



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

**Perfil del trabajo de titulación previo a la obtención del título de Licenciado en
Turismo y Hotelería**

TEMA:

**“LA CULTURA GASTRONÓMICA Y SUS EMOCIONES. CASO DE ESTUDIO:
LA FIESTA DE LA FRUTA Y DE LAS FLORES”**

AUTORA: Jessica Magaly Camino Hernández


TUTOR: Lcdo. Francisco Torres Oñate, Mg.

AMBATO – ECUADOR

2020

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

Yo, Lcdo. Mg. Camilo Francisco Torres Oñate con C.c. 180331816-9 en mi calidad de Tutor del Trabajo de Graduación o Titulación, sobre el tema: “LA CULTURA GASTRONÓMICA Y SUS EMOCIONES. CASO DE ESTUDIO: LA FIESTA DE LA FRUTA Y DE LAS FLORES”, desarrollado por la egresada JESSICA MAGALY CAMINO HERNÁNDEZ, 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.



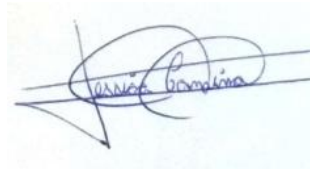
Lcdo. Mg. Camilo Francisco Torres Oñate

C.c. 180331816-9

TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN

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.



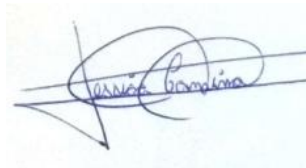
Jessica Magaly Camino Hernández

C.c. 180404697-5

AUTORA

CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR

Cedo los derechos en línea patrimoniales del presente Trabajo de Grado o Titulación sobre el tema “LA CULTURA GASTRONÓMICA Y SUS EMOCIONES. CASO DE ESTUDIO: LA FIESTA DE LA FRUTA Y DE LAS FLORES”. 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 "Jessica Camino", is written over a horizontal line. The signature is stylized and includes a large, circular flourish.

Jessica Magaly Camino Hernández

C.c. 180404697-5

AUTORA

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

El tribunal receptor del trabajo de investigación presidido por el Doctor Víctor Hernández del Salto, e integrado por los señores Ingeniero Daniel Sánchez, Magister, Ingeniero Diego Melo, 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 bajo el tema “La cultura gastronómica y sus emociones. Caso de estudio: la fiesta de la fruta y de las flores”, elaborado y presentado por la señorita Jessica Magaly Camino Hernández, para optar por el grado académico Licenciada en Turismo y Hotelería; una vez escuchada la defensa oral del Trabajo de Investigación el Tribunal aprueba y permite el trabajo para uso y custodia de las bibliotecas de la UTA



Ing. María Fernanda Viteri

Miembro del tribunal



Ing. Diego Melo

Miembro del tribunal

DEDICATORIA

El presente trabajo de investigación dedico principalmente a Dios por quien con su bendición ha permitido que llegue a culminar este gran sueño.

También quiero dedicar a mis padres Mentor Camino y Margoth Hernández quienes con su amor, paciencia y esfuerzo me han permitido llegar a cumplir uno de mis sueños. Y por último a mi abuelita Aida por sus consejos y sus palabras de aliento que hicieron de mí una mejor persona y de una u otra forma estuvo siempre conmigo acompañándome a cumplir con este gran sueño.

Jessica Camino

AGRADECIMIENTO

Agradezco a la Universidad Técnica de Ambato por abrirme las puertas para poder estudiar mi carrera.

También quiero agradecer a mi tutor de tesis y profesor durante toda mi carrera universitaria el Lcdo. Mg. Francisco Torres por haberme tenido toda la paciencia para saber guiarme en todo el desarrollo de mi tesis y haberme brindado la oportunidad de recurrir a su conocimiento profesional.

Jessica Camino

ÍNDICE GENERAL

PORTADA	I
APROVACION DEL TUTOR DEL TRABAJO DE GRADUCACIÓN O TITULACIÓN ..	II
TRABAJO DE GRADUACIÓN O TITULACIÓN	III
CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR	IV
DEDICATORIA	VI
AGRADECIMIENTO	VII
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	X
ÍNDICE DE TABLAS.....	XI
ÍNDICE DE IMÁGENES.....	XII
RESUMEN EJECUTIVO.....	XIII
ABSTRACT	XIV
INTRODUCCIÓN	14
CAPÍTULO I.....	15
MARCO TEÓRICO	15
1.1. Antecedentes.....	15
Cultura gastronómica.....	15
Emociones	16
1.2. Objetivos.....	18
Objetivo 1	18
Objetivo 2	22
Objetivo 3.-.....	24
CAPÍTULO II.....	26
METODOLOGÍA.....	26
2.1. Materiales	26
Instrumento de percepción sensorial	26
Instrumento de medición emocional.....	27

Materiales y productos para la elaboración de los platos	27
2.2. Métodos	27
Metodología.....	27
Modalidad.....	27
Tipo.....	28
Población	28
CAPITULO III	28
RESULTADOS Y DISCUSIÓN	28
3.1. Análisis y discusión de los resultados	28
3.1.1. Sensorial	29
3.1.2. Emocional.....	33
3.2. Verificación de la hipótesis	38
3.2.1. Planteamiento de la hipótesis.....	39
3.2.2. Selección del nivel de significación	39
3.2.3. Descripción de la población.....	39
3.2.4. Cálculo estadístico.....	39
3.2.5. Decisión.....	42
CAPITULO IV	43
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	43
4.1. Conclusiones.....	43
4.2. Recomendaciones	44
BIBLIOGRAFÍA	46
ANEXOS	51

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Parámetro color.....	29
Gráfico 2: Parámetro olor.....	31
Gráfico 3: Parámetro sabor	32
Gráfico 4: Parámetro textura.....	33
Gráfico 5: Resultado emocional del llapingacho	34

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Resultado parámetro color	29
Tabla 2: Resultado parámetro olor	30
Tabla 3: Resultado parámetro sabor	31
Tabla 4: Resultado parámetro textura	32
Tabla 5: Resultado emocional del llapingacho	33

ÍNDICE DE IMÁGENES

Imagen 1: Preparación colada morada con empanada de viento	61
Imagen 2: Preparación cuyes de ficoa.....	61
Imagen 3: Preparación jugo de mora con coco	62
Imagen 4: Preparación fritada	62
Imagen 5: Preparación llapingacho	63
Imagen 6: Degustación cuyes de ficoa.....	63
Imagen 7: Degustación llapingacho	64
Imagen 8: Degustación fritada	64

RESUMEN EJECUTIVO

TEMA: “LA CULTURA GASTRONÓMICA Y SUS EMOCIONES. CASO DE ESTUDIO: LA FIESTA DE LA FRUTA Y DE LAS FLORES”

AUTOR: Jessica Magaly Camino Hernández

TUTOR: Lcdo. Francisco Torres Oñate, Mg

El presente proyecto de investigación se desarrolló en dos fases, primero de una manera bibliográfica en donde se consultó todo acerca de la gastronomía típica de la fiesta de la Fruta y de las Flores ya que el turismo gastronómico es una de las nuevas opciones en la cual el turista tanto local como extranjero busca satisfacer sus necesidades mediante el aprovechamiento de sus sentidos organolépticos, lo cual el turista al arribar a un destino turístico buscan el ingerir la comida más representativa como un fin cultural que le permita conocer e interactuar aún más con el sitio visitado, y teórico-práctico en donde se comprobó la hipótesis, en donde se pudo identificar los diferentes platos típicos de esta festividad que es conocido por la UNESCO como patrimonio cultural inmaterial, segundo cuya finalidad fue la propuesta de un instrumento de promoción gastronómica de estos platos típicos, en este caso se realiza una revista digital en donde se podrá encontrara la gastronomía de la fiesta de la Fruta y de las Flores con sus ingredientes y los lugares específicos donde se los puede encontrar. Se realizaron encuestas de análisis sensorial y emocional a personas no especializadas en el campo gastronómico, con la finalidad de conocer la perspectiva y aceptación de esta gastronomía, donde se obtuvo resultados muy positivos, mediante el análisis de Friedman del programa estadístico SPS se comprobó un margen del 0.006 con lo que se concluye que la investigación fue exitosa.

ABSTRACT

TITLE: “THE GASTRONOMIC CULTURE AND ITS EMOTIONS. CASE STUDY: THE PARTY OF FRUIT AND FLOWERS”

AUTHOR: Jessica Magaly Camino Hernandez

DIRECTED BY: Lcdo. Francisco Torres Oñate, Mg

The present research project was developed in two phases, first in a bibliographic way where everything about the typical gastronomy of the Feast of Fruit and Flowers was consulted since gastronomic tourism is one of the new options in which both local and foreign tourists seek to satisfy their needs by taking advantage of their organoleptic senses, which when tourists arrive at a tourist destination they seek to eat the most representative food as a cultural purpose that allows them to know and interact even more with the site visited, and theoretical-practical where the hypothesis was verified, where it was possible to identify the different typical dishes of this festivity that is known by UNESCO as intangible cultural heritage, second whose purpose was the proposal of an instrument of gastronomic promotion of these typical dishes, in this case a digital magazine is made where you can find the gastronomy of the festivities of the Fruit and Flowers with their ingredients and the specific places where they can be found. Sensory and emotional analysis surveys were carried out on people not specialized in the gastronomic field, with the purpose of knowing the perspective and acceptance of this gastronomy, where very positive results were obtained, through the Friedman analysis of the SPS statistical program, a margin was verified 0.006, which concludes that the investigation was successful.

INTRODUCCIÓN

CAPÍTULO I

Este capítulo conocido como marco teórico se estudia los antecedentes investigativos, en el cual se describen las variables en donde se investiga bibliográficamente para el aporte del desarrollo de la investigación. También se lleva a cabo el desarrollo de los objetivos y se describe cada uno.

CAPÍTULO II

Este capítulo conocido como metodología se analiza y desarrollo los métodos y materiales para la descripción metodológica como, el tipo de investigación, la modalidad, materiales, población.

CAPÍTULO III

Este capítulo conocido como resultados y discusión de los resultados obtenidos a través de encuesta y mediante el análisis de Friedman, realizadas con sus respectivos gráficos y tablas estadísticas para finalmente realizar la verificación de la hipótesis.

CAPÍTULO IV

Este último capítulo se muestra las conclusiones y recomendaciones obtenidas a través de todo el proceso de investigación.

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

1.1. Antecedentes

Cultura gastronómica

El patrimonio culinario es un componente cultural, en el que se presentan tanto las tradiciones culturales como las idiosincrasias naturales de un lugar (Francesc Fusté, 2016); por ende es algo propio de cada ciudad o cada país, que se va transmitiendo de generación en generación.

