

UCUENCA

Universidad de Cuenca

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

Carrera de Gastronomía

Aplicación de técnicas de cocina tecnoemocional en repostería con base en bebidas e ingredientes tradicionales de la ciudad de Cuenca

Trabajo de titulación previo a la obtención del título de Licenciado en Gastronomía

Autor:

Jessica Betsabe Culcay Gómez

Director:

Jéssica Maritza Guamán Bautista

ORCID:  0000-0003-2080-0470

Cuenca, Ecuador

2023-10-16

Resumen

En el presente trabajo de investigación intitulado “Aplicación de técnicas de cocina tecnoemocional en repostería con base en bebidas e ingredientes tradicionales de la ciudad de Cuenca” tiene el propósito de conseguir una experiencia gastronómica gratificante para el comensal con base a bebidas e ingredientes tradicionales de la ciudad de Cuenca, la cual conlleva a obtener una vivencia emocional donde la repostería puede conmemorar los sabores y fiestas tradicionales en la ciudad de Cuenca como un medio interactivo en las emociones de los comensales combinando texturas, colores, sabores que hacen que el arte culinario sea un elemento esencial para forjar nuevas maneras de ver la gastronomía ecuatoriana. Para el desarrollo del trabajo se partió de una recopilación bibliográfica de las diferentes técnicas de culinarias como la cocina tradicional, tecnoemocional y la repostería, con el propósito de conocer cómo se vinculan cada una de ellas con el objetivo de despertar emociones a través de estimular todos los sentidos. De igual modo, se detalló la historia de la ciudad de Cuenca como también sus características fundamentales, asimismo se desglosó la parte gastronómica que posee la ciudad como la parte cultural para así aportar en la unión entre la cocina tecnoemocional con la ciudad Cuenca. Finalmente, se realizó un menú degustación con base en bebidas e ingredientes tradicionales de la ciudad de Cuenca, demostrando cómo los sentidos y las sensaciones tanto de un plato como del entorno generan una experiencia gastronómica placentera ante el comensal.

Palabras clave: cocina tradicional, tecnoemocional, repostería, sentidos, historia



El contenido de esta obra corresponde al derecho de expresión de los autores y no compromete el pensamiento institucional de la Universidad de Cuenca ni desata su responsabilidad frente a terceros. Los autores asumen la responsabilidad por la propiedad intelectual y los derechos de autor.

Repositorio Institucional: <https://dspace.ucuenca.edu.ec/>

Abstract

In the present research work entitled "Application of techno-emotional cooking techniques in confectionery based on traditional drinks and ingredients of the city of Cuenca" has the purpose of achieving a rewarding gastronomic experience for the diner based on traditional drinks and ingredients of the city of Cuenca, which leads to obtain an emotional experience where baking can commemorate the flavors and traditional festivals in the city of Cuenca as an interactive medium in the emotions of diners combining textures, colors, flavors that make culinary art an essential element to forge new ways of seeing Ecuadorian gastronomy. For the development of the work, it was based on a bibliographic compilation of the different culinary techniques such as traditional cuisine, techno-emotional and confectionery, with the purpose of knowing how each of them are linked with the aim of awakening emotions through stimulating all the senses. In the same way, the history of the city of Cuenca was detailed as well as its fundamental characteristics, also the gastronomic part that the city has as the cultural part was broken down in order to contribute to the union between the techno-emotional cuisine with the city of Cuenca. Finally, a tasting menu was made based on drinks and traditional ingredients of the city of Cuenca, demonstrating how the senses and sensations of both a dish and the environment generate a pleasant gastronomic experience before the diner.

Keywords: cuisine, traditional, techno-emotional, pastry, senses, history



El contenido de esta obra corresponde al derecho de expresión de los autores y no compromete el pensamiento institucional de la Universidad de Cuenca ni desata su responsabilidad frente a terceros. Los autores asumen la responsabilidad por la propiedad intelectual y los derechos de autor.

Repositorio Institucional: <https://dspace.ucuenca.edu.ec/>

Trabajo de titulación: Aplicación de técnicas de cocina tecnoemocional en repostería con base en bebidas e ingredientes tradicionales de la ciudad de Cuenca

Autora: Jessica Betsabe Culcay Gómez

Directora: Jessica Maritza Guamán Bautista

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2080-0470>

Certificado de Precisión FCH-TR-LicGas-350

Yo, Guido E Abad, certifico que soy traductor de español a inglés, designado por la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, que he traducido el presente documento, y que, al mejor de mi conocimiento, habilidad y creencia, esta traducción es una traducción verdadera, precisa y completa del documento original en español que se me proporcionó.



guido.abad@ucuenca.edu.ec

Santa Ana de los Ríos de Cuenca, 13 de junio de 2023

Elaborado por: GEAV

Abstract en formato MsWord enviado a correo institucional de director/a de trabajo de titulación/UC y estudiante/s.

Índice de contenido

Contenido	
Resumen	2
Abstract	3
Índice de figuras	8
Índice de tablas	10
Dedicatoria	11
Agradecimiento	12
Introducción	13
CAPÍTULO I	14
TÉCNICAS DE LA COCINA TRADICIONAL, TECNOEMOCIONAL Y REPOSTERÍA CON ENFOQUE EN LOS SENTIDOS Y SENSACIONES	14
1.1 Cocina Tradicional	14
1.1.1 Técnicas de la cocina tradicional	14
Salteado	14
Fritura en sartén	14
Grill o parrilla	15
Gratinado	15
Horneado y rustido	15
Pochado	15
Hervor lento (Simmer)	15
Hervido	15
Al vapor	15
1.2 Cocina tecnoemocional	16
1.2.1 Técnicas de la cocina tecnoemocional	17
Esferificación	17
Espumas y Aires	18
Gelificación	21
Cocina al vacío o Sous vide	22
1.3 Repostería	23
1.3.1 Técnicas gastronómicas de repostería tecnoemocional	26
Gelatinas	26
Salsas y reducciones	26
Chocolate	27
Cremas montadas	27

Caramelos y crocantes	28
1.4 Análisis de los sentidos y sensaciones en el entorno gastronómico	29
1.4.1 El gusto	29
1.4.2 El olfato	30
1.4.3 El tacto	31
1.4.4 El oído	32
1.4.5 La vista	33
1.5 Terminologías esenciales	34
1.5.1 Las crocancias	34
1.5.2 Los sabores	34
1.5.3 Las texturas	35
1.5.4 Los olores	35
1.5.5 Los colores	36
CAPÍTULO II	37
CARACTERÍSTICAS GASTRONÓMICAS Y CULTURALES DE LA CIUDAD DE CUENCA	37
2.1 Cuenca	37
2.1.1 Características generales de la ciudad de Cuenca	40
2.2 Gastronomía cuencana	41
2.3 Ingredientes locales	45
2.4 Bebidas tradicionales	49
2.5 Cultura, Tradiciones y Costumbres	50
2.6 Musicalidad y Vestimenta cuencana	53
CAPÍTULO III	59
MENÚ DE DEGUSTACIÓN TECNOEMOCIONAL, EVALUACIÓN Y RESULTADOS	59
3.1 Menú degustación tecnoemocional de la ciudad de Cuenca	59
3.1.1 Menú degustación de seis tiempos	59
3.1.1.1 Pucañahuis (rosadas), naranjitas de zanahoria, roscas confitadas	59
3.1.1.2 Crocante de camote, miel de panela, helado de chicha, buñuelos, salsa de palo santo y fresa	63
3.1.1.3 Gelatina de agua de pítimas, coral morado, paté choux con crema pastelera de maíz	68
3.1.1.4 Sorbete de canelazo y menta	72
3.1.1.5 Tuile de chocolate, sopa de colada morada, fresa y piña confitada y guagua de pan	74
3.1.1.6 Panacotta de durazno, salsa de mora, esferas de yogurt natural, fruta fresca y tierra de tostado dulce	78

3.2 Evaluación del menú de degustación	83
3.3 Resultados sobre el menú de degustación.....	88
3.3.1 Grupo Focal.....	88
3.3.2 Guía de observación.....	91
3.3.3 Encuesta	93
Conclusiones	97
Recomendaciones	99
Referencias	100
Anexos.....	105
Anexo 1 Diseño de integración curricular aprobado.....	105
Anexo 2 Fichas de resultados de la degustación	120
Anexo 3 Degustación de la aplicación de técnicas de cocina tecnoemocional en repostería con base en bebidas e ingredientes tradicionales de la ciudad de Cuenca.	137
Anexo 4 Grupo Focal realizado al tribunal.....	138

Índice de figuras

Figura 1 Ferrán y Albert Adrià representantes de la cocina tecnoemocional (Sostres, 2018)	17
Figura 2 Esferificación Directa e Inversa (Unknown, 2013)	18
Figura 3 Espumas (Espuma De Queso Parmesano, 2023)	20
Figura 4 Aires (ESPUMAS Y AIRES. LA IMPORTANCIA DE LA TÉCNICA, n.d.)	20
Figura 5 Agentes gelificantes (GELIFICADOS, 2015)	22
Figura 6 Cocina al vacío o Sous vide (Smart Vide by Sammic, 2020)	22
Figura 7 Marie Antoine Antonin Carême (Hernández, 2021)	25
Figura 8 Repostería (Parra Abril, 2019)	25
Figura 9 Sabores Básicos (Concepto, n.d.)	30
Figura 10 Sentido del olfato y sus partes (Concepto, n.d.)	31
Figura 11 Sentido del Tacto (Bravo, 2021)	32
Figura 12 El sentido del oído (Segura & Gutiérrez, 2017)	32
Figura 13 Círculo cromático (Decofilia, n.d.)	33
Figura 14 Sentido del gusto y sus partes (Clemenceau, 2016)	35
Figura 15 Mapa de la provincia del Azuay (Circuito Panorámico Cultural VanService, 2022)	40
Figura 16 Prioste con imagen de Cristo (Martínez Borrero, 1993, p.69)	52
Figura 17 Pase del Niño (Martínez Borrero, 1993, p.93)	52
Figura 18 Músicos del pasillo ecuatoriano (Gobierno del Ecuador, 2021)	53
Figura 19 Pollera Típica (Chuquipiondo, 2013)	54
Figura 20 Blusa Típica Bordada (Lideres, 2016)	55
Figura 21 Paño (Orellana, 2015)	56
Figura 22 Zarcillos (“Artesanías De América,” 2019, p.52)	56
Figura 23 Zapatos de charol (Flickr, 2015)	57
Figura 24 Trenzas y maquillaje de la chola cuencana (Kurilovych, 2018)	57
Figura 25 Sombrero de paja toquilla (El Comercio, 2022)	58
Figura 26 Pucañahuis (rosadas), naranjitas de zanahoria, roscas confitadas	62
Figura 27 Crocante de camote, miel de panela, helado de chicha, buñuelos, salsa de palo santo y fresa	67
Figura 28 Gelatina de agua de pítimas, coral morado, paté choux con crema pastelera de maíz	71
Figura 29 Sorbete de canelazo y menta	74
Figura 30 Tuile de chocolate, fresa y piña confitada y guagua de pan	77
Figura 31 Tuile de chocolate, sopa de colada morada, fresa y piña confitada y guagua de pan	78
Figura 32 Panacotta de durazno, salsa de mora, fruta fresca y tierra de tostado dulce	82
Figura 33 Panacotta de durazno, salsa de mora, esferas de yogurt natural, fruta fresca y tierra de tostado dulce	82
Figura 34 Dulces – Corpus Christi	83
Figura 35 Postre número dos - Pase del Niño	84
Figura 36 Postre número tres - Fiestas de Cuenca	85
Figura 37 Sorbete número cuatro - Canelazo con menta	85
Figura 38 Postre número seis - Día de los Fieles Difuntos	86
Figura 39 Postre número seis - Carnaval	87

Figura 40 Resultados por parte del tribunal acerca del impacto visual de la experiencia	88
Figura 41 Resultados por parte del tribunal acerca de las características organolépticas....	88
Figura 42 Resultados por parte del tribunal acerca de la innovación de la presentación	89
Figura 43 Resultados por parte del tribunal acerca del protagonismo de cada festividad	89
Figura 44 Resultados por parte del tribunal acerca del color	93
Figura 45 Resultados por parte del tribunal acerca del sabor	93
Figura 46 Resultados por parte del tribunal acerca de la textura.....	94
Figura 47 Resultados por parte del tribunal acerca del aroma	95
Figura 48 Resultados por parte del tribunal acerca de la presentación	95
Figura 49 Resultados por parte del tribunal acerca de la ambientación	96

Índice de tablas

Tabla 1 Alimentos Nativos y Alimentos Introducidos al Ecuador	46
---	----

Dedicatoria

Le dedico este trabajo principalmente a mi madre Bertha Gómez, ya que con esfuerzo ella me ha apoyado para poder culminar la carrera, gracias por enseñarme que se debe afrontar las situaciones más difíciles. Usted me ha enseñado a ser una persona de bien, gracias por cuidarme y protegerme. Usted es la persona más buena que tengo como madre y la que doy gracias a Dios por tenerla conmigo.

