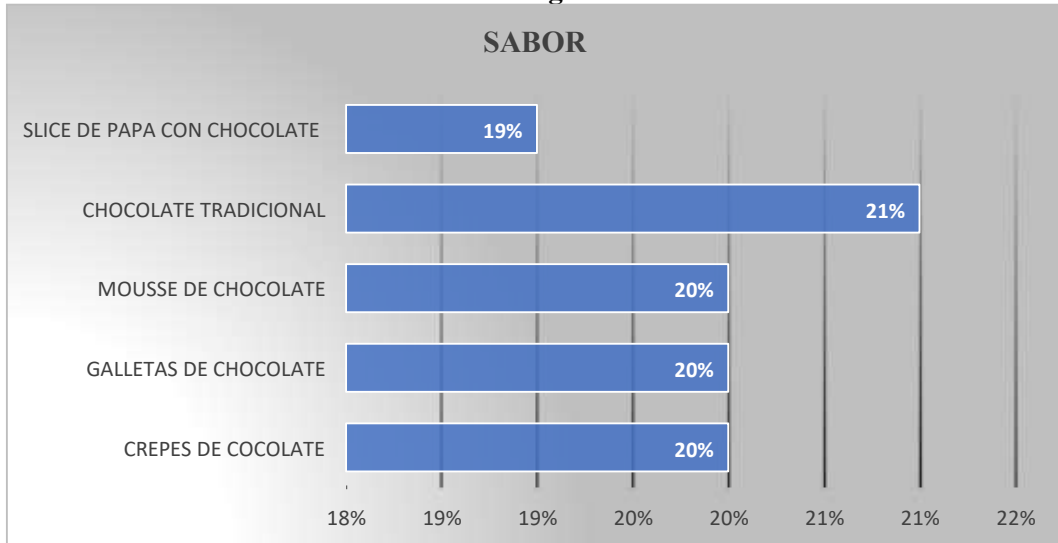
Considerando que 20 personas constituyen el 100% de la muestra en efecto se utilizó la ficha de análisis sensorial, el 22% es referente a las galletas de chocolate. El 20% al mousse de chocolate, crepes de chocolate, y el chocolate tradicional, y el 18% la sílice de papa con chocolate.

Interpretación

Se observa a la categoría referente al color de los evaluadores no entrenados de la investigación experimental se demuestra que mayor aprobación es la galleta de chocolate blanco con pepa de zambo con un 22% pues su preparación es llamativa debido que el color llamativo y de interés, en cambio con menor aceptación es el slice de papas con un 18% cuyo color no es tan llamativo para los aficionados.

3.1.2. Parámetro Sabor

Gráfico 2: Categoría sabor



Elaborado por: Martínez, V. (2020)

Análisis

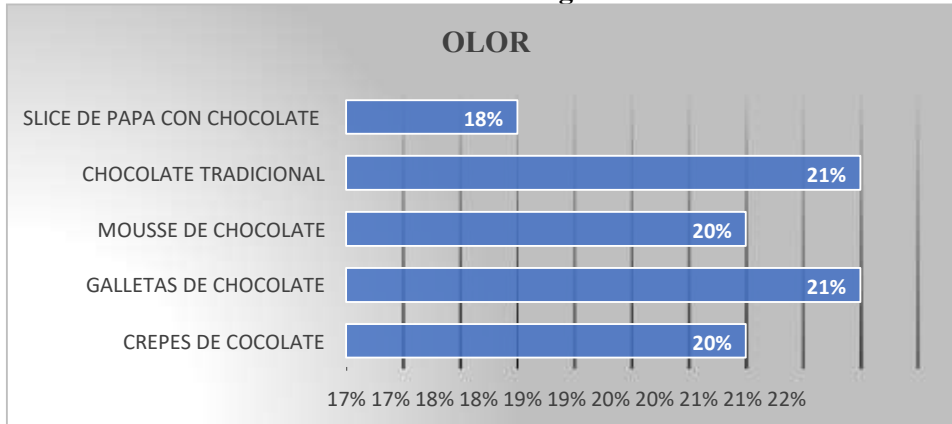
Considerando que 20 personas constituyen al 100% de la muestra en efecto se utilizó la ficha de análisis sensorial el 21% es referente al chocolate tradicional. El 20% crepes de chocolate galletas de chocolate mousse de chocolate. El 19% es referente al slice de papas con chocolate.

Interpretación

Se observa a la categoría referente al sabor de los evaluadores no entrenados de la investigación experimental se demuestra que mayor acogida es el chocolate tradicional con arropé de mora con 21% cuyo sabor es recordado en reuniones familiares, mientras que crepes de chocolate, las galletas de chocolate, el mousse de chocolate, tiene menor aprobación por las mezclas de los ingredientes en la base de chocolate.