El patrimonio culinario es el conocimiento gastronómico que poseen los individuos y un grupo en general y que se lo comparte con los demás. Conlleva la selección de los componentes de la naturaleza hacia los que se dirige las acciones para cocinar y comer, saber nombrar los ingredientes, conocer sus propiedades y saber formas de cómo combinarlos, realizar un uso adecuado de los utensilios, seguir siempre la secuencia para su elaboración, emplear una fuente de energía conveniente y manejar el tiempo necesario (Calleja Pinedo & Basilia Valenzuela, 2016); la gastronomía es aquello que se conserva desde nuestros antepasados y que lo seguimos conservando hasta nuestros días, con la finalidad de seguir transmitiendo los conocimientos culinarios de la gastronomía típica de cada país.

El patrimonio culinario, especialmente en las zonas rurales, es el resultado de la interacción de un grupo con la naturaleza, así como de la acumulación de tradiciones con el paso del tiempo y que se van transmitiendo a sus nuevas generaciones (**Francesc Fusté, 2016**); a medida las personas que más conservan las tradiciones culinarias son aquellas que viven en el campo.

La identidad cultural culinaria se plasma en productos, técnicas de cocina, platillos y modos de consumirlos que los miembros de una cierta cultura consideran como propios, y son típicos para las personas que no pertenecen a esa comunidad. La identidad culinaria pertenece a la matriz psicológica e intersubjetiva de autoidentificación del individuo y de los grupos sociales, quienes conforman un imaginario colectivo de pertenencia (Calleja Pinedo M. , 2009), cada ciudad o país tiene su forma única de preparación de cada uno de sus platos típicos.

Guayas es una provincia de la costa ecuatoriana, la cual tiene 25 cantones que cuentan con una gran variedad de atractivos turísticos y con una variada gastronomía a base de exquisitas materias primas utilizadas en las recetas tradicionales. En esta provincia se localiza el cantón Samborondón y dentro de este cantón se encuentra La Puntilla, parroquia donde se realizó la presente investigación, el acceso es muy fácil por vía terrestre y está ubicada a 15 minutos de la ciudad de Guayaquil y (Carvache Franco , Cravache Franco , & Torres Naranjo , 2017), en nuestro país tenemos una de las provincias costeras con algunos de los platos típicos más deliciosos del país.

Emociones

El constructor de inteligencia emocional (IE), integra los conceptos de inteligencia y emoción, los cuales, han progresado de forma separada. Su avance es un proceso que sucede durante toda la vida; el mismo se puede adquirir, nutrir y mejorar. Existen diferentes componentes que intervienen en su adquisición y desarrollo; entre ellos el temperamento, la personalidad, el ambiente y la educación. El concepto de IE involucra que las emociones y la razón se hallen interconectadas, discusión que nos remonta a autores como Aristóteles, quien en sus escritos sobre las pasiones aludía a éstas como la motivación para las conductas (Loor Rivadeneira , Durán Solórzano , & Guerrero Saltos , 2018); dependiendo de la emoción que se sienta es la conducta de cada persona, a la hora de sentir esa emoción el ser humano lo expulsa al exterior mediante su comportamiento.

La Inteligencia Emocional Intrapersonal, es aquella que determina el modo en el que los individuos se relacionan consigo mismo y abarca las capacidades para la identificación, comprensión y control de las emociones, es decir que la inteligencia intrapersonal está destinada al individuo mismo, creando una visión real para utilizar esa información operando de manera efectiva en las relaciones humanas (Muñoz Luna , 2018); todos los seres humanos somos capaces de reconocer una emoción ya sea positiva o negativa.

Las emociones simbolizan una parte de la esencia del ser humano, pues establecen su comportamiento frente al entorno y frente a los individuos con quienes interactúa, por tal motivo se pueden clasificar en emociones positivas o negativas dependiendo del resultado que estas ofrezcan al individuo. Algunas emociones como la tristeza y la melancolía pueden ser vistas como perjudiciales para el correcto desempeño de las personas (Duque Cevallos , García Solarte , & Hurtado Ayala , 2017); cada persona va a tener diferente tipo de emoción en una determinada circunstancia, no a todas las personas les va a agradar, siempre va a existir un cierto número de personas a las que no les va a gustar.

Las emociones son cambios que sufren el cuerpo y el cerebro como resultado de una reacción o un estímulo emocional, la cual nos lleva a actuar de una manera positiva o negativa. El estudio de las emociones es de gran importancia para el ámbito psicológico y educativo, ya que es importante conocer como éstas influyen en el desarrollo psicosocial del adolescente (Orbea Guarnizo , 2019); al momento en el que nuestro cerebro nota una emoción, nuestro cuerpo reacciona transmitiendo al exterior dicha sensación.

Las emociones establecen un aspecto importante en las personas y la clave es emplear esas emociones de una manera inteligente, por lo tanto, la inteligencia emocional es hacer uso intencional de las estas emociones de una manera que actúen

en beneficio del propio individuo (Jaramillo Toledo, 2019); hay que sacar provecho de las emociones que sentimos para seguir satisfaciéndonos cada vez más.

1.2. Objetivos

Objetivo 1.- Identificar la cultura gastronómica de la fiesta de la Fruta y de las Flores

Antropología culinaria

La antropología culinaria o también llamada antropología de la alimentación es un análisis de la alimentación, con componentes como: economía, religión, espacio en el que se vive, género y creencias, son los que limitan a cada ser humano (**Almachi Chaquina , 2018**).

Turismo gastronómico

Este tipo de turismo se comprende como un arma fundamental para la promoción de una variedad de recursos. En conclusión resulta imprescindible llevar a cabo investigaciones científicas que ayuden al turismo gastronómico (**Torres Naranjo, Carvache Franco , & Carvache Franco, 2017**).

Cocina

La denominada cocina comercial depende de elementos donde se manifiesta la historia social que aunque no sean reconocidos como profesionales calificados y se los conozca como personas de condición media que cuenten con un apoyo económico para el emprendimiento en empresas públicas y privadas para conseguir sus objetivos (**Zambrano Ronquillo & Menéndez Vera, 2017**).

Gastronomía ambateña

La gastronomía de la ciudad de Ambato tiene una extensa variedad de platos dispuestos para toda la ciudadanía y para turistas que lleguen a visitar esta ciudad durante todo el año, uno de las parroquias con más variedad es Atocha Ficoa donde se encuentra muchos establecimientos de comida preparada a los que los turistas acuden para degustar de los platos gastronómicos que se ofertan en dichos restaurantes tales como los cuyes asados con papas y salsa de maní o conejo asado en carbón lo cual llama la atención de los visitantes, también se encuentra caldo de gallina, fritada, los helados de paila o de máquina, otro de los platos típicos y muy característico es el llapingacho en los diferentes mercados de la ciudad y fritada en diferentes puntos de la ciudad; esta gastronomía típica requiere ser difundida a las nuevas generaciones, pero en completa fusión con la tecnología que prácticamente ha abarcado todo el quehacer cotidiano de la vida de la población, por eso la necesidad de emplear los saberes y sabores únicos de la ciudad a medios tecnológicos **(Guerrero Guevara , 2018)**.

Fiesta de la Fruta y de las Flores

La Fiesta de la Fruta y de las Flores nace el 17 de febrero de 1951, después del terremoto del 5 de agosto de 1949 en la ciudad de Ambato, se produjo como una expresión de fervor y entusiasmo de sus habitantes. La importancia de la Fiesta, arraiga en transmitir significados asociados a la representación del ambateño, por medio de algunos elementos simbólicos y propios de la ciudad, los mismos que son evidenciados en carros alegóricos presentes en los desfiles centrales, los carros alegóricos son escenarios físicos donde se representan múltiples saberes, retratos visuales y artes, mediante el empleo de patrones compositivos, que transmiten un mensaje central y que el diseño cobre vida **(Flores Carrillo, Salazar, Núñez Escobar, Palacios Proaño, & Hernández Junco, 2017)**.

Durante la Fiesta de las Fruta y de las Flores Ambato es cuando se puede degustar lo mejor en gastronomía de esta ciudad como: el llapingacho, la fritada, los cuyes de ficoa, la colada morada con empanada de viento y los jugos y batidos.

Historia de los platos típicos de la fiesta de la Fruta y de las Flores

Llapingacho

El origen de los Llapingachos se le atribuye a los indígenas salasacas de la provincia de Tungurahua, en la sierra central de Ecuador. El nombre tan original de este plato parece provenir de la palabra llapin que en quechua significa aplastado (**Domínguez**).

Fritada

Es un plato típico de Ecuador y sus orígenes se remontan a la época del colonialismo español, a principios de los años 1800. La carne de cerdo se cocina en agua hirviendo con condimentos varios y luego se fríe con la grasa del cerdo en una paila de bronce sobre las llamas. Se acompaña en la mayoría de los casos de tortillas de papa o papas enteras hervidas, mote o choclo cocinado, cebollas y tomate en encurtido y plátano maduro frito, también se acostumbra acompañarlos con habas cocinadas o mellocos, siendo este último no tan común (**Cocina ecuatoriana, 2015**).

Cuyes de Ficoa

El cuy es el animal emblemático de la cocina de los pueblos indígenas de nuestra serranía, se lo consume asado; aunque las comunidades indígenas y campesinas lo preparaban, hace decenas de años, en sopa o loco. El cuy, en los pueblos del altiplano interviene en prácticas tradicionales relacionadas con la familia y el entorno social. El cuy entra en peticiones de mano, bodas y compadrazgos. Entre los campesinos y mestizos, el cuy constituía el alimento obligado en comidas de fiestas y

homenajes, acompañado siempre de papas cocidas enteras, es signo de respeto y prosperidad (**Go Raymi**).

Colada morada con empanada de viento

La celebración de Finados es una tradición que se remonta a las culturas precolombinas. Está relacionada con la época de cosecha y de siembra, que es sinónimo de la vida y la muerte para los pueblos ancestrales. Hace cientos de años, las culturas indígenas, principalmente de la Sierra del país, celebraban la temporada de lluvia y rendían homenaje a sus seres queridos que había fallecido. La colada era una celebración por el viaje de la vida y por un feliz encuentro con los familiares en el más allá. Por ello, la tradición consistía en desenterrar a sus muertos, para compartir con ellos esta bebida especial. La colada se preparaba con los productos que sembraban los pueblos, pero el principal era el maíz morado. Este tipo específico de maíz es aún muy utilizado en las poblaciones indígenas de la Serranía ecuatoriana y en el Perú. Cuando llegaron los españoles adoptaron esta tradición, considerada pagana, y la transformaron en una ofrenda religiosa (**Verdezoto , 2018**).

Jugos y batidos

Más de cuatro décadas han transcurrido ya desde que Susy, “La Chinita”, como cariñosamente la conocen en el Mercado Central, comenzara con el dulce, pero sacrificado oficio de elaborar los fortificantes y deliciosos jugos. Ella narra que inició ayudando a su madrina cerniendo los jugos en enormes coladeros metálicos; pues en esa época no existía la licuadora. Luego de algunos años su puesto lo obtuvo como regalo de 15 años de parte de su madrina Gloria Urbina, quien vive hasta la fecha. Susy, se ha encargado de acreditar muy bien el negocio con su carisma y atención para con todos sus clientes y ha creado una variedad de jugos, batidos y salpicones como el “Jugo feliz” que lleva aguacate, naranjilla y coco o el “Levantamuertos” que lleva alfalfa, espinaca, borjón y malta, entre otros más: Noche de Luna (cerveza con huevo de codorniz y borjón), Ponche de Novia; y, por supuesto los tradicionales batidos de guanábana, coco con mora, mango y babaco (**Go Raymi**).