A mi padre Mauricio Culcay por su alegría, esfuerzo, confianza y trabajo duro se ha convertido en una fuente importante para poder realizar mis sueños, gracias por siempre confiar en mí y brindarme su apoyo incondicional. Este logro lo dedico con mucho amor para usted que durante todo el proceso me supo apoyar y enseñarme que los valores son lo primordial para que una persona sea buena y carismática.

También, le quiero dedicar este trabajo a mi hermana Samantha por apoyarme a realizar videos, grabaciones y diferentes aspectos para mi carrera, realmente tu hermana mía me has ayudado demasiado y nunca dejaré de estar agradecida por ello.

Para concluir le dedico este gran logro a toda mi familia, ya que con su apoyo y sus palabras de aliento han logrado ayudarme a conseguir que crea en mí, cada uno de ustedes son mi fuente de inspiración para poder cumplir mis metas durante toda mi vida.

Agradecimiento

En primer lugar, agradezco a Dios y a mis padres por siempre estar para mí y brindarme su apoyo inmenso para poder cumplir todas mis metas, les agradezco infinitamente por impulsarme a seguir mis sueños y realizar mis objetivos. De igual forma, ustedes han sido los que me han proporcionado el sustento económico y emocional para poder dedicarme y concentrarme en mis estudios. Gracias por ser los mejores padres y siempre creer en mí.

Le agradezco a mi hermana por siempre ser la impulsora de ayudarme y guiarme día y noche en mis horas de estudio, por motivarme a seguir adelante y no decaer, gracias por quererme tanto. Les dedico a ustedes mis padres adorados y hermana este gran logro y gracias por siempre estar a mi lado en los momentos más difíciles e importantes.

Asimismo, agradezco a los docentes que me impartieron varios conocimientos durante toda la carrera, sus palabras sabias y de aliento han sido muy apreciadas, es por esta razón que siempre las llevaré conmigo. Les agradezco por su tolerancia y por compartir con nosotros todos sus conocimientos que a lo largo de la carrera han logrado convertirnos en personas centradas y responsables.

Doy las gracias a mis amigos por su infinito apoyo durante el periodo académico que hemos impartido y agradecerles por la ayuda brindada para la realización de cada trabajo.

Finalmente, le agradezco profundamente a mi tutora de tesis la Mg. Jessica Guamán por su entrega, paciencia y tiempo, ya que sin sus correcciones y palabras no hubiese logrado llegar a esta instancia tan importante para mí. Gracias profesora por guiarme y darme sus consejos siempre los llevaré en mi memoria para mi futuro profesional.

Introducción

En el Ecuador, la cocina tecnoemocional ha ido avanzando con el pasar de los días y los comensales se crean grandes expectativas con esta nueva modalidad de fusionar experiencias gastronómicas que estimulen todos los sentidos. Por ende, la finalidad de este proyecto de investigación es obtener una experiencia gastronómica mediante diversos platos, los cuales podrán distinguir las características de la ciudad de Cuenca en donde se aplicará diversas técnicas de la cocina tecnoemocional especialmente en la repostería, enfocándose en los colores, texturas, sabores, olores y sonidos. A su vez, la cocina tecnoemocional se encuentra en una conexión de unión con la ciudad, ya que no solamente es de representación, sino que a través de ella se puede llegar a ilustrar el arte culinario. De este modo, se obtendrá una experiencia gastronómica donde los comensales lograrán conocer sobre la identidad que posee la ciudad de Cuenca.

Por lo tanto, el trabajo de investigación contará con tres capítulos donde como primer aspecto se partirá de una recopilación bibliográfica que va desde la definición de la cocina tradicional, la cocina tecnoemocional y repostería como también de la definición de sus técnicas gastronómicas. Además, de analizar los sentidos y sensaciones que tiene el ser humano al momento de probar un plato, marcando así la importancia que tiene cada uno de estos para la obtención de una experiencia gastronómica. De igual forma, se conocerá las terminologías de crocancia, sabor, texturas, olores y colores que caracterizan a la cocina tecnoemocional.

Por otra parte, como segundo aspecto se conocerá las características generales de la ciudad de Cuenca como su gastronomía, sus ingredientes locales, sus bebidas tradicionales, su cultura, sus tradiciones, sus costumbres, su musicalidad y vestimenta.

Finalmente, como tercer aspecto se llevará a cabo un menú degustación tecnoemocional de seis tiempos de las festividades de la ciudad de Cuenca aplicando técnicas de la cocina tecnoemocional, con el fin de, ofrecer al comensal una degustación, en la cual pueda distinguir las diferentes características y en donde el comensal pueda disfrutar de una vivencia tecnoemocional.

CAPÍTULO I

TÉCNICAS DE LA COCINA TRADICIONAL, TECNOEMOCIONAL Y REPOSTERÍA CON ENFOQUE EN LOS SENTIDOS Y SENSACIONES

1.1 Cocina Tradicional

La cocina tradicional es la base de los sabores que conlleva al comensal a destacar el tipo de cocina que se conmemoraba en el hogar, es de tal forma que cada lugar tiene diferentes maneras de cocinar o servir un producto, incluso la forma de elaboración del plato en cada área es distinta, ya que implica una amplia alternativa de sabores variados y distintivos. Además, la cocina tradicional se destaca por ser una experiencia gastronómica, en la cual se caracteriza por estar conformada de diversas técnicas.

1.1.1 Técnicas de la cocina tradicional

Por otra parte, en la guía de (Asociación de Chefs del Ecuador, 2018) involucra un capítulo en el que se relata diversas técnicas de cocción secas y técnicas de cocción húmedas que han hecho que se convierta en un instrumento de apoyo para fomentar el aprendizaje y el desarrollo de las cocinas. Tomando en consideración las técnicas culinarias se dispone de las siguientes:

Salteado

Salteado o denominado como Sauté en francés, es debido a que los alimentos se hacen “saltar” en la sartén o en el wok. Solo requiere de aceite para cubrir el fondo del sartén y requiere de constante movimiento de los alimentos para obtener una cocción pareja.

Fritura en sartén

La fritura en sartén utiliza más aceite que en el salteado y requiere dar vuelta al alimento a la mitad del proceso para obtener una cocción uniforme con una temperatura entre 160°C y 190°C.

Fritura profunda

Es el método el cual se sumerge el alimento completo en aceite caliente con una temperatura de 160°C y 190°C, en donde la mayoría de los alimentos fritos de esta manera están cubiertos en apanaduras u otros batidos.

Grill o parrilla

El grill o parrilla es hecho sobre una grilla justo sobre el calor de carbón, electricidad y por gas, la temperatura va desde los 160°C y 220°C.

Además, para cocinar en plancha se debe colocar una cantidad pequeña de grasa para evitar que se pegue, la temperatura es ajustable y es más baja que la parrilla (177°C).

Gratinado

En el gratinado el calor proviene desde arriba del alimento y se utiliza para dorar los alimentos que cuentan con intervalos de temperatura de 220°C y 290°C.

Horneado y rustido

Hornear y rustir es cocinar con aire caliente seco usualmente en el horno o en frente a un brasero a fuego abierto.

El término rustido se aplica a carnes y aves y el horneado se aplica a panes, pasteles, vegetales y pescados.

Pochado

Se basa en la cocción de un alimento en líquido a baja temperatura entre 70°C - 80°C, el cual suele utilizar líquidos saborizados y es esencial para alimentos delicados.

Hervor lento (Simmer)

Es destacado por realizarse a una temperatura entre los 85°C a 96°C, el cual si sobrepasa los 96°C puede enturbiar el líquido de cocción y endurecer el alimento.

Hervido

La cocción del alimento se relaciona con la temperatura máxima que permite el agua líquida, ya que depende de la altitud a la que se cocina. Como el caso de la ciudad de Cuenca que el agua hierve a una temperatura de 98° C.

Al vapor

En última instancia, en la guía titulada "Guía de Técnicas Culinarias" de la (Asociación de Chefs del Ecuador, 2018) relata acerca de la técnica a vapor que se caracteriza por ser una

cocción que rodea al alimento con vapor de agua que se condensa sobre el alimento y le transfiere el calor, de igual forma la temperatura de ebullición depende de la altitud.

1.2 Cocina tecnoemocional

A la cocina tecnoemocional se la denomina también cocina sensorial o cocina molecular, ya que dichos términos fueron establecidos por el químico-físico Hervé This conjuntamente con el físico Nicholas Kurti, es de esta manera como la cocina tuvo sus inicios, ya que comenzaron con investigaciones en la industria alimentaria implementando la estructura físico-química en la cual desarrollaron y aprendieron acerca de las reacciones que se dan en la cocción de los alimentos como la desnaturalización de las proteínas a los ácidos, como también a que temperatura se llega a coagular un huevo (Tirzo, 2016).

Al mismo tiempo, empleando las palabras de (Arenós, 2019) relata que la cocina tecnoemocional nació a principios del siglo XXI en el Bullí con los representantes Ferrán y Albert Adrià la cual está conformada por cocineros de distintas edades y tradiciones. Con el objetivo de crear emociones en los comensales y en donde se valen de nuevos conceptos, técnicas y tecnologías que hace que los cocineros asuman riesgos, ya que prestan atención a los cinco sentidos y no solo al gusto y al olfato. Además de solo crear platos el objetivo es abrir caminos, ya que esta cocina no planea tener ningún enfrentamiento con la tradición, sino que muestra respeto por ella. Además, han iniciado un diálogo con científicos, pero también con artistas plásticos, novelistas, poetas, periodistas, historiadores, antropólogos, entre otros y colaboran en la búsqueda de la supervivencia del producto con los agricultores, ganaderos y pescadores.

La cocina tecnoemocional se fundamenta en investigar, experimentar, conocer técnicas y en reunir diferentes productos para poder crear diversos platos peculiares. Como lo expresa (Editorial CEP, 2017) es una cocina cambiante, móvil que se adapta a cualquier cocina. Sin embargo, es una cocina que crea emociones en el cliente y para ello tanto el cocinero como el comensal asumen riesgos, ya que el cocinero debe entender que a veces la propuesta puede no ser comprendida, mientras que para el comensal en el momento de la degustación debe tener una completa disposición y concentración.

