



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN**  
**CARRERA DE EDUCACIÓN PARVULARIA**

**Informe final del trabajo de titulación previo a la obtención  
del título de Licenciada en Ciencias de la Educación**  
**Mención: Educación Parvularia.**

**TEMA:**

---

“LA PERCEPCIÓN DE LOS COLORES EN LAS FRUTAS Y  
LAS EMOCIONES EN EL APRENDIZAJE DE LOS NIÑOS Y  
NIÑAS DE 3 A 4 AÑOS.”

---

**AUTORA:** Ana Carolina Holguín Vela

**TUTORA:** Ing. Cristina Páez Quinde Mg.

**Ambato – Ecuador**

**2020**

**APROBACION DE LA TUTORA DEL TRABAJO DE GRADO O  
TITULACIÓN**

**CERTIFICA:**

Yo, Ing. María Cristiana Páez Quinde Mg. con C.c. 1803091428 en mi calidad de Tutora de Trabajo de Graduación o Titulación, sobre el tema: “LA PERCEPCIÓN DE LOS COLORES EN LAS FRUTAS Y LAS EMOCIONES EN EL APRENDIZAJE DE LOS NIÑOS Y NIÑAS DE 3 A 4 AÑOS”, desarrollada por la egresada Ana Carolina Holguín Vela, previo a la obtención del título de Ciencias de la Educación, mención Educación Parvularia, considero que dicho informe de investigación, 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



Ing. María Cristiana Páez Quinde Mg.

C.C. 1803091428

TUTORA

## AUTORIA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Dejo constancia que el presente informe es el resultado de la investigación de la autora quien, basada en la experiencia profesional, en los estudios realizados durante la carrera, en la revisión bibliográfica e investigativa de campo, he llegado a las conclusiones y recomendaciones descritas en la investigación.

Las ideas opiniones y comentarios específicos en este informe, son de exclusiva responsabilidad de la autora.



Ana Carolina Holguín Vela

C.C. 1803428968

AUTORA

**AL H. CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS  
HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN**

El tribunal receptor del Trabajo de Titulación presidido por el Dr. Segundo Víctor Hernández del Salto Mg, e integrado por los señores Dra. Carolina Elizabeth San Lucas Solórzano Mg, Pscs. Elena del Rocío Rosero Morales Mg, designados por la Unidad Académica de Titulación de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato, para receptar el Trabajo de Titulación con el tema: “LA PERCEPCIÓN DE LOS COLORES EN LAS FRUTAS Y LAS EMOCIONES EN EL APRENDIZAJE DE LOS NIÑOS Y NIÑAS DE 3 A 4 AÑOS ”, elaborado y presentado por la estudiante Ana Carolina Holguín Vela, para optar por el Grado Académico de Licenciatura en Educación Parvularia; una vez escuchada a defensa oral del Trabajo de Titulación el Tribunal aprueba y remite el trabajo para uso y custodia en las bibliotecas de la UTA.



Firmado electrónicamente por:  
CAROLINA ELIZABETH  
SAN LUCAS SOLÓRZANO

.....  
Dra. Carolina Elizabeth San Lucas Solórzano, Mg.

**Miembro del tribunal**

C.C.1802840981

*Elena del Rocío Rosero Mg*

.....  
Pscs. Elena del Rocío Rosero Morales, Mg.

**Miembro del tribunal**

C.C.1803459401

## **DEDICATORIA**

Dedico de manera especial este trabajo de investigación a mi abuelita Carlota, a mis padres Oswaldo y Wania, quienes han sido los que me han formado en la persona que soy, siendo ellos el mejor ejemplo de lucha y perseverancia, enseñándome que para conseguir lo que uno más anhela se debe luchar y que a pesar de los obstáculos siempre se debe seguir con la frente en alto. A mis hermanas María José, Claudia y a mi esposo Alfredo, ellos continuamente estuvieron junto a mí dándome aliento cuando más lo necesitaba.

Ana Carolina Holguín Vela

## **AGRADECIMIENTO**

Agradecida con Dios quien me permitió culminar una etapa más en mi vida y el que me dio a dos grande personas, mis padres Oswaldo y Wania, a quienes les agradezco porque sin su ayuda esto no lo hubiera logrado. Gracias por siempre tener las mejores palabras de aliento y estar a mi lado brindándome su cariño y amor. Gracias a mi esposo Alfredo, que al igual que mis padres ha estado a mi lado apoyándome en los momentos más importante de mi vida, por ser una persona, que se preocupa en que logre todos los objetivos que me proponga.

Gracias a una gran amiga y compañera Marce, quien siempre estuvo conmigo desde el primer día de la universidad, dándome su apoyo incondicional, gracias por nunca dejarme caer, por estar en los momentos más difíciles al igual que los alegres. Gracias también a mis hermanas María José y Claudia quienes fueron parte de mi motivación para cumplir esta meta.

Finalmente agradezco a las docentes y mi tutora Ing. María Cristina, las que aportaron grandes conocimientos para mi formación como profesional y para lograr cumplir este trabajo.

Ana Carolina Holguín Vela

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

APROBACION DE LA TUTORA DEL TRABAJO DE GRADO O TITULACIÓN	ii
AUTORIA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN .....	iii
AL H. CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN .....	iv
DEDICATORIA .....	v
AGRADECIMIENTO.....	vi
RESUMEN EJECUTIVO .....	xi
ABSTRACT .....	xii
CAPITULO I.....	1
MARCO TEÓRICO.....	1
1.1 Antecedentes Investigativos.....	1
1.2 Descripción de los Objetivos.....	3
CAPÍTULO II .....	15
METODOLOGÍA .....	20
2.1 Materiales .....	20
2.2 Métodos .....	22
CAPÍTULO III.....	24
RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	24
3.1 Análisis y discusión de los resultados .....	24
3.2 Verificación de hipótesis .....	35
CAPITULO IV.....	37
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	37
4.1 Conclusiones.....	37
4.2 Recomendaciones .....	38
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS.....	39
ANEXOS .....	45

## ÍNDICE DE IMÁGENES

IMAGEN 1: EMOCIONES BÁSICAS.....	3
IMAGEN 2: LA RUEDA DE LAS EMOCIONES DE ROBERT PLUTCHIK .....	11
IMAGEN 3: PORTADA RECETARIO .....	14
IMAGEN 4: INTRODUCCIÓN.....	15
IMAGEN 5: DESAYUNO (BÚHO TOAST).....	16
IMAGEN 6: MEDIA MAÑANA (PEZ DE PIÑA) .....	17
IMAGEN 7: MEDIA TARDE (KIWIFRANKY MONSTER) .....	18
IMAGEN 8: CONTRA PORTADA RECETARIO.....	19

## ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1: CLASIFICACIÓN POR COLOR DE LAS FRUTAS Y VERDURAS.....	10
TABLA 2: ALIMENTOS, PRODUCTOS Y UTENSILIOS PARA LA ELABORACIÓN DE LOS PLATOS CREATIVOS .....	21
TABLA 3: CUADRO DE ACTIVIDADES DEL OBJETIVO ESPECÍFICO 4.....	23
TABLA 4: PERCEPCIÓN ORGANOLÉPTICA.....	27
TABLA 5: PERCEPCIÓN ORGANOLÉPTICA.....	28
TABLA 6: PERCEPCIÓN ORGANOLÉPTICA.....	29
TABLA 7: PERCEPCIÓN ORGANOLÉPTICA.....	30
TABLA 8: PERCEPCIÓN ORGANOLÉPTICA.....	31
TABLA 9: PERCEPCIÓN ORGANOLÉPTICA.....	32
TABLA 10: PRUEBA DE KOLMOGOROV-SMIRNOV PARA MUESTRAS INDEPENDIENTES .	35

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRÁFICO 1: PERCEPCIÓN ORGANOLÉPTICA (BÚHO TOAST) .....	27
GRÁFICO 2: PERCEPCIÓN ORGANOLÉPTICA (MANDÍ LEÓN) .....	28
GRÁFICO 3: PERCEPCIÓN ORGANOLÉPTICA (MANZI MONSTRUO).....	29
GRÁFICO 4: PERCEPCIÓN ORGANOLÉPTICA (KIWI TORTU).....	30
GRÁFICO 5: PERCEPCIÓN ORGANOLÉPTICA (KIWIFRANKY MONSTER).....	31
GRÁFICO 6: PERCEPCIÓN ORGANOLÉPTICA (FRUTY CANGREJO).....	32
GRÁFICO 7: FRECUENCIA EMOCIONES .....	36

## RESUMEN EJECUTIVO

Este proyecto tiene como objetivo investigar la percepción de los colores de las frutas y las emociones en el aprendizaje de los niños de 3 a 4 años, para la recolección de datos se utilizaron dos instrumentos y distintos platos de un recetario creativo. El primer material utilizado fue el instrumento de medición emocional – The Geneva Emotion Wheel (GEW), con la que se averiguó lo cualitativo y se conoció las emociones causadas en los infantes luego de observar los distintos platos prestados de manera creativa. Después con el instrumento de percepción organoléptica, se indagó lo cuantitativo los datos conociendo el gusto y disgusto de los niños luego de ingerir, visualizar, tocar u oler los distintos platos. Con esto se evidenció que al percibir los colores de las frutas y las emociones se encuentran relacionados; debido a que los niños al apreciar distintos platos presentados con frutas, tienen la capacidad de explorar por medio de sus sentidos distintos sabores, olores, colores y texturas; dando a conocer el gusto y disgusto de estos. De la misma manera las emociones y la alimentación se correlacionan, al observar o ingerir estos alimentos puede manifestar distintas emociones como alegría, tristeza, ira, miedo, asco y sorpresa. Estas variables influirán en el aprendizaje beneficiando la seguridad, confianza y la noción de colores, formas. Se realizó un recetario con platos creativos, elaborados a base de frutas, el que está dirigido a padres y docentes, con la finalidad de establecer hábitos alimenticios y este podrá ser utilizado como una herramienta didáctica en el aprendizaje. Este proyecto está vinculado a la investigación de la Facultad con el tema: “Laboratorio de cocina tecnoemocional y de los sentidos caso de estudio: al patrimonio alimentario Ecuatoriano”, se basó en el lineamiento comunicación, sociedad, cultural y tecnología.

**Palabras claves:** percepción, emociones, colores, frutas, aprendizaje

## ABSTRACT

This project aims to investigate the perception of the colors of fruits and emotions in the learning of children from 3 to 4 years, for data collection two instruments and different dishes of a creative cookbook were used. The first material used was the emotional measuring instrument - The Geneva Emotion Wheel (GEW), with which the qualitative was found out and the emotions caused in infants were known after observing the different dishes provided in a creative way. Then with the organoleptic perception instrument, the quantitative data was investigated knowing the taste and displeasure of the children after ingesting, visualizing, touching or smelling the different dishes. With this it was evident that when perceiving the colors of the fruits and emotions are related; because children appreciate different dishes presented with fruits, have the ability to explore through their senses different flavors, smells, colors and textures; making known the taste and disgust of these. In the same way emotions and food correlate, when observing or ingesting these foods can manifest different emotions such as joy, sadness, anger, fear, disgust and surprise. These variables influence learning by benefiting safety, confidence and the notion of colors, shapes. A cookbook was made with creative dishes, made from fruit, this is aimed at parents and teachers, in order to establish eating habits and this can be used as a didactic tool in learning. This project is linked to the research of the Faculty with the theme: "Laboratory of techno-emotional cooking and the senses case study: to the Ecuadorian food heritage", as based on the communication, society, cultural and technology guidelines.

**Keywords:** perception, emotions, colors, fruits, learning.

# CAPITULO I

## MARCO TEÓRICO

### 1.1 Antecedentes Investigativos

Una vez realizada varias investigaciones existe una dependencia entre las variables como son: la percepción de los colores en las frutas y las emociones en el aprendizaje, dicho de este modo la percepción y el color son elementos enlazados. Señalando a estas habilidades y capacidades las que favorecen en los infantes al conocimiento de su entorno por medio de la exploración, permitiéndoles así descubrir distintas emociones las que brindarán un aprendizaje.

Abordando esta investigación el color ha sido considerado uno de los temas más estudiados en varias décadas y por varios autores, y enfatizan al color como un recurso por el cual las personas pueden obtener la información a través de la visión. Para poder así expresar o sentir lo observado adquiriendo también un lenguaje o significado (Navas, 2016).

Uno de los autores en profundizar sobre el color es Goethe, quien en 1810 crea su libro Zur Farbenlehre, también conocido como la teoría de los colores; introduciendo en este la clasificación de los colores primarios (amarillo, azul, rojo) y de este proceder propone que al observar estos pueden demostrar u ocasionar en las personas emociones, ya sean positivas o negativas (Navas, 2016).

El color puede influir en la persona al momento de consumir algún alimento, pues esto no solo ocurre al tiempo de ingerirlo; también se da en las distintas fases ya sea al adquirirlo o al prepararlo, pues aclaran que la percepción del color podrá intervenir en su comportamiento (Rasines, 2019).

Dicho de otra manera al comer la persona puede emitir distintos placeres los cuales son transmitidos por medio de los sentidos (tacto, gusto, olfato, oído, vista) porque al

valorar los alimentos, ya sea por: textura, aroma, sabor, visualizando con esto al color ocasiona distintas emociones. Es decir si la persona observa un alimento de color amarillo como por ejemplo: el limón al ser este un color cálido, puede producir alegría y este provocar apetito (Rasines, 2019).

La emoción y el color se puede ver afectada por la manera en como una persona la percibe. Es por esto que se clasifican en los colores en: cálidos dentro de este se encuentra el anaranjado y esta ayuda como un estimulante para la mente, logrando alegrar a las personas; los fríos como el color azul se relacionan con las olas del mar provocando calma. También existen los negros y grises los cuales resultan para las personas deprimentes y por último el blanco al asociarlo con la tranquilidad refuerzan sentimientos positivos ( Aguila, Almeida, Mendoza, & Pereira, 2016).

La variable dependiente dentro de esta investigación es las emociones, pues está depende de la percepción de los colores en las frutas; dado a conocer que los alimentos en este caso las frutas al ser percibidos por el color, pueden transmitir diversas emociones las cuales lograrán brindar un aprendizaje en los párvulos.

Las emociones han sido un caso de estudio en los últimos treinta años, en la cual se ha considerado saber que significan las emociones y el funcionamiento de las mismas, y es en este estudio donde definen a las emociones como sensaciones de distintos cambios corporales las que se activan a partir de la relación que la persona obtiene con diversos estímulos (Melamed, 2016).

Al trabajar las emociones dentro del aprendizaje, es importante recalcar que las emociones se desarrollarán en los infantes desde el momento de su nacimiento y de esta forma les ayudarán a establecer su personalidad, favoreciéndoles en relacionarse con distintas personas las cuales se encuentran en su entorno, y así mismo dentro de la educación es esencial el enseñar las emociones para poder identificarlas y manifestarlas de forma verbal o no verbal, al momento de mostrar agrado o desagrado ante distintas situaciones (Araque, 2015).