Objetivo 2.- Describir las emociones que produce la comida.

Inteligencia emocional

La inteligencia emocional (IE), es entendida como un grupo de habilidades y destrezas fundamentales para la fabricación de relaciones interpersonales, se transforma en una posibilidad para aproximarse a comprender los procesos de convivencia que suceden en el contexto escolar e investigar formas de relación diferentes que beneficien la interacción cotidiana dentro de este **(Roncancio Ariza, Camacho Bonilla, Ordoñez León, & Vaca Vaca, 2017)**.

Emociones

Las emociones se pueden presentar en dos clasificaciones diferentes: las positivas y las negativas.

Emociones positivas

Se habla de emociones positivas cuando se hacen referencia a todas aquellas emociones que se vinculan con sentimientos agradables. Ejemplos de emociones positivas son la alegría o la felicidad, entre otras. Las emociones positivas ayudan a aumentar la atención, la memoria, la conciencia, la retención de información y también nos permiten la retención de varios conceptos al mismo tiempo y como estos se relacionan los unos con los otros. Cabe destacar que cuando experimentamos las emociones positivas tenemos más ganas de hacer cosas y nos desempeñamos mejor **(Thomen Bastardas, 2019)**.

Emociones negativas

Las emociones negativas hacen referencia al grupo de emociones que estimulan sentimientos desagradables y piensan en que la situación se muestra como dañina, lo cual autoriza que la persona enfrente dicha situación. Estas emociones nos hacen

consideradas dichas circunstancias como una amenaza o un desafío. Las emociones negativas son el miedo, la ira o la tristeza, entre otras. Las emociones negativas hacen que nuestra consciencia crezca ayudándonos a enfocar la atención en el problema que se nos presenta (**Thomen Bastardas, 2019**).

Los dos tipos de emociones son normales y necesarias. No obstante, la influencia de emociones positivas nos lleva a una vida más fuerte y feliz, mientras que la existencia de más emociones negativas que positivas, implica al estrés y al agobio, lo cual genera que los problemas se intensifiquen.

Como afecta la comida en las emociones

La alimentación y las emociones están estrechamente vinculadas y eso lo demuestra el hecho de que al comer un dulce generalmente nos sentimos más relajados y mejor, también hemos dicho que hay alimentos que por estimular la liberación de serotonina nos ayudan a sentirnos mejor.

Por otro lado, una dieta saludable nos ayuda a sentirnos bien, pues en el intestino existen muchas terminales que nerviosas que envían información al cerebro y por lo tanto, prevenir alteraciones intestinales así como llevar una dieta de buena calidad, nos ayuda a mantener bajo control las emociones. Llevar una dieta suficiente en micronutrientes, con buena cantidad fibra soluble, probióticos y agua, es un mimo a nuestro aparato digestivo y al segundo cerebro del organismo.

En el opuesto de esta compleja relación podemos decir que una mala alimentación puede producirnos depresión, tal es así que se sabe que una dieta pobre en antioxidantes, rica en grasas trans y escasa en micronutrientes puede dar origen a un estado emocional alterado (**Gottau , 2016**).

La comida se manifiesta en una de las formas más comunes de tranquilizar las angustias contemporáneas. La ansiedad por la comida o food craving hace referencia a un estado psicológico, representado por la presencia de ansiedad, que provoque la búsqueda de un alimento particular ocasionado por las posibilidades de placer que dicho alimento acarrearía después de su ingesta. La persona no pasa por un proceso, no tiene claro el porqué de su malestar, pero, tiene la seguridad de que en algún momento tuvo satisfacción al comer enseguida de haber experimentado una sensación adversa. **(Herrera Kalincausky, 2019).**

Objetivo 3.- Elaborar un instrumento de promoción gastronómica de los platos típicos de la fiesta de la Fruta y de las Flores.

La industria turística y la tecnología

La industria turística actual tiene un desafío con la necesidad de trabajar en un contexto con los más altos niveles competitivos. Los avances tecnológicos y una demanda turística experta hacen que las organizaciones y los destinos turísticos necesiten nuevas herramientas de marketing para cumplir con las expectativas de sus consumidores y a las innovaciones del sector **(Hernández Mogollón, 2017).**

En la administración de empresas constituye un desafío si se tienen en cuenta los grandes cambios en la realidad social actual, que afectan tanto en el ambiente interno como en el externo empresarial. Se obliga la exploración de herramientas cada vez más eficiente en aras de conservar y mejorar el posicionamiento en el mercado, así como la búsqueda de nuevas alternativas para mantenerse a la altura de las exigencias **(Borja Brazales, Paucar Coque, & Salazar Corrales, 2017).**

El crecimiento de Internet produce cambios reveladores en el sector empresarial mundial. El comercio electrónico establece un modelo de negociación que obtiene cada vez más seguidores y ocasiona grandes beneficios económicos para quienes lo utilizan. **(Perdigón Llanes , Viltres Sala , & Madrigal Leiva, 2018).**

Marketing

El marketing es una acción fundamental en las empresas en la publicidad, comunicación y ventas, la estrategia del marketing tiene cuatro elementos principales: el mercado al que va dirigida la empresa, la segmentación del mismo, los objetivos del marketing y sus medios, por medio de un proceso tanto oral, visual o ambos al mismo tiempo, para alcanzar la satisfacción de las necesidades humanas y sociales **(Haro Sosa, Naranjo Herrera, Naranjo Vaca, & Chávez García, 2019).**

Marketing digital

Para tener un mejor aprovechamiento del marketing digital y así aumentar las ventas es de suma importancia la exhibición de los platos en página web y un buen manejo de las estrategias de marketing **(Balarezo Indacochea, 2018).**

Marketing digital y las empresas gastronómicas

Los intentos de las empresas gastronómicas por alcanzar la excelencia productiva han sido muy extensos, se han llevado a cabo varias estrategias comerciales que permiten a los restaurantes tener un acercamiento con el cliente e interactuar con él, el contenido digital, integrado en sitios web es uno de ellos. Un medio digital bien desarrollado a través de factores como: estilismo, presentación, decoración, etc. pueden crear un impacto visual agradable en el cliente y por ende su atracción **(Honores Tapia & Ríos Yunga, 2019).**

Uso del marketing

Los cambios en los mercados, el incremento de competitividad y las expectativas de los segmentos de compradores, ha hecho que las organizaciones evalúen el uso del marketing mediante diferentes especialidades. Como, enfocada al arte culinario, desde un aspecto de producto integrado, capaz de conquistar a clientela ansiosa por experimentar nuevas experiencias y dispuestos a pagar por un producto o servicio diferenciado. Se solicita que éste se halle enmarcado en la cultura, historia, naturaleza, arquitectura y geografía, todo ello tiene que estar presente en un platillo o una bebida, cuyas formas de producción tengan raíces en un lugar y con gente determinada (**Camacho Gómez, 2020**).

CAPÍTULO II

METODOLOGÍA

2.1. Materiales

Instrumento de percepción sensorial

Con este instrumento se midió la percepción sensorial de cada una de las personas encuestadas con el plato especificado, utilizando los siguientes atributos: me gusta mucho, me gusta poco, no me gusta ni me disgusta, me gusta poco y me disgusta mucho, en base a las siguientes características: color, olor, sabor y textura.

Con el fin de conocer la percepción de cada una de las personas encuestas ante cada uno de los platos a degustar.

Instrumento de medición emocional

El instrumento de medición emocional se enfoca en la reacción ante estímulos que sienten las personas encuestadas ante la degustación de los diferentes platos preparados.

Materiales y productos para la elaboración de los platos

Equipos y utensilios de Cocina

- Cocina
- Licuadora
- Gas
- Utensilios de cocina
- Vajilla

Materia Prima

- Frutas
- Verduras
- Carne
- Tubérculos

2.2. Métodos

Metodología

La metodología utilizada fue experimental, se recrearon platillos de la gastronomía de la fiesta de la Fruta y de las Flores, buscando comprobar mediante la encuesta que emoción produce cada uno de los platos elaborados.

Modalidad

- Investigación de campo.

En Ambato es el lugar en donde se lleva a cabo la fiesta de la Fruta y de las Flores, se va a llevar a cabo una observación de campo, en si enfocada en los platos típicos de esta fiesta y las emociones que produce al consumirlos.

- Investigación documental – bibliográfica.

La metodología utilizada fue documental – bibliográfica basada en buscar diversos documentos científicos, paginas oficiales relacionadas al turismo, artículos de revistas, libros para la obtención de información necesaria de acuerdo al tema que se va a tratar.

Tipo

Se utilizó la investigación descriptiva permitiendo un análisis mucho más preciso de los diferentes platos típicos de la fiesta de la Fruta y de las Flores.

También se utilizó la investigación correlacional mediante la cual se midió estadísticamente la relación que existe entre la fiesta de Fruta y de las Flores (variable independiente) y las emociones (variable dependiente).

Población

La población está comprendida por jueces no entrenados en el campo de gastronomía al azar de la ciudad de Ambato en edades entre 20 – 50 años.

CAPITULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1. Análisis y discusión de los resultados

Para la interpretación y análisis de los resultados obtenidos se realiza un estudio experimental, en el que se realizó la preparación de 5 platos típicos de la fiesta de la Fruta y de las Flores, de los cuales tenemos la siguiente tabulación sensorial y emocional realizada a 25 personas.

3.1.1. Sensorial

Parámetro color

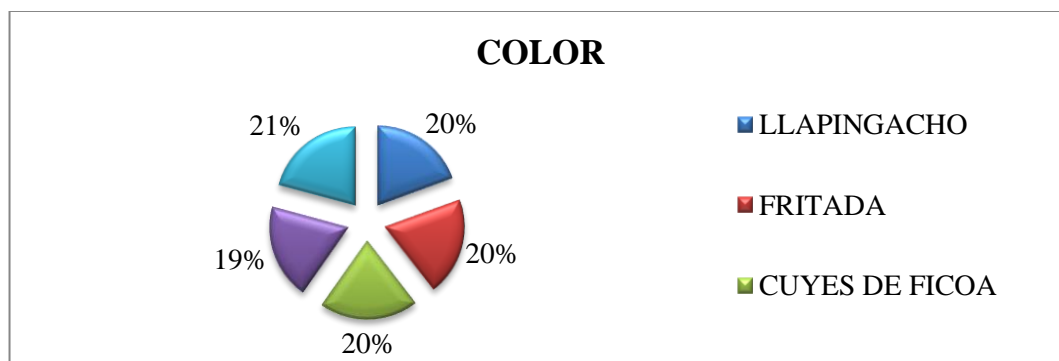
Tabla 1: Resultado parámetro color

PLATO TÍPICO	PORCENTAJE
Llapingacho	20%
Fritada	20%
Cuyes de Ficoa	20%
Colada morada con empanada de viento	19%
Jugo de mora con coco	21%
TOTAL	100%

Fuente: Camino, J. (2020)

Autor: Camino, J. (2020)

Gráfico 1: Parámetro color



Fuente: Camino, J. (2020)

Autor: Camino, J. (2020)

Análisis

De las 25 personas encuestadas que corresponde al 100%, al 20% le gusta el color del llapingacho, al 20% le gusto el color de la fritada, al 20% el color de los cuyes de ficoa, al 19% el de la colada morada con empana de viento y al 21% el del jugo de mora y coco.