Inclusive, se trata de tener un contraste de temperaturas y texturas mediante el tacto, en cambio con el olfato se puede percibir diferentes aires y esencias, con la vista se puede distinguir colores, formas, entre otros, es de esta forma como lo menciona (González, 2008) debido a que los sentidos se convierten en uno de los puntos más importantes que hace que

el comensal se disponga a tener el ánimo y la disposición de poder probar el platillo y experimentar una vivencia gastronómica más avanzada.



Figura 1 Ferrán y Albert Adrià representantes de la cocina tecnoemocional (Sostres, 2018)

1.2.1 Técnicas de la cocina tecnoemocional

No obstante, la cocina tecnoemocional cuenta con técnicas que hacen que la degustación sea una experiencia gastronómica más elevada, la cual la cocina se expresa mediante la creatividad donde la física y la química se unen para transformar los sabores y las texturas de los alimentos, donde el resultado final es la obtención de una innovación sensorial a través de sabores, aromas y texturas, como lo plantea (Rodríguez García, 2015). Por ende, considerando las diferentes técnicas que relata el autor se desglosan las posteriores:

Esferificación

Es el proceso mediante el cual un líquido de diversos sabores se manipula usando agentes gelificantes como el alginato de sodio y lactato de calcio, es una técnica que encapsula el líquido dentro de la esfera que al llevarlo a boca este se revienta. Se puede realizar de diversas maneras como caviars, raviolis, esferas, o espaguetis y se realiza de forma directa o inversa.

Esferificación directa

Es una técnica sencilla en la que el alginato de sodio se disuelve en un líquido saborizado y una vez disuelto se lo deja reposar. A parte, se realiza el baño de lactato de calcio, que se refiere a que se mezcla agua potable con lactato de calcio y en donde se deja caer gota a gota la solución de alginato.

Sirve para realizar esferas delgadas, debido a que requiere más líquido con sabor, pero con una presión menor para que se pueda romper la superficie de la esfera. De igual forma, las limitaciones que contiene es que el proceso de gelificación es continuo, es decir, la esfera

continuará gelificándose hasta llegar a ser una esfera de gel, es por esta razón que es recomendable servir las al instante, además no funcionara con líquidos que contengan un pH menor a 5 % y que contenga calcio.

Esferificación inversa

En cambio, en la esferificación inversa se debe colocar lactato de calcio al líquido con sabor, el alginato de sodio es disuelto en agua y se coloca gota a gota la solución de calcio en el baño de alginato. Es utilizado para realizar esferas con líquido de alto contenido de leche, alcohol o acidez.

Las esferas cuentan con una membrana más espesa, pero contiene una textura más sólida y gelatinosa en boca. La técnica se puede realizar con anticipación debido a que las esferas al ser sacadas del baño de alginato y sacadas en agua pura el proceso de gelificación se detiene.



Figura 2 Esferificación Directa e Inversa (Unknown, 2013)

Espumas y Aires

Para (Rodríguez García, 2015) las espumas son una dispersión de gas en líquido, cuánto más gas queda atrapado en el líquido mayor es el volumen de la espuma. Ferrán Adrià en los 90 fue el que realizó esta técnica. Las espumas para que mantengan su forma es necesario agregar un estabilizador para que la tensión superficial del líquido baje, pero también, las espumas se pueden realizar sin agregar ningún estabilizador, pero son más débiles y se deshacen rápidamente. La diferencia entre una espuma y un aire es la densidad de la preparación resultante, ya que un aire es más ligero que una espuma.

En cambio, (Adrià, 2004) en su libro denominado “Las Espumas” deduce que se realizan tanto frías como calientes basándose en el uso del sifón. El éxito de una espuma depende de la elección del sabor y densidad del producto que se va a utilizar.

Para ello, lo dulce y lo salado son dos grandes familias relacionadas al gusto, el cual permite elaborar espumas de diversos ingredientes, por lo que la versatilidad de la misma se ha introducido en cualquier elaboración que se beba o coma, por ejemplo: cócteles, salsas, postres, aperitivos, entre otros.

En cambio, la densidad con la que parte las espumas dependerá de la formulación, es decir, que si una espuma con un grado mayor o menor de gelatina, grasa, claras o fécula esta será espesa, fluida o líquida. Además (Adrià, 2004) en su libro cuenta con espumas frías y calientes que son a base de gelatina, grasa, claras y féculas.

Espumas frías con gelatina: se encuentran en un estado más puro y son muy ligeras y se aprecia con mayor intensidad el sabor y el color

Espumas frías con grasa: son espumas que se asemejan a una mousse, ya que son cremosas y es recomendable no exceder el agitado del sifón debido a que su contenido en grasa hará que pierda la finura inicial.

Espumas frías con claras: la base inicial son las claras montadas que hará que no interfiera en el sabor del producto y la misma es considera una espuma rápida y práctica de realizar.

Espumas calientes con claras: las claras deben tener una temperatura de hasta 62°C, ya que es una espuma muy marcada y que la misma no se le puede calentar más de una vez.

Espumas calientes con fécula: en fin (Adrià, 2004) culmina con que las féculas o el almidón que contiene lo alimentos son emulsiones estables que hace que los ingredientes pesados pueden consumirse de una manera más ligera, por ello, estas también solo pueden calentarse una vez con una temperatura mayor a los 62°C.

Para (Rodríguez García, 2015) expresa que las espumas a base de lecitina crean espumas frías, buenas y solubles que deben llevar una cantidad entre 0,5 % y 1% de lecitina de soja. Además, las espumas a base de agar-agar son espumas templadas y estables con una cantidad de 1%, se disuelve a una temperatura de 80°C, luego se la deja reposar y se calienta a una temperatura de 7°C, la cual se debe batir para poder introducir en el sifón.



Figura 3 Espumas (Espuma De Queso Parmesano, 2023)



Figura 4 Aires (ESPUMAS Y AIRES. LA IMPORTANCIA DE LA TÉCNICA, n.d.)

Gelificación

Teniendo en cuenta a (Rodríguez García, 2015) argumenta que un gel se compone de dos bases, una sólida que le da estructura y soporte y otra parte líquida. Los agentes gelificantes cuentan con una amplia gama de sustancias que permiten elaborar geles y que son los siguientes:

Gelatina: es una proteína que se obtiene por hidrólisis del colágeno que se encuentra en la piel y los huesos de vacas, cerdos, aves y pescados, es usada para la realización de postres y espumas. El porcentaje de gelatina dependerá de la firmeza que se quiera dar al gel, por ende, se comienza hidratando la gelatina en agua fría, después es dispersada en agua caliente y por último se enfría para formar el gel.

Agar-agar: se obtiene de algas rojas llamada Gelidium y Gracilaria, la temperatura mínima para que se gelifique es de 90°C. Entre 5 a 10 g por litro, se obtienen geles firmes y rígidos que son reversibles al calentarlos, en cambio, a concentración entre 2 y 3 g por litros se consiguen geles blandos.

Goma Gellan: se obtiene por la fermentación de la bacteria Sphingomonas Elodea, es una goma más dura e ideal para laminar o rallar. A 80°C se mezcla y se gelifica.

Carragenato Kappa: se extrae del alga roja y con esta sustancia se obtiene un gel firme y quebradizo, ya que se gelifica a 60°C.

Carragenato Iota: es un hidrocoloide y su textura es más blanda. A temperatura ambiente se deshace y se lleva a ebullición para que al momento de enfriarse se pueda gelificar.

Goma Cantan o Xantana: es un espesante que proviene de la fermentación del almidón de maíz y es empleado como un estabilizado de alimentos, además, no cambia el color ni el sabor y es esencial para espesar espumas, helados, emulsiones, entre otros.

Pectina: se encuentra en varias verduras y frutas, que al mezclar a una temperatura media-alta con azúcar y un ácido hace que se convierta en un espesante más fuerte.



Figura 5 Agentes gelificantes (GELIFICADOS, 2015)

Cocina al vacío o Sous vide

La cocina al vacío es una técnica que consiste en envasar un alimento en una bolsa de vacío, el fin de esta bolsa es eliminar el aire para cocinarlo en agua a temperatura controlada y a un determinado tiempo. Esta técnica busca que los alimentos se cocinan a temperaturas bajas y durante más tiempo para conservar la pureza del ingrediente, ya que los alimentos que son cocinados al vacío son más aromáticos y jugosos. La temperatura que debe tener es entre los 60°C y los 70°C, al vacío se pueden cocinar carnes, frutas, verduras, pescados, entre otros (Rodríguez García, 2015).

Las texturas son blandas y permiten que se conserven por mayor tiempo. Por otra parte, el utensilio que se necesita para calentar y cocinar se llama Roner que contiene un termostato que él mismo es introducido en agua para proceder a cocinar.



Figura 6 Cocina al vacío o Sous vide (Smart Vide by Sammic, 2020)

1.3 Repostería

La repostería es la base importante para la gastronomía, ya que ha ido evolucionando y transformándose con el pasar de los años. Es reconocida por la elaboración de pasteles, postres y platos dulces como cremas, salsas, gelatinas, entre otros, además es considerada como el arte de preparar y decorar diversos postres, con el fin de que el sabor, la textura y la presentación sean innovadoras. Sin embargo, el término repostería hace referencia a una despensa pequeña que almacena varias provisiones, donde los reposteros eran los encargados de guardar y cuidar los alimentos. De esta forma, se comenzaron a realizar diversos postres para utilizar el tiempo que era dedicado a la despensa (Brahman S.A.S, 2021).

El arte de la repostería nació hace más de 7.000 mil años en las civilizaciones mesopotámicas y egipcias con elaboraciones de pastelería con levadura y panes de miel. En la Antigua Grecia, los griegos fueron los primeros en elaborar dulces con semillas o con miel, ya que ellos experimentaban con mezclas de ingredientes para realizar dulces, pero tenían la costumbre de celebrar con un pastel el nacimiento de un bebé. De tal manera, la civilización comenzó a expandir la repostería a diferentes culturas. En el imperio romano contaron con ingredientes de pasteles griegos, pero con la diferencia de que realizaron variaciones como la caña de azúcar y frutos secos. Además, Marco Gavicio Apicio fue el primer repostero en publicar el primer recetario del mundo (Machuca, 2022).

La confección de la repostería se refleja en el Oriente Medio cuando las cruzadas hicieron que diversos ingredientes sean comercializados en Europa, la cual los conventos y monasterios fueron los que ayudaron en el desarrollo de la misma. Una labor de prestigio se reflejó en Francia donde los obloiers que era un grupo de personas que se dedicaba a realizar obleas para misas religiosas hicieron que la repostería artesanal esté más cerca del pueblo. En cambio, el arte de hornear dulces se dio gracias a Bartolomeo Scappi quien fue un cocinero que investigó acerca de la repostería árabe y el cual realizó métodos para hacer pasteles dulces y salados. Scappi fue un repostero que creó más de 200 recetas a base de masa de hojaldre, pasteles con capas de masa doblada y enrollada. Los ingredientes típicos de la edad media eran el azúcar y el hojaldre dando así diferentes platos como: obleas, turrónes, mazapanes, cremas de limón (Lemon posset). Con el pasar de los años la repostería en la edad moderna tuvo un gran auge de pastelerías y confiterías, de igual forma, las personas que realizaban los pasteles comenzaron a ser llamados reposteros. Los utensilios para la repostería comenzaron a mejorar y aparecieron nuevas maquinarias como máquinas de hielo y mejores métodos de conservación de alimentos. Asimismo, la utilización de la levadura para las masas se dejó de usar y fueron reemplazadas por huevos. Por ende,

Antoine de Carême es conocido como el padre de la repostería moderna y ayudó a que se tenga un valor importante para los reposteros (Machuca, 2022).