3.1.3. Parámetro Olor

Gráfico 3: Categoría olor



Elaborado por: Martínez, V. (2020)

Análisis

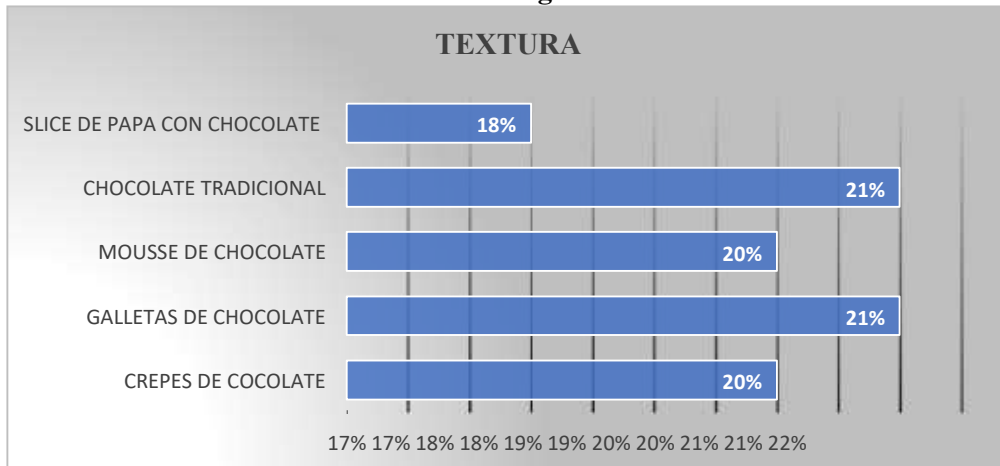
Considerando que 20 personas constituyen al 100% de la muestra en efecto se utilizó la ficha de análisis sensorial el 21% es referente al chocolate tradicional, galletas de chocolate. El 20% es las crepes de chocolate, y el mousse de chocolate, y el 18% la sílice de papa con chocolate.

Interpretación

Se observa a la categoría referente al olor de los evaluadores no entrenados de la investigación experimental se demuestra que mayor aprobación es en el chocolate tradicional y galletas de chocolate con zambo con un 21% de aceptabilidad por su olor muy característico y su frecuente consumo en preparaciones degustadas debido a que las crepes y el mousse de chocolate ocupan con un 18% tiene menor credibilidad en su olor por el uso de ingredientes al mezclarse no son de agrado como es la combinación de la salsa de ají de chocolate hierba luisa y cristales de sal en mousse pues no son muy consumidos por los aficionados .

3.1.4. Parámetro Textura

Gráfico 4: Categoría textura



Elaborado por: Martínez, V. (2020)

Análisis

Considerando que 20 personas constituyen al 100% de la muestra en efecto se utilizó la ficha de análisis sensorial el 21% es referente al chocolate tradicional, y las galletas de chocolate. El 20% son las crepes de chocolate, y el mousse de chocolate, y el 18% la sílice de papa con chocolate.

Interpretación

Se observa a la categoría referente a la textura referente a los evaluadores no entrenados de la investigación experimental se demuestra que mayor aprobación tiene el chocolate tradicional y las galletas de chocolate blanco con pepas de zambo con el 21% pues la dopamina genera estímulos de placer al consumir chocolate, debido que las crepes con salsa picante de chocolate y el mousse de chocolate tienen un declive con un 20% mediante los cambios producidos en las mezclas del arropo con el chocolate y la galleta con zambo cuyas combinaciones no son tan apetecidas por las personas.

3.1.5 Emociones Crepes de Chocolate

Gráfico 5: Categoría emociones crepes



Elaborado por: Martínez, V. (2020)

Análisis

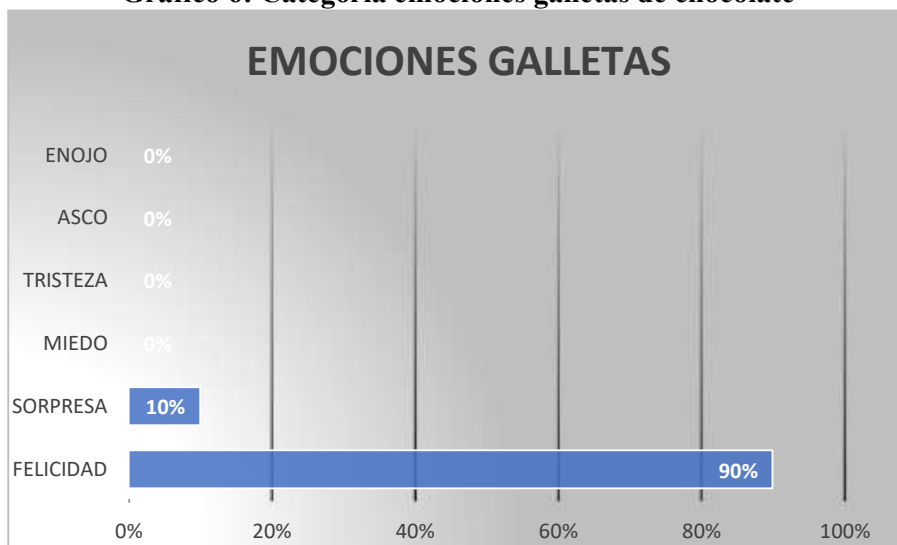
Considerando que 20 personas constituyen al 100% de la muestra en efecto se utilizó la ficha de análisis emocional se determinó que el 75% les provocó felicidad; el 10% miedo; el 10% sorpresa; el 5% enojo; y con un nivel menor de 0% como son las emociones de asco; y 0% tristeza.