Interpretación

Con referencia al parámetro del color de los patos degustados se evidencia que el porcentaje más alto de las personas corresponde al color del jugo de mora con coco, mientras que el porcentaje más bajo corresponde al color de la colada morada con

empanada de viento porque no hay un juego de colores, falta más decoración con las frutas que se prepara.

Parámetro olor

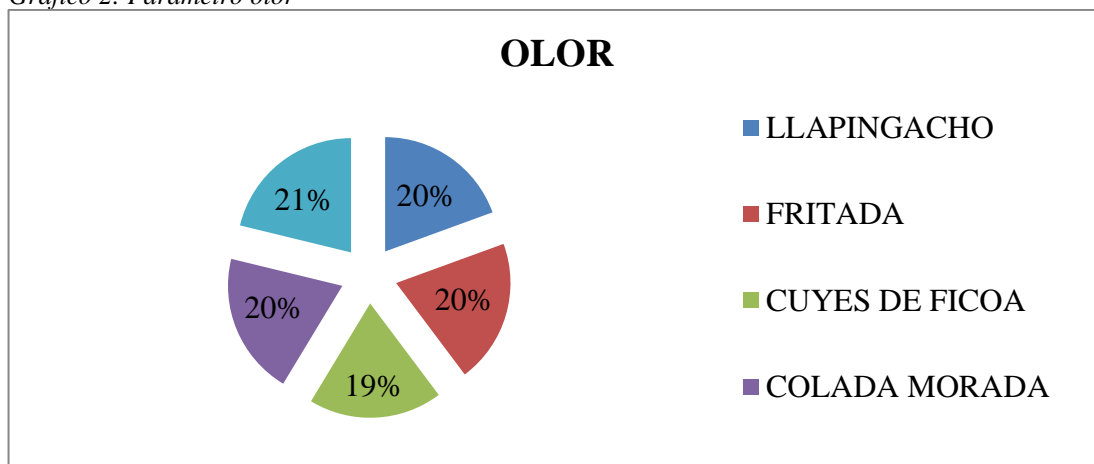
Tabla 2: Resultado parámetro olor

PLATO TÍPICO	PORCENTAJE
Llapingacho	20%
Fritada	20%
Cuyes de Ficoa	19%
Colada morada con empanada de viento	20%
Jugo de mora con coco	21%
TOTAL	100%

Fuente: Camino, J. (2020)

Autor: Camino, J. (2020)

Gráfico 2: Parámetro olor



Fuente: Camino, J. (2020)

Autor: Camino, J. (2020)

Análisis

De las 25 personas encuestadas que corresponde al 100%, al 20% le gusta el olor del llapingacho, al 20% le gusto el de la fritada, al 19% el de los cuyes de ficoa, al 20% el de la colada morada con empana de viento y al 21% el del jugo de mora y coco.

Interpretación

Con referencia al parámetro del olor de los patos degustados se evidencia que el porcentaje más alto de las personas corresponde al olor del jugo de mora con coco, mientras que el porcentaje más bajo corresponde al color de la fritada porque la carne frita de cerdo no emanaba un buen olor.

Parámetro sabor

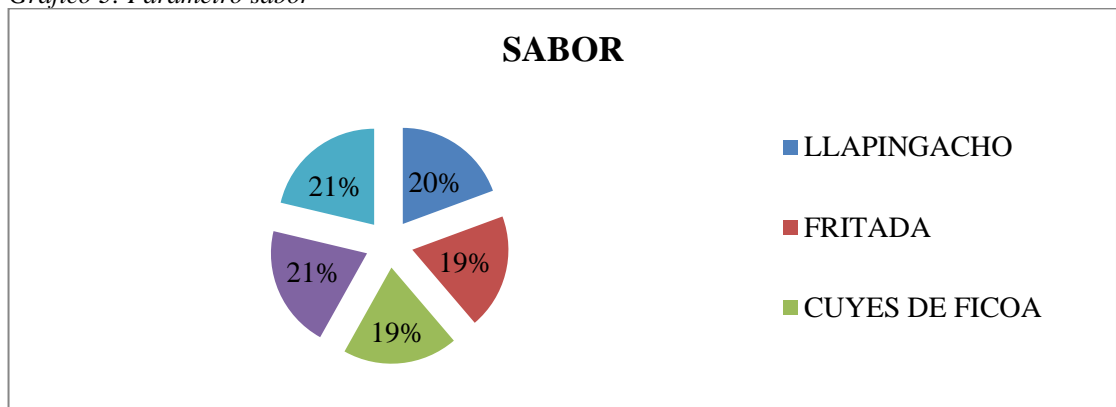
Tabla 3: Resultado parámetro sabor

PLATO TÍPICO	PORCENTAJE
Llapingacho	20%
Fritada	19%
Cuyes de Ficoa	19%
Colada morada con empanada de viento	21%
Jugo de mora con coco	21%
TOTAL	100%

Fuente: Camino, J. (2020)

Autor: Camino, J. (2020)

Gráfico 3: Parámetro sabor



Fuente: Camino, J. (2020)

Autor: Camino, J. (2020)

Análisis

De las 25 personas encuestadas que corresponde al 100%, al 20% le gusta el sabor del llapingacho, al 19% le gusto el de la fritada, al 19% el de los cuyes de ficoa, al 21% el de la colada morada con empana de viento y al 21% el del jugo de mora y coco.

Interpretación

Con referencia al parámetro del sabor de los patos degustados se evidencia que el porcentaje más alto de las personas corresponde al sabor del jugo de mora con coco y de la colada morada, mientras que el porcentaje más bajo corresponde al sabor de la fritada y de los cuyes de Ficoa porque faltaba de azar un poco más el cuy, aun no se había secado bien la sangre.

Parámetro textura

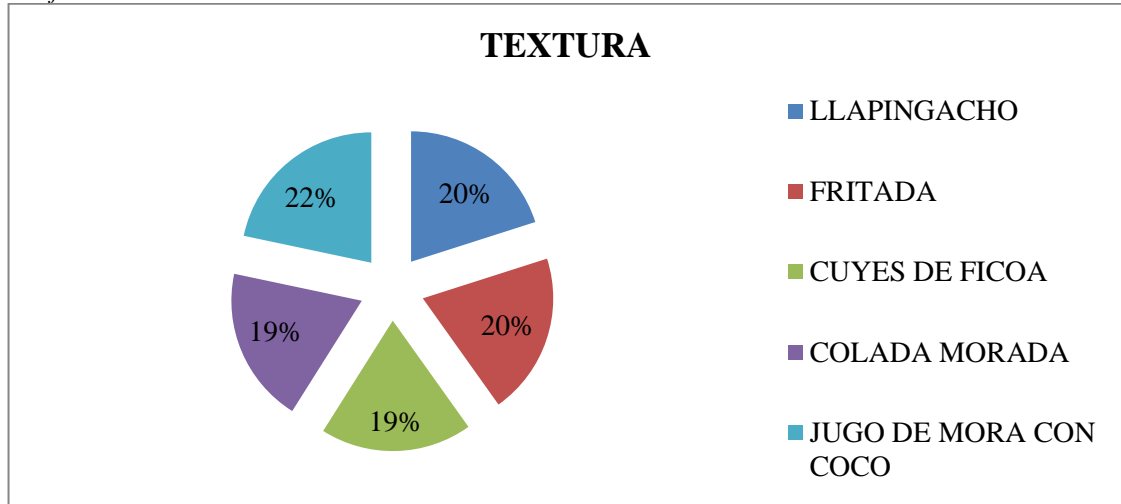
Tabla 4: Resultado parámetro textura

PLATO TÍPICO	PORCENTAJE
Llapingacho	20%
Fritada	20%
Cuyes de Ficoa	19%
Colada morada con empanada de viento	19%
Jugo de mora con coco	22%
TOTAL	100%

Fuente: Camino, J. (2020)

Autor: Camino, J. (2020)

Gráfico 4: Parámetro textura



Fuente: Camino, J. (2020)

Autor: Camino, J. (2020)

Análisis

De las 25 personas encuestadas que corresponde al 100%, al 20% le gusta la textura del llapingacho, al 20% le gusto el de la fritada, al 19% el de los cuyes de Ficoa, al 19% el de la colada morada con empana de viento y al 22% el del jugo de mora y coco.

Interpretación

Con referencia al parámetro de la textura de los patos degustados se evidencia que al porcentaje más alto de las personas corresponde a la textura del jugo de mora con coco, mientras que el porcentaje más bajo corresponde al sabor de los cuyes de Ficoa porque por que la piel del cuy no estaba muy crujiente porque faltaba de azar.

3.1.2. Emocional

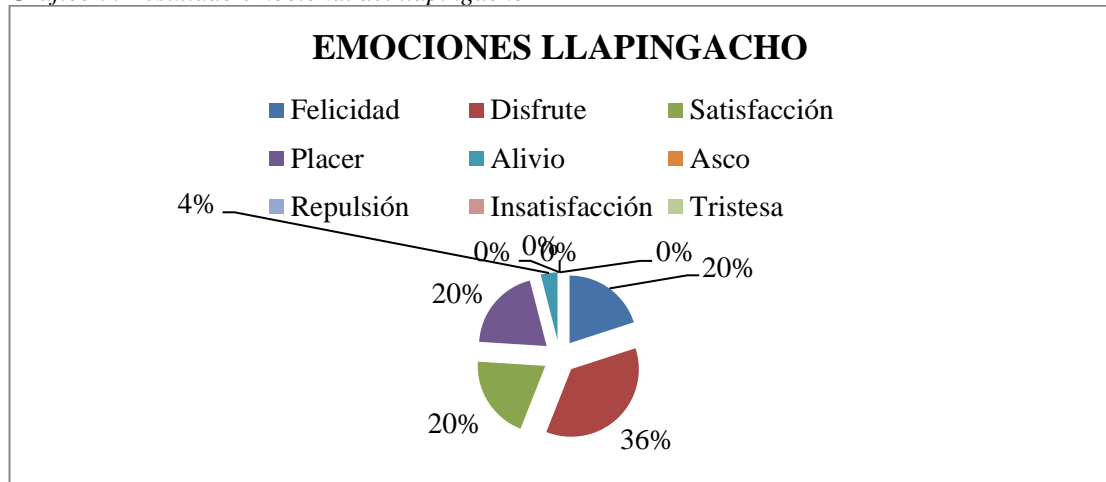
Tabla 5: Resultado emocional del llapingacho

EMOCIONES LLAPINGACHO	
1 Felicidad	20%
2 Disfrute	36%
3 Satisfacción	20%
4 Placer	20%
5 Alivio	4%
6 Asco	0%
7 Repulsión	0%
8 Insatisfacción	0%
9 Tristeza	0%

Fuente: Camino, J. (2020)

Autor: Camino, J. (2020)

Gráfico 5: Resultado emocional del llapingacho



Fuente: Camino, J. (2020)

Autor: Camino, J. (2020)

Análisis

De las 25 personas encuestadas que corresponde al 100%, al 36% le causa disfrute el llapingacho, al 20% felicidad, al 20% satisfacción, al 20% placer y al 4% alivio.