Para (Machuca, 2022) La repostería contemporánea se consideró un arte, donde la innovación creció para mejorar los métodos de conservación de alimentos, fermentos y congelados para preservar la calidad del alimento. En cambio, la repostería en la actualidad ha hecho que vaya evolucionando y creando tendencias como el de desarrollar diferentes pasteles personalizados y snacks creativos. Haciendo así que contenga grandes exponentes como: Marco Gavio Apicio que fue un gastrónomo romano, Juan de la Mata repostero de la corte de los reyes Felipe V y Fernando VI y el cual publicó un libro titulado Arte de repostería, Bartolomeo Scappi fue un gran cocinero de la repostería antigua y cocinero del Papa Pío V y autor del libro Opera dell'arte del cucinare, Marie Antoine Antonin Carême conocido como Antonin Carême fue un chef y repostero francés que marcó la historia de la misma y es el pilar fundamental, ya que es el padre de la repostería moderna.



Figura 7 Marie Antoine Antonin Carême (Hernández, 2021)



Figura 8 Repostería (Parra Abril, 2019)

1.3.1 Técnicas gastronómicas de repostería tecnoemocional

Las técnicas gastronómicas de repostería se presentan dentro de la cocina tecnoemocional permitiendo jugar un papel importante, donde la unión de sabores y creatividad denotan una conexión y armonía que se produce entre las elaboraciones y el comensal. Es por tal motivo que (Adrià, 2018) denomina diferentes técnicas culinarias que son utilizadas en la cocina tecnoemocional:

Gelatinas

Las gelatinas desempeñan un notable papel, ya que es un ingrediente el cual puede formar parte de salsas espesas como también sirve de gelificante, donde las texturas y los espesores constituyen un elemento de gran ayuda en el plato. Las gelatinas pueden clasificarse en:

Licuada: a través de zumos de frutas o verduras. Son preparaciones numerosas e importantes, es por tal razón que la medida adecuada de gelatina depende de la cantidad que se va a realizar para que la gelatina pueda disolverse adecuadamente se debe equilibrar las temperaturas entre los líquidos.

Trituradas: realizadas con purés, cremas o líquidos que se pueden gelificar.

Infusionadas: mediante líquidos o aguas infusionadas.

Aromatizadas: alcoholes, aguas destiladas o reducciones. Es un tipo de gelatina cómoda debido a que si lleva alcohol su conservación es más duradera, más refrescante y aprovecha totalmente los aromas.

Salsas y reducciones

Las salsas y reducciones son a base de frutas, de especias, de alcoholes, de lácteos, entre otros. Las salsas contienen una intensidad proporcional para que los ingredientes que la conforman no saturen el postre. En definitiva, son para sazonar y contrastar sabores. En cambio, las reducciones son colocadas en cantidades menores, ya que su sabor es más intenso.

Pastelería helada

Dentro de la pastelería helada, los helados son elaboraciones transformadas en productos cremosos o sólidos congelados a bajas temperaturas, donde se añaden sabores diferentes que son exquisitos en el paladar y la temperatura adecuada de conservación es de -8°C.

Los sorbetes contienen una técnica más sencilla donde se pueden realizar con purés de frutas, zumos o licores a los cuales se añade un jarabe neutro.

Los granizados son preparaciones neutras a base de aguas, zumos o jarabes ligeros, ya que son refrescantes y no necesitan tratamientos especiales, salvo el de que se debe conservar en congelación.

Chocolate

El chocolate en el libro lo recalcan como una mezcla pastosa de agradable tacto al paladar y de gusto definible, como un prestigioso manjar que se disfruta en los postres.

La pasta de cacao es la parte comestible del haba de cacao y es conocida como chocolate sin azúcar de ingestión difícil por su alto grado de amargor, pero es ideal para equilibrar recetas con un exceso porcentaje de azúcar.

La manteca de cacao en cambio es de color blanco y al no contener azúcar es más fluida.

Los nibs son conocidos por ser el cacao fermentado, tostado y descascarillado con un sabor amargo intenso utilizados en bombones, helados, entre otros.

En el libro Los postres del Bullí cuentan con tres tipos de chocolate que son:

Chocolate negro: pasta de cacao, manteca de cacao y azúcar es la mezcla para la obtención de este chocolate, además se suelen añadir aromatizantes como la vainilla. El chocolate oscila entre un 45% y 70% de pasta más la manteca de cacao.

Chocolate con leche: chocolate negro, leche en polvo y azúcar son los ingredientes necesarios para la preparación del chocolate con leche con un porcentaje de pasta de cacao de 35%.

Chocolate blanco: manteca de cacao, leche en polvo, lecitina de soja y azúcar, es conocido como pasta de leche azucarada debido a que su preparación no conlleva pasta de cacao.

Cremas montadas

Los ingredientes básicos de la crema montada son yemas de huevo, crema de leche y azúcar que al momento de emulsionar adopta una textura de crema fina llamada por el chef Albert Adrià crema montada.

De igual forma, en el libro se relata que el chef trabajó y desarrolló la crema montada para que se pueda colocar en el sifón, con el fin de dar un nuevo aire de textura. Como el caso de la crema pastelera, muselina, natillas o cremas catalanas que son colocadas en el sifón y dan como resultado una textura nueva y sedosa.

Caramelos y crocantes

Finalmente, (Adrià, 2018) en su libro culmina con el tema de los caramelos y crocantes que son de gran ayuda para el momento de montaje de un postre. Debido a que cuentan con una textura diferente y especial, otorgando a los postres forma y textura.

En cambio, los crujientes son elaboraciones a base de masas para realizaciones de tejas, barquillos, arroz inflado a base de cereales y que aportan textura en un postre.

1.4 Análisis de los sentidos y sensaciones en el entorno gastronómico

Los sentidos son el vehículo donde las sensaciones llegan al cerebro y hace que los estímulos procesen la información acumulada. El gusto, el olfato, el tacto, el oído y la vista son fundamentales en cocina, debido a que un cocinero debe conocer las armonías y combinaciones para que de esta forma el comensal pueda obtener una experiencia gastronómica auténtica e innovadora.

Con respecto, a los sentidos a la hora de degustar diferentes tipos de postres, son los que hacen diferenciar lo dulce del salado, el ácido del amargo, lo caliente de lo frío, debido a que se puede diferenciar diversos detalles que emanan de un mismo plato, la combinación de diferentes mezclas dentro de un postre, hacen que se convierta en una mezcla única para un platillo (Mayordomo Feliu & Mazorriaga Rama, 2015).

1.4.1 El gusto

En el libro de (Adrià, 2018) contiene diferentes parámetros distintos a los de la cocina salada, debido a que el cocinero debe armonizar los postres a base de matices ácidos, amargos y agrios con el fin de obtener equilibrio de sabores y hacer que el exceso de azúcar sea mínimo.

Desde el punto de vista de (Espinosa Manfugás, 2007) el gusto es la sensación percibida por los receptores de la boca, pero también se presenta en el velo del paladar, en la faringe, epiglotis, laringe y garganta. Además, permite diferenciar los sabores de los alimentos y los órganos receptores para la sensación del sabor es llamado botones gustativos, el cual se encuentra ubicado en las papilas gustativas de la lengua. Además, cuenta con cuatro sabores básicos que son dulce, salado, ácido, amargo y umami.

Además, el tener un buen recuerdo de un postre hará que se lo vuelva a consumir y atraerá buenos recuerdos de él, en cambio, si hubo un rechazo hacia un postre se lo asocia con un mal recuerdo y será un postre rechazado por el comensal.

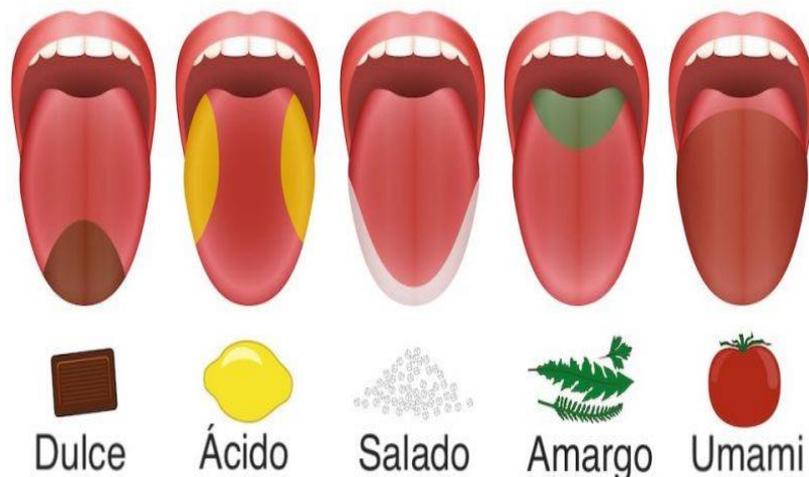


Figura 9 Sabores Básicos (Concepto, n.d.)

1.4.2 El olfato

El olfato es una parte de los sentidos que captan, envían y decodifican la información, ya que por medio de los olores ayudan a evocar los recuerdos y las sensaciones que transportan a momentos de la infancia, vacaciones, encuentros familiares, entre otros. De igual forma, los diferentes olores que se presentan ante los seres humanos, producen en algunos que sean olores intensos mientras que para otros son olores adecuados y diferentes. En cambio, como lo argumenta (Sáez, 2010) el proceso de degustación de un alimento comienza mucho antes de que se dé el primer bocado. Tan sólo con que la persona tenga el plato ante ella hará que las moléculas volátiles del olor viajen hacia el interior de la nariz donde las receptoras reconocerán y enviarán señales eléctricas al cerebro. Esas señales pasan al bulbo olfativo, que percibe los olores, pero no los identifica y luego por el sistema límbico, donde se desencadenan las emociones. Por último, llegan al córtex cerebral y al hipotálamo, donde se comparan con la información que el cerebro guarda en la memoria para poder identificar el olor.

Por otra parte, cuando los olores son nuevos, el cerebro registra y archiva la información, con el fin de que el olor a futuro se pueda reconocer. Por ende, en la revista relata que el aroma que desprenden algunos alimentos es por medio de las moléculas volátiles solubles en agua y que se puedan disolver en la pituitaria que es una glándula pequeña que se encuentra en el cerebro. Es por ello que cuando un alimento está más caliente hará que tenga mayor presión de vapor haciendo que el olor sea más notable, en cambio cuando los olores no son notables el cerebro deja de prestarles atención, ya que las neuronas están siempre preparadas para captar nuevos aromas.

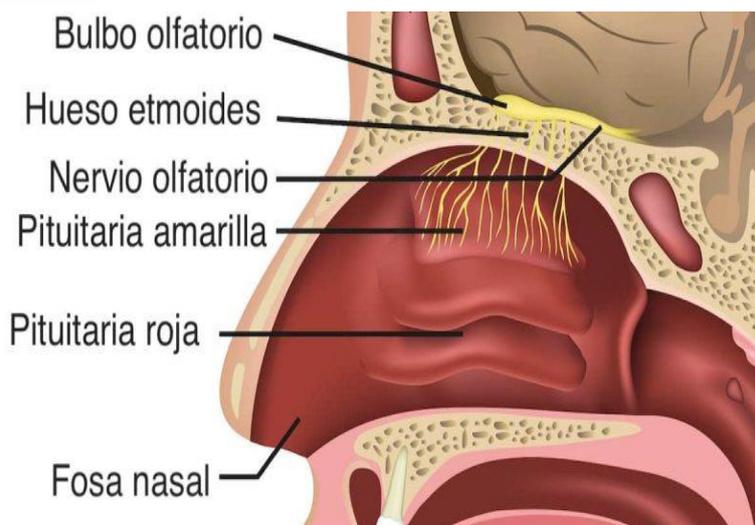


Figura 10 Sentido del olfato y sus partes (Concepto, n.d.)