## 1.2 Descripción de los Objetivos:

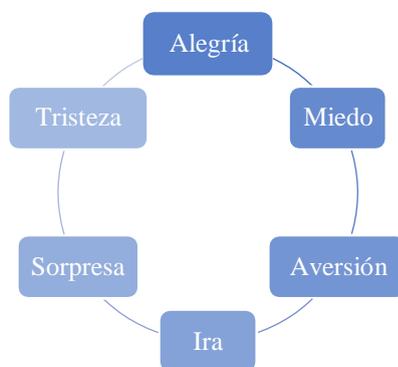
**Objetivo Específico 1:** Fundamentar teóricamente las emociones en el aprendizaje de los niños y niñas de 3 a 4 años.

En este objetivo se puntualizó en definir lo que son las emociones; para de esta manera dar a conocer sobre la función de las emociones y la existencia de las emociones básicas. Para así averiguar cómo los niños de 3 a 4 años aprenden en base a las emociones.

Algunos autores definen a las emociones como expresiones que se producen por distintas situaciones, las que a su vez emiten una respuesta de tranquilidad o angustia ante distintas situaciones (Catalá, 2014).

De igual manera definen a las emociones a las reacciones repentinas que se muestran ante distintos estímulos ya sean estos externos o internos. Así mismo clasifican a las emociones como básicas las cuales son desarrolladas desde el momento en que el infante nace; gracias a esta él conocerá y manifestará las distintas emociones como son (alegría, tristeza, sorpresa, miedo, enojo, asco) (Soler, 2016).

**Imagen 1: Emociones básicas**



**Elaborado por:** Holguín, A. (2020)

**Fuente:** (Soler, 2016)

Como se ha dicho antes las emociones se dan en los infantes desde el nacimiento es por esta razón los docentes y los padres deben enseñar las emociones a los niños, debido que él podrá conocer y manejar sus propias emociones brindándole con esto seguridad y confianza; para así comprender las emociones de las personas con las que el convive (Palacios, 2010).

Al trabajar con niños pequeños es importante enseñar la inteligencia emocional, en razón de que esta es la habilidad que los niños desarrollan para que puedan reconocer y expresar sus emociones, y que de la misma manera favorecerán a que aumenten destrezas que le ayudarán a relacionarse con los demás (García, s.f ).

Las emociones pueden ser expresadas de manera verbal y no verbal, es por esto que para que los infantes nos manifiesten sus emociones se debe tomar en cuenta: dentro de lo verbal la modulación de voz y para lo gestual, la expresión corporal y facial (García, s.f ).

Identificar las emociones es una capacidad que en la edad de 3 a 4 ya la han desarrollado, pero es importante recalcar que la posibilidad de controlarlas aún se la sigue trabajando, es por esto que en esta edad se debe estimular la utilización de las mismas para lograr un desarrollo emocional, en el cual el infante alcance las habilidades de toma conciencia, para conseguir que comprenda y exprese sus emociones (Ministerio de Educación, 2016).

En la etapa infantil el desarrollo de las emociones es fundamental, en vista que con estas el infante podrá tener un conocimiento de sus emociones. Logrando con esto que él las pueda reconocer, procurando dar un nombre como son: alegría, tristeza, asombro, ira, miedo y asco. Resaltando que el niño al tener conocimiento de sus emociones conseguirá entender las emociones de las personas de su alrededor (Heras , Cepa , & Lara, 2016).

Las emociones se incorporan en los procesos cognitivos; debido a que al impartir nuevos conocimientos, estos pueden ocasionar distintas experiencias de los aprendizajes logrando que estos sean interesantes y que obteniendo así aprendizajes significativos las cuales influirán en los comportamientos (Rodríguez Y. , 2016).

Las emociones cumplen con funciones y una de estas es la comunicativa o social, con esta las personas tienen la facilidad de interactuar y transmitir lo que sienten al relacionarse con otros; logrando con esto conocerlas y emitirlas de manera verbal o con expresiones faciales, esta función debe desarrollarse desde etapas tempranas. Favoreciendo en crear vínculos sociales, el conocimiento de sus emociones y de los demás ( Soler, 2016).

Para los autores Alcoser y Moreno las emociones son esenciales para el aprendizaje, debido que estas apoyan a los párvulos para mejorar el proceso de enseñanza no solo en el momento donde se imparten conocimientos, que desarrollan distintas destrezas como son: el autoconocimiento y la autorregulación. Las que colaborarán al infante a obtener una convivencia armónica con el fin de ser una persona segura y tener la capacidad de convivir con sus compañeros y maestra, incrementando con esto una apropiada educación emocional (Alcoser, Moreno, & León, 2019).

Las emociones y la convivencia escolar se encuentran relacionadas, pues la convivencia escolar es la manera en que los infantes se relacionan en aula y dentro de esta ellos forman sus amistades, brindándoles con esto un espacio donde tenga confianza, seguridad, respeto, es por esto que al trabajar las emociones estas serán las pautas que le permitan desenvolverse con libertad, permitiendo que el infante se relacione con otros respetando las opiniones de sus compañeros (Arón, Neva, Sánchez, & Subercaseaux, 2017).

**Objetivo Especifico 2:** Identificar niveles de expresión emocional según la percepción de colores en las frutas de los niños y niñas de 3 a 4 años

En este objetivo se profundizó en los niveles de expresión emocional, definiendo de igual manera la percepción y la percepción del color, para conocer la importancia de

esta variable dentro del desarrollo cognitivo en la infancia de los niños, encadenando con esto los tipos de percepciones y saber cómo contribuyen estos con las emociones al momento que una persona percibe distintas frutas.

Las emociones es la manera de sentir o reaccionar ante distintas situaciones dando con esto una respuesta ante un estímulo, este puede ser interno o externo, y estas pueden estar acompañadas por distintas expresiones faciales. Es importante recalcar que cada persona es un mundo diferente, por esta razón la repuesta de cada persona puede ocasionar distintas emociones. Por ejemplo si un niño que se le presenta un dibujo de un monstruo puede manifestar miedo, mientras que otro niño lo puede asociar con algún muñeco u objeto que le gusta provocando alegría.

Las expresiones de las emociones se puede dar manera verbal o no verbal, para comprender la demostración de la emoción de forma verbal se debe tomar en cuenta el tono de voz que utiliza el niño, mientras que la expresión de la emoción de modo no verbal se debe considerar los distintos gestos fáciles que son realizadas por infante, estas le ayudan de manera que él pueda relacionar y entender también a otros (Lara , 2015-2016).

Para entender las expresiones de las emociones básicas se deben tomar en cuenta las distintas manifestaciones fáciles (Lara , 2015-2016):

- **Alegría:** el labio se extiende hacia arriba formando con esto una sonrisa, en los ojos se forman algunas arrugas, las mejillas de la misma manera que los labios se despliegan hacia arriba. (pág. 42)
- **Tristeza:** los labios se expande hacia abajo en esta se pueden provocar pequeños temblores provocando con esto llanto, los ojos presentan algunas gotas de lágrimas y al igual que la cabeza se impulsan hacia abajo.(pág.43)
- **Ira:** los labios se abren y se estrechan los dientes, se fija la mirada las cejas son inclinadas hacia abajo y los orificios de la nariz se agrandan.(pág.44)
- **Asco:** los ojos se sierran se arruga la nariz y la barbilla es inclinada hacia arriba.(pág.44)
- **Miedo:** los parpados se elevan y se estiran, las cejas se levantan y los labios se extienden.(pág.45)

- **Asco:** se frunce la nariz y los ojos, en algunas ocasiones se saca la lengua hacia abajo.(p.46)

Las emociones al ser percibidas, en primera instancia deben saber identificarlas logrando darles un nombre como alegría, tristeza, miedo, asombro, asco, ira, pues éstas luego serán comprendidas. Para así poder manifestarlas y manejarlas de una manera positiva dentro de la situación en la que se encuentren.

Se define a la percepción como la manera de descubrir el entorno por medio de los sentidos (tacto, gusto, vista, olfato y oído), pues este permite que el cerebro procese y clasifique la información recibida por medio de los diferentes estímulos (Peter, 2018).

Uno de los principales procesos en el desarrollo cognitivo es la percepción, dado que este transmite al cerebro la información de lo percibido, proporcionando así un aprendizaje o enseñanza en los infantes (Agudelo, Pulgarín, & Tabares, 2017).

El desarrollo de la percepción en la primera infancia es esencial para su formación, considerando que los infantes al explorar el entorno obtendrán la información a través de los sentidos como son: tacto, gusto, vista, olfato y oído adquiriendo con esto nuevos conocimientos los que reforzarán el desarrollo cognoscitivo, social y emocional (Benavides, 2017).

Una de las destrezas más importantes en los niños es el desarrollo de la percepción, y se debe trabajar desde los primeros años de vida, en vista que esta beneficiará a que el niño conozca su entorno; señalando que las personas son distintas y es por esta razón se dirá que cada niños es diferente es por esto que el modo en el que percibe las cosas u objetos es distinto (Hernandez, 2012).

El párvulo al manipular los objetos por medio de los sentidos, logrará fortalecer su capacidad perceptual la cual le ayudará a crear nuevos conocimientos, porque con esto desarrollarán distintas habilidades y capacidades como son: clasificar e identificar los distintos objetos (Benavides, 2017).

La percepción del color es el modo en como la persona a través de su sentido de la vista aprecia el color, en este proceso interviene la luz y las distintas características que tienen los objetos o alimentos (Herrera, 2015).

Se puede decir que al momento de percibir una fruta en esta podrán intervenir los distintos tipos de percepción como son (Rodríguez D. , 2017):

- Visual, la cual se recibe la información por medio de los ojos (vista), gracias a esta los párvulos, luego de observar pueden clasificarlas por su forma, color, tamaño.(pág.12)
- Gustativa, esta se obtiene a través de la boca (gusto), pues al momento en que los niños ingieren distintos alimentos, podrán diferenciar distintos sabores, como son: dulce, saldo, amargo y agrio. (pág.12)
- Olfativa, pues con esta por medio de la nariz (olfato), los infantes al oler estos podrán diferenciar distintos aromas de dichos alimentos. (pág.12)
- Auditiva, ya que por medio de las orejas (oídos), escucharán los sonidos que producen estos alimentos al momento de consumirlos. (pág.12)
- Táctil, la cual por medio de sus manos (tacto), los párvulos podrán tocar a los alimentos y de esta manera diferenciar las texturas como son: liso, rugoso, blando, etc. (pág.12)

Es importante recalcar que gracias a estos los niños podarán mostrar agrado o desagrado antes distintos alimentos que se les presente.

Los tipos de percepción, favorecerán a conocer las distintas características de los alimentos que son identificados a través de los sentidos por medio de la percepción organoléptica, al degustar distintos platos identificarán con esto propiedades del color, sabor, olor.

Al mostrar a un niño un plato con distintos alimentos, para que este sea ingerido se debe utilizar tres sentidos (Baños, Urrutia, Rodríguez, Olmos, & Díaz, 2014):

- El primer sentido que se activa es la vista pues gracias a esta se puede apreciar la forma, el color y el tamaño de los alimentos, logrando que este sea apetecible.(pág.6)
- Así impulsará el sentido del olfato, al oler el alimento distingue los aromas pasa saber si este es de su agrado. (pág.6)
- Estimulando con este al sentido del gusto, por medio de su boca y con sus papilas gustativas las que se encuentran en la lengua apreciará los distintos sabores (amargo, dulce salado y agrio) de cada uno de los alimentos. (pág.6)

Es por esto que los sentidos influyen en el consumo de los alimentos, a causa de este el infante conocerá las distintas características que presentan los alimentos.

Al momento que una persona ingiere u observa algún alimento, estos influyen en sus emociones, causando agrado o desagrado, considerando el instante en que la persona percibe a través de sus sentidos color, olor o sabor; estos producirán una respuesta emocional en los niños.

La etapa preescolar, los infantes de 3 a 4 años al observar los alimentos como son las frutas, ellos serán capaces de explorar: sabores, texturas y colores, en vista que a través de estos ellos podrán expresar agrado y desagrado y de esta manera identificar las emociones que les producen estos alimentos (Secretaría de Salud. OMS/OPS/INCAP., s.f).

**Objetivo Especifico 3:** Elaborar un recetario creativo infantil relacionado con la percepción de los colores en la frutas y las emociones en los niños y niñas de 3 a 4 años.

Al conocer la relación existente entre la percepción de los colores en las frutas y las emociones la elaboración de este recetario tiene como fin el relacionar las dos variables y de igual manera dar a conocer la importancia que poseen estos alimentos dentro de la nutrición en los infantes.

La creatividad puede verse influenciada dentro de la alimentación de los niños, debido a que al presentar de una manera llamativa se logrará la ingesta de nuevos alimentos, pues con la cocina creativa se puede apreciar de mejor manera los colores, formas o texturas de los alimentos, desarrollando en los niños la creatividad al formar platos con distintos alimentos de su agrado, adquiriendo hábitos alimenticios que ayudarán al niño en su desarrollo y crecimiento (Hernando , s.f).

En estudio realizado en Chile con el nombre Salud de los colores, proponen en presentar de una forma atractiva a las frutas y verduras, motivará el consumo de estas por parte de los infantes; ellos podrán apreciar su forma y su color. Además los autores clasifican a las frutas y las verduras en cinco colores los cuales son: verde, amarillo-anaranjado, blanco, azul- morado y rojo, considerando en estas los distintos beneficios y propiedades de estos alimentos (Zacarías, y otros, 2016).