Interpretación

Con referencia a las emociones causadas por la degustación del llapingacho se evidencia que el porcentaje más alto de las personas encuestadas disfrutó de la degustación de este plato mientras que al porcentaje más bajo le causó alivio porque han estado con antojo de probar este platillo.

Tabla 6: Resultado emocional de la fritada

FRITADA	
1 Felicidad	24%
2 Disfrute	40%
3 Satisfacción	12%
4 Placer	20%
5 Alivio	4%
6 Asco	0%
7 Repulsión	0%
8 Insatisfacción	0%

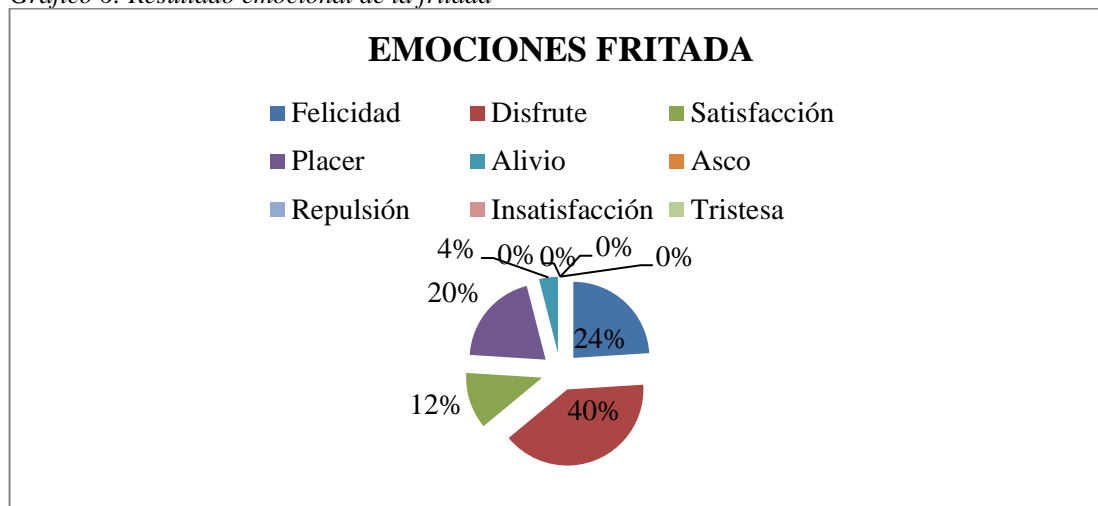
9 Tristeza
TOTAL

0%
100%

Fuente: Camino, J. (2020)

Autor: Camino, J. (2020)

Gráfico 6: Resultado emocional de la fritada



Fuente: Camino, J. (2020)

Autor: Camino, J. (2020)

Análisis

De las 25 personas encuestadas que corresponde al 100%, al 40% le causa disfrute el llapingacho, al 24% felicidad, al 20% placer, al 12% satisfacción y al 4% alivio.

Interpretación

Con referencia a las emociones causadas por la degustación de la fritada se evidencia que el porcentaje más alto de las personas encuestadas disfrutó de la degustación de este plato mientras que al porcentaje más bajo le causó alivio porque hacía mucho tiempo que no habían probado esta comida.

Tabla 7: Resultado emocional de los cuyes de ficoa

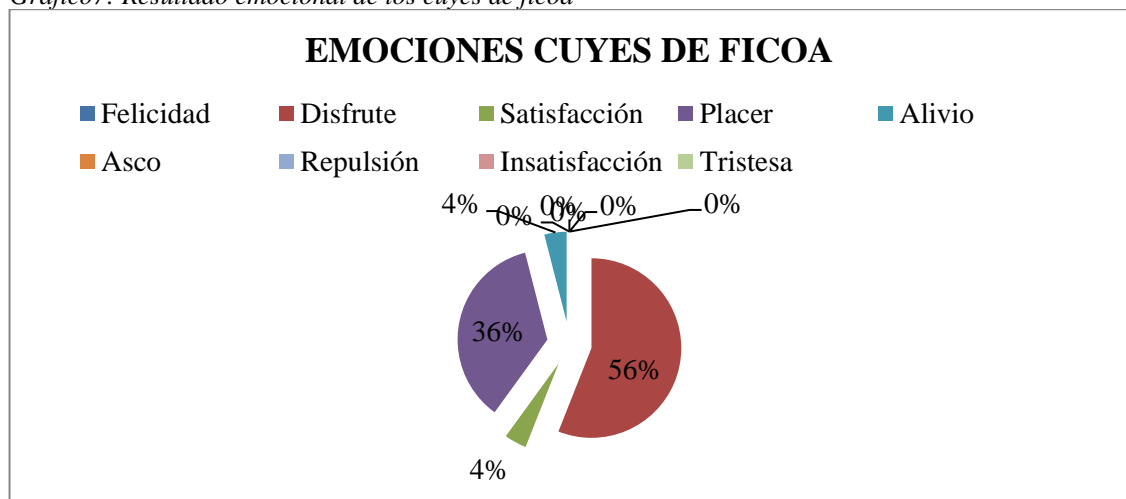
CUYES DE FICOA		
1	Felicidad	0%
2	Disfrute	56%
3	Satisfacción	4%
4	Placer	36%
5	Alivio	4%
6	Asco	0%

7	Repulsión	0%
8	Insatisfacción	0%
9	Tristeza	0%
TOTAL		100%

Fuente: Camino, J. (2020)

Autor: Camino, J. (2020)

Gráfico7: Resultado emocional de los cuyes de ficoa



Fuente: Camino, J. (2020)

Autor: Camino, J. (2020)

Análisis

De las 25 personas encuestadas que corresponde al 100%, los cuyes de ficoa causa al 56% disfrute, al 36% placer, al 4% satisfacción y al 4% alivio.

Interpretación

Con referencia a las emociones causadas por la degustación de los cuyes de ficoa se evidencia que el porcentaje más alto de las personas encuestadas disfrutó de la degustación de este plato mientras que al porcentaje más bajo le causó alivio porque eran personas que nunca habían comido cuy y muchas personas le habían dicho que es sabroso y al degustar lo comprobaron.

Tabla 8: Resultado emocional de la colada morada con empanada de viento

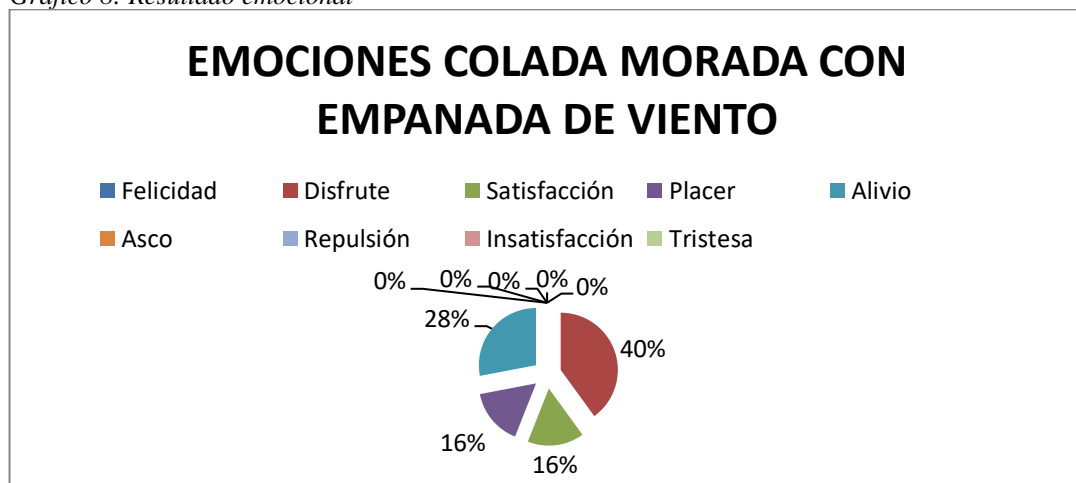
COLADA MORADA CON EMPANADA DE VIENTO		
1	Felicidad	0%
2	Disfrute	40%
3	Satisfacción	16%
4	Placer	16%

5	Alivio	28%
6	Asco	0%
7	Repulsión	0%
8	Insatisfacción	0%
9	Tristeza	0%
TOTAL		100%

Fuente: Camino, J. (2020)

Autor: Camino, J. (2020)

Gráfico 8: Resultado emocional



Fuente: Camino, J. (2020)

Autor: Camino, J. (2020)

Análisis

De las 25 personas encuestadas que corresponde al 100%, la colada morada con empanada de viento causa al 40% disfrute, al 28% alivio, al 16% satisfacción y al 16% placer.

Interpretación

Con referencia a las emociones causadas por la degustación de la colada morada con empanada de viento se evidencia que el porcentaje más alto de las personas encuestadas disfrutó de la degustación de este plato mientras que al porcentaje más bajo le causó placer porque normalmente este plato típico se degusta solo por fechas de finados y en la ciudad de Ambato se puede encontrar todo el año.

Tabla 9: Resultado emocional del jugo de mora con coco

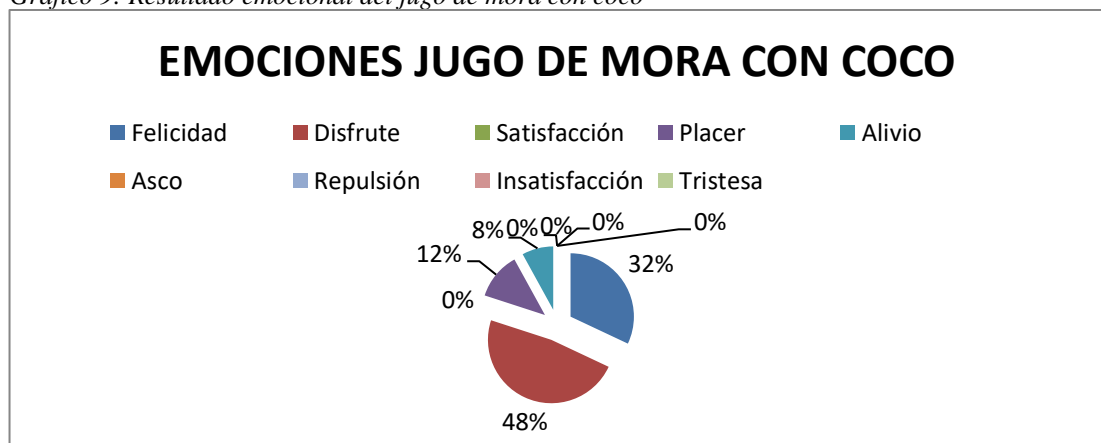
JUGOS Y BATIDOS		
1	Felicidad	32%
2	Disfrute	48%
3	Satisfacción	0%

4 Placer	12%
5 Alivio	8%
6 Asco	0%
7 Repulsión	0%
8 Insatisfacción	0%
9 Tristeza	0%
TOTAL	100%

Fuente: Camino, J. (2020)

Autor: Camino, J. (2020)

Gráfico 9: Resultado emocional del jugo de mora con coco



Fuente: Camino, J. (2020)

Autor: Camino, J. (2020)

Análisis

De las 25 personas encuestadas que corresponde al 100%, el batido de mora con coco causa al 48% de los encuestados disfrute, al 32% felicidad, al 12% placer y al 8% alivio.