1.4.3 El tacto

La combinación de texturas dentro de una cocina adquiere un papel importante, ya que es un elemento esencial al momento de crear un plato. La combinación de temperaturas es uno de los parámetros que al momento de la degustación hará que el comensal capte varias texturas y contraste de temperaturas (Adrià, 2018).

Por otro lado, el tacto es un determinante importante de la vista que de hecho teniendo en cuenta a (Korsmeyer, 2002) es su libro *El Sentido del gusto: comida, estética y filosofía* plantea que “Aristóteles considera al tacto como un nivel sensorial inferior, pero esto no hace que se defina que tenga un mal funcionamiento al contrario afirma que los seres humanos tienen desarrollado de mejor manera el sentido del tacto”.

Además, el sentido del tacto se considera parte del sistema somatosensorial, ya que este es el que se encarga de la postura del cuerpo y sensaciones como el dolor o de temperaturas, donde comienza desde la corteza cerebral que son los encargados de recibir las señales de los sensores táctiles del cuerpo. El aspecto más crucial del sentido del tacto son las texturas, es así que al momento de degustar un alimento el primer sabor que se detecta es con las manos debido a que varias personas comen especialmente con la mano haciendo énfasis en que en la actualidad varios restaurantes han optado por usar las manos o cubertería innovadora para usar el sentido del tacto para la obtención de una experiencia culinaria más grata e innovadora (Ruiz Robledillo & Sánchez San Segundo, 2020).



Figura 11 Sentido del Tacto (Bravo, 2021)

1.4.4 El oído

Empleando las palabras de (Ruiz Robledillo & Sánchez San Segundo, 2020) expresa que el oído tiene la función de recibir ondas sonoras que conlleva a que su funcionamiento comienza cuando las células ciliadas transmiten sonidos y que las mismas sean enviadas a la corteza cerebral auditiva. Por ende, al momento de degustar un platillo los sonidos son conductos por los cuales las expresiones gustativas son representativas, de modo de ejemplo se recalca los sonidos cuando se elabora pescados o mariscos o el movimiento de las olas del mar como también los ruidos que se manifiestan al momento de realizar café.

Ahora bien, en el libro *Cocina Tecnoemocional Alimentación y Felicidad* recalca que el gusto es una parte fundamental para el sentido del oído porque tiene un efecto de retroalimentación cerebral sobre el alimento que se va a degustar, de igual forma los sonidos de fondo causan en el comensal sensaciones de relajación, en cambio los sonidos fuertes reducen la capacidad de comer un alimento pero los sonidos suaves al momento de comer las personas suelen disfrutar de manera más agradable, ya que la música induce a que los estados de ánimo y las emociones sea más apreciables.



Figura 12 El sentido del oído (Segura & Gutiérrez, 2017)

1.4.5 La vista

La vista es una herramienta fundamental que los seres humanos tienen, ya que con los ojos se distinguen diferentes aspectos de la comida, como es el caso de diferenciar si una fruta está dañada o si un postre es apetecible. Teniendo en cuenta a (Sáez, 2010) El cerebro escanea y procesa la imagen, registra la información de forma y color, la codifica, busca y relaciona lo que ve con el conocimiento previo del que ya dispone. Esa primera información visual es objetiva y llega hasta la amígdala, una estructura que forma parte del sistema límbico y que tiene forma de almendra, en la parte más profunda del cerebro y por ello este es el responsable de que el ser humano decida si compra o degusta el alimento, ya que procesa y retiene la información de las reacciones de las emociones que tiene la persona.

Para (Adrià, 2018) la vista se desempeña en cocina mediante la forma de emplatado ya que busca obtener un impacto visual que otorgue una emoción artística al comensal, es decir, capta la atención del comensal mediante la vista a través de elementos llamativos, colores, formas e incluso de diferentes ingredientes que hará que el comensal quiera comer lo que se encuentra en el plato.

Al degustar unos platos a través de la vista, el comensal se transportará a varios recuerdos y sensaciones, debido a que cada persona simboliza los colores de diversas maneras, es por ello que los colores se dividen en dos. Los colores primarios que provienen de luz blanca y los colores secundarios como el rojo, azul y amarillo. En cambio, el círculo cromático está formado de colores cálidos: naranja, amarillo y rojo que aportan sensaciones de calor y hace que las personas se sientan atraídos por ellos. Los colores fríos: azul, violeta y verde que transmiten sensaciones de serenidad, atraen calma y son lo que captan los recuerdos a través de diferentes lugares. (Mayordomo Feliu & Mazorriaga Rama, 2015).

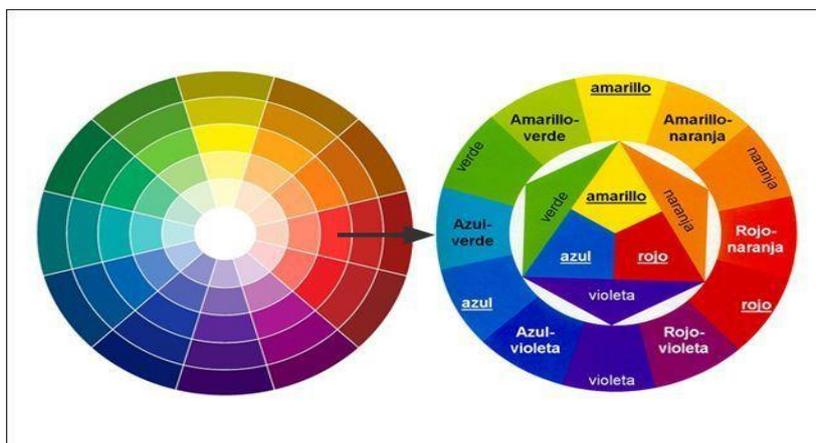


Figura 13 Círculo cromático (Decofilia, n.d.)

1.5 Terminologías esenciales

1.5.1 Las crocancias

“Las crocancias como alimentos de textura crujiente que emite un sonido al romperse, es por esta razón que existen varias técnicas para obtener un crocante adecuado al momento de cocinarlo como freírlo, hornearlo o deshidratarlo” (Hernández, 2023) De esta manera, se obtiene un crocante bueno y agradable para las personas, ya que los crocantes hacen que un platillo contenga distintas variables donde sean equitativas y puedan combinar con los demás ingredientes haciendo que el plato sea innovador y exquisito.

1.5.2 Los sabores

Los sabores mediante el sentido del gusto identifican los diferentes alimentos y están asociados a los cinco sabores básicos que son dulce, salado, ácido, amargo y umami que relata (Cordero Bueso, 2013) en su libro y que son los siguientes:

El sabor dulce es percibido con mayor fuerza en la punta de la lengua y percibe los azúcares, aldehídos, cetonas, entre otros. La forma en la que el sabor dulce se conduce va desde la célula gustativa a través del receptor que se encuentra junto a una proteína G, luego las subunidades funcionales se encienden y desencadenan la respuesta por segundos mensajeros para que se dé el cierre de los canales de potasio y despolarización e iniciando la interpretación de señal hacia el cerebro.

El sabor salado se detecta en las zonas laterales y porvenir del estímulo de las células gustativas de forma directa, por donde se produce el sabor salado es llamado cloruro sódico, comienza por la célula receptora donde se da la despolarización y continúa hasta la liberación de los neurotransmisores que son los que transmiten la información al cerebro.

El sabor ácido está ubicado en ambos lados de la parte posterior de la boca y se produce por la concentración de los pines de hidrógeno que son disueltos en la saliva y la mayor intensidad de sabor depende de la concentración y luego de la despolarización la liberación del neurotransmisor la información va hacia el cerebro.

El sabor amargo se detecta en la parte posterior o base de la lengua y se encuentra en diferentes ingredientes como el café, cacao, cerveza y comienza desde los receptores de proteína que son liberados por el calcio de retículo endoplasmático donde se da la despolarización y donde se da la liberación del neurotransmisor que llega al cerebro para obtener información de cada tipo de sabor.

El sabor umami se encuentra en una zona amplia de la boca ya que es producido por aminoácidos y ácidos ribonucleicos, por ello el glutamato monosódico es el condimento más representativo de este sabor, ya que este se produce al momento de disolverse en la saliva. Sin embargo, el mecanismo por el cual se activa este sabor no es claramente específico ya que se debe conocer los receptores específicos.

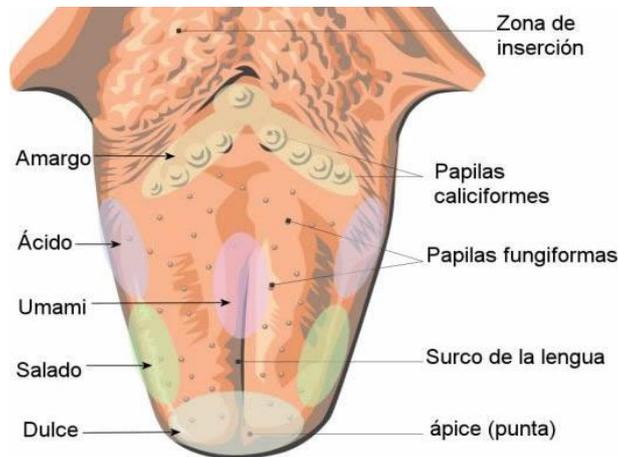


Figura 14 Sentido del gusto y sus partes (Clemenceau, 2016)

1.5.3 Las texturas

Las texturas conllevan diferentes tipos de propiedades que hacen que en boca sean definidas como un conjunto de propiedades reológicas, es decir que contienen diferentes estructuras tanto geométricas como de superficie haciendo que sea un producto diferente tanto en boca como visualmente, auditivamente y palpable.

Por ende, (Cordero Bueso, 2013) menciona diferentes propiedades físicas de un alimento como es el caso de las texturas líquidas que su textura es más viscosa, los geles que son más flexibles y elásticos, untuosos que su textura se encuentra en sustancias grasa, frágiles que en boca son alimentos de fácil digestión.

1.5.4 Los olores

Los olores son considerados sensaciones diferentes que se presentan de manera epitelio nasal que llegan al cerebro llamado compuesto odorante y es el que percibe el sentido del olfato y se encuentra en la parte superior de la nariz que cuando inhalamos se activa y es llamado orto nasal y cuando exhalamos un alimento es denominado retronasal. Es por esta razón que cuando el gusto se mezcla con un olor es mayor, un claro ejemplo es al momento de obtener olores dulces como frutales hace que los aromas lleguen a la persona de manera instantánea y potenciando el sabor de la comida. En cambio, los olores ácidos, amargos

hacen que al momento de degustar un plato este carezca de capacidad de mejorar el apetito, debido a que los olores influyen en el gusto de la persona (Di Rubbo et al., 2018).

1.5.5 Los colores

Los colores dentro de las percepciones sensoriales de un plato son de gran importancia porque se relacionan con el grado de madurez de una fruta o la frescura de un alimento como también el tipo de calidad que tiene el producto. Por ello en el libro de (Cordero Bueso, 2013) relata como los colores aumentan la intensidad de los sabores como el color rojo y el amarillo que aumenta el sabor dulce de bebidas y frutas como fresas, cerezas o limones. El color verde es el que hace que se reduzca el sabor dulce como en el zumo de pera, ya que se relaciona con el grado de madurez que contiene la fruta.

CAPÍTULO II

CARACTERÍSTICAS GASTRONÓMICAS Y CULTURALES DE LA CIUDAD DE CUENCA

2.1 Cuenca

Cuenca es conocida como Santa Ana de los Ríos de Cuenca, es una ciudad ecuatoriana que se encuentra rodeada de cuatro ríos denominados Tomebamba, Tarqui, Yanuncay y Machángara.