**Tabla 1: Clasificación por color de las frutas y verduras**

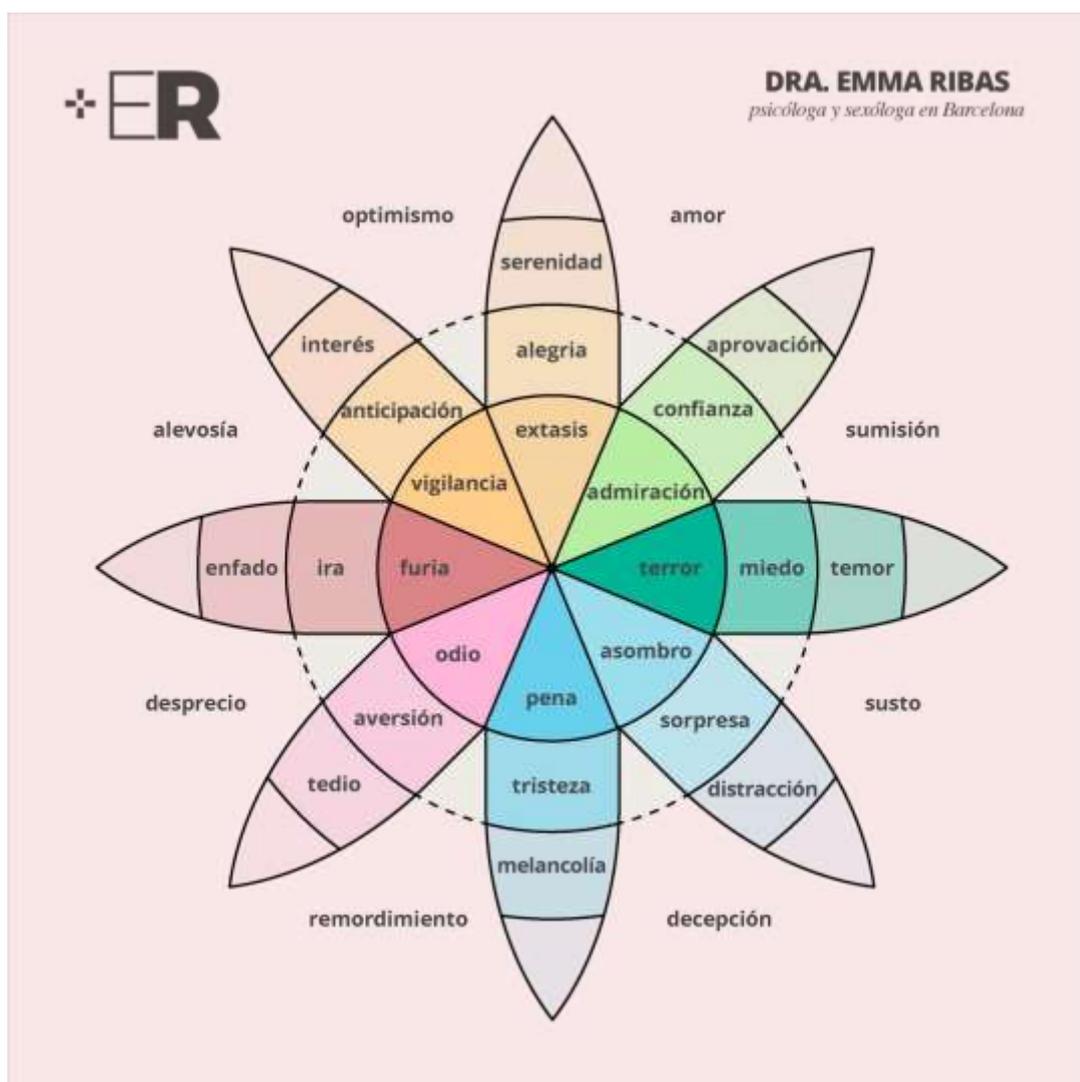
Verde	Amarillo- Naranja	Blanco	Azul- Violeta	Rojo
Lechuga, apio, repollo, achicoria, berro, acelga, espinaca, kiwi, palta, lima, uva verde,rúcula,endivia,alcaucil,zap atillos, tuna brócoli, repollitos de Bruselas, perejil,arvejas,puerros,ciboulette , pepino, espárragos.	Zanahoria, zapallo, choclo, melón , limón,naranja,caqui,d amasco,durazno,níspero,mandarina,pomelo, mango, membrillo,papaya,aná.	Cebolla, ajo, coliflor, nabo, brotes de soja, champiñon es, manzana, pera, uva blanca, alcayota.	Berenjena, cebolla morada, moras, arándanos, uvas, repollo morado, ciruela, higos.	Tomate, ají, rábano, frutilla, frambuesas, sandía, cereza, arándano rojo, guindas, granadas

**Elaborado por:** Holguín, A. (2020)

**Fuente:** (Ministerio de Producción y Trabajo Argentina, 2017)

Al conocer la clasificación de los colores de las frutas, se puede decir que los colores pueden intervenir en sus emociones, es por esto que dentro de la psicología del color la percepción juega un papel importante. Debido a que al observarlos, estos pueden actuar en la conducta o estado de ánimo del infante.

**Imagen 2: La rueda de las emociones de Robert Plutchik**



**Fuente:** (Ribas, 2019)

El desarrollo de este recetario tiene como fin elaborar platos creativos a base de frutas; los cuales sean sanos, nutritivos para los niños y que se encuentren en los distintos grupos de alimentos de la pirámide nutricional, tomando en cuenta las porciones adecuadas a la edad de 3 a 4 años.

Para la elaboración del recetario se tomó que en el Currículo de Educación Inicial existen distintas habilidades y destrezas que los niños de 3 a 4 años deberán desarrollar como son (Ministerio de Educación, 2014):

- Eje del Descubrimiento Natural y Cultural en el Ámbito de Relaciones Lógico Matemático los niños aumentan las destrezas de percepción y color, también en el Ámbito Relaciones con el Medio Natural y Cultural los infantes incrementan la destreza de identificar los alimentos nutritivos que benefician en su crecimiento.(pág.36)
- Eje de Desarrollo Personal y Social en el Ámbito de Identidad y Autonomía el niño desarrolla la habilidad de manifestar sus emociones de forma verbal o gestual.(pág.33)

Este recetario está dirigido a docentes, con la finalidad de utilizarlo como un recurso didáctico. Al este contar con platos creativos no solo se enseñará a los niños a comer saludable, de la misma manera con distintos platos en forma de animales, los docentes podrán aplicar esto de una manera divertida para desarrollar distintos aprendizajes como: conocer el lugar en donde viven; sonidos que estos animales emiten; también aprender los colores, formas, entre otros.

También está dirigido para padres, con la ayuda de este podrán implementar un mejor consumo de frutas en sus niños y de igual manera estimular distintos aprendizajes y a su vez desarrollar la creatividad al dejar que sus hijos elaboren sus propios platos.

Para la elaboración del recetario se contó con el apoyo de una nutricionista con la que se trabajó en conjunto, para elaborar la tabla nutricional el que cuenta con los distintos nutrientes que brinda cada plato y las porciones necesarias para los niños de 3 a 4 años.

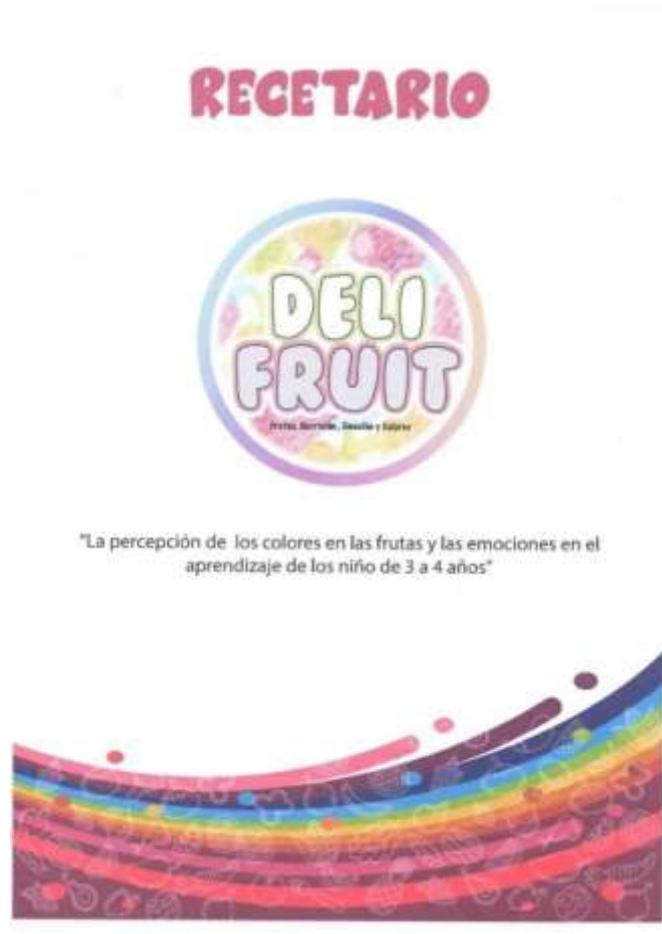
En este recetario se elaboraron quince platos creativos elaborados a base de frutas, este se dividió en cinco en el desayuno, cinco para media mañana y cinco en media tarde. Cada plato es presentado de manera creativa, para que de este modo los niños puedan apreciar la forma o el color de los alimentos. De la misma manera cuenta con

su valor nutricional, los distintos acompañantes para cada uno los platos, el procedimiento y una imagen.

Este recetario al ser el producto final de la investigación fue trabajando en conjunto con los instrumentos y con la ayuda de unas cartas con las imágenes de los distintos platos seleccionados las que utilizaron para trabajar con los niños de una manera lúdica. Los niños empiezan escogiendo una carta de uno de los platos; luego se les presentaba plato diseñado y al momento al que él observa manifestaba la emoción señalándola en la flor de las emociones y se le pide al niño que perciba los colores, lo toque, lo huela, lo pruebe y por último al haber percibido estos estímulos el niño informa si estos platos fueron o no de su agrado.

**Imagen 3: Portada Recetario**

El  
portada  
acordes a  
dirigido,  
y niñas  
  
nombre  
puesto  
están  
del



recetario en su  
tiene colores  
quienes va  
es decir a los niños  
de 3 a 4 años; se ha  
considerado el  
de DELI FRUIT,  
que los platos  
basados en frutas  
patrimonio  
alimentario  
ecuatoriano.

#### Imagen 4: Introducción



### Introducción

La alimentación saludable es significativa en la primera infancia, puesto que los niños obtienen hábitos alimenticios, en la cual introducen una dieta equilibrada y balanceada, que brinda a los niños los nutrientes necesarios para el crecimiento en cada una de las etapas de desarrollo.

El consumo de alimentos nutritivos en los infantes se genera en el núcleo familiar, debido a que los padres son los encargados de enseñar una conducta alimentaria adecuada, es así que se debe tomar en cuenta, ya que en los primeros años los niños y niñas demuestran interés por distintos alimentos, por esta razón, para lograr el consumo de nuevos alimentos los padres deben ser el ejemplo al consumirlos, para que los infantes observen e imiten las conductas de los adultos.

Las frutas tienen un gran aporte nutricional para el ser humano, es por ello que crear el hábito del consumo de frutas es esencial; para hacer más amena la práctica mencionada se recomienda que tanto los padres como docentes presenten de una manera diferente y creativa los alimentos a los niños para que a través de la percepción se genere un estímulo de motivación para el consumo.

La percepción organoléptica, genera que los infantes aprecien el color, sabor, textura y olor, como respuesta así generan agrado o desagrado ante algún alimento. La percepción del color y las emociones dentro de la alimentación se encuentran vinculadas, ya que en el momento en que el niño observa un alimento, este causa una emoción que inmediatamente es expresada.

El recetario está compuesto por 15 platos frutales, los cuales se presentan de manera creativa, para provocar en los niños el consumo de los mismos, están divididos en: 5 para el desayuno, 5 para la media mañana y 5 para la media tarde, están elaborados a base de frutas y cada plato cuenta con una tabla nutricional con la porción necesaria para los niños de 3 a 4 años.

Esta información fue tomada tomando en cuenta la importancia de una alimentación



adecuada y de una manera creativa en la que los padres deben involucrarse para lograr el consumo de los distintos alimentos en los niños de 3 a 4 años.

Imagen 5: Desayuno (Búho Toast)

# BÚHO TOAST

**Elaboración**

- Lavar las frutas
- Pelar el melón y la piña y cortar en rodajas (pequeñas)
- Cortar las uvas verdes por la mitad
- Servirlo en el melón y la piña y formar una flor y colocar las uvas partidas como tallo como se encuentra en la imagen.

**Acompañante**

Acompañante: ½ de taza de leche semidescremada (125ml)

Ingredientes	Medida casera	Gramos
Guineo	1/4 unidad mediana	30 g
Presas	2 unidades medianas	30 g
Nueces	1 puñado cerrado	15 g
Dulce de leche	1 cucharadita al ras	10 g
Pan integral	1 rebanada	25 a 30 g



**Valor Nutricional**

<b>Proteínas</b>	11,2 g
<b>Carbohidratos</b>	42 g
<b>Grasas</b>	12,8 g
<b>Kcal total</b>	317 kcal



Para la elaboración de los platos se trabajó en conjunto con nutricionistas eligiendo con esto los alimentos con el acompañante, las porciones necesarias para los niños de 3 a 4 años y también el valor nutricional del plato.

**Imagen 6: Media Mañana (Pez de Piña)**

## PEZ DE PIÑA

**Elaboración**

- Lavar las frutas.
- Cortar 1 rodaja de piña en forma triangular.
- Cortar la papaya en dos triángulos pequeños.
- Servir en un plato las rodajas triangulares de piña y para decorar la papaya y las pasas de manera creativa como se encuentra en la imagen.

**Acompañante**

Acompañante : ½ taza de yogurt natural (125ml)

Ingredientes	Medidas caseras	Gramos
Piña	1 taja mediana	120 g (con cáscara)
Maní	1 puñado cerrado	15 g
Papaya	½ taza picada	30 g



**Valor Nutricional**

Proteínas	4,3 g
Carbohidratos	12,2 g
Grasas	7,4 g
Kcal total	140 kcal



Para la elaboración de los platos se trabajó en conjunto con nutricionistas eligiendo con esto los alimentos con el acompañante, las porciones necesarias para los niños de 3 a 4 años y también el valor nutricional del plato.

Imagen 7: Media Tarde (Kiwifranky Monster)

# KIWIFRANKY MONSTER

**Elaboración**

- Lavar las frutas
- Pelar y cortar en rodajas el kiwi
- Cortar las uvas rojas en la mitad
- Pelar y cortar la manzana en dos círculos
- Servirlo en un plato las rodajas de kiwi y decorarlo con las uvas y las manzanas de manera creativa como se encuentra en la imagen.