Interpretación

Con referencia a las emociones causadas por la degustación del batido de mora con coco se evidencia que el porcentaje más alto de las personas encuestadas disfrutó de la degustación de este plato mientras que al porcentaje más bajo le causó alivio porque muchas personas hablaban de estos batidos y por fin tuvieron la oportunidad de degustar.

3.2. Verificación de la hipótesis

Con la encuesta realizada a 25 personas no entrenadas en el campo de la gastronomía, se realizó la verificación de la hipótesis del tema de investigación

ingresando los datos al programa SPSS, este es un programa estadístico informático que permite gestionar, analizar y acceder la información además se utilizó el método estadístico Friedman, que consiste en una prueba no paramétrica de comparación de tres o más muestras relacionadas.

3.2.1. Planteamiento de la hipótesis

H0 (Hipótesis nula) La gastronomía de la fiesta de la Fruta y de las Flores NO SE RELACIONA con las emociones.

H1 (Hipótesis alternativa) La gastronomía de la fiesta de la Fruta y de las Flores SI SE RELACIONA con las emociones.

3.2.2. Selección del nivel de significación

Para la verificación de la hipótesis se utilizó el nivel de significancia de 0.05.

3.2.3. Descripción de la población

Para la investigación se ha tomado en cuenta a 25 personas.

3.2.4. Cálculo estadístico

$$x^2r = \frac{12}{HK(K+1)} \sum RC^2 - 3H(K+1)$$

x^2r : estadístico cálculo del análisis de varianza por rangos de Friedman.

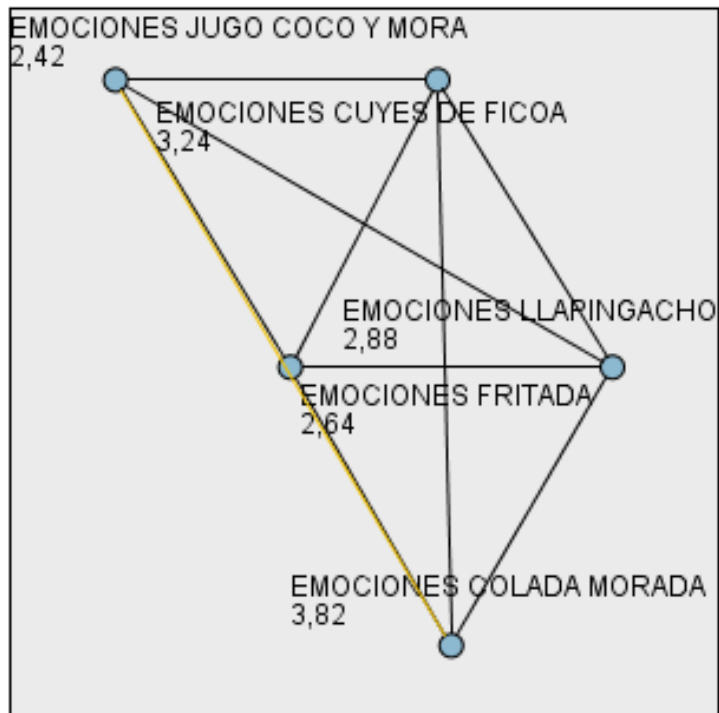
H: número de elementos.

K: número de variables relacionadas.

$\sum RC^2$: suma de rangos por columna al cuadrado.

Gráfico 10: Análisis de Friedman (emociones)

Comparaciones por parejas



Fuente: Programa SPSS

Autor: Camino, J. (2020)

Gráfico 11: Análisis de Friedman (emociones)

Cada nodo muestra el rango de media de muestras.

Muestra1-Muestra2	Prueba estadística	Error típico	Desv. Prueba estadística	Sig.	Sig. ady.
EMOCIONES JUGO COCO Y MORA-EMOCIONES FRITADA	,220	,447	,492	,623	1,000
EMOCIONES JUGO COCO Y MORA-EMOCIONES LLAPINGACHO	,460	,447	1,029	,304	1,000
EMOCIONES JUGO COCO Y MORA-EMOCIONES CUYES DE FICOA	,820	,447	1,834	,067	,667
EMOCIONES JUGO COCO Y MORA-EMOCIONES COLADA MORADA	1,400	,447	3,130	,002	,017
EMOCIONES FRITADA-EMOCIONES LLAPINGACHO	,240	,447	,537	,592	1,000
EMOCIONES FRITADA-EMOCIONES CUYES DE FICOA	-.600	,447	-1,342	,180	1,000
EMOCIONES FRITADA-EMOCIONES COLADA MORADA	-1,180	,447	-2,639	,008	,083
EMOCIONES LLAPINGACHO-EMOCIONES CUYES DE FICOA	-.360	,447	-.805	,421	1,000
EMOCIONES LLAPINGACHO-EMOCIONES COLADA MORADA	-.940	,447	-2,102	,036	,356
EMOCIONES CUYES DE FICOA-EMOCIONES COLADA MORADA	-.580	,447	-1,297	,195	1,000

Cada fila prueba la hipótesis nula que las distribuciones de la Muestra 1 y la Muestra 2 son las mismas.
Se muestran las significancias asintóticas (pruebas de 2 caras). El nivel de significancia es ,05.

Fuente: Programa SPSS

Autor: Camino, J. (2020)

Gráfico 12: Análisis de Friedman (emociones)

Resumen de prueba de hipótesis

	Hipótesis nula	Test	Sig.	Decisión
1	Las distribuciones de EMOCIONES LLAPINGACHO, EMOCIONES FRITADA, EMOCIONES CUYES DE FICOA, EMOCIONES COLADA MORADA and EMOCIONES JUGO COCO Y MORA son las mismas.	Análisis de dos vías de Friedman de varianza por rangos de muestras relacionadas	,006	Rechazar la hipótesis nula.

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

Fuente: Programa SPSS

Autor: Camino, J. (2020)

3.2.5. Decisión

Con un resultado de 0.006 de significancia se rechaza H0 (Hipótesis nula) La gastronomía de la fiesta de la Fruta y de las Flores NO SE RELACIONA con las emociones y se acepta H1 (Hipótesis alternativa) La gastronomía de la fiesta de la Fruta y de las Flores SI SE RELACIONA con las emociones.

CAPITULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Este capítulo explica las conclusiones que se han obtenido durante el desarrollo del trabajo de investigación, al igual que las recomendaciones nacieron de estas conclusiones.

4.1. Conclusiones

- La gastronomía que es reconocida por la UNESCO como patrimonio cultural inmaterial por sus usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas. Ambato es una tierra con una gastronomía muy variada que tiene su máxima expresión en el carnaval donde se da con la fiesta de la Fruta y de las Flores, esta fiesta se llena de sabor donde los turistas pueden deleitar de los mejores platos del país y sin viajar largas distancias para poder encontrarlos, porque en la ciudad existen puntos estratégicos en donde se encuentran ubicados los restaurantes que brindan al visitante la mejor comida, el mejor deleite para su paladar y con el mejor servicio de la ciudad.
- Las emociones se pueden presentar de dos formas diferentes, en positivas y negativas, de cualquiera de las dos formas las personas expresan estas emociones dependiendo de lo que les produzca la comida que se está deleitando, sujeto a la forma de preparación, es decir, el olor que emana, el color que se observa, el sabor que se percibe y textura del plato a degustar. Cuando la emoción es positiva nos va a dar más apetito de seguir deleitando dicho plato típico y si al contrario es negativa no vamos a querer deleitarlo nunca más.

- La tecnología cada vez sigue avanzando cada día más y las personas están siendo más dependientes de la tecnología, por eso es imprescindible y nos sirve de mucha ayuda un instrumento en donde se pueda encontrar todo a cerca de la gastronomía típica de la fiesta de la Fruta y de las Flores, en donde el turista pueda estar al tanto de que ingredientes contiene cada uno de los platos que se preparan en dicha fiesta, los lugares en donde se los puede encontrar y no andar perdidos por la ciudad en busca de los lugares en donde se puede encontrar estos platos.

4.2. Recomendaciones

- Durante los días de la fiesta de la Fruta y de las Flores, siendo reconocida como patrimonio cultural y sabiendo que el turista siempre busca comer lo tradicional del lugar a visitar, seria de buena ayuda para los prestadores de servicios que hagan una feria en donde se vendan los distintos platos típicos de esta festividad para deleite de los turistas que visitan las fiestas.
- El GAD de Ambato debería de ordenar la ciudad y colocar en un solo sitio todo lo que son restaurantes de comida tradicional, para que sirva de más ayuda al turista que visite las ciudad durante sus fiestas o en cualquier otro momento y no ande perdido sin saber en dónde comer algo típico de las festividades.
- Los prestadores de servicios deberían hacer una evaluación una vez que los turistas hayan degustado de sus preparaciones tanto aspectos positivos como negativos para seguir manteniendo los aspectos positivos y mejorar los aspectos negativos que es una desventaja para su negocio una vez que esto se mejore sus ventas irán creciendo.
- Los prestadores de servicio deberían brindar un buen servicio y dar un buen trato al turista para que se sienta más cómodo y sus emociones sean siempre positivas, para que den buenos comentarios y recomendaciones a los demás turistas.

- Realizar un instrumento claro y detallado acerca de la gastronomía típica de las Fiestas de la Fruta y de las Flores con todo lo que el turista puede deleitar, donde se encuentre detallado los ingredientes de cada plato y los lugares donde los va a encontrar para que le sea más fácil durante su estadía en las fiestas.