Por ello, los primeros pobladores se desarrollan en el periodo Pre-Cerámico los cuales se dedicaban a la caza, pesca y recolección de frutos, de tal manera que, las principales culturas eran Chobshi y Cubilan. Mientras que, en el Periodo Formativo se origina la cultura Cerro Narrío denominada Chaullabamba la cual se basaba en la agricultura y la elaboración de artesanías, en este la piedra pulida era una pieza muy importante para realizar figuras, sin embargo, comenzaron a realizar piezas en cerámica debido que partían de algo simple hasta llegar a obtener piezas más complejas. Es así como, continuó su expansión hasta el periodo de Desarrollo Regional, en el cual se desarrolla la fase Tacalshapa, esta etapa corresponde a la cultura Cañari en donde su cerámica se basaba en figuras de estilo realistas y lo más representativo de esta fase es la utilización de diferentes metales. Y culminó en el Período de Integración, con la fase de Cash aloma, debido a que su cerámica se fundamentó en el patillaje con la obtención de figuras antropomorfas.

De eso se desprende, que los antiguos pobladores de la provincia del Azuay eran los Cañaris, según Reinoso (2006), en su obra relata que el historiador Federico González Suarez comenta que la palabra Cañari proviene del idioma quiché. “Can - ah - ri”, con significado “Estos son de la culebra”. De tal modo, los cañaris se encontraban en la zona sur de Ecuador y eran reconocidos por ser personas fuertes y de carácter formidable.

Así mismo Ayala (2008) manifiesta que, hacia fines del siglo XV, los pueblos de lo que ahora es Ecuador enfrentaron la conquista de unos guerreros originarios del sur, los incas, que se habían asentado originariamente en el sur del actual Perú. Su rápida expansión militar y política se inició hacia 1200 con el legendario Manco Cápac. Túpac Yupanqui, soberano inca, inició la conquista de los pueblos del norte en las últimas décadas del siglo XV. Su táctica fue combinada. Por una parte, recurrió a las acciones militares contra quienes resisten, pero optó también por la alianza y la transacción. De este modo logró someter a los Paltas y Cañaris.
(p. 11)

Una parte de los Cañaris fue llevada con los Incas hacia el Perú y de la misma forma, llegaron diferentes etnias, asegurando así su imperio en esta región. Huayna Cápac hijo de Tupac Yupanqui establece un imperio sereno, donde se fundó Tomebamba denominada anteriormente como Guapondelig “Llanura grande como el cielo” creó un centro administrativo para las regiones que habían sido conquistadas.

Según González (1878) Para nosotros el nombre de la ciudad no fue Tome-bamba, como decimos ahora, ni Tome-pumpa, como pronunciaba Oviedo, ni Tuxipumpa, como escribe Zárate, & & sino Sumag-pampa, como todavía se llaman ahora las playas del Jubones, donde se hallan las ruinas de la ciudad. Sumag-pampa quiere decir llanura- linda, llanura hermosa, y, en efecto, lindas y hermosas son aquellas llanuras, que bañan las aguas de tres ríos. (p.45) No obstante, la ciudad de Tomebamba era considerada la segunda Cuzco, en la cual Pumapungo era un barrio reconocido en esta colosal ciudad.

De tal manera, que al fallecer Huayna Cápac su imperio se debatía entre sus dos hijos Huáscar y Atahualpa, el cual su primer hijo estaba respaldado por varios pobladores de la provincia del sur y fue declarado emperador en Perú, mientras que a su segundo hijo fue proclamado emperador en el norte, emperador de Quito. No obstante, Huáscar venció varias batallas, pero Atahualpa ganó la guerra, pero su imperio duró muy poco, debido a que fue capturado por los españoles y fue asesinado por Francisco Pizarro mientras viajaba al Cuzco a ratificar su soberanía.

Desde entonces Montalvo (2022), relata que la conquista española en América que el 12 de abril de 1557 cuando el Capitán Gil Ramírez Dávalos, a nombre de Andrés Hurtado de Mendoza, Marqués de Cañete y tercer Virrey del Perú, fundó en el actual Ecuador la ciudad de Santa Ana de los Ríos de Cuenca escogió el nombre inspirado en la cuna del Virrey, aquella otra Cuenca, la española, también bordeada por ríos y, extensión de coincidencias en el tiempo, también patrimonio mundial de la humanidad en la actualidad.

Es de tal forma, que el capitán Gil Ramírez Dávalos acompañado de un grupo de españoles el 12 de abril de 1557 fundó sobre las ruinas del Tomebamba la ciudad denominada Santa Ana de los ríos de Cuenca haciendo énfasis en la ciudad española. Por ende, el 18 de abril de 1557 se gestionó el acto jurídico de la constitución del primer cabildo de la ciudad, el que estaba dirigido por Gil Ramírez Dávalo.

Posteriormente, la Real Audiencia de Quito al establecerse en 1563, la ciudad de Cuenca formó parte de este régimen hasta el 1777 que fue categorizado como Gobernación. Como señala el GAD Municipal de Cuenca (s.f.) El periodo Colonial duró tres siglos, en los que se

consolida una personalidad mestiza de interesantes rasgos: sensible, amante del paisaje, conservadora de sus bienes, tranquila y laboriosa, que se enriqueció, particularmente, por el comercio de sus artesanías, en especial de sus tejidos, y gracias a la explotación y trabajo de los metales. Es así, que continuó creciendo la ciudad hasta obtener personas efectivas por su trabajo, las cuales se destacaban en el área de la cultura y apreciaban varias obras destacables hechas en pinturas, tallado y artesanías.

El 3 de noviembre de 1820 Cuenca declaró su independencia, tras enfrentar varias batallas fallidas. De acuerdo con Cuesta (2022) El proceso de independencia de Cuenca, que habría de consolidarse junto con la de otras ciudades del Ecuador dos años después en la Batalla del Pichincha. Fue capital del Departamento del Azuay en el Distrito del Sur, en la Gran Colombia, y capital de la provincia del Azuay, desde la constitución de la República del Ecuador. Cuenca al ser asignada como capital del departamento del sur y luego como la provincia del Azuay, recalca que es una ciudad tranquila la cual fue proclamada independiente y libre de un rey, es decir que el pueblo gobierna a sí mismo y contará con un plan de gobierno.

2.1.1 Características generales de la ciudad de Cuenca

Santa Ana de los Ríos de Cuenca conocida como Cuenca está ubicada al sur del Ecuador en la región sierra. Limita al Norte con la provincia de Cañar, al Sur con la provincia de Loja, al Este con la provincia de Morona Santiago y al Oeste con Guayas y El Oro.



Figura 15 Mapa de la provincia del Azuay (Circuito Panorámico Cultural VanService, 2022)

La provincia del Azuay es la capital de la ciudad de Cuenca, su extensión territorial va desde los 8.639 km² y su población es de aproximadamente 810.000 habitantes según (Fundación Turismo Cuenca, s.f.).

En cuanto a la provincia cuenta con dos zonas la cuales: al Este se encuentra los Andes Orientales y Occidentales, al Oeste mantiene un área poblada sub andinas. El río Jubones y el río Paute son los recursos más importantes con los que cuenta el Azuay. El Parque Nacional Caja cuenta con 4500 metros de altura y es el punto más alto. Sin embargo, Cuenca se encuentra a 2.538 m.s.n.m, con una población alrededor de 580.00 habitantes relata (Fundación Turismo Cuenca, s.f.). El valle está conformado por cuatro ríos principales. Tomebamba, Yanuncay, Machángara y Tarqui, ya que atraviesan de oeste a este.

El clima es cálido y templado en la ciudad de Cuenca, la temperatura anual es de 12.4°C debido que se encuentra en el hemisferio norte. El verano comienza en junio y culmina en el mes de septiembre.

2.2 Gastronomía cuencana

En cuanto, a la gastronomía del Ecuador ofrece una gran variedad de platos singulares que han llegado a ser muy significativos para los turistas, ya que se centra en ofrecer una experiencia gastronómica, cultural e histórica. De tal modo que, Cuenca promueve la gastronomía como identidad mediante la historia, tradicionales locales y experiencias al momento de la degustación de los diferentes platos.

La cocina tradicional de Cuenca se encontraba ubicada hasta el fondo de la casa, donde también se hallaba el horno de leña, el fogón de carbón o la cocina de leña demandaba su espacio, igual las piedras de moler, los cedazos de crin, las ollas de hierro, de barro de Chordeleg, las tinajas, huayos, arneros, rallo, pailas de cobre y bronce, bateas, baldes, poncheras, la mama cuchará, el guarda frío y no podía faltar, ocupando en la alto de la cocina un puesto preferencial y estratégico, la ASHANGA. La ASHANGA es un canasto o una especie de arcón, hecho de carrizo o duda de tejido ralo, con tiraderas que permiten colgarla de una viga en un lugar que tenga ventilación y que le alcance el humo de la leña o el carbón (Vázquez de Fernández de Córdova, 2015, p. 37). Se relata que la ashanga es una canasta la cual en la casa cuencana ocupaba un lugar especial debido a que en esta se colocaba en un lugar alto donde le llegaba el humo y lograban ahumar quesos, quesillos, carne, pero también servía para guardar o proteger alimentos.

Cuenca es una ciudad que tiene muy presente el maíz, debido a que es una identidad cultural de esta zona, por lo que ha llegado a utilizarse en diferentes preparaciones como es el caso de el mote pillo, mote pata, mote sucio, mote casado, tamales, entre otros.

La gastronomía cuencana tiene características especiales que hacen que las recetas que se han ido elaborando con el pasar de los tiempos han sido sencillas, creativas y variadas debido a que la combinación entre la cocina indígena y la cocina española ha hecho que se origine platos variados y característicos de la mesa cuencana.

Una fecha importante para la ciudad de Cuenca es el 1 de diciembre de 1999 en la cual se declaró la ciudad como Patrimonio Cultural de la Humanidad y fue designada en la lista de Bienes Patrimoniales de la Humanidad el 4 de diciembre de 1999 por su riqueza arquitectónica, sus tradiciones y por su gente dócil.

Dentro de las fechas festivas de la ciudad de Cuenca tenemos: el mes de diciembre específicamente el 24, fecha la cual los cuencanos celebran el Pase del Niño el brindar chicha a los asistentes y priostes es una tradición, seguido de los tamales y buñuelos. Los tamales cuencanos son elaborados a base de harina de maíz que es cocida levemente, contiene

relleno de carne de cerdo, huevo duro, pasas y es envuelto en hoja de achira que es llevada a cocción a vapor.

Los buñuelos contienen harina de maíz precocida con anís a la cual es añadida huevos y leche, están son llevadas a fritura profunda en manteca de cerdo y son porciones pequeñas que se acompañan de miel.

En el mes de febrero se celebra el Carnaval que es una fiesta donde las personas bailan, comen y se mojan uno de los platos representativos es el mote pata, ya que es una sopa de maíz pelado, con un caldo de carne de cerdo con un refrito de cebolla y leche, acompañado de carne, longaniza y tocino. El dulce de higo y durazno con queso amasado es uno de los exquisitos dulces que acompañan en el Carnaval.