**Acompañante**

Acompañante :½ taza de batido con leche semidescremada (125ml)



**Valor Nutricional**

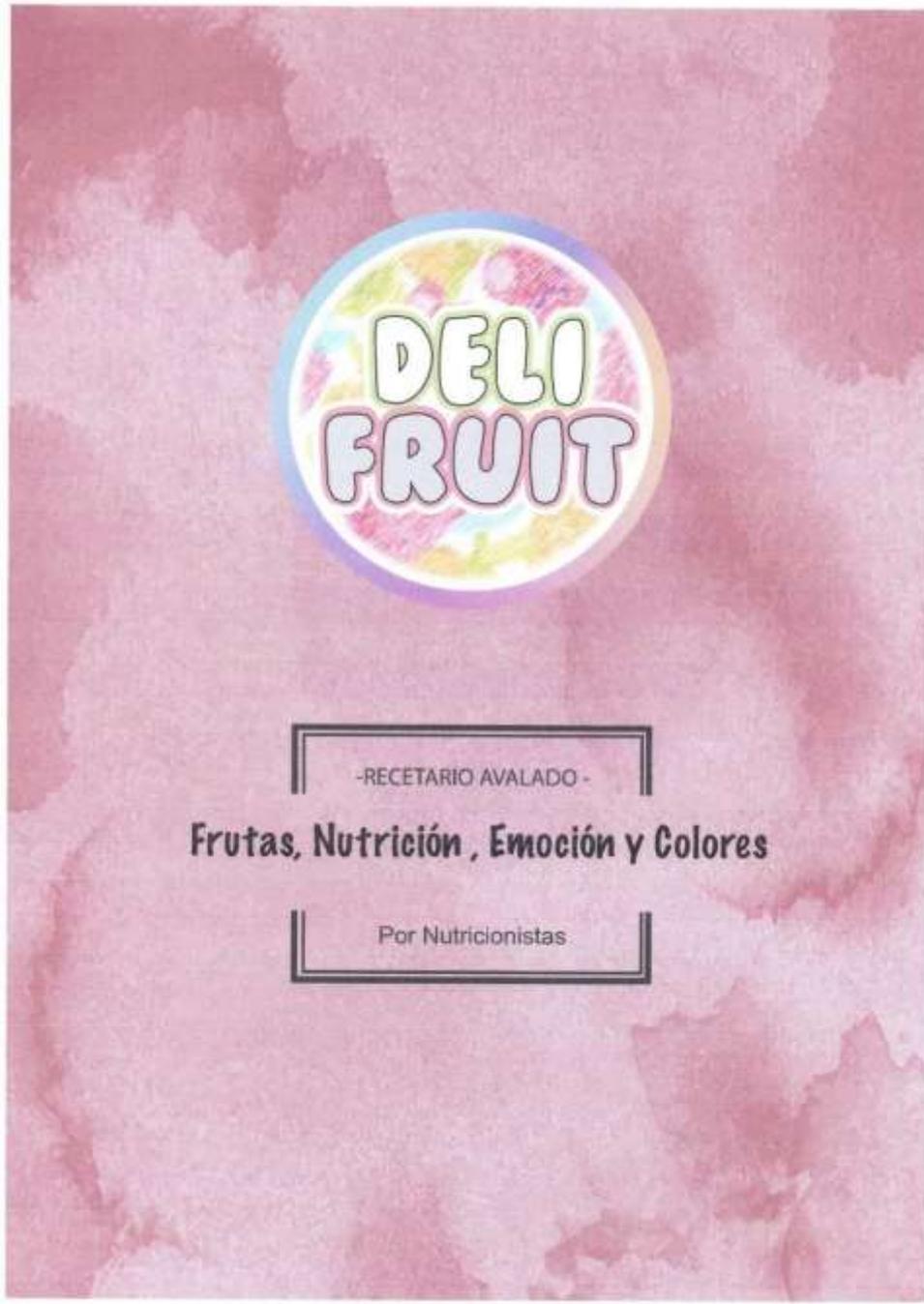
<b>Proteínas</b>	1,2 g
<b>Carbohidratos</b>	26,3 g
<b>Grasas</b>	0,6 g
<b>Kcal total</b>	111 kcal



Ingredientes	Medidas caseras	Gramos
Kiwi	1 unidad mediana	60 g
Manzana	½ unidad mediana	60 g
Uvas rojas	3 unidades medianas	30 g

Para la elaboración de los platos se trabajó en conjunto con nutricionistas eligiendo con esto los alimentos con el acompañante, las porciones necesarias para los niños de 3 a 4 años y también el valor nutricional del plato.

Imagen 8: Contra portada recetario



## **CAPÍTULO II**

### **METODOLOGÍA**

#### **2.1 Materiales**

##### **Instrumento de Percepción Organoléptica**

La percepción organoléptica se refiere a las características que se presentan en los alimentos, cuando estos son apreciados por medio de los sentidos, para así reconocer el color, el sabor, el aroma, la textura, consiguiendo que las personas manifiesten el gusto y disgusto ante los distintos platos, para así fomentar el consumo de los mismos, con este instrumento y con la ayuda del recetario elaborado se logrará conocer la apreciación de los niños ante los distintos alimentos presentados (Calvo, Campo, Oria, Redondo, & Venturini, 2015).

##### **Instrumento de Medición Emocional - The Geneva Emotion Wheel (GEW)**

La rueda de emociones o también llamado The Geneva Emotion Wheel (GEW) se utiliza para medir las reacciones emocionales ante distintas situaciones u objetos que se les presenta a las personas, este cuenta con un círculo dividido por distintos colores y por emociones. Para aplicarlo a los niños en esta investigación se realizó una modificación en la que se presenta una flor de con las imágenes de las seis emociones básicas (alegría, tristeza, miedo, asco, ira, sorpresa) y estas representadas con un color, esta a su vez se utilizó para conocer la emociones expresadas por los infantes al observar los platos con frutas (McGinn & Kelly, 2018).

## Materiales y productos para la elaboración de los platos

Tabla 2: Alimentos, productos y utensilios para la elaboración de los platos creativos.

Alimentos	Utensilios
10 Bananos	90 Platos desechables
78 Fresas	90 Cuchillos desechables
8 Mandarinas	90 Cuchara desechables
1 Funda uvas verdes	2 Paquetes de servilletas
1 Funda uvas rojas	3 Tazones grandes
1 Piña	5 Sartenes
1 Melón	2 Tostadoras
15 Kiwi	3 Cuchillos
4 Moras	2 Tenedores
15 Manzana verde	5 Espátulas
5 Manzanas rojas	
1 Papaya	
1 Funda de pan cortado integral	
1 Frasco grande de dulce de leche	
1 Funda de pasas	
1 Funda de harina	
1 Funda pequeña de azúcar	
1 Funda pequeña de sal	
1 Frasco de esencia de vainilla	
1 Funda de semillas de girasol	
1 Funda de granola	
2 Fundas de galletas de vainilla	
1 Margarina	
1 Funda de nueces	
1 Funda de maní	

Elaborado por: Holguín, A. (2020)

## 2.2 Métodos

La presente investigación compete un enfoque mixto con el fin de recoger datos cualitativos como cuantitativos. Desde lo cualitativo se conocieron las emociones que los párvulos expresaron de manera verbal o gestual en el instante de presentarles diferentes platos creativos que estuvieron elaborados a base de frutas. En lo cuantitativo con la aplicación de un instrumento de percepción organoléptica se valoró el gusto y disgusto de los platos creativos elaborados de frutas, que fueron presentados a los niños y niñas; con la ayuda del instrumento mencionado se recolectó datos reales, que ayudaron en la verificación de la hipótesis.

El diseño fue correlacional-causal, debido a que al presentarles los platos creativos y la aplicación de los instrumentos, se conoció como respuesta la emoción que expresa el niño al observar los alimentos y el gusto y disgusto al ingerir, tocar, oler y observarlos. El alcance de esta investigación es correlacional, para explicar la relación existente entre las dos variables de estudio, es decir, que al momento que un niño percibe los colores de las frutas en los platos creativos; se pueda evidenciar la emoción expresada por el infante y de la misma manera el gusto o disgusto al ingerirlo.

Para desarrollar esta investigación se utilizó la técnica de observación y con la ayuda del instrumento de medición emocional – The Geneva Emotion Wheel (anexo 2), aprobado y modificado para aplicarlo a los infantes, a través de este instrumento se conoció las distintas emociones que causaron en los niños al presentarles platos creativos, elaborados a base de frutas (Scherer, 2005) ( Schlegel & Scherer, 2012). Por otra parte, se aplicó una encuesta, con un cuestionario con indicadores, donde los infantes mediante una ficha organoléptica (anexo 1), eligieron el gusto o disgusto de las frutas, luego de probar los alimentos y a partir de las características de color, olor sabor o textura de los alimentos. Esta aplicación también se realizó con la ayuda de cartas donde se insertaron las fotos de los platos seleccionados (anexo 3); las cuales ayudaron a que la aplicación sea divertida y dinámica para los niños.

La población para esta investigación fueron 15 niños en el rango de edad de 3 a 4 años, la investigación contó con un muestreo intencional, debido a la emergencia sanitaria

que atraviesa el país y el mundo, los infantes fueron electos a criterio de la investigadora con el fin de cumplir el objetivo de la investigación. Se contó con una modalidad bibliográfica/documental, por medio de distintos estudios e investigaciones realizadas, se consiguió información relevante con la que se desarrolló el proyecto

Este proyecto se encuentra vinculado a la investigación de la Facultad con el tema: “Laboratorio de cocina tecnoemocional y de los sentidos caso de estudio: al patrimonio alimentario Ecuatoriano”; pues a partir del recetario creativo que se elaboró y con la ayuda de los instrumentos se conoció la relación entre la percepción de los colores en las frutas con las emociones. De esa manera se buscó cumplir las actividades del objetivo específico número cuatro de la investigación que continuación se detallan en un cuadro.

**Tabla 3: Cuadro de actividades del objetivo específico 4.**

<b>Nivel</b>	<b>Actividad</b>	<b>Resultados de la actividad</b>
<b>1</b>	Identificación de emociones	Listado descriptivo de las emociones
<b>2</b>	Reconocimiento facial por medio de herramientas tecnológicas de aplicación	Determinar por medio de herramientas tecnológicas las emociones producidas por los alimentos y como están se asocian con la satisfacción
<b>3</b>	Emotion tracking	Identificar las emociones de acuerdo a los sabores percibidos por el consumidor.
<b>4</b>	Evaluación de la cocina emocional	Determinación de la respuesta cerebral a los estímulos producidos por los platos en el recetario tecnoemocional

**Elaborado por:** Holguín, A. (2020)

**Fuente:** “Laboratorio de cocina tecnoemocional y de los sentidos caso de estudio: al patrimonio alimentario Ecuatoriano”;

## CAPÍTULO III

### RESULTADOS Y DISCUSIÓN

#### 3.1 Análisis y discusión de los resultados.

Para la obtención de resultados se trabajó con 15 niños en el rango de 3 a 4 años; se dividió en dos partes en primer lugar se aplicó el instrumento de medición de las emociones -The Geneva Emotion Wheel (GEW) el cual fue adaptado con una flor de las emociones básicas (alegría, tristeza, sorpresa, miedo, enojo, asco) con esto se consiguió saber las emociones que se producen en los niños al presentarles distintos platos de manera creativa. Después con el segundo instrumento de percepción organoléptica en el que se muestran los resultados de cada uno de los platos ante el gusto y disgusto en cada uno de los indicadores que se detallan en el instrumento.

#### **Instrumento de Medición Emocional – The Geneva Emotion Wheel (GEW)**

##### **Análisis y discusión**

En el plato de Búho Toast, el cual fue elaborado con fresas, banano, nueces, pasas y una tostada de pan integral, los infantes al apreciar su forma y los colores en el plato, la emoción que más se manifestó fue de alegría, esta se dio gracias a que la creatividad del plato y los colores de los alimentos fueron de agrado para los niños. Por otro lado la segunda emoción presentada fue de enojo, puesto que algunos niños asociaron el color de ciertos alimentos con la imagen de la emoción. Por último la otra emoción fue sorpresa, algunos niños al observar el plato admiraron la figura creada.

En el plato de Mandí León, el que se preparó con mandarina, pasas, fresa y un pancake, los infantes al observarlo la emoción más expuesta fue alegría, esta se mostró dado que al poder apreciar la figura y los colores que se crearon en el plato satisficieron a los niños. De igual manera la segunda emoción fue enojo, algunos niños asociaron que los leones se enojan o son bravos. Por último asco, ya que a los niños no les gusto la forma y mencionaron que este no se parecía a un león.

En el plato de Manzi Monstruo, el que fue realizado con una rodaja de manzana verde, fresa, semillas de girasol y chispas de chocolate, una de las emociones que más se presentó fue alegría debido a que está fue asociada por el color de los alimentos con la de la emoción. La segunda emoción fue miedo y esta fue provocada, reaccionando a pedir que el plato sea retirado. De igual manera se produjo asco, puesto que algunos niños no les gusto como fue creado el plato.

Al indicar el plato de Kiwi Tortu, el que se formó con una rodaja de kiwi pelado, uvas verdes, chispas de chocolate y granola, la emoción más expresada fue de alegría, al igual que plato anterior esta se dio porque los infantes asociaron el color que presentaba el plato, con el color de la emoción. Otra emoción provocada fue la de sorpresa, debido a que la creatividad con el que fue presentado el plato ocasiono asombro en los niños. De igual forma en este plato manifestaron miedo y asco, ya que algunos niños nunca han visto una tortuga y porque la forma en la que fue creada no les gusto.

El plato de Kiwifranky Monster, el que se preparó con rodajas de kiwi, uvas rojas, manzana pelada y pasas, una de las emociones más manifestada fue alegría, algunos niños asociaron el color de los alimentos con la emoción; por otro lado algunos al ver su forma lo asociaron con Hulk diciendo que este su súper héroe favorito. También algunos niños demostraron miedo y una de sus reacciones fue pedir que el plato sea retirado. Otra emoción fue enojo, algunos niños lo asimilaron con el gesto que se formó en el plato. Por último se manifestaron sorpresa, los niños al observar en la forma y sus colores les agrado, ya que estas frutas eran las que a ellos más les gustaban.

En el plato de Fruty Cangrejo, el que se elaboró con fresas, manzana, pasas y una galleta de vainilla, la emoción más manifestada fue alegría, debido que al presentarlo de una manera creativa los niños pudieron apreciar de mejor manera los colores de los alimentos y a su vez la forma ocasionó un agrado del plato. Otra emoción fue enojo y esta se dio por la asociación los colores de los alimentos con la emoción que se le enseñó al niño. Por último se expresó tristeza y está se relacionó con experiencias vividas en sus vacaciones, y sorpresa al ver lo creado en el plato.

## **Análisis y discusión**

El instrumento de medición de las emociones-The Geneva Emotion Wheel (GEW) aplicado a 15 niños de 3 a 4 años se obtuvo información importante la cual corroboró que al niño observar o percibir el plato con distintas frutas; estas pueden transmitir distintas emociones, las cuales pueden ser emitidos por los colores que se presentan en plato o pueden ser asociados con los colores de las imágenes de cada una de las emociones que se encuentran dentro de la flor que los infantes observaron.

(Baculima, 2011) el color que se observa en los distintos alimentos generan reacciones en el estado de ánimo de la persona, ya que cuando una persona los observa esté se relacionan con los colores que están presenten en el plato con la de la emoción. Esto se vincula con la investigación, debido a que en cuatro de los seis platos aplicados los niños relacionaron el color de kiwi y la manzana verde con la alegría, y el de las fresas con el enojo, al niño observar el plato y luego la flor de las emociones presentada en el instrumento ellos lo relacionaron.

(Gavilanes, 2016) indica que al elaborar platos en tonos rojos, anaranjados, verde y amarillo de formas llamativas para los consumidores, estos transmiten gusto siendo apetecibles para ellos. Es por esto que al presentar los platos de una manera creativa los niños en su gran mayoría manifestaron alegría, ya que estos fueron agradables por su apariencia y por la armonía existente en los colores de los platos.