BIBLIOGRAFÍA

- Almachi Chaquina , S. P. (2018). *Repositorio Universidad Técnica de Ambato*. Obtenido de Repositorio Universidad Técnica de Ambato: <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/27850/1/0503801672%20Sonia%20Patricia%20Almachi%20Chaquina.pdf>
- Ambato, fiesta de la Fruta y de las Flores . (2019). *La República*.
- Balarezo Indacochea, S. (2018). *Repositorio de la Universidad San Ignacio de Loyola*. Obtenido de Repositorio de la Universidad San Ignacio de Loyola: <http://repositorio.usil.edu.pe/handle/USIL/3813>
- Borja Brazales, Y., Paucar Coque, L., & Salazar Corrales, A. (2017). El marketing digital y su influencia en la administración empresarial. *Dialnet*.
- Bosch Cerdà, M. A. (1 de Septiembre de 2019). *TRABAJOS DE TITULACION UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS*. Obtenido de TRABAJOS DE TITULACION UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS: https://dspace.uib.es/xmlui/bitstream/handle/11201/150366/tfm_2018-19_MFIL_mbc216_2806.pdf?sequence=1
- Buitrago-Bonilla, R. E., & Cárdenas-Soler, R. N. (3 de Marzo de 2017). *EMOCIONES E IDENTIDAD PROFESIONAL DOCENTE: RELACIONES E INCIDENCIA*. Obtenido de EMOCIONES E IDENTIDAD PROFESIONAL DOCENTE: RELACIONES E INCIDENCIA: <http://www.scielo.org.co/pdf/prasa/v8n17/2216-0159-prasa-8-17-00225.pdf>
- Calleja Pinedo, M. (209). Las barreras culinarias del siglo XIX en la formación de la comida tex-mex. *Región y sociedad*.
- Calleja Pinedo, M. M. (2019). *Región y sociedad*. Obtenido de Región y sociedad: <http://www.scielo.org.mx/pdf/regsoc/v31/1870-3925-regsoc-31-e1043.pdf>
- Calleja Pinedo, M., & Basilia Valenzuela, M. (2016). La tortilla como identidad culinaria y producto de consumo global. *Scielo*.
- Camacho Gómez, M. (2020). Marketing Gastronómico, Estrategias de Negocios. *Ujat.mx*, 1.
- Carvache Franco , M., Cravache Franco , W., & Torres Naranjo , M. (2017). Estudios y Perspectivas en Turismo. *Redalyc*.
- Cocina ecuatoriana*. (24 de Junio de 2015). Obtenido de Cocina ecuatoriana: <http://stevenldu1995.blogspot.com/2015/06/historia-de-la-fritada-la-fritada->

- Haro Sosa, G., Naranjo Herrera, J., Naranjo Vaca, M., & Chávez García, E. (2019). El marketing mix en los establecimientos de restauración gastronómica de la ciudad de Riobamba. *mktDescubre*, 16.
- Hernández Mogollón, J. M. (2017). Las variables experienciales como determinantes de la calidad de vida, la satisfacción y la lealtad del turista en el contexto del turismo gastronómico. *Dialnet*.
- Herrera Kalincausky, D. (Junio de 2019). *Repositorio Pontificia Universidad Católica del Perú*. Obtenido de Repositorio Pontificia Universidad Católica del Perú: http://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/20.500.12404/14716/HE RRERA_KALINCAUSKY_ANSIEDAD_POR_LA_COMIDA_REGULACION_EMOCIONAL_Y_AFECTIVIDAD_EN_UNIVERSITARIOS.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Honores Tapia, J. A., & Ríos Yunga, D. J. (2019). *Repositorio digital UTMACH*. Obtenido de Repositorio digital UTMACH: <http://repositorio.utmachala.edu.ec/handle/48000/13950>
- Jaramillo Toledo, Y. (2019). *Repositorio Universidad Cesar Vallejo*. Obtenido de Repositorio Universidad Cesar Vallejo.
- Kaplan , C. (2018). *Emociones, sentimientos y afectos. Las marcas subjetivas de la educación*. Buenos Aires : MINO Y DAVILA .
- Licon Valencia, E., Garcia López, I. C., & Cortés Patiño, A. (2019). *Antropología experimental*. Obtenido de Antropología experimental: <https://revistaselectronicas.ujaen.es/index.php/rae/article/view/3769/4367>
- Loor Rivadeneira , R., Durán Solórzano , S., & Guerrero Saltos , D. (2018). Inteligencia emocional y su relación con la autoeficacia generalizada en estudiantes de la escuela de Psicología de la Universidad Técnica de Manabí, Portoviejo, Ecuador. *Redalyc*.
- Michelini, Y., Acuna, I., & Godoy, J. C. (2016). *Suma Psicología*. Elsevier.
- Ministerio de Turismo . (13 de Enero de 2013). *Guía gastronómica*. Obtenido de Guía gastronómica: <https://issuu.com/direcdigital/docs/guiagastronomicag>
- Morejón Díaz , S. V. (2016). *Registro de las tradiciones culinarias típicas del cantón cayambe como patrimonio cultural inmaterial* . Obtenido de Registro de las tradiciones culinarias típicas del cantón cayambe como patrimonio cultural inmaterial: <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/11372/1/84T00519.pdf>

- Muñoz Luna , P. (2018). *Repositorio Universidad Central de Ecuador*. Obtenido de Repositorio Universidad Central de Ecuador: <http://200.12.169.19/handle/25000/16783>
- Orbea Guarnizo , S. (Mayo de 2019). *Repositorio Pontificia Universidad Catolica del Ecuador*. Obtenido de Repositorio Pontificia Universidad Catolica del Ecuador: <https://repositorio.pucesa.edu.ec/bitstream/123456789/2756/1/76917.pdf>
- Perdigón Llanes , R., Viltres Sala , H., & Madrigal Leiva, I. R. (2018). Estrategias de comercio electrónico y marketing digital para pequeñas y medianas empresas. *Scielo*.
- RODRÍGUEZ MELÉNDEZ , Y. C. (26). Las emociones en el proceso de enseñanza-aprendizaje. *Vinculando*.
- Roncancio Ariza, M. H., Camacho Bonilla, N. M., Ordoñez León, J. C., & Vaca Vaca, P. (2017). Convivencia escolar y cotidianidad: una mirada desde la inteligencia emocional. *Revista Educación y Desarrollo Social*.
- Thomen Bastardas, M. (11 de Abril de 2019). *Psicología online*. Obtenido de Psicología online: <https://www.psicologia-online.com/emociones-positivas-y-negativas-definicion-y-lista-4532.html>
- Torres Naranjo, M., Carvache Franco , W., & Carvache Franco, M. (2017). La gastronomía de Samborondon - Ecuador. *Dialnet*.
- Verdezoto , N. (1 de Noviembre de 2018). *Familia*. Obtenido de Familia: <https://www.revistafamilia.ec/sabores/colada-morada-guaguas-pan-historia.html>
- Vive Tungurahua* . (2019). Obtenido de *Vive Tungurahua* : <https://tungurahuatourismo.com/es-ec/tungurahua/ambato/feriados-cronogramas/fiesta-flores-frutas-ambato-a0037e47e>
- Zambrano Ronquillo, C. E., & Menéndez Vera, R. L. (Mayo de 2017). *Repositorio Institucional de la Universidad de Guayaquil* . Obtenido de Repositorio Institucional de la Universidad de Guayaquil : <http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/20779>

ANEXOS

Anexo 1: Información de los platos típicos

Llapingacho

LLAPINGACHO

Origen	El nombre de este plato proviene de la palabra kichwa “llapingue” que significa “aplastado”. La papa fue de los grandes descubrimientos del nuevo mundo a comienzos del año 1500, en la época de la conquista.										
Ingredientes	<table><tr><td>- 2 libras de papas</td><td>- 1 aguacate</td></tr><tr><td>- 1 litro de agua</td><td>- 1 remolacha</td></tr><tr><td>- 2 cucharadas de achiote</td><td>- 2 hojas de lechuga</td></tr><tr><td>- ½ libra de chorizo ambateño</td><td>- Salsa de maní (opcional)</td></tr><tr><td>- 2 cucharadas de manteca de cerdo</td><td>- Sal</td></tr></table>	- 2 libras de papas	- 1 aguacate	- 1 litro de agua	- 1 remolacha	- 2 cucharadas de achiote	- 2 hojas de lechuga	- ½ libra de chorizo ambateño	- Salsa de maní (opcional)	- 2 cucharadas de manteca de cerdo	- Sal
- 2 libras de papas	- 1 aguacate										
- 1 litro de agua	- 1 remolacha										
- 2 cucharadas de achiote	- 2 hojas de lechuga										
- ½ libra de chorizo ambateño	- Salsa de maní (opcional)										
- 2 cucharadas de manteca de cerdo	- Sal										
Preparación	<p>Pelas las papas y cocinar en una olla con agua y sal. Cuando estas ya estén cocidas poner en recipiente y con un mazo de madera aplastar hasta convertir en un puré suave. Añadir 3 cucharadas de achiote, mezclar hasta que todos los ingredientes estén perfectamente fusionados.</p> <p>Coger una cuchara sopera de puré de papa, formar una bolita y luego dar golpes suavemente hasta coger una forma achatada de tortilla.</p> <p>En un sartén coloque manteca de cerdo y coloque una a una las tortillas, voltear hasta que queden doradas.</p> <p>Freír los chorizos cortados (2 cm de longitud) y los huevos.</p> <p>Sirva en un plato tendido colocando de 2 a 3 tortillas, los huevos fritos, los chorizos, las hojas de lechuga junto con</p>										

la remolacha cocinada y picada en cuadritos, el encurtido y finalmente una tajada de aguacate. Opcional se acompaña con una salsa de maní.

Valor nutricional	Contiene, la papa (carbohidratos), el chorizó y huevo (proteínas), el aguacate y maní (grasas naturales). Equilibrado con legumbres, hortalizas y vegetales.
Lugares donde se puede encontrar	En los mercados y restaurantes de la ciudad.

Elaborado por: Camino, J (2020)

Recuperado de: (Ministerio de Turismo , 2013)

Fritada

FRITADA

Origen	Sus orígenes se remontan a épocas del colonialismo español, a principios de los años 1800.
Ingredientes	- 3 libras de carne de cerdo cortada en pedazos medianos (1 libra de costilla y 2 libras de lomo) - 1 cucharada de comino molido - 10 dientes de ajo - 1 cebolla blanca cortada en trozos - 1 cebolla paitaña pequeña cortada en trozos - 3 tazas de agua Acompañantes: plátano maduro frito, mote, encurtido de cebolla y tomate, choclo cocinado.
Preparación	Sazonar la carne de cerdo con el comino molido, ajo machacado y sal. Dejar reposar por un par de horas, poner la carne de cerdo, la cebolla, los ajos enteros y el agua en una paila y cocinar hasta que se evapore el agua. Cuando la carne empieza a dorarse con una cuchara revuelva hasta que todos los trozos queden dorados.

Valor nutricional	En la misma paila freír los plátanos, sirva la fritada con mote, plátano frito, encurtido, cholo cocinado y ají criollo. El cerdo es considerado como carne blanca, debe consumirse con prudencia por su alto contenido en lípidos (grasas saturadas), su carne es rica en proteínas y la combinación con el mote (carbohidratos) proporciona muchas calorías.
Lugares donde se puede encontrar	En algunos restaurantes del cantón Ambato.