Interpretación

Con referencia las emociones provocadas por los evaluadores no entrenados las crepes se determinan que mayor aprobación es la felicidad con un 75% y esto se debe a que el producto provoca la activación de la serotonina hormona de la felicidad debido a que el chocolate es sumamente beneficioso para la salud de esta manera el nivel menor generado de las emociones es el asco y la tristeza con un 0%.

3.1.6 Emociones Galleta de Chocolate

Gráfico 6: Categoría emociones galletas de chocolate



Elaborado por: Martínez, V. (2020)

Análisis

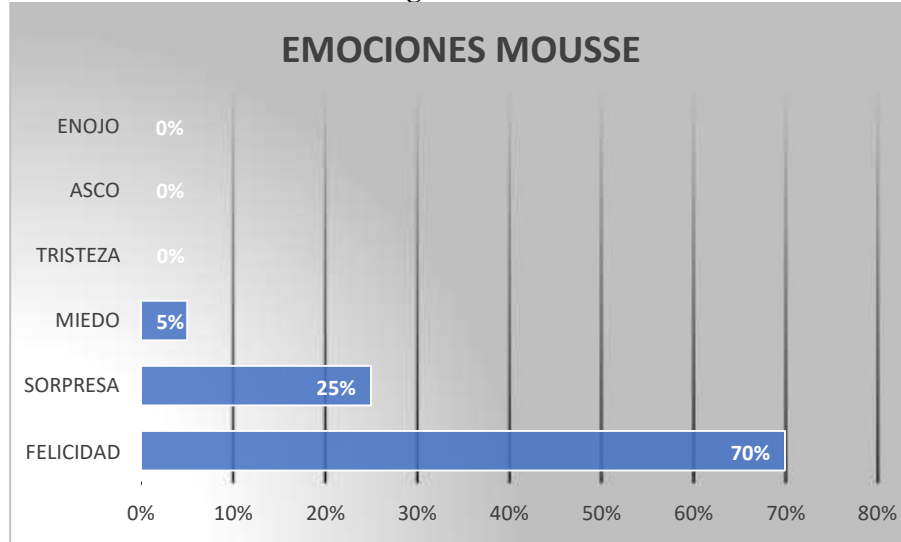
Considerando que 20 personas constituyen al 100% de la muestra en efecto se utilizó la ficha de análisis emocional se determinó en la preparación de las galletas con chocolate blanco y pepa de zambo se determinó que el 90% es la felicidad; el 10% es la sorpresa; y con un 0 % es el miedo, la tristeza, el asco, el enojo.

Interpretación

Con referencia las emociones provocadas por los evaluadores no entrenados las galletas con chocolate blanco y pepas de zambo se determinan que mayor aprobación es la felicidad debido a su sabor y beneficios para la presión arterial y esto se debe a que el producto provoca resiliencia y activa la serotonina de esta manera la emoción de menor aceptación es el miedo, la tristeza, el asco, el enojo.

3.1.7 Emociones Mousse Chocolate

Gráfico 7: Categoría emociones mousse



Elaborado por: Martínez, V. (2020)

Análisis

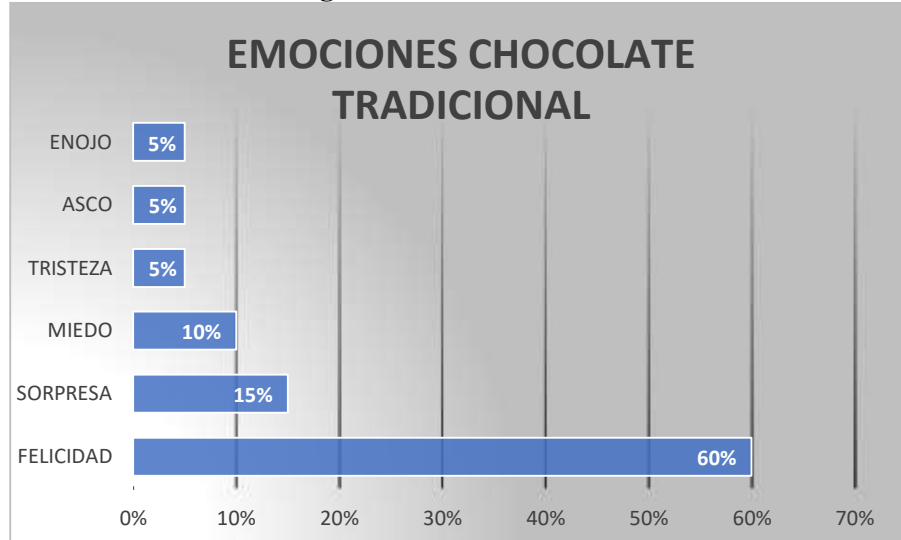
Considerando que 20 personas constituyen al 100% de la muestra en efecto se utilizó la ficha de análisis emocional se determinó que en la preparación de mousse de chocolate con hierba luisa y cristales de sal engrano se determinó que el 70% les provocó felicidad; el 25%; la sorpresa, y el 5% es el miedo y un nivel sumamente menor con 0% es el miedo, el asco, el enojo.