## **Instrumento de Percepción Organoléptica**

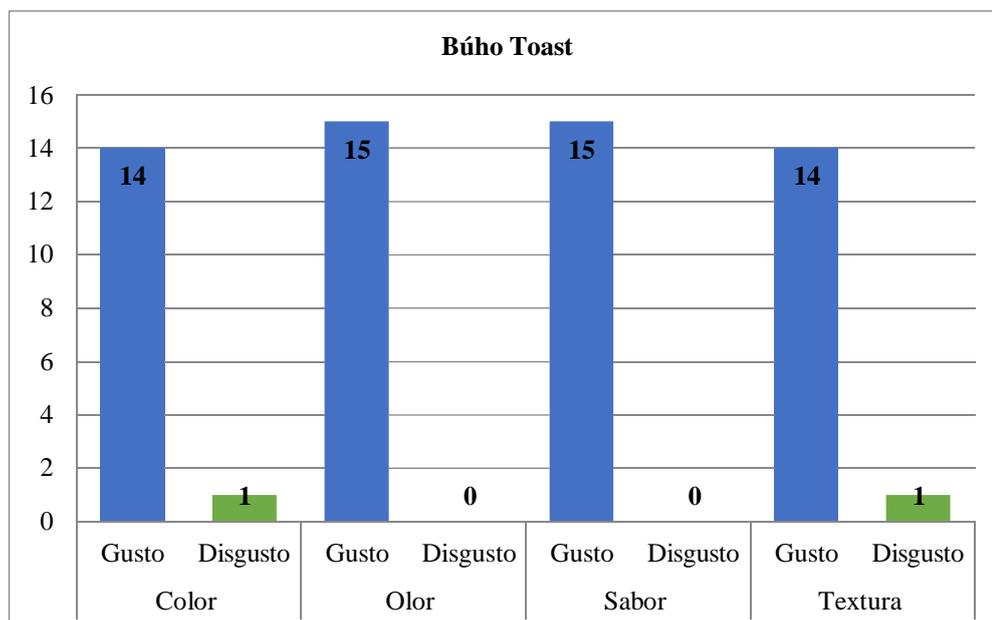
**Tabla 4: Percepción Organoléptica**

Plato	Color		Olor		Sabor		Textura	
	Gusto	Disgusto	Gusto	Disgusto	Gusto	Disgusto	Gusto	Disgusto
Búho Toast	14	1	15	0	15	0	14	1
	93,00%	7,00%	100,00%	0,00%	100,00%	0,00%	93,00%	7,00%

**Elaborado por:** Holguín, A (2020)

**Fuente:** Instrumento de Percepción Organoléptica

**Gráfico 1: Percepción Organoléptica (Búho Toast)**



**Elaborado por:** Holguín, A (2020)

**Fuente:** Instrumento de Percepción Organoléptica

## Análisis

En el plato Búho Toast obtuvo un porcentaje alto en los cuatro indicadores logrando con esto un 93% de agrado a color y textura, un 100% de grado tanto en el olor como en sabor, por otro lado el disgusto ante el color y textura fue dado solo por uno de los niños, informando con esto un niño no sintió gusto al tocar el plato mostrado. Se considera que la mezcla que se dio con la manzana, fresas y dulce de leche fue de agrado para los infantes, pues a pesar de este plato también contaba con nueces uno de los ingredientes que no era de agrado para niños se comieron y pidiendo que si se le podía dar más.

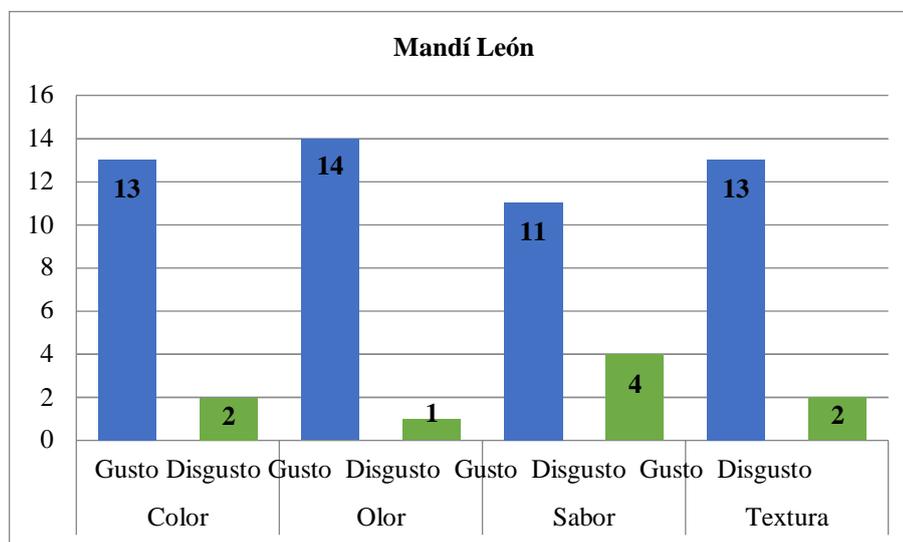
**Tabla 5: Percepción Organoléptica**

Plato	Color		Olor		Sabor		Textura	
	Gusto	Disgusto	Gusto	Disgusto	Gusto	Disgusto	Gusto	Disgusto
<b>Mandí</b>	13	2	14	1	11	4	13	2
<b>León</b>	87,00%	13,00%	93,00%	7,00%	73,00%	27,00%	87,00%	13,00%

**Elaborado por:** Holguín, A (2020)

**Fuente:** Instrumento de Percepción Organoléptica

**Gráfico 2: Percepción Organoléptica (Mandí León)**



**Elaborado por:** Holguín, A (2020)

**Fuente:** Instrumento de Percepción Organoléptica

### **Análisis**

En el plato Mandí León se alcanzaron altos porcentajes ante el gusto estos fueron de un 87% en color y textura, 93% olor, 73% sabor, por otro lado en el disgusto se obtuvieron porcentajes bajos en estos indicadores 13% color, 7% olor, 27% sabor y 13% en textura, con esto los niños informaron que la combinación del pancake con la mandarina no les agrado y que de la misma manera la figura creada no era igual a la de un león. Por otro lado en la obtención de altos porcentajes dieron a conocer que a pesar que infantes no consumen tanto las mandarinas los niños al observar las frutas de una manera creativa se logró que se consumiera y que esta a su vez sea de su agrado.

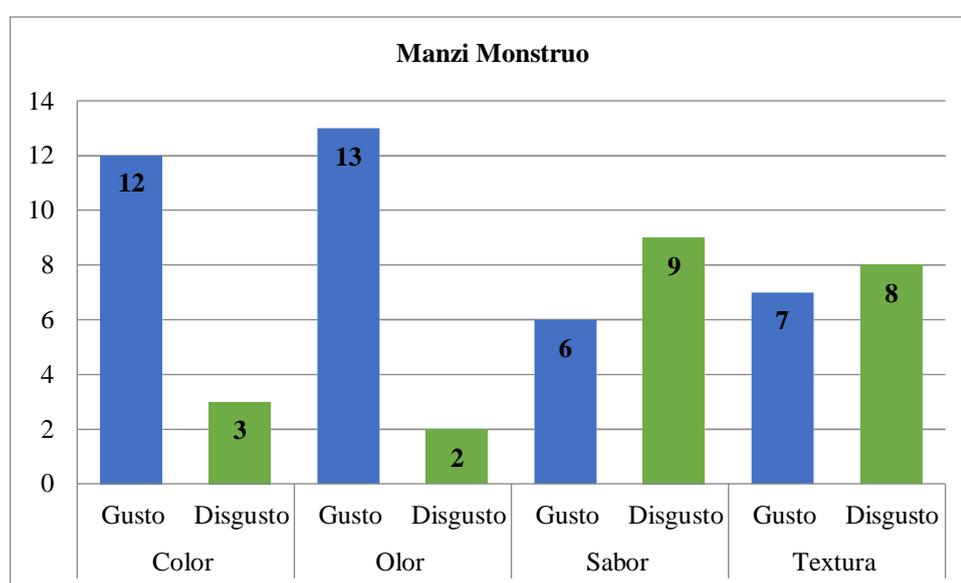
**Tabla 6: Percepción Organoléptica**

Plato	Color		Olor		Sabor		Textura	
	Gusto	Disgusto	Gusto	Disgusto	Gusto	Disgusto	Gusto	Disgusto
<b>Manzi Monstruo</b>	12	3	13	2	6	9	7	8
	80,00%	20,00%	87,00%	13,00%	40,00%	60,00%	47,00%	53,00%

**Elaborado por:** Holguín, A (2020)

**Fuente:** Instrumento de Percepción Organoléptica

**Gráfico 3: Percepción Organoléptica (Manzi Monstruo)**



**Elaborado por:** Holguín, A (2020)

**Fuente:** Instrumento de Percepción Organoléptica

### **Análisis**

En el plato Manzi Monstruo se puede observar un alto porcentaje en el disgusto tanto en sabor con un 60 % y en textura con un 53% y de igual manera ante el gusto se obtuvo en color un 80% y en olor 87%, al obtener estos resultados los niños dieron a conocer que el olor y los colores del plato fueron agradables, pero el sabor de la mezcla de la manzana con las semillas de girasol no fueron agradables, en lo que compete en la textura a los niños no les gusto la manzana con cáscara ellos la prefieren pelada. El gusto de este plato fue bajo a comparación de los anteriores pues no a todos los niños les gusto la combinación de la manzana con fresa y las semillas de girasol.

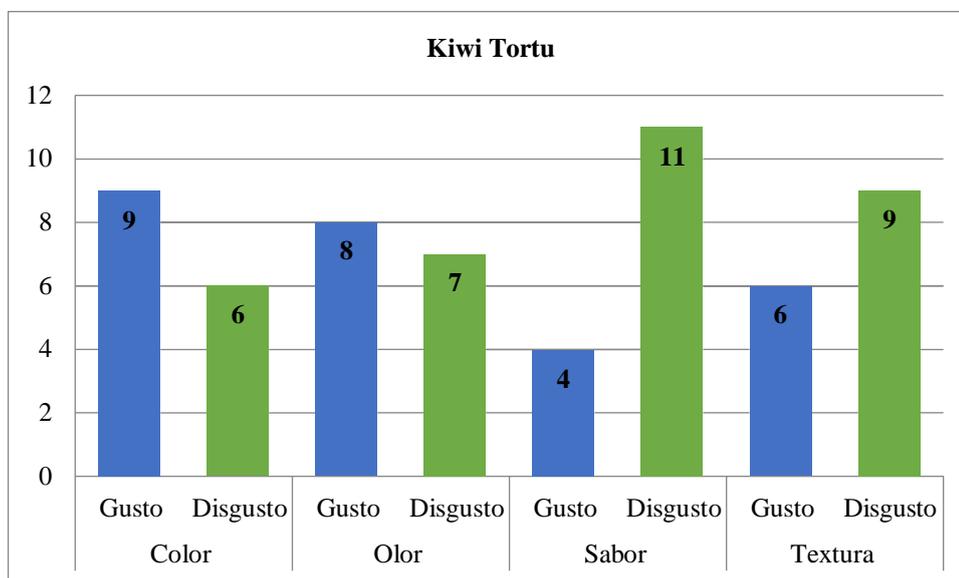
**Tabla 7: Percepción Organoléptica**

Plato	Color		Olor		Sabor		Textura	
	Gusto	Disgusto	Gusto	Disgusto	Gusto	Disgusto	Gusto	Disgusto
<b>Kiwi</b>	9	6	8	7	4	11	6	9
<b>Tortu</b>	60,00%	40,00%	53,00%	47,00%	27,00%	73,00%	40,00%	60,00%

**Elaborado por:** Holguín, A (2020)

**Fuente:** Instrumento de Percepción Organoléptica

**Gráfico 4: Percepción Organoléptica (Kiwi Tortu)**



**Elaborado por:** Holguín, A (2020)

**Fuente:** Instrumento de Percepción Organoléptica

### **Análisis**

En el plato Kiwi Tortu los porcentajes alcanzados en el gusto fueron de 60% color, 53% olor, 27% sabor y 40 % textura, y en disgusto 40%,47%, 73% y 60%. Con estos resultados se recalca que al obtener gusto hacia el color del plato en el sabor y textura se da un alto porcentaje disgusto, debido a que la gran mayoría de los niños no les gusta el kiwi, en algunos casos porque sus padres tienen alergia o porque no les han hecho probar y por esa razón ellos no lo consumen.

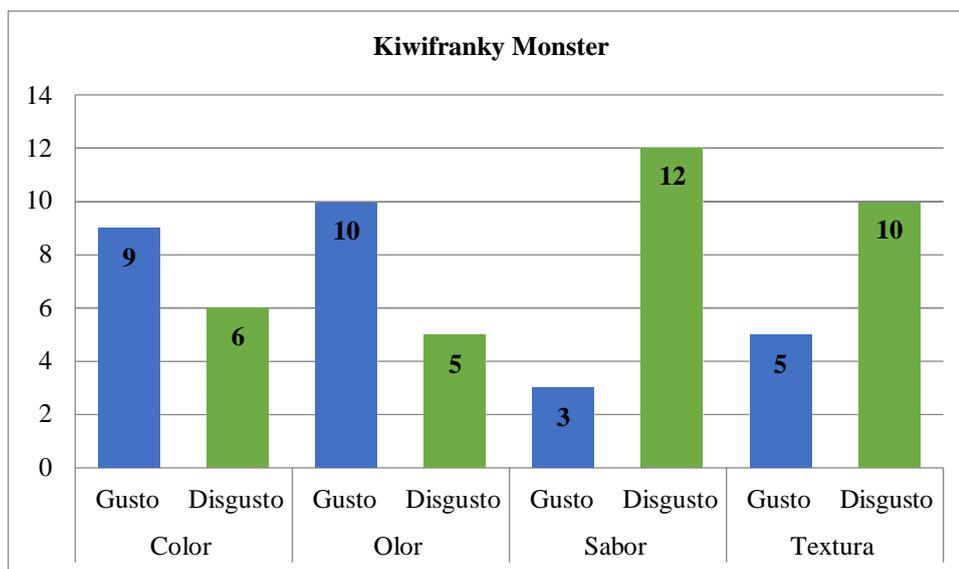
**Tabla 8: Percepción Organoléptica**

Plato	Color		Olor		Sabor		Textura	
	Gusto	Disgusto	Gusto	Disgusto	Gusto	Disgusto	Gusto	Disgusto
Kiwifranky Monster	9	6	10	5	3	12	5	10
	60,00%	40,00%	67,00%	33,00%	20,00%	80,00%	33,00%	67,00%

**Elaborado por:** Holguín, A (2020)

**Fuente:** Instrumento de Percepción Organoléptica

**Gráfico 5: Percepción Organoléptica (Kiwifranky Monster)**



**Elaborado por:** Holguín, A (2020)

**Fuente:** Instrumento de Percepción Organoléptica

## Análisis

En el plato Kiwifranky Monster los resultados en gusto correspondieron al de 60% color, 67% olor, 20% sabor y 33% textura, y en disgusto 40%,33%, 80% y 67%. Al este plato también ser elaborado con Kiwi y al ser presentado de diferente manera se puede notar que los porcentajes de disgusto a sabor y textura son altos, debido que este alimento en la gran mayoría de los niños no se encuentra dentro de sus menús, se puede notar que el color fue de agrado, y esto se dio debido a que este plato se formó con la mezcla de distintos alimentos como son uvas, manzana y pasas, los cuales fueron alimentos que si les gustan a los niños pero al estar en contacto con el kiwi no se logró que los consuman.