Elaborado por: Camino, J (2020)

Recuperado de: (Ministerio de Turismo , 2013)

Cuyes de ficoa

CUYES DE FICOA

Origen	El cuy es el animal emblemático de la cocina de los pueblos indígenas de la sierra ecuatoriana, se lo consume asado, aunque en los pueblos indígenas hace años atrás también lo consumían en sopas o en locro. Entre los campesinos y los mestizos el cuy siempre estaba presente en comidas de fiestas y homenajes, acompañado siempre de papas cocidas enteras, como signo de respeto y prosperidad.
Ingredientes	<ul style="list-style-type: none"> - 1 cuy - 2 libras de papa cocinada - 2 ramas de cebolla blanca - 2 ajos machacados - ½ taza de salsa de maní - Hojas de lechuga - Sal, comido, ajo al gusto - Sal
Preparación	Lavar el cuy sacándole las intestinos, aliñar con sal, comino y ajo machacado, refriegue una cebolla blanca sobre el cuy. Para asarlo coloque al cuy un palo de madera o varilla de extremo a extremo. Ase el cuy en carbón haciendo girar hasta que quede cocinado por dentro y por fuera y su piel tome una tonalidad dorada y crujiente.

Se sirve sobre una hoja de lechuga, con papas cocinadas bañadas en salsa de maní y por supuesto el ají.

Valor nutricional

Contiene, el cuy (proteína y 0 colesterol), la papa (carbohidratos)

Lugares donde se puede encontrar

Av. Los Guaytambos (Ficoa)

Elaborado por: Camino, J (2020)

Recuperado de: (Ministerio de Turismo , 2013)

Colada morada con empanada de viento

COLADA MORADA Y EMPANADAS DE VIENTO

Origen

Tradición del mes de noviembre que se vende durante todo el año en Atocha, solo cambia su acompañado en lugar de guagua de pan se acompaña con una empanada de viento.

Ingredientes

Colada morada

- 1 libra de harina de maíz negro
- 20 naranjillas
- 2 libras de mora
- ½ libra de mortiño
- 1 piña
- 1 babaco
- 1 libra de frutillas
- 3 ishpingos
- 6 ramas de canela

- 15 bolitas de pimienta dulce

- 10 clavos de olor

- Hierbas aromáticas (hoja de naranja, hierbaluisa, arrayán)

Empanas de viento

- 15 discos medianos para empanadas fritas (masa)

- 2 ½ taza de queso desmenuzado

- 1 taza de cebolla blanca picada finamente

- ½ taza de azúcar para espolvorear

- Aceite para freír

Preparación

Colada morada

Poner a hervir en 10 litros de agua todas las hierbas y especias durante 15 minutos. Cocinar las naranjillas, retirar cuando estén suaves, licuar, cernir y reservar el jugo. En otro recipiente licuar el mortiño y la mora con un poco de agua, cernir y reservar. En otro recipiente con 2 litros de agua disolver la harina, cernir y poner a cocinar meciendo constantemente. Cuando este n estado de ebullición poner el jugo de la naranjilla, después el jugo del mortiño y de la mora, añadir azúcar al gusto. Mientras continúa hirviendo picar la piña y el babaco en cuadros pequeños y añadir a la colada. Dejar que siga hirviendo por 30 minutos sin dejar de mecer.

Empanadas de viento

Mezclar el quesillo y la cebolla blanca. Poner en el centro del interior de cada disco, tapar los discos y sellar presionando suavemente con los dedos. Freír en abundante aceite caliente. Se sirve con colada morada caliente y una empanada de viento

Valor nutricional

Contiene, la harina de maíz negro seco siendo un cereal con mayor volumen de producción mundial debido a su gran cantidad de vitamina A, B1, B3, B9, C, hierro, magnesio y potasio.

Lugares donde se puede encontrar

Barrio Atocha – Ficoa a lo largo de Av. Rodrigo Pachano y en la Parroquia de Pinllo del cantón Ambato.

Elaborado por: Camino, J (2020)

Recuperado de: (Ministerio de Turismo , 2013)

JUGOS Y BATIDOS

Origen	Han pasado más de cuatro décadas desde que Susy “la chinita”, como cariñosamente la conocen en el Mercado Central, comenzara con el sacrificado oficio de la elaboración de los jugos. Es un regalo de 15 años que le dio su madrina Gloria Urbina. Hasta la fecha se ha encargado de acreditar bien el negocio, brindando un buen trato y servicio a sus clientes.		
Ingredientes	Jugo de Guanábana	Alfalfa	Mora y Coco
	- 1 taza de pulpa de guanábana - ½ taza de leche - 5 gotas de vainilla - 4 cucharadas de azúcar - Hielo al gusto	- 5 ramas de alfalfa - 2 naranjillas - 2 zanahorias - 2 tomates de árbol - 1 huevo - 2 tazas de agua - 4 cucharadas de azúcar	- ½ taza de mora - ½ taza de coco - 4 cucharadas de azúcar - 5 gotas de vainilla - Hielo al gusto
Preparación	Seleccionar frutas frescas. Para el jugo de alfalfa, lavar muy bien las ramas y junto con los demás ingredientes licuar con agua.		

Para el batido de guanábana, licuar la pulpa con leche, agregar hielo picado, azúcar y unas gotitas de vainilla.

Para el jugo de mora y coco, preparar primero el batido de coco, licuando la fruta con leche, azúcar y vainilla, cernir el batido para después licuar con el batido de mora.

Valor nutricional

La combinación de la fruta con los lácteos hace que estos batidos sean catalogados como fuente de vitaminas y proteínas. Los jugos son de alfalfa aportan hierro y ácido fólico.

Lugares donde se puede encontrar

En los principales mercados del canto Ambato de lunes a domingo en un horario de 07h00 a 16h00.

Elaborado por: Camino, J (2020)

Recuperado de: (Ministerio de Turismo , 2013)



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

TURISMO Y HOTELERIA

OBJETIVO: Reconocer las emociones provocadas por la cultura gastronómica de la fiesta de la Fruta y de las Flores.

ENCUESTA DIRIGIDA A LA COMUNIDAD

Nombre: _____

Género: M F

Edad: 20 – 29 30 – 39 40 – 50

1.- LLAPINGACHO

Indique su nivel de agrado en la escala que mejor indique su reacción para cada uno de los atributos.

Atributo	Color	Olor	Sabor	Textura
Me gusta mucho				
Me gusta poco				
No me gusta ni me disgusta				
Me disgusta poco				
Me disgusta mucho				

Señale una emoción que le haya producido cuando usted degusto por primera vez este plato típico.

Felicidad		Placer		Disfrute	
Asco		Repulsión		Alivio	
Satisfacción		Insatisfacción		Tristeza	

2.- FRITADA

Indique su nivel de agrado en la escala que mejor indique su reacción para cada uno de los atributos.

Atributo	Color	Olor	Sabor	Textura
Me gusta mucho				
Me gusta poco				
No me gusta ni me disgusta				
Me disgusta poco				
Me disgusta mucho				

Señale una emoción que le haya producido cuando usted degusto por primera vez este plato típico.

Felicidad		Placer		Disfrute	
Asco		Repulsión		Alivio	
Satisfacción		Insatisfacción		Tristeza	

3.- CUYES DE FICOA

Indique su nivel de agrado en la escala que mejor indique su reacción para cada uno de los atributos.

Atributo	Color	Olor	Sabor	Textura
Me gusta mucho				
Me gusta poco				
No me gusta ni me disgusta				
Me disgusta poco				
Me disgusta mucho				

Señale una emoción que le haya producido cuando usted degusto por primera vez este plato típico.

Felicidad		Placer		Disfrute	
Asco		Repulsión		Alivio	
Satisfacción		Insatisfacción		Tristeza	

4.- COLADA MORADA CON EMPANADA DE VIENTO

Indique su nivel de agrado en la escala que mejor indique su reacción para cada uno de los atributos.

Atributo	Color	Olor	Sabor
Me gusta mucho			
Me gusta poco			
No me gusta ni me disgusta			
Me disgusta poco			
Me disgusta mucho			

Señale una emoción que le haya producido cuando usted degusto por primera vez este plato típico.

Felicidad		Placer		Disfrute	
Asco		Repulsión		Alivio	
Satisfacción		Insatisfacción		Tristeza	

5.- JUGOS Y BATIDOS

Señale una emoción que le haya producido cuando usted degusto por primera vez este plato típico.

Atributo	Color	Olor	Sabor
Me gusta mucho			
Me gusta poco			
No me gusta ni me disgusta			
Me disgusta poco			
Me disgusta mucho			

Señale una emoción que le haya producido cuando usted degusto por primera vez este plato típico.

Felicidad		Placer		Disfrute	
Asco		Repulsión		Alivio	
Satisfacción		Insatisfacción		Tristeza	

Anexo 3: Fotos de degustaciones

Imagen 1: Preparación colada morada con empanada de viento



Fuente: Camino, J. (2020)

Autor: Camino, J. (2020)

Imagen 2: Preparación cuyes de ficoa



Fuente: Camino, J. (2020)

Autor: Camino, J. (2020)

Imagen 3: Preparación jugo de mora con coco



Fuente: Camino, J. (2020)

Autor: Camino, J. (2020)

Imagen 4: Preparación fritada



Fuente: Camino, J. (2020)

Autor: Camino, J. (2020)

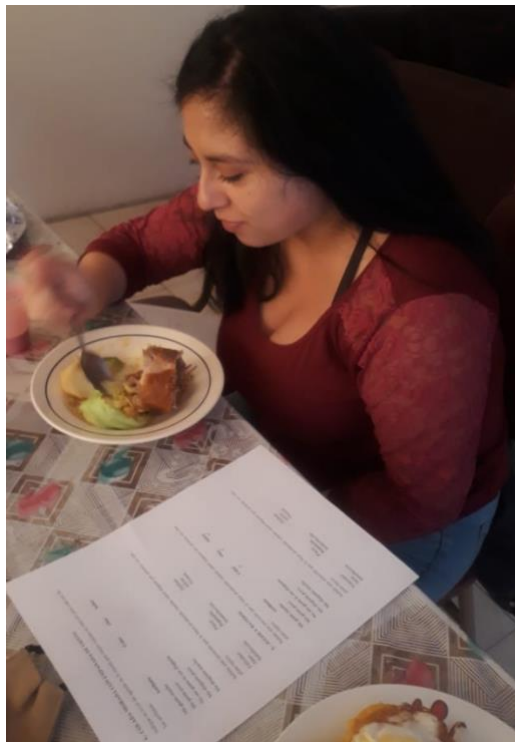
Imagen 5: Preparación llapingacho



Fuente: Camino, J. (2020)

Autor: Camino, J. (2020)

Imagen 6: Degustación cuyes de ficoa



Fuente: Camino, J. (2020)

Autor: Camino, J. (2020)

Imagen 7: Degustación llapingacho



Fuente: Camino, J. (2020)

Autor: Camino, J. (2020)

Imagen 8: Degustación fritada



Fuente: Camino, J. (2020)

Autor: Camino, J. (2020)