Interpretación

Con referencia las emociones provocadas por los evaluadores no entrenados el mousse de chocolate con hierba luisa y cristales de sal se determinan que la emoción con mayor aprobación es la felicidad con un 70% y esto se debe a que el producto provoca resiliencia y activa la serotonina hormona de la felicidad y la emoción de menor aprobación es la tristeza; el asco; el enojo.

3.1.8. Emociones Chocolate Tradicional

Gráfico 8: Categoría emociones chocolate tradicional



Elaborado por: Martínez, V. (2020)

Análisis

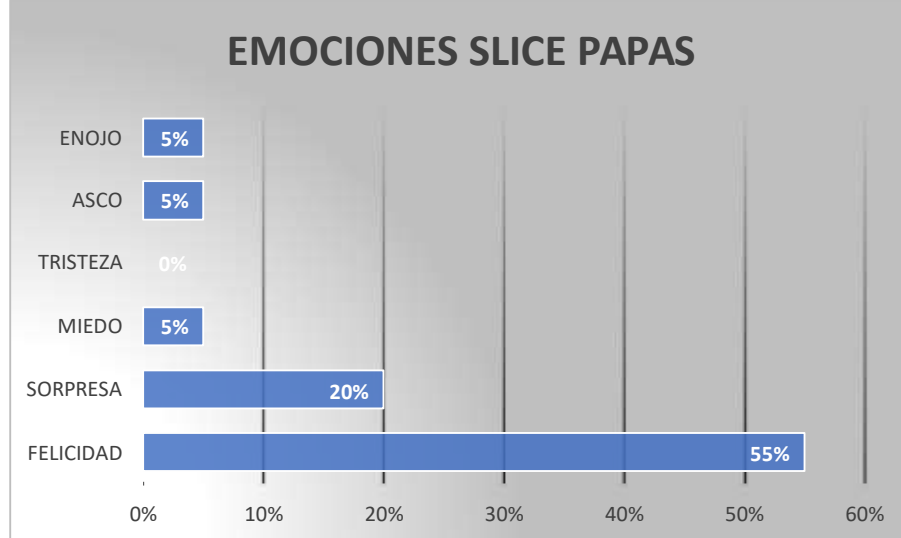
Considerando que 20 personas constituyen al 100% de la muestra en efecto se utilizó la ficha de análisis emocional que la preparación del chocolate tradicional con arropo de mora se determinó el 60% de felicidad; el 15% es la sorpresa; el 10% es el miedo; y la emoción de menor aprobación con un 5% tristeza; el 5% asco; el 5% enojo.

Interpretación

Con referencia las emociones provocadas por los evaluadores no entrenados el chocolate tradicional con arropo de mora se determinan que la emoción con mayor aprobación es la felicidad con un 60% esto se debe a que el chocolate provoca la activación de bienestar en el cuerpo y activación de la serotonina hormona de la felicidad las emociones con menor aceptación con el 5% es la tristeza, el 5%, el asco, el 5% el enojo.

3.1.9 Emociones Slice de Papa con Cobertura de Chocolate

Gráfico 9 Categoría emociones slice de papas con cobertura de chocolate



Elaborado por: Martínez, V. (2020)

Análisis

Considerando que 20 personas constituyen al 100% de la muestra en efecto se utilizó la ficha de análisis emocional se determinó que el slice de papa con cobertura de chocolate se determinó que el 55% es la felicidad; el 20% es la sorpresa; el 5% es el miedo; el 5% es el asco; el 5% es el enojo; el 0% es la tristeza.

Interpretación

Con referencia las emociones provocadas por los evaluadores no entrenados el slice de pan con cobertura de chocolate se determinan que mayor aprobación es la felicidad y esto se debe a que el chocolate provoca mayor recuperación y bienestar al momento de estar cansado estresado, activando la serotonina y hormona de la felicidad, la felicidad con menor aceptación con el 0% es la tristeza.

3.2 Verificación de hipótesis.

Por consiguiente, la demostración a 20 evaluadores no entrenados se efectuó la comprobación de la hipótesis registrando la información en el programa SPSS, es la unión de un instrumento de brevedad para la base de datos e información estadística logrando facilitar los resultados alcanzados, siendo de interés por medio de un programa estadístico informativo de datos verídicos; a la par se usó la evaluación de Chi Cuadrado, por medio de una probabilidad similitud o superioridad lograda dentro de frecuencias deseadas conforme a la hipótesis nula.

3.2.1 Verificación de hipótesis.

Tabla 1: Prueba de Chi Cuadrado de una muestra Emociones Crepes.



Fuente: Programa estadístico SPSS

Autor: Martínez, V. (2020)

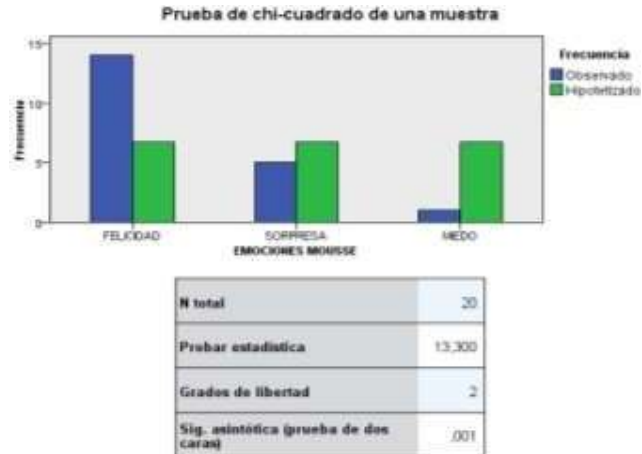
Tabla 2: Prueba de Chi Cuadrado de una muestra Emociones Galletas.