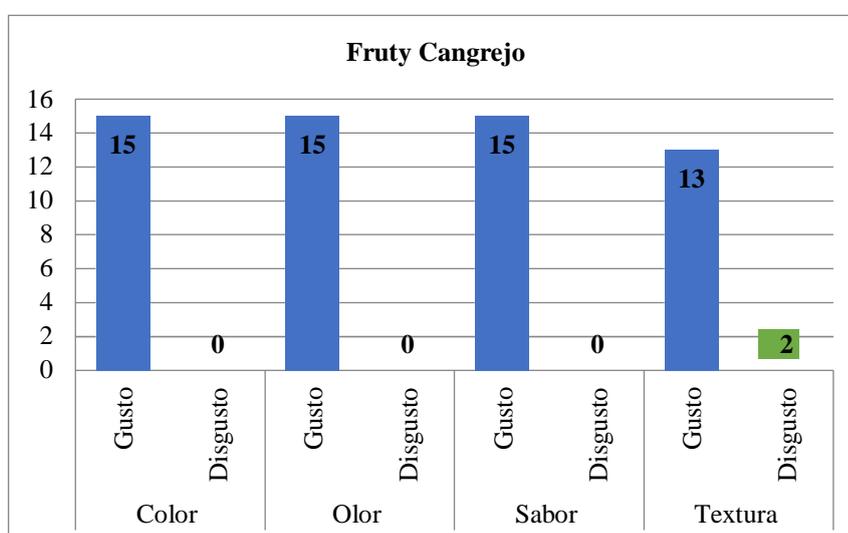
**Tabla 9: Percepción Organoléptica**

Plato	Color		Olor		Sabor		Textura	
	Gusto	Disgusto	Gusto	Disgusto	Gusto	Disgusto	Gusto	Disgusto
Fruty	15	0	15	0	15	0	13	2
Cangrejo	100,00%	0,00%	100,00%	0,00%	100,00%	0,00%	87,00%	13,00%

**Elaborado por:** Holguín, A (2020)

**Fuente:** Instrumento de Percepción Organoléptica

**Gráfico 6: Percepción Organoléptica (Fruty Cangrejo)**



**Elaborado por:** Holguín, A (2020)

**Fuente:** Instrumento de Percepción Organoléptica

## Análisis

En el plato Fruty Cangrejo este fue el que más agrado causó en los niños logrando así un 100% de gusto en el color, olor, sabor y en textura, y con un porcentaje bajo ante el disgusto debido a que la galleta se suavizó con las fresas y eso no le causó gusto al infante, al este ser presentado de una manera creativa y con la combinación de fresas, manzana, en la galleta de vainilla, se dio una aceptación lo cual indica que esos alimentos son los favoritos para los infantes solicitando la repetición de este.

## Análisis y discusión

El instrumento de percepción organoléptica aplicado a los 15 niños de 3 a 4 años proporcionó datos importantes sobre la manera en como los infantes a partir de sus sentidos aprecian el color, olor, sabor o textura de los alimentos, estos factores son trascendentales e influyen en el consumo de los mismos, debido a que si una persona observa sus colores, percibe el aroma y siente la textura estos podrían ser de su agrado logrando así, ingerirlos para conocer los distintos sabores que de estos alimentos y proporcionar a estos dentro de sus menús o dietas.

Según (Ministerio de Educación, Política Social y Deporte, 2008) la percepción organoléptica ayuda a que se clasifiquen y se conozca la variedad de distintos alimentos y para poder comparar estas condiciones se debe tomar en cuenta, que los infantes deben utilizar cuatro de sus sentidos los que son: vista, olfato, tacto y gusto, para conocer las características de los distintos alimentos.

(Ministerio de Educación, Política Social y Deporte, 2008) el primer sentido que se utiliza para apreciar los alimentos es la vista, siendo este es primordial, debido a que con este el infante puede valorar diferentes aspectos como los colores de dicho plato. Esta información es relevante para la investigación debido que al aplicar el instrumento de percepción organoléptico en los seis platos muestran un alto porcentaje de agrado ante al color, porque al presentar de una forma creativa se logra que los infantes consuman disantos alimentos los que ayudarán a su vez en su desarrollo y crecimiento.

(Ministerio de Educación, Política Social y Deporte, 2008) el segundo sentido que se trabaja es el olfato, este aporta en un 80%,el cual revela la calidad de los alimentos diferenciado con esto los aromas tanto agradables como desagradables. Para la investigación realizada y luego de aplicar los platos con el instrumento antes mencionado se señaló un alto porcentaje ante el agrado del olor, ya que al combinar distintos alimentos los aromas fueron gratos para los niños.

(Ministerio de Educación, Política Social y Deporte, 2008) el tercer sentido con el que se conoce las características de los alimentos es el gusto y este averigua el sabor, clasificando con esto los disantos sabores como es el dulce, saldo, amargo y agrio de los alimentos que se consumen. Es por esto que al introducir nuevos alimentos en los

niños pueden provocar un desagrado como fue el caso del kiwi el cual se utilizó en dos de los platos aplicados a los niños y en este se notó un alto índice de desagrado sin lograr que estos sean consumidos, pero para otros niños al ver las distintas presentaciones y mezclas con otros alimentos estos fueron consumidos, formando parte de sus dietas.

(Ministerio de Educación, Política Social y Deporte, 2008) el último sentido utilizado es el tacto y este se trabaja para conocer y valorar las distintas texturas y temperaturas de los alimentos, estos no solo son percibidos por las manos sino que a su vez según se da por medio del tacto bucal en el cual la lengua, boca, labios y el paladar consideran las texturas y temperaturas de estos. En la aplicación del instrumento se considera que en tres de los seis platos se da un alto porcentaje de desagrado a la textura, debido a que este era una nueva texturas y por otra parte en los otros tres se da un bajo índice de desagrado, ya que estas texturas eran de alimentos que los niños los consumen muy seguido, en distintas prestaciones como en rodajas.

Dentro de la alimentación la cocina creativa es una pieza clave para la ingesta de nuevos alimentos en edades tempranas, según (Villegas, 2014) esta incentiva al consumo de diversos alimentos, pues al exponerlo de una forma atractiva, esta provocará sensaciones ante color, aroma y textura, siendo estas agradables para su consumo, por otra parte (Ministerio de Educación, Política Social y Deporte, 2008) da a conocer que la percepción organoléptica ayuda que se valore los diferentes estímulos antes mencionadas los cuales apoyarán para saber si estos son de agrado o no para el consumidor.

Se puede determinar que la manera de percibir los alimentos influyen en las emociones, debido que luego de aplicar los instrumentos a los 15 niños, la emoción más manifestada fue alegría y esto se vio relacionado debido que al apreciar sus colores están lograron en los seis platos altos porcentajes ante el gusto de este, pero a su vez existe una diferencia entre los instrumentos, ya que luego de que los niños lo probaron, tocaron u olieron las emociones cambiaron, puesto que algunas combinaciones de sus sabores o texturas no fueron de su agrado, provocando respuestas inmediatas a través de sus emociones.

### 3.2 Verificación de hipótesis

Para desarrollar el análisis hipotético con el instrumento utilizado y la población, las mismas que permitirá comprobar la toma de decisiones con las hipótesis nula  $H_0$  o la alterna  $H_1$ , se comprueba de manera no paramétrica de acuerdo a los estadísticos de Prueba binomial de muestras independientes, las variables a comparar fueron, las emociones, color y textura; las mismas que fueron las más significativas dentro de la investigación.

**Imagen 10: Resumen de prueba de hipótesis**

Resumen de prueba de hipótesis				
	Hipótesis nula	Test	Sig.	Decisión
1	Las categorías de emoción se producen con probabilidades iguales.	Prueba de chi-cuadrado de una muestra	,004	Rechazar la hipótesis nula.
2	Las categorías definidas por color = Gusto y Disgusto se producen con las probabilidades de 0,5 y 0,5.	Prueba binomial de una muestra	,001 <sup>1</sup>	Rechazar la hipótesis nula.
3	Las categorías definidas por textura = Gusto y Disgusto se producen con las probabilidades de 0,5 y 0,5.	Prueba binomial de una muestra	,001 <sup>1</sup>	Rechazar la hipótesis nula.

Tomando en consideración en el p (valor), el cual es menor a 0.05 se procede a rechazar la Hipótesis nula  $H_0$  y se acepta la alterna  $H_1$ : La percepción de los colores en las frutas y las emociones aportan en el aprendizaje de los niños y niñas de 3 a 4 años.

**Tabla 10: Prueba de Kolmogorov-Smirnov para muestras independientes**

Prueba de Kolmogorov-Smirnov para muestras independientes						
		Emoción	color	olor	sabor	Textura
N		15	15	15	15	15
Parámetros normales <sup>a,b</sup>	Media	2,00	1,07	1,00	1,00	1,07
	Desviación típica	1,732	,258	,000 <sup>c</sup>	,000 <sup>c</sup>	,258
Diferencias más extremas	Absoluta	,451	,535			,535
	Positiva	,451	,535			,535
	Negativa	-,282	-,398			-,398
Z de Kolmogorov-Smirnov		1,749	2,073			2,073
Sig. asintót. (bilateral)		,004	,000			,000

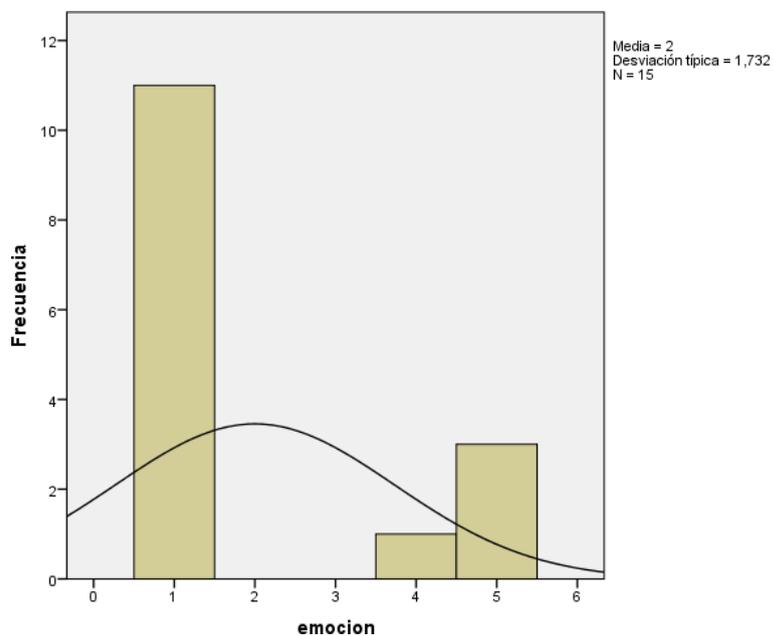
a. La distribución de contraste es la Normal.

b. Se han calculado a partir de los datos.

c. La distribución no tiene varianza para esta variable. No es posible realizar la prueba de Kolmogorov-Smirnov para muestras independientes.

De acuerdo a la prueba de normalidad se obtiene una media de 2 y desviación típica de 1.732, lo que indica asimetría hacia la izquierda, es decir la variable emociones posee datos asimétricos con tendencia hacia la opción alegría, es decir que la variable La percepción de los colores en las frutas y las emociones está directamente relacionada con el aprendizaje de los niños y niñas de 3 a 4 años.

**Gráfico 7: Frecuencia Emociones**



## CAPITULO IV

### CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

#### 4.1 Conclusiones

- Las emociones son fundamentales en la vida de las personas, pues están presentes desde el momento en que el niño nace, siendo las que ayudan al infante a manifestar por medio de gestos o verbalmente lo que siente o quiere, estas a su vez influyen en su aprendizaje y se las deben trabajar a diario, puesto que le bridarán la seguridad en uno mismo, para relacionarse con otros o para realizar distintas actividades logrando así aprendizajes significativos.
- La relación existente entre la percepción del color de las frutas y las emociones con la creatividad, ha sido estudiado por distintos autores, puesto que gracias a estos el niño aprecia de mejor manera los alimentos logrando a su vez identificar distintas características a través de sus sentidos y así manifestar emociones que son causadas por estas, y esto también logra que el niño consuma distintos alimentos nutritivos que brindan benéficos en su crecimiento y desarrollo.
- Luego de la aplicación del recetario se observó que, el trabajar con platos creativos, ayuda para que el niño puede apreciar de mejor manera la calidad, color y forma de los alimentos y esta al ser una manera divertida se logra el consumo de alimentos que son nutritivos, al igual que se notó las emociones que se manifestaron al presentar los mismos.

## 4.2 Recomendaciones

- Conocer por parte de los padres de familia y docentes la importancia de las emociones en los niños es por esto que los ellos deben estimularlas, ya que estas brindan confianza en sí mismo logrando que los niños se expresen ante distintas situaciones, es por esto que estas se deben trabajar tanto dentro como fuera del aula, puesto que estas ayudaran a su vez dentro de sus aprendizajes y en las relaciones con los demás.
- Acompañar en los tiempos requeridos para la alimentación los padres y docentes se involucren dentro de estas y a su vez impulsen la percepción organoléptica, ya esto le ayudará a los infantes a conocer por medio de la exploración las características de los alimentos, y así saber si estos son o no agradables para ellos, de igual manera se recomienda trabajar las emociones dentro de la alimentación, ya que estas producen distintas reacciones en los infantes estas pueden verse influenciadas al ingerirlos.
- Aplicar el recetario como una herramienta didáctica, pues esta le ayudará a los niños a entender la importancia de la alimentación saludable, al igual que ayudaran en desarrollar la creatividad de los infantes logrando con esto que los niños realicen sus propios platos para que estos los consuman y a su vez podrán impartir nuevos aprendizajes a partir de los platos elaborados.