Sin embargo, en el mes de marzo o abril la Semana Santa es donde la fanesca es un plato tradicional, el que incluye doce granos tiernos. Para Fundación Turismo Cuenca (s.f.) gastronómicamente es la hora de la fanesca, otra de esas comidas pantagruélicas, en cuya preparación se usan doce ingredientes, según la tradición, en recuerdo del número de los apóstoles: granos tiernos: arveja, haba pelada, choclo, fréjol; tres clases de calabazas: zapallo, limeño y sambo, también tiernos; arroz, lentejas, achocha, papas, col; todo se cocina por separado y se lo une y condimenta con la sazón cuencana, en leche, en la que se ha cocido pescado seco, que luego se sirve sobre el plato, en una salsa dorada o escabeche. Chumales o humitas, hechos de maíz tierno molido, condimentado con huevo batido, mantequilla y eventualmente queso, cocido al vapor, en hojas de pucón que envuelve la mazorca, son el complemento del gran plato central. Cerramos el festín con la torta negra de Jueves Santo, una de las recetas más antiguas, que, se supone viene de la época de la Colonia, elaborada en base de harina de arroz, panela, mantequilla. Por tal motivo, la Semana Santa es también conocida como Semana Mayor que contiene un lapso de ocho días en la cual comienza el domingo de ramos y culmina el domingo de resurrección con la última semana de cuaresma.

Para el mes de junio los dulces del Corpus Christi son los que conquistan las calles de la ciudad de Cuenca en donde los bocaditos dulces son el fruto de la pastelería tradicional, puesto que es un banquete que visualmente se disfruta como pucañahui o rosada, las arepas de maíz, las anisadas, las quesadillas, las roscas confitadas y de yema, los alfajores, los panes de viento, los pernilitos de camote y naranjilla, las cocadas, los huevos de faltriquera, los quesitos de manjar de leche y hostia, las bolas de coco, las naranjitas de zanahoria, las manzanitas de pan de dulce, leche, canela y yemas, las peritas de piña, las moritas de

remolacha, adornadas con papeles recortados que simulan tallos (Fundación Turismo Cuenca, s.f.).

Por otra parte, entre el mes de julio y septiembre es una temporada donde comienza la época de vacaciones donde los pueblos más característicos se fusionan para demostrar que la gastronomía cuencana se basa en su exquisitez de platos tradicionales. Como es el caso de la trucha de sus ríos de altura, preparadas y servidas de diversos modos en sitios pintorescos cercanos al lugar de pesca, en el camino al sector lacustre de El Cajas; las famosas carnes secas asadas, servidas con mote pillo (maíz cocinado y revuelto con huevo, cebolla, queso) y habas, que se preparan camino a San Joaquín, una parroquia rural situada a pocos kilómetros del centro de la ciudad, cuna de hábiles tejedores de canastas; la carne de cerdo en sancochos, chicharrones y fritada (el nombre depende del grado de cocción), los llapingachos (pequeñas tortillas de papa) y las morcillas, que se expenden en Sértag, camino de Gualaceo, o junto con los cuyes asados que se servirán con papas doradas, con la cascarita (la piel) crocante de cerdo que se ofrece en numerosos restaurantes populares, a lo largo de la Avenida Don Bosco; las empanadas de Baños, sitio de aguas termales a solo ocho kilómetros del centro de la urbe, o las tortillas de harina de maíz, de trigo y choclo, que cuecen en tiestos en el mercado de Gualaceo, servidas con el dulce morocho (bebida caliente a base de maíz cocido, azúcar y canela) o el rosero (bebida fría de maíz, azúcar y frutas).

La independencia de Cuenca es conmemorada el mes de noviembre donde con desfiles, ferias, artistas, bailes y elecciones como en el mes de abril con la Fundación de Cuenca se disfruta de las diferentes tradiciones, debido a que en Cuenca el cuy y la cascarita como los diferentes platillos cuencanos son unos de los manjares que disfrutaban las personas locales y extranjeros, de igual forma la comida internacional es disfrutada en diferentes restaurantes durante todo el año.

El 2 de noviembre se solemniza el Día de los difuntos en esta celebración la tradición cuencana se basa en arreglar, visitar a los difuntos en el cementerio como también la realización de eucaristías, predicaciones, vigiliyas y la colocación de arreglos florales en el cementerio a los fieles difuntos, por ende, en esta fecha se consume la colada morada y las guaguas de pan. La representación de la colada morada hace énfasis a la sangre del difunto, en cambio las guaguas de pan figuran el cuerpo, el cual es consumida días antes y simboliza un espacio espiritual de la cultura cuencana. La tradición del consumo de la colada morada se basa en que es una bebida dulce que contiene harina de maíz, naranjilla, mortiño, piña, babaco, fresas, moras, especias como el ishpingo (flor de canela), canela en rama, pimienta dulce, clavo de olor y atado de hierbas medicinales (hierba luisa, cedrón, arrayán, hoja de

naranja, entre otros). En cambio, las guaguas de pan se realizan con harina, huevo, leche, azúcar y mantequilla y qué se decoran con un glaseado de azúcar. De igual forma, se obtienen en diversas panaderías, restaurantes de la ciudad, pero un área típica de venta de estos productos comestibles es en las panaderías de Todos Santos.

En el libro *Ashanga: cocina morlaca* de Vázquez de Fernández de Córdova, (2015) relata cómo la cocina cuenca es una fuente importante para las personas de la ciudad, ya que esta es ideal para vivir, además, en la mesa cuencana y azuaya de antaño el plato principal no fue el arroz. El plato fuerte, tanto en la comida diaria como en las fechas especiales lo constituía la sopa. Las carnes y otros preparados secos fueron acompañados por salsas, hortalizas o cereales. Decía se: “un Carnaval sin mote pata no es Carnaval”. Igual en Semana Santa, la fanesca; en el festejo de los “santos” se acostumbraba servir los caldos de gallina, caldo de patas, sancocho, puchero, por ejemplo. Costumbre que aún perdura, pero limitándose tan solo a fechas especiales. (p.38).

2.3 Ingredientes locales

La cocina cuencana se ha convertido en un arte que va más allá del hogar, ya que representa la agricultura, el trabajo que realizan los campesinos simboliza los valores, la tradición y memoria histórica de los antepasados.

Es así que, el proceso de recepción entre la cultura indígena y la española ha convertido que la cocina evidencie la adopción de alimentos, como es el caso de los cereales que se ha extendido alrededor del mundo.

Algunos alimentos con los que cuenta el Ecuador en la cocina tradicional fueron influenciados por productos foráneos como la cebada, arvejas, habas, col, la raspadura y la manteca de cerdo. En este contacto entre culturas, pueden encontrarse los orígenes de la cocina criolla: entre quehaceres nativos y aportes hispánicos, con una fuerte presencia de pan y gachas de la cocina popular; de puchero, asado, empanadas, dulces, quesos de la cocina burguesa española, y, como se ha mencionado, algunos productos nativos como el maíz, la papa, el fréjol, sambo, zapallo y frutas diversas relata (Unigarro Solarte, 2010, p. 102).

De igual forma, en el libro Patrimonio Cultural Alimentario nombra algunos animales que fueron utilizados para la utilización de materia prima para los seres humanos del Ecuador, como también uno de los ingredientes importantes para la zona como es la caña de azúcar. La inclusión de animales domésticos como ovejas y vacas, utilizados para la obtención de lana, leche, carne. En algunas zonas, se cambiaron los cultivos de coca por los de caña, lo que permitió el consumo de caña y sus derivados como el aguardiente, el jugo de caña, panela o raspadura, gajos de caña. Sin embargo, los granos continuaron siendo fuente básica de la alimentación común a todos los estratos de la sociedad provincial, como es el caso del consumo de choclo mote (choclo mote) de choclo tierno y porotos, habas con melloco, tostado con chochos, etc. (Unigarro Solarte, 2010, p.102).

Tabla 1 Alimentos Nativos y Alimentos Introducidos al Ecuador

Alimentos Nativos	Alimentos Introducidos
De origen vegetal	De origen vegetal
Papa, maíz, camote, achira, oca, mashua, melloco, frejol, poroto, maíz, ají, cacao, tomate, quinua, berro, tomate, aguacate, sambo, zapallo, ishpingo, zanahoria blanca, vainilla, asnayuyo, achiote, chirimoya, palmito, guanábana, capulí, chocho, ataco o sangorache, miso o tazo, yuca, jícama, palmito, bijao, paico, chontaduro, piña, plátano, uva, mora, ciruela, granadilla, guayaba, mortiño, naranjilla, uvilla, entre otros.	Trigo, cebada, arroz, plátano, caña de azúcar, col, lechuga, alverja, lenteja, haba, naranja, limón, durazno, higo, mango, mora, pimienta, comino, ajo, perejil, culantro, hierba luisa, arrayán, manzana, fideos, aceite, entre otros.
De origen animal	De origen animal
Cuy, llama, guanta, pava, churo, catzo, alpaca, venado, etc.	Gallina, pato, ganso, vaca, conejo, ovejo, chivo, cerdo, etc.

Nota: Adaptado de “Patrimonio Cultural Alimentario” por Unigarro Solarte, C. (2010). Patrimonio cultural alimentario, p.104.

En el recuadro se puede observar algunos de los ingredientes que han sido nativos del Ecuador como también diferentes ingredientes que han sido introducidos por los españoles y que han ayudado a que la gastronomía cuencana sea influyente a la hora de servir un platillo tradicional.

En cuanto, en la ciudad de Cuenca se puede considerar como Velasco (1946) considera algunas frutas comestibles que se encuentran en territorio cuencano como es el caso del capulí que relata que es un árbol mediano, que rara vez llega a ser bien grande. Es semejante al cerezo, y también el fruto de piel sumamente delicada, como también la médula. Es uno negro y otro colorado, que es mayor y de mejor gusto.

Mientras que, la chirimoya tiene un árbol mediano, ramoso hasta el suelo, de hojas algo grandes y anchas: flor pequeña de cinco hojas delgadas carnosas, entre amarillo y verde y pajizo. El fruto tiene la piel verde, delgada y delicada, la médula blanca, muy blanda, con más o menos pepitas negras, chatas (p. 81)

No obstante, la revista Humanidades y educación Pucará Aponte Avilés et al (2015) menciona diversas frutas que el libro de Velasco menciona y hace énfasis en que la ciudad de Cuenca cuenta con frutas que hacen que la gastronomía se preste para diversas cualidades, como es el caso de el refectorio del Carmen donde aparece la recolección de capulíes, formalmente muy parecida a la de granadillas y chirimoyas, sumándose a ellas la recolección de manzanas, a cargo de un grupo semejante, y de membrillos, única escena de este tipo en que aparecen monjas carmelitas, una de las dos con sombrero de toquilla.

La fruta de huerto llamada chamburo (*Vasconcellea pubescens*) es considerada como de mayor y suavísima fragancia, bastante dulce, de bellísimo gusto, a esta suma el chilguacán, que se asemeja a la anterior en la fragancia, pero no en el gusto y del que se comen solo las semillas. Hoy es posible encontrar en los mercados populares estas frutas, desconocidas en supermercados y en la agricultura a gran escala, pero que siguen apreciándose por su aroma y sabor y forman parte de bebidas y postres locales de gran interés.

Continúa la larga lista con la ciruela roja, que siendo originaria de Guayaquil se ha propagado en el Yunguilla de Cuenca, como dice Velasco, y que posee una médula roja como grana, delicadísima, dulce, gustosa y con semillitas muy pequeñas, la guayaba verde y amarilla (*Psidium guajava*), los higos blancos, la joyapa (*Macleania rupestris*), la lucma (*Pouteria lúcum*), las moras, el mortiño (*Vaccinium meridionale*), la naranjilla (*Solanum quitoense*), o el pepinillo de enredadera de tierras muy frías y que sale en racimos de pocos granos tales cual son las uvas largas europeas, cuando verde es muy ácido, cuando pinta en morado agridulce y cuando negro puramente dulce.

Además, es posible comer la pitahaya (*Selenicereus megalanthus* o *Hylocereus undatus*) grande y pequeña, a más de la soraca, que es como una pitahaya que da el agua colla, el taxo (*Passiflora sp.*), la uvilla (*Physalis peruviana*), los zapotes am arillo, blanco, negro (p. 125-126).