Fuente: Programa estadístico SPSS

Autor: Martínez, V. (2020)

Tabla 3: Prueba de Chi Cuadrado de una muestra Emociones Mousse.

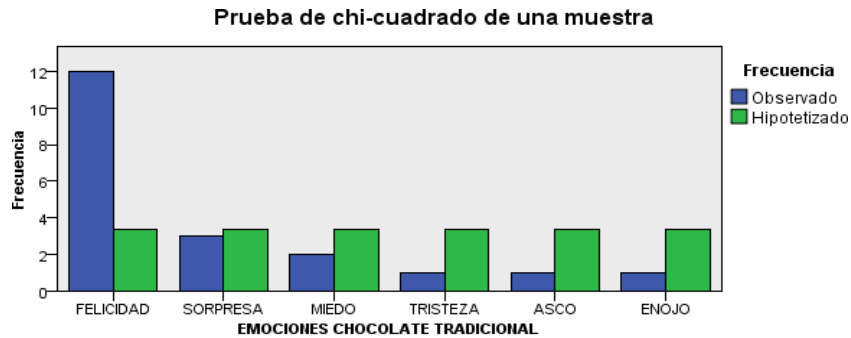


1. Hay 0 casillas (0%) con valores esperados menores que 5. El valor mínimo esperado es 6,667.

Fuente: Programa estadístico SPSS

Autor: Martínez, V. (2020)

Tabla 4: Prueba de Chi Cuadrado de una muestra Emociones Chocolate Tradicional.



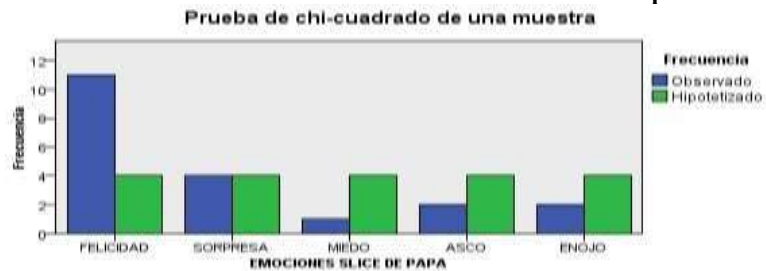
N total	20
Probar estadística	28,000
Grados de libertad	5
Sig. asintótica (prueba de dos caras)	,000

1. Hay 6 casillas (100%) con valores esperados menores que 5. El valor mínimo esperado es 3,333.

Fuente: Programa estadístico SPSS

Autor: Martínez, V. (2020)

Tabla 5: Prueba de Chi Cuadrado de una muestra Emociones Slice de Papa.



N total	20
Probar estadística	16,500
Grados de libertad	4
Sig. asintótica (prueba de dos caras)	,002

1. Hay 5 casillas (100%) con valores esperados menores que 5. El valor mínimo esperado es 4.

Fuente: Programa estadístico SPSS

Autor: Martínez, V. (2020)

Fórmula estadístico Chi Cuadrado

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

En el próximo gráfico estadístico se efectuó una exploración de la evaluación de Chi Cuadrado de una probabilidad, similitud o superioridad lograda dentro de frecuencias deseadas conforme a la hipótesis nula.

Gráfico 10: Prueba de Chi cuadrado de los rangos con signo de muestra relacionadas.

Resumen de prueba de hipótesis				
	Hipótesis nula	Test	Sig.	Decisión
1	Las categorías de EMOCIONES CREPES se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula
2	Las categorías definidas por EMOCIONES GALLETAS = SORPRESA y FELICIDAD se producen con las probabilidades de 0,5 y 0,5.	Prueba binomial de una muestra	,000 ¹	Rechazar la hipótesis nula
3	Las categorías de EMOCIONES MOUSSE se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,001	Rechazar la hipótesis nula
4	Las categorías de EMOCIONES CHOCOLATE TRADICIONAL se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,000	Rechazar la hipótesis nula
5	Las categorías de EMOCIONES SLICE DE PAPA se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,002	Rechazar la hipótesis nula

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

¹ Se muestra la significancia exacta para esta prueba.

Fuente: Programa estadístico SPSS

Autor: Martínez, V. (2020)

3.2.2 Decisión Con respecto a la evaluación de Chi Cuadrado se evita la hipótesis nula y se afirma la evaluación de la hipótesis alternativa, con relación para la comprobación de hipótesis se emplea la escala menor simbólica de 0,05 siendo así evitada la hipótesis nula y se ultima la convicción necesaria en dirección para el chocolate y las emociones SI se relaciona con las emociones.

CAPITULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 Conclusiones

Se concluye que, de acuerdo a la investigación realizada sobre el uso del chocolate en la gastronomía, se establece que las preparaciones a base de chocolate son de interés por las personas al momento de elaborar y consumir como es una salsa de ají, una cobertura, una torta, un mousse un chocolate tradicional a base de dicho ingrediente, permitiendo explorar nuevas alternativas sabiendo que es un ingrediente sumamente importante para la alimentación diaria.

El chocolate tanto en el ámbito gastronómico como es la repostería, preparaciones culinarias, el uso es relevante pues sus bondades permiten experimentar nuevos beneficios para la salud como es el mejoramiento en el flujo sanguíneo disminución en la presión arterial, también sus componentes orgánicos funcionan como antioxidantes para el organismo, convirtiendo su uso exclusivo por su aroma y su alta gama de calidad logrando ser un producto selectivo al momento de su degustación.

Se identificó que las emociones producidas al momento de consumir alimentos elaborados a base de chocolate, puesto que cada persona demuestra sus emociones de acuerdo a su reacción y vivencia al momento de consumir dicho producto experimentando las emociones como es la felicidad, la sorpresa, el miedo, la tristeza, el asco, en esta situación la emoción con más relevante al momento de realizar la degustación fue la felicidad, sus compuestos de serotonina activan los neuro transmisores como es la hormona de la felicidad, produciendo en las personas resiliencia y una felicidad constante pues su cerebro logra recordar momentos agradables causando bienestar en la vida diaria.

La implementación de un documento con la finalidad de adjuntar recetas sumamente novedosas, cuyo contenido tendrá información de una historia breve del chocolate y su vez ideas prácticas al momento de su preparación animando a la utilización del

chocolate como ingrediente estrella, fomentando así nuevas combinaciones con ingredientes muy poco usados en el ámbito gastronómico experimentando nuevos sabores y activando las emociones al instante de consumir las preparaciones de esta manera se rescatará, así un legado de vivencias emocionales por el uso del chocolate.

4.2 Recomendaciones

Promover el uso del chocolate en el área gastronómica como ingrediente principal en la elaboración de recetas a base de chocolate y combinaciones con otros ingredientes promocionando sus bondades en la salud como es la activación de antioxidantes en nuestro organismo motivando a las demás generaciones como niños y adultos a consumir dicho producto en el trayecto de la vida diaria.

Incentivar el consumo del chocolate en diferentes partes del Ecuador y en la localidad como es en la ciudad de Ambato mencionado que el consumir el chocolate produce en nuestro cuerpo serotonina despertando varias emociones como es la sorpresa, el miedo, la tristeza, el asco, el enojo y la primordial es la felicidad motivo el cual los resultados en la investigación activaron los neurotransmisores también produciendo resiliencia y bienestar en el organismo

Difundir un documento con la investigación el chocolate y las emociones para despertar el interés por los amantes de la gastronomía permitiendo desarrollar recetas sumamente practicas e innovadores con la finalidad de combinar ingredientes y aprovechar al máximo las emociones producidas al momento de experimentar nuevos sabores y fortalecer la unión familiar para recordar tradiciones e historias breves del uso del chocolate.

Bibliografía

- A, C. (2019). Exóticas ilustrados pandémicos placeres del imperio. *Scielo*, 119 -145.
- Amaya, L. P. (2017). Chocolate:más que dulce. 6-11.
- Berengüí, R. (2020). Insatisfacción corporal emocional por conductas alimentarias. *scielo*, 1-8.
- Bernat, G. (2019). The interphace between science and gastronomy. *Internacional journal of gastronomy and food science*, 15-21.
- Buchi. (2019). La Ciencia en la cocina. 1-8.
- Camacho. (2018). Turismo gastronomico y el cacao chocolate. *Tendencias mundiales*, 3-5.
- Carrillo. (2017). Papel en la dimencioón colectividad en el estudio de la felicidad . *Scielo*, 115-119.
- Castro. (2015). *Redalyc*, 117-129.
- Castro. (2015). Estudio auditivo en practica de neuro marketing. *Redalyc*, 117 - 129.
- Castro. (2015). Neuromarketing sensorial y emocional. *Redalyc*, 117 -129.
- Castro. (2015). Neuromarketing y las emociones . *Redalyc*, 117-129.
- Castro. (2019). Exóticos ilustrados pandémicos placeres del imperio. *Scielo* , 119 -145.
- Chang, Y. (2017). "Importancia del proceso de temperatura en la elaboración del chocolate a nivel industrial". Obtenido de <http://repositorio.lamolina.edu.pe/bitstream/handle/UNALM/3026/Q02-Y5-T.pdf?sequence=3&isAllowed=y>
- Espinoza, P. &. (2015). Ecuador tierra de cacao. 209.
- Iturriaga, J. (2016). *Gastromina*. Juares.
- Juiña Luguaña, D. (2018). *TÉCNICA MODERNAS Y VANGUARDISTAS PARA RELLENOS DE BOMBONERIA CON SABORES Y PRODUCTOS ECUATORIANOS*. Obtenido de <http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/4817>
- L, M. (2016). Análisis gastronomico del chocolate. *Scielo*, 41-42.