## REFERENCIAS

- Aguila, F., Almeida, A., Mendoza, N., & Pereira, M. (2016). *Factores que afectan los rasgos de personalidad a partir del apego infantil en pre-adolescentes y adolescentes*. Revista de la Escuela de Psicología. 80. Recuperado de [https://www.udla.edu.ec/wp-content/uploads/2016/11/revista\\_psiche.pdf](https://www.udla.edu.ec/wp-content/uploads/2016/11/revista_psiche.pdf)
- Agudelo, L., Pulgarín, L., & Tabares, C. (2017). *La Estimulación Sensorial en el Desarrollo Cognitivo de la Primera Infancia*. Revista Fuentes, 73-83. Recuperado de <https://revistascientificas.us.es/index.php/fuentes/article/view/3011>
- Alcoser, R., Moreno, B., & León, M. (2019). *La educación emocional y su incidencia en el aprendizaje de la convivencia en inicial 2*. Revista Ciencia UNEMI, 102 -115. Recuperado de <http://ojs.unemi.edu.ec/index.php/cienciaunemi/article/view/879>.
- Araque, N. (2015). *La educación emocional en el proceso educativo inicial en Ecuador y España*. Ciencia y Tecnología al servicio del pueblo, 150-161. Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/autor?codigo=736721>
- Arón A, Neva N ,Sánchez M y Subercaseaux J .(2017). *Construyendo juntos: claves para la convivencia escolar*. Santiago de Chile: Agencia de Calidad de la Educación. Recuperado de [http://archivos.agenciaeducacion.cl/Convivencia\\_escolar.pdf](http://archivos.agenciaeducacion.cl/Convivencia_escolar.pdf)
- Baculima, J. L. (2011). *Diseño de un manual - recetario de cocina, como aporte a una mejor nutrición*. Recuperado de <http://dspace.uazuay.edu.ec/bitstream/datos/362/1/08550.pdf>
- Baños, E., Urrutia, E., Rodríguez, H., Olmos, J., & Díaz, A. (2014). *Análisis sensorial*. Puebla. Recuperado de [https://investigacion.upaep.mx/micrositios/assets/analisis-sensorial\\_final.pdf](https://investigacion.upaep.mx/micrositios/assets/analisis-sensorial_final.pdf)
- Benavides, J. (2017). *Importancia del desarrollo sensorio-perceptivo en los niños y niñas del nivel inicial dos*. Roca. Revista científico - educacional de la

- provincia Granma, 117. Recuperado de <https://revistas.udg.co.cu/index.php/roca/article/view/284>
- Calvo, H., Campo, E., Oria, R., Redondo, D., & Venturini, M. E. (2015). *Material de apoyo docente alimentando los sentidos*. Zaragoza. Recuperado de [https://ucc.unizar.es/sites/ucc.unizar.es/files/enziende\\_materialdidactico\\_alimentando\\_web.pdf](https://ucc.unizar.es/sites/ucc.unizar.es/files/enziende_materialdidactico_alimentando_web.pdf)
- Catalá, M. J. (2014). *Cultivando Emociones - 2*. Conselleria d'Educació, Cultura i Esport. Recuperado de [https://www.academia.edu/38608503/CULTIVANDO\\_EMOCIONES\\_-\\_2\\_Educaci%C3%B3n\\_Emocional\\_de\\_8\\_a\\_12\\_a%C3%B1os\\_Presentaci%C3%B3n\\_Consellera\\_dEducaci%C3%B3\\_Cultura\\_i\\_Esport\\_de\\_la\\_Comunitat\\_Valenciana](https://www.academia.edu/38608503/CULTIVANDO_EMOCIONES_-_2_Educaci%C3%B3n_Emocional_de_8_a_12_a%C3%B1os_Presentaci%C3%B3n_Consellera_dEducaci%C3%B3_Cultura_i_Esport_de_la_Comunitat_Valenciana)
- Gavilanes, P. (2016). *El apetito se guía por los colores*. El comercio. Recuperado de <https://www.elcomercio.com/tendencias/apetito-colores-alimentos-gastronomia-animo.html>
- García, C. (s.f.). *Educación emocional en la infancia*. Edúkame contenidos y servicios educativos S.L. Recuperado de [https://edukame.com/system/files/gratis/educacion\\_emocional\\_infantil\\_en\\_la\\_escuela.pdf](https://edukame.com/system/files/gratis/educacion_emocional_infantil_en_la_escuela.pdf)
- González, M. (2018). *Validación del Cuestionario de Comedor Emocional (CCE) en Chile*. Gen versión online . Recuperado de [http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0016-35032018000100005](http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0016-35032018000100005)
- Heras , D., Cepa , A., & Lara, F. (2016). *Desarrollo Emociona en la Infancia*. Un estudio sobre las competencias emocionales de niños y niñas. *International Journal of Developmental and Educational Psychology*, 67-73. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/3498/349851776008.pdf>
- Hernandez, A. (2012). *Procesos psicológicos básicos*. Recuperado de [http://www.aliatuniversidades.com.mx/rtm/?wcapi=wxcp\\_quick\\_view&product=2804&ajax=true](http://www.aliatuniversidades.com.mx/rtm/?wcapi=wxcp_quick_view&product=2804&ajax=true)

- Hernando , A. (s.f). *Centro de Cualificación Turística . Cocina Creativa* .Recuperado de [https://www.cctmurcia.es/formacion/SPF20101452\\_M.pdf](https://www.cctmurcia.es/formacion/SPF20101452_M.pdf)
- Herrera, J. (2015). *Análisis de la composición cromática en el tejido residencial de la ciudad de Madrid*. Recuperado de [http://oa.upm.es/39180/1/JORDANA\\_HERRERA\\_MEJIA.pdf](http://oa.upm.es/39180/1/JORDANA_HERRERA_MEJIA.pdf)
- Lara , M. (2015-2016). *La cara, espejo del alma .Ilustrando emociones*. Recuperado de <https://riunet.upv.es/bitstream/handle/10251/74169/LARA%20-%20LA%20CARA%2C%20ESPEJO%20DEL%20ALMA.%20ILUSTRANDO%20EMOCIONES.%20Psicolog%C3%ADa%2C%20anatom%C3%ADa%20y%20arte%20en%20la%20expresi%C3%B3n...pdf?sequence=3>
- Matas, A. (2018). *Diseño del formato de escalas tipo Likert: un estado de la cuestión* . Revista electrónica de investigación educativa. Recuperado de [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1607-40412018000100038](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1607-40412018000100038)
- McGinn, C., & Kelly, K. (2018). *Using the Geneva Emotion Wheel to Classify the Expression of Emotion on Robots*. HRI. Recuperado de [https://www.researchgate.net/publication/323668547\\_Using\\_the\\_Geneva\\_Emotion\\_Wheel\\_to\\_Classify\\_the\\_Expression\\_of\\_Emotion\\_on\\_Robots](https://www.researchgate.net/publication/323668547_Using_the_Geneva_Emotion_Wheel_to_Classify_the_Expression_of_Emotion_on_Robots)
- Melamed, A. (2016). *Las teorías de las emociones y su relación con la cognición :un análisis de la filosofía de la mente* . Cuadernos de la Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales - Universidad Nacional de Jujuy, 13-38. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/185/18551075001.pdf>
- Ministerio de Educación. (2014). *Currículo Educación Inicial 2014*. Ecuador. Recuperado de <https://educacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2016/03/CURRICULO-DE-EDUCACION-INICIAL.pdf>

- Ministerio de Educación. (2016). *Desarrollo Socioemocional*. Recuperado de <https://educacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2016/11/NOVIEMBRE-PASA-LA-VOZ.pdf>
- Ministerio de Educación, Política Social y Deporte.(2008). *Actividades gastronómicas en el entorno escolar*. Recuperado de [http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/educanaos/actividades\\_gastronomicas.pdf](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/educanaos/actividades_gastronomicas.pdf)
- Ministerio de Producción y Trabajo Argentina.(2017).*Nutrición y educación alimentaria*. Ficha 59:frutas y hortalizas, 5. Recuperado de [http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Nutricion/fichaspdf/Ficha\\_59\\_Frutas\\_Hortalizas.pdf](http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Nutricion/fichaspdf/Ficha_59_Frutas_Hortalizas.pdf)
- Navas , M.(2016). *El color como recurso expresivo*. Recuperado de <https://eprints.ucm.es/38067/1/T37356.pdf>
- Palacios, Y. (2010). *Educación emocional y creatividad en la I y II etapa de Educación Básica*. Revista de Investigación,, 249-270. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/3761/376140386012.pdf>
- Peter , R. (2018). *Percepción y perspectiva: vicios (distorsiones) e intervenciones de nuestra visión de la realidad humana y de sus valores debido a la percepción y sus alteraciones*. correlatos, 82. Recuperado de [https://www.upaep.mx/templates/cefias/docs/03\\_percepcion\\_perspectiva.pdf](https://www.upaep.mx/templates/cefias/docs/03_percepcion_perspectiva.pdf)
- Rasines , L. (2019). *Revisión bibliográfica sobre los colores y su influencia en la en la percepcion sensorial y en la respuesat emocional*. Esp Nutr Comunitaria, 25. Recuperado de [http://www.renc.es/imagenes/auxiliar/files/RENC\\_2019\\_1\\_05\\_L\\_Rasines\\_Influencia\\_de\\_colores\\_en\\_alimentacion.pdf?fbclid=IwAR3j1BhQmxnuw4kmPoIpbqweSyGCjV1mRfVXrTrRxIZQFt4PGEASt-sCXw](http://www.renc.es/imagenes/auxiliar/files/RENC_2019_1_05_L_Rasines_Influencia_de_colores_en_alimentacion.pdf?fbclid=IwAR3j1BhQmxnuw4kmPoIpbqweSyGCjV1mRfVXrTrRxIZQFt4PGEASt-sCXw)
- Ribas, E. (2019). ER.*Cómo gestionar las emociones*. Recuperado de <https://www.emmaribas.com/como-gestionar-las-emociones/>

- Rodríguez, D. (2017). *Alimentación y Emociones Una sinergia fundamental para nuestro bienestar*. Universidad de Barcelona , 68. Recuperado de <http://diposit.ub.edu/dspace/bitstream/2445/118538/7/TFP%20Daniel%20Rodriguez.pdf>
- Rodríguez, Y. (2016). *Las emociones en el proceso de enseñanza-aprendizaje*. Revista vinculado. Recuperado de [http://vinculando.org/psicologia\\_psicoterapia/emociones-proceso-ensenanza-aprendizaje.html](http://vinculando.org/psicologia_psicoterapia/emociones-proceso-ensenanza-aprendizaje.html)
- Salazar , M. (2018).. *Historia del color*. Docplayer. Recuperado de <https://docplayer.es/23186710-Historia-del-color-historia.html>
- Scherer, K. (2005). *What are emotions? And how can they be* .Recuperado de [https://www.unige.ch/cisa/files/6914/6720/3988/2005\\_Scherer\\_SSI.pdf](https://www.unige.ch/cisa/files/6914/6720/3988/2005_Scherer_SSI.pdf)
- Schlegel, S., & Scherer, K. (2012). *Geneva Emotion Wheel Rating Study*. Swiss Center for Affective Sciences. University of Geneva, 13. Recuperado de [https://www.unige.ch/cisa/files/4514/6720/4016/Geneva\\_Emotion\\_Wheel\\_Rating\\_Study\\_Report\\_2012\\_08\\_11\\_2.0.pdf](https://www.unige.ch/cisa/files/4514/6720/4016/Geneva_Emotion_Wheel_Rating_Study_Report_2012_08_11_2.0.pdf)
- Secretaría de Salud. OMS/OPS/INCAP. (s.f.). *Guía Metodológica para la enseñanza de la alimentación y nutrición*. Recuperado de [http://www.fao.org/3/am283s/am283s05.pdf?fbclid=IwAR1WBZ7qeDKI\\_nYK9JwAtc\\_tlLU8uLFTgx8nKaSpp47akqGJmA85keqFOLE](http://www.fao.org/3/am283s/am283s05.pdf?fbclid=IwAR1WBZ7qeDKI_nYK9JwAtc_tlLU8uLFTgx8nKaSpp47akqGJmA85keqFOLE)
- Soler, V. (2016). *Desarrollo socioafectivo*. Madrid : Editorial síntesis, s. a. Vallehermoso, Madrid. Recuperado de <https://www.sintesis.com/data/indices/9788490773055.pdf>
- Villegas, A. (2014). *Cocina creativa o autor*. España. Recuperado de [https://issuu.com/ideaspropiaseditorial/docs/978-84-9839-469-6\\_564260bed5a348](https://issuu.com/ideaspropiaseditorial/docs/978-84-9839-469-6_564260bed5a348)
- Zacarías , I., Speisky, H., Fuentes , J., González, C., Domper , A., Fonseca , L., y otros. (2016). *Los colores de la salud* , 80 . Recuperado de <https://inta.cl/wp-content/uploads/2018/05/Los-colores-de-la>

[salud.pdf?fbclid=IwAR3IMwb9cS0Tf1ER0trRBDzs3mwzMqkAupn0s6KE8QqqLi7oc2LAGpBmxzQ](#)

## ANEXOS

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO FACULTAD DE CIENCIAS

HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN

EDUCACIÓN PARVULARIA

MODALIDAD PRESENCIAL

Instrumento de Percepción Organoléptica



### ANEXO 1

**Nombre:**

**Fecha:**

**Objetivo:** Recoger datos sobre el gusto y disgusto de los infantiles que se producen a partir de la ingesta de determinados alimentos.

**Instrucción:** Marcar con una X según corresponda

**Valoración:** Gusto (1); Disgusto (0)

Plato	Color		Olor		Sabor		Textura	
	Gusto	Disgusto	Gusto	Disgusto	Gusto	Disgusto	Gusto	Disgusto
								
Búho Toast								
Mandí León								
Manzi								
Monstruo								
Kiwi Tortu								
Kiwifranky								
Monster								
Fruty								
Cangrejo								



Instrumento de Medición Emocional-The Geneva Emotion Wheel (GEW)

ANEXO 2

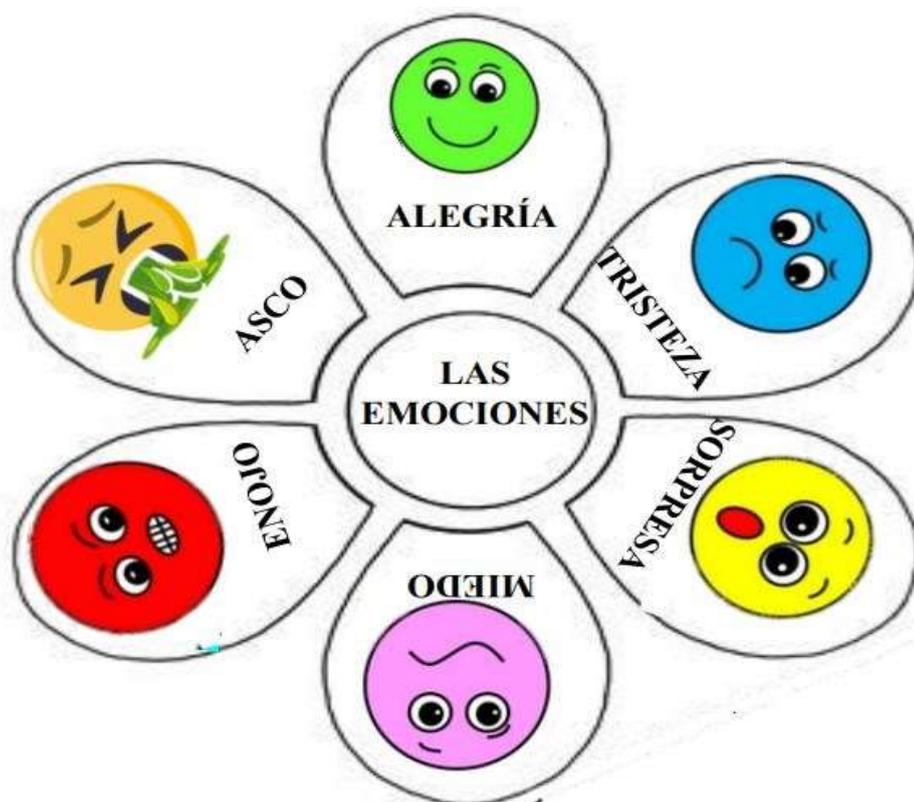
**Nombre:**

**Fecha:**

**Alimento:**

**Objetivo:** Recoger datos sobre las emociones infantiles que se producen al observar determinados alimentos.

**Instrucción:** Ubicar las respuestas emocionales obtenidas de los niños después de haber observado el plato de comida seleccionado.