- L, M. (2016). Análisis gastronómico del chocolate . *Scielo*, 41-42.
- Lloret, C. (2019). *UNA ALIMENTACIÓN DIFERENTE RECETARIO ILUSTRADO*.
valencia : Universitat politécnica de valència .
- Maya. (2015). Ecuador Tierra del Cacao. *Ecuador tierra del Cacao*, 2-3.
- Mena. (2016). Análisis de la gastronomía. 41-42.
- Ortiz. (2018). Química cocina molecular. *Scielo*, 1-5.
- Palomina A. (2020). Rol de las emociones en la conducta alimentaria. *SCIELO*, 286-291.
- Palomo. (2016). Estudio de la viscosidad de distintos tipos de chocolate . *Scielo*, 1-2.
- Peña E. (2015). Las emociones y la conducta alimentaria. *Redalyc*, 2-4.
- Pico. (2017). *DESARROLLO DE UN PRODUCTO INNOVADOR DE REPOSTERÍA CON CAFÉ ARÁBIGO Y CHOCOLATE FINO DE AROMA ECUATORIANO. CIUDAD AMBATO*. Obtenido de <http://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/7357/1/PIUAESC038-2017.pdf>
- Pico, L. (2015). *"FORTALECIMIENTO CULTURAL GASTRONÓMICO DEL TRADICIONAL CHOCOLATE AMBATEÑO"*. Obtenido de <http://45.238.216.28/bitstream/123456789/409/1/TUAIGAB029-2015.pdf>
- Ramos A. (2019). *El arte de vivir intuitivamente*. Ramos, A.
- Richaud. (2016). Las emociones positivas. 31-42.
- Rodríguez. (2017). Alimentación Emocional . 4.
- Ruvalcaba. (2019). *La resiliencia de los adolescentes y los alimentos* . Juárez: Ciencia.
- Salvador, A. (2018). ALGUNAS CUESTIONES GRAMATICALES EN LOS RECETARIOS DE COCINA DE ALGUNAS CUESTIONES GRAMATICALES EN LOS RECETARIOS DE COCINA DE. *Philologia Hispalensis*, 167.
- Silenzi. (2019). El rol de las emociones. *Redalyc*, 65-95.

- Sulca, D. (12 de Junio de 2020). Software Art para emprender en la cocina. (D. Sulca, Entrevistador) Ambato, Tungurahua, Ecuador.
- Suremain. (2017). Cuando la alimentación se hace patrimonio. *Scielo*, 4-6.
- Taberneo. (2016). *Redalyc*, 21-39.
- Tabertero, M. (2016). Reconocimiento facial de emociones basicas. *2016*, 21-39.
- Tigselema. (2018). *Elaboracion del chocolate de siete geonotipos experimental Cacao*. Quevedo: Ciencia y Tecnología.
- Vigo. (2015). *Las emociione básicas y la ira*. Moncada: CELI Cardenal Herrera.
- Vigo A. (2015). *Las Emociones básicas y la Ira*. Moncada: CELI Cardenal Herrera.
- Yi Chang, A. (2017). "*IMPORTANCIA DEL PROCESO DE TEMPERADO EN LA ELABORACION DEL CHOCOLATE ANIVEL INDUSTRIAL*". Obtenido de <http://repositorio.lamolina.edu.pe/handle/UNALM/3026>
- Yi Chang, A. (2017). "*IMPORTANCIA DEL PROCESO DE TEMPERADO EN LA ELABORACIÓN DEL CHOCOLATEA NIVEL INDUSTRIAL*". Obtenido de <http://repositorio.lamolina.edu.pe/bitstream/handle/UNALM/3026/Q02-Y5-T.pdf?sequence=3&isAllowed=y>
- Yi Chang, A. (2017). *Importancia del proceso de temperado en la elaboración del chocolate a nivel industrial*. Obtenido de <http://repositorio.lamolina.edu.pe/bitstream/handle/UNALM/3026/Q02-Y5-T.pdf?sequence=3&isAllowed=y>

ANEXOS

Anexo 1. Ficha de evaluación Sensorial y Emociones



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN
CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA
EVALUACIÓN SENSORIAL
A BASE DE CHOCOLATE

FECHA: _____ SEXO: M ___ F ___ EDAD: ___

OBJETIVO:

Analizar las emociones relacionadas al consumo y preparación del Chocolate.

Evaluación sensorial

INSTRUCCIONES:

Seleccione con una X en el cuadro.

Visualizar y saborear bien la muestra.

En la presente evaluación sensorial se medirá atributos de Color, Sabor, Olor, Textura.

De acuerdo a la escala hedónica de 5 puntos presentada en la siguiente tabla, califique las siguientes escalas.

Escala hedónica: me gusta mucho (5); me gusta (4); no me gusta ni me disgusta (3); me disgusta (2); me disgusta mucho (1)

Comidas preparadas a base de chocolate.

Au 1 Crepes de chocolate con salsa picante.

Au 2 Galletas de chocolate.

Au 3 Mousse de chocolate con menta.

Au 4 Chocolate tradicional.

Au 5 Slice de papas con sal y cobertura de chocolate.

1. Evaluación de Color.

Pruebas	Au 1	Au 2	Au 3	Au 4	Au5
Me gusta mucho					
Me gusta.					
No me gusta ni me disgusta					
Me disgusta					
Me disgusta mucho					

Anexo 2. Instrumento de Medición Emocional.

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS DE LA EDUCACIÓN**

Instrumento de medición: The Geneva Emoción Wheel (GEW)

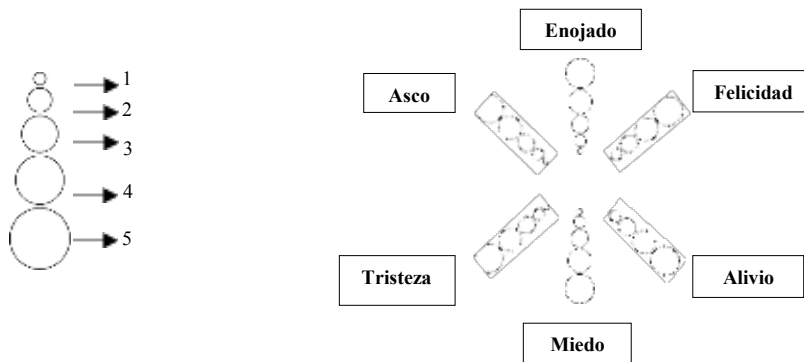
Instrumento de Medición Emocional.

Instrucciones:

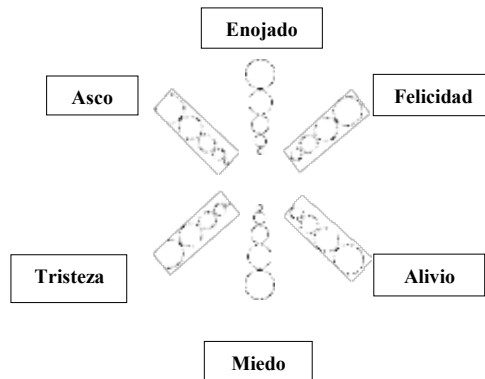
Seleccione con una x la emoción producida al momento de degustar dicha preparación con la temática “El chocolate y las emociones” los ítems a seleccionar serán la felicidad, tristeza, asco, sorpresa, miedo, enfado comprendiendo con 5 preparaciones con una escala Hedónica (1-5).

- Au1 Crepes de chocolate con salsa picante
- Au 2 Galletas de chocolate
- Au 3 Mousse de chocolate con menta.
- Au 4 Chocolate tradicional
- Au 5 Slice de papas con sal y cobertura de chocolate

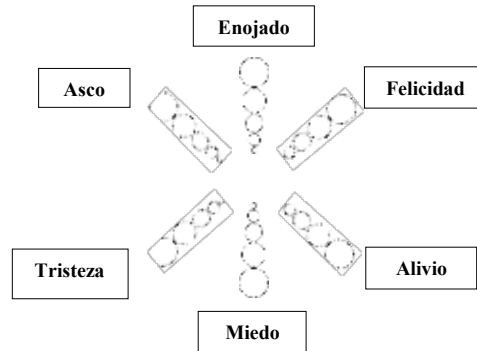
Objeto de medición:1



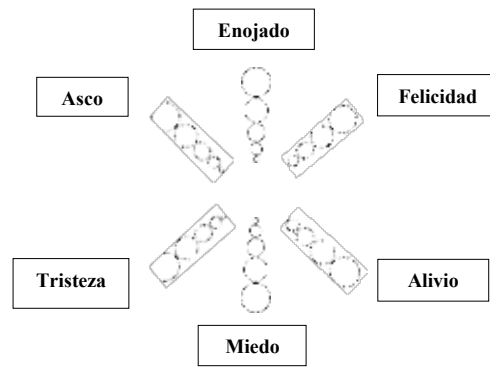
Objeto de medición:2



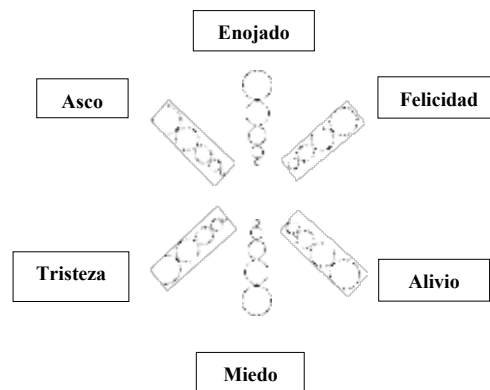
Objeto de medición:3



Objeto de medición:4



Objeto de medición:5



Anexo 3. Fotos de las degustaciones



Elaborado por : Martínez, V. (2020)

Anexo 4 Chocolate y las Emociones



Elaborado por : Martínez, V. (2020)

Anexo 5. Degustaciones de la preparación



Elaborado por : Martínez, V. (2020)

Anexo 6. Crepes de chocolate con salsa picante



Elaborado por : Martínez, V. (2020)

Anexo 7. Galletas de chocolate



Elaborado por : Martinez, V. (2020)

Anexo 8. Mousse de chocolate con menta



Elaborado por : Martinez, V. (2020)

Anexo 9. Chocolate tradicional



Elaborado por : Martinez, V. (2020)

Anexo 10. Slice de papas



Elaborado por: Martinez, V. (2020)