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



**EDUCACIÓN PARVULARIA  
MODALIDAD PRESENCIAL**



**Material de Apoyo**

**ANEXO 3**



**RECETARIO CREATIVO LINK**

**ANEXO 4**

# RECETARIO



“La percepción de los colores en las frutas y las emociones en el aprendizaje de los niño de 3 a 4 años”



Referencia: <https://we.tl/t-yLh0XwzHzr>

ANEXO 5

## CARTAS COMPROMISO

### CARTA DE COMPROMISO

Ambato, 17 de mayo de 2020

Sra. María José Palacios Tamayo representante legal de la niña Josefina Callejas Palacios me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del Trabajo de Titulación bajo el Tema: **"LA PERCEPCIÓN DE LOS COLORES DE LAS FRUTAS Y LAS EMOCIONES EN EL APRENDIZAJE DE LOS NIÑOS Y NIÑAS DE 3 A 4 AÑOS"** propuesto por la estudiante Ana Carolina Holguín Vela portadora de la Cédula de Ciudadanía 1803428968, estudiante de la Carrera de Educación Parvularia Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato.

Como representante legal de la niña Josefina Callejas Palacios, me comprometo a apoyar en el desarrollo del proyecto.

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.

Atentamente:



Sra. María José Palacios Tamayo

Cc 1803847415

2422006

0998427353

[majopalacios\\_t@hotmail.com](mailto:majopalacios_t@hotmail.com)

## CARTA DE COMPROMISO

Ambato, 19 de mayo de 2020

Sra. María Gabriela Arias Hidalgo representante legal del niño Nicolás Sánchez Arias me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del Trabajo de Titulación bajo el Tema: **"LA PERCEPCIÓN DE LOS COLORES DE LAS FRUTAS Y LAS EMOCIONES EN EL APRENDIZAJE DE LOS NIÑOS Y NIÑAS DE 3 A 4 AÑOS"** propuesto por la estudiante Ana Carolina Holguin Vela portadora de la Cédula de Ciudadanía 1803428968, estudiante de la Carrera de Educación Parvularia Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato.

Como representante legal del niño Nicolás Sánchez Arias, me comprometo a apoyar en el desarrollo del proyecto.

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.

Atentamente.

  
Sra. María Gabriela Arias Hidalgo  
Cé-1803315868  
2527988  
0992754348  
[gabyarias85@hotmail.com](mailto:gabyarias85@hotmail.com)

## CARTA DE COMPROMISO

Ambato , 18 de mayo de 2020

Sra. Maria José Holguín Vela representante legal del niño José Gabriel Naranjo Holguín me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del Trabajo de Titulación bajo el Tema: **"LA PERCEPCIÓN DE LOS COLORES DE LAS FRUTAS Y LAS EMOCIONES EN EL APRENDIZAJE DE LOS NIÑOS Y NIÑAS DE 3 A 4 AÑOS"** propuesto por la estudiante Ana Carolina Holguín Vela portadora de la Cédula de Ciudadanía 1803428968, estudiante de la Carrera de Educación Parvularia Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato.

Como representante legal del niño José Gabriel Naranjo Holguín, me comprometo a apoyar en el desarrollo del proyecto.

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.

Atentamente.



Sra. Maria José Holguín Vela  
Cc 1803428943  
2527986  
0998459575  
ma.jose.holguinv@gmail.com

## CARTA DE COMPROMISO

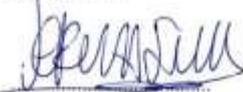
Ambato, 18 de mayo de 2020

Sra. María Verónica Sevilla Holguín representante legal del niño José Tomas Darquea Sevilla me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del Trabajo de Titulación bajo el Tema: **"LA PERCEPCIÓN DE LOS COLORES DE LAS FRUTAS Y LAS EMOCIONES EN EL APRENDIZAJE DE LOS NIÑOS Y NIÑAS DE 3 A 4 AÑOS"** propuesto por la estudiante Ana Carolina Holguín Vela portadora de la Cédula de Ciudadanía 1803428968, estudiante de la Carrera de Educación Parvularia Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato.

Como representante legal del niño José Tomas Darquea Sevilla, me comprometo a apoyar en el desarrollo del proyecto.

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.

Atentamente,



Sra. María Verónica Sevilla Holguín  
Cc 1803002060  
0998121903  
[mverosevilla@hotmail.com](mailto:mverosevilla@hotmail.com)

## CARTA DE COMPROMISO

Ambato, 22 de mayo de 2020

Sra. Vanessa Endara Rosales representante legal de la niña Ana Victoria Holguín Endara me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del Trabajo de Titulación bajo el Tema: **"LA PERCEPCIÓN DE LOS COLORES DE LAS FRUTAS Y LAS EMOCIONES EN EL APRENDIZAJE DE LOS NIÑOS Y NIÑAS DE 3 A 4 AÑOS"** propuesto por la estudiante Ana Carolina Holguín Vela portadora de la Cédula de Ciudadanía 1803428968, estudiante de la Carrera de Educación Parvularia Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato.

Como representante legal de la niña Ana Victoria Holguín Endara, me comprometo a apoyar en el desarrollo del proyecto.

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.

Atentamente,



Sra. Vanessa Endara Rosales  
Cc 1002167144  
2421714  
0990516086  
[vanendara@gmail.com](mailto:vanendara@gmail.com)

## CARTA DE COMPROMISO

Ambato, 22 de mayo de 2020

Sra. Ana Isabel Miño Rodríguez representante legal de la niña Emilia Naranjo Miño me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del Trabajo de Titulación bajo el Tema: **"LA PERCEPCIÓN DE LOS COLORES DE LAS FRUTAS Y LAS EMOCIONES EN EL APRENDIZAJE DE LOS NIÑOS Y NIÑAS DE 3 A 4 AÑOS"** propuesto por la estudiante Ana Carolina Holguín Vela portadora de la Cédula de Ciudadanía 1803428968, estudiante de la Carrera de Educación Parvularia Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato.

Como representante legal de la niña Emilia Naranjo Miño, me comprometo a apoyar en el desarrollo del proyecto.

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.

Atentamente.



Sra. Ana Isabel Miño Rodríguez  
C: 1803434545  
2512088  
0958995996  
[isamino\\_8@hotmail.com](mailto:isamino_8@hotmail.com)

## CARTA DE COMPROMISO

Ambato, 23 de mayo de 2020

Sra. Diana Tormen Naranjo representante legal del niño Martin Vivero Tormen me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del Trabajo de Titulación bajo el Tema: **"LA PERCEPCIÓN DE LOS COLORES DE LAS FRUTAS Y LAS EMOCIONES EN EL APRENDIZAJE DE LOS NIÑOS Y NIÑAS DE 3 A 4 AÑOS"** propuesto por la estudiante Ana Carolina Holguín Vela portadora de la Cédula de Ciudadanía 1803428968, estudiante de la Carrera de Educación Parvularia Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato.

Como representante legal del niño Martin Vivero Tormen, me comprometo a apoyar en el desarrollo del proyecto.

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.

Atentamente,



Sra. Diana Tormen Naranjo  
Cc 1712518669  
0984489978  
[dianatormen@hotmail.com](mailto:dianatormen@hotmail.com)

## CARTA DE COMPROMISO

Ambato, 23 de mayo de 2020

Sra. María Soledad Miño Rodríguez representante legal del niño Juan Martín Maya Miño me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del Trabajo de Titulación bajo el Tema: **"LA PERCEPCIÓN DE LOS COLORES DE LAS FRUTAS Y LAS EMOCIONES EN EL APRENDIZAJE DE LOS NIÑOS Y NIÑAS DE 3 A 4 AÑOS"** propuesto por la estudiante Ana Carolina Holguín Vela portadora de la Cédula de Ciudadanía 1803428968, estudiante de la Carrera de Educación Parvularia Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato.

Como representante legal del niño Juan Martín Maya Miño, me comprometo a apoyar en el desarrollo del proyecto.

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.

Atentamente.

  
Sra. María Soledad Miño Rodríguez  
Cc 4802989077  
2527400  
0998719050  
[solem25@hotmail.com](mailto:solem25@hotmail.com)

## CARTA DE COMPROMISO

Ambato, 23 de mayo de 2020

Sra. Maria Fernanda Sevilla Albornoz representante legal de la niña Agustina Palacios Sevilla me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del Trabajo de Titulación bajo el Tema: **"LA PERCEPCIÓN DE LOS COLORES DE LAS FRUTAS Y LAS EMOCIONES EN EL APRENDIZAJE DE LOS NIÑOS Y NIÑAS DE 3 A 4 AÑOS"** propuesto por la estudiante Ana Carolina Holguín Vela portadora de la Cédula de Ciudadanía 1803428968, estudiante de la Carrera de Educación Parvularia Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato.

Como representante legal de la niña Agustina Palacios Sevilla, me comprometo a apoyar en el desarrollo del proyecto.

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.

Atentamente,

  
.....  
Sra. Maria Fernanda Sevilla Albornoz  
Cc 1802992444  
2461946  
0969075901  
[fersevilla@hotmail.com](mailto:fersevilla@hotmail.com)

## CARTA DE COMPROMISO

Ambato, 23 de mayo de 2020

Sra. Rafaela García Barona representante legal de la niña Romina María Dávalos García me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del Trabajo de Titulación bajo el Tema: **"LA PERCEPCIÓN DE LOS COLORES DE LAS FRUTAS Y LAS EMOCIONES EN EL APRENDIZAJE DE LOS NIÑOS Y NIÑAS DE 3 A 4 AÑOS"** propuesto por la estudiante Ana Carolina Holguín Vela portadora de la Cédula de Ciudadanía 1803428968, estudiante de la Carrera de Educación Parvularia Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato.

Como representante legal de la niña Romina María Dávalos García, me comprometo a apoyar en el desarrollo del proyecto.

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.

Atentamente,



Sra. Rafaela García Barona  
Cc 0602674475  
0997378580  
[garcjarafacla@hotmail.com](mailto:garcjarafacla@hotmail.com)

## CARTA DE COMPROMISO

Ambato, 23 de mayo de 2020

Sra. Ana Verónica De Howitt Lanas representante legal del niño Joaquín Maya De Howitt me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del Trabajo de Titulación bajo el Tema: **"LA PERCEPCIÓN DE LOS COLORES DE LAS FRUTAS Y LAS EMOCIONES EN EL APRENDIZAJE DE LOS NIÑOS Y NIÑAS DE 3 A 4 AÑOS"** propuesto por la estudiante Ana Carolina Holguín Vela portadora de la Cédula de Ciudadanía 1803428968, estudiante de la Carrera de Educación Parvularia Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato.

Como representante legal del niño Joaquín Maya De Howitt, me comprometo a apoyar en el desarrollo del proyecto.

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.

Atentamente.

  
Sra. Ana Verónica De Howitt Lanas  
Cé 1802924801  
2462326  
0998707443  
[anaverodh@hotmail.com](mailto:anaverodh@hotmail.com)

## CARTA DE COMPROMISO

Ambato, 19 de mayo de 2020

Sra. María Paola Molina Palacios representante legal del niño José María Callejas Molina me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del Trabajo de Titulación bajo el Tema: **"LA PERCEPCIÓN DE LOS COLORES DE LAS FRUTAS Y LAS EMOCIONES EN EL APRENDIZAJE DE LOS NIÑOS Y NIÑAS DE 3 A 4 AÑOS"** propuesto por la estudiante Ana Carolina Holguín Vela portadora de la Cédula de Ciudadanía 1803428968, estudiante de la Carrera de Educación Parvularia Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato.

Como representante legal del niño José María Callejas Molina, me comprometo a apoyar en el desarrollo del proyecto.

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.

Atentamente.



Sra. María Paola Molina Palacios  
Cé 180256721  
2420515  
0984795105  
[paomolina8@hotmail.com](mailto:paomolina8@hotmail.com)

## CARTA DE COMPROMISO

Ambato, 23 de mayo de 2020

Sra. Ángela María Garcés Cobo representante legal del niño Julián Naranjo Garcés me permito poner en su conocimiento la aceptación y respaldo para el desarrollo del Trabajo de Titulación bajo el Tema: **"LA PERCEPCIÓN DE LOS COLORES DE LAS FRUTAS Y LAS EMOCIONES EN EL APRENDIZAJE DE LOS NIÑOS Y NIÑAS DE 3 A 4 AÑOS"** propuesto por la estudiante Ana Carolina Holguín Vela portadora de la Cédula de Ciudadanía 1803428968, estudiante de la Carrera de Educación Parvularia Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato.

Como representante legal del niño Julián Naranjo Garcés, me comprometo a apoyar en el desarrollo del proyecto.

Particular que comunico a usted para los fines pertinentes.

Atentamente,



Sra. Ángela María Garcés Cobo  
C.c 1802553071  
2525541  
0999201353  
[amgarcés\\_23@hotmail.com](mailto:amgarcés_23@hotmail.com)

**ANEXO 6**  
**INFORME URUM**

**URKUND**

**Document Information**

---

Analyzed document Tesis Ana Caro - urkund.docx (D77784211)  
Submitted 8/14/2020 5:44:00 PM  
Submitted by  
Submitter email mc.paez@uta.edu.ec   
Similarity 0%  
Analysis address mc.paez.uta@analysis.orkund.com

**Sources included in the report**

---

**UNIVERSIDAD TECNICA DE AMBATO / Tesis urkund.docx**

**SA** Document Tesis urkund.docx (D61557335)  1  
Submitted by: mc.paez@uta.edu.ec  
Receiver: mc.paez.uta@analysis.orkund.com

---