Desde el punto de vista de Borrero Vega et al (2017) la chirimoya destaca su forma y color, como una fruta fresca pequeña con varias pepas, aunque ocasionalmente puede prepararse en conserva o como crema para relleno de pasteles. Del aguacate destaca su sabor que es

insípido, con diversas variedades como redondos, ovalados y otros con cuello largo, de corteza verde, negra o morada. Esta fruta, se come con cuchara y compite con la chirimoya y la piña.

La guaba es una fruta que está cubierta de terciopelo en el exterior mientras que en su interior está compuesto de semillas envueltas de una médula esponjosa con un jugo dulce y fresco. En cambio, la granadilla es de cáscara lisa y gruesa con semillas agridulces que son agradables y refrescantes.

2.4 Bebidas tradicionales

En el Azuay se caracteriza por la variedad de diferentes bebidas tanto no alcohólicas como alcohólicas que hace que la comida y la bebida sea auténtica de la región como lo relata Martínez Borrero (1993), en su libro se destaca varias bebidas que son consumidas por la población, como la bebida llamada Mizhqui que es un jugo obtenido del corazón del penco y es utilizado como bebida o ingrediente que se caracteriza por su elevado contenido de azúcares como también el Guarapo tierno que es un jugo de caña de azúcar.

El Champús es una colada dulce a base de harina de maíz fermentado, panela, mote, especias como canela e ishpingo (flor de canela), hojas de naranja, pimienta dulce, clavo de olor, entre otros ingredientes, conjuntamente las Aguas Aromáticas se relatan de carácter medicinal o tonificante y las más comunes son de: manzanilla, cedrón, hierba luisa, raíz de ortiga, menta, anís estrellado, toronjil, entre otros. Las aguas aromáticas son preparadas con agua hervida y endulzadas con panela o azúcar.

También, la Yaguana es una bebida refrescante a base de frutas como: el jugo de naranjilla, limón, almidón de achira, jugo de moras y especias como pimienta dulce, canela y ishpingo.

Por otra parte, el Rosero una preparación de Gualaceo es una bebida refrescante que es consumida en el Corpus Christi que es a base de mote pelado sin corazón, agua, especias y frutas como babaco, chamburo y siglalon, piña y hojas de naranja. Además, una especialidad que se elabora en ciudad de Cuenca es el Agua de Pítimas una bebida tonificante y refrescante que es elaborada de la mezcla de varias hierbas y flores como el: llantén, lechuga, moradilla, atacó, verdolaga, toronjil, manzanilla y flores de mortiño y malva blanca y limón.

Asimismo, en el libro de Martínez Borrero predominan las bebidas alcohólicas como el caso de la Chicha que es una bebida que forma parte fundamental de las fiestas y celebraciones, especialmente la chicha de jora es la más apreciada por los pobladores y la cual se elabora dejando remojar tres días el maíz morocho y luego es tendido en la oscuridad sobre hojas de aliso, luego se muele la jora y se debe cocinar en agua luego se cierne y se deja madurar por varios días en cántaros de barro llamados maduradores o pucuchidores.

Entre las bebidas alcohólicas mencionadas anteriormente por el autor se menciona también el Guarapo maduro que es un jugo de caña el cual se deja madurar unos días hasta que este madure y el cual contiene alto grado alcohólico como es el caso de la Aguardiente de Caña que es el destilado del guarapo o jugo de caña y que forma parte de la producción que no es embotellada y es vendido como “trago de contrabando”. El agua de canela llamada Canelazo es una bebida a base de agua hervida, azúcar, canela y naranjilla o limón con aguardiente.

2.5 Cultura, Tradiciones y Costumbres

La cultura cuencana persiste por la riqueza patrimonial que esta muestra, ya que cuenta con una mezcla de identidad que demuestra que esta ciudad resalta la arquitectura, el arte, las artesanías, las fiestas y tradiciones, por ello los cuencanos generan actividades culturales como la cestería, cerámica, textiles, panadería, hojalatería, entre otros. La cultura que emana Cuenca se refleja en sus calles, plazas, mercados, museos, campos y ciudadanos que hace que la historia cuencana se destaque por diversas obras artísticas que posee. Es por esta razón que el 1 de diciembre de 1999 la ciudad fue declarada por la UNESCO Patrimonio Cultural de la Humanidad.

Las tradiciones y costumbres son parte del conjunto de la comunidad cuencana que se enfoca en diferentes rasgos que hacen que sea una base para conocer la parte histórica de la ciudad, además de preservar el patrimonio cultural. La ciudad ha sido acreedora de varios sitios culturales como es el caso de la catedral de la Inmaculada Concepción, el Parque Calderón, Museo de las Conceptas, el Mercado de la Flores, Todos Santos, Museo y Parque Arqueológico Pumapungo, El Barranco, entre otros. Una tradición cuencana es la confección de los sombreros de paja toquilla, el cual es fabricado artesanalmente por pobladores de la zona convirtiéndose en un producto de primera. El Museo del Sombrero de Paja Toquilla denominado como un lugar en donde se destaca la historia de la realización de los sombreros como también la enseñanza de forma didáctica de cómo ha ido evolucionando el sombrero de paja toquilla.

Por consiguiente, las técnicas indígenas y españolas han hecho que la cerámica se convierta en la combinación que rodea a diversas galerías con piezas como vasijas, platos, adornos o floreros que integran parte de la decoración de varias casas coloniales como locales alrededor de la ciudad, restaurantes o hoteles. Es así, que en el barrio El Vado cuentan con talleres de hojalatería como también de sombreros o costura que destacan por sus diversas figuras y trajes que son atractivos para los visitantes que se dirigen al centro histórico.

Por ende, la celebración que se realiza cada año son diversas como Los Santos Inocentes, Carnaval, Semana Santa, Fundación de Cuenca, El Corpus Christi, Pase del Niño Viajero, que presenta un peculiar beneficio para los habitantes que lo celebran. Además, del Jueves de Comadres y Compadres, ya que esta celebración se conmemora antes del Carnaval en donde en familia o entre amigos celebran esta fiesta con espuma, maicena y agua. La Noche cuencana es otra celebración que conlleva rasgos de la cultura cuencana que con diversas decoraciones hacen que la gastronomía cuencana sea reflejada en diversas calles de la zona,

como el caso de la Semana Santa que con diferentes actividades religiosas hacen que la ciudad realice procesiones y misas en diferentes lugares de la zona.

Una tendencia culinaria en el barrio cuencano es denominada Todos Santos en donde la elaboración del pan en horno de leña en épocas navideñas y de carnaval es un manjar que es consumido por la población. Conforme a ello, en Cuenca la tradición de la quema de la vaca loca y de castillos en diferentes fiestas, hace que sea muy popular, ya que esta tradición es acompañada con diferentes danzas o con música que es interpretada por bandas de pueblo. Teniendo en cuenta a (Martínez Borrero, 1993) Todavía hay una prioste que tradicionalmente organiza con gran entusiasmo el famoso Pase del Niño, en Cuenca, el día 24 de diciembre. Otras personas económicamente acomodadas contribuyen, por ejemplo, con la donación de un castillo, que se quema en grandes cantidades durante algunas fiestas, como el Septenario o la fiesta de Corpus (p. 70).



Figura 16 Prioste con imagen de Cristo (Martínez Borrero, 1993, p.69)



Figura 17 Pase del Niño (Martínez Borrero, 1993, p.93)

2.6 Musicalidad y Vestimenta cuencana

Por el contrario, en el libro de Martínez Borrero (1993) relata varios aspectos que fortalecen a la ciudad de Cuenca, como es el caso de su musicalidad en donde se encuentra una sección que demuestra cómo las regiones rurales del Azuay, al igual que en la ciudad de Cuenca, domina la música serrana tradicional, que son ritmos y melodías que representan lo mejor de los sentimientos de la Sierra.

Por consiguiente, la música es una base de los ecuatorianos de todas las edades, donde la música y los ritmos tradicionales como los san juanitos, pasacalles, pasillos, bandas de pueblo, tonadas, marchas son de gran importancia como también las bandas y orquestas que son tocadas en diferentes fiestas religiosas y cívicas. Algunas de las bandas conocidas son las de Cuenca, Baños, El Valle y Girón. Asimismo, una banda costa de 5 a 10 músicos como es el caso de la banda militar en Cuenca, la cual los músicos no son profesionales sino tienen su ocupación civil y solamente se reúnen para ensayar y tocar en fiestas, algunos de los instrumentos que ellos utilizan son la trompeta, corneta, tuba, saxofón, clarinete, bombo, tambor y redoblante describe Martínez Borrero.

En cambio, las orquestas cuentan con 3 a 4 instrumentos como el acordeón, saxofón, batería y clarinete, y además las orquestas llegan a ser casi profesionales en donde la cantidad de músicos llega a ser de 10, contando con vocalista y equipo de sonido moderno se menciona en el libro *La Cultura Popular en el Ecuador*. Es así, algunas melodías que se destacan en la ciudad de Cuenca son: la Chola Cuencana de Rafael Carpio Abad, De mil aleros de Renato Albornoz, Cuenca Bicentenario de Xavier Crespo, Cuenca Majestuosa, Cuenca Bicentenario de Diego Zamora, entre otros.



Figura 18 Músicos del pasillo ecuatoriano (Gobierno del Ecuador, 2021)

La vestimenta típica de la ciudad se muestra como símbolo de identidad que resalta a la ciudad con su traje típico que embellece las calles de Cuenca como lo relata el Centro Interamericano de Artesanías y Artes Populares Cuenca (Ecuador) (2008) en su libro "Cuenca ciudad artesanal" la describe como una ciudad artesanal, la cual destaca diversas actividades que realizan y que son parte del patrimonio cultural de la zona y en la cual menciona la confección de la indumentaria típica de la ciudad.

La vestimenta está conformada de polleras, el fondo y el bolsicón que se caracterizan por tener en su extremo inferior bordados de flores del entorno con el consiguiente colorido y decorado. Lo que hace tan atractiva a la pollera es la silueta misma y sus bordados. motivos como rosas en diversas expresiones, capullos y botones, pétalos tanto sueltos como en ramas se organizan en recorridos ondulantes en el conjunto bordado. Mariposas, aves como palomas, patos, picaflones, caracoles y pavorreales en maravillosos trabajos de abstracción y síntesis de las formas del entorno natural nos muestran la sabiduría e ingenuidad popular.

Una pollera bordada puede tomar entre tres y quince días de trabajo, según comentan las artesanas del campo. En la ciudad, los talleres de bordado producen en menor tiempo mayor cantidad de polleras. El trabajo de bordado puede llegar a costar entre \$35 y \$70 dependiendo si se realiza solo la guarda o el bordado completo. Además, el papel más utilizado es el de seda que por su transparencia permite el calcado y por su suavidad es de fácil manejo. Cuando se trata de transferir el bordado a más de una capa de tela, también se utiliza la técnica llamada del "taladro", que consiste en hacer diminutas perforaciones con la misma aguja de la máquina pero sin cargar hilo; con ella se delimita el área a bordar que sigue el contorno de los motivos. Es de tal manera que el terminado de la pollera finaliza con un decorado adicional que es realizado a mano, el cual se coloca mullos y lentejuelas.



Figura 19 Pollera Típica (Chuquipiondo, 2013)

En cambio, en el libro de Cuenca ciudad artesanal menciona que la blusa típica mostraba un delicado trabajo tanto en la tela como en la ornamentación de la misma: prensas y pequeños pliegues con un rico efecto de relieve en la llamada técnica del “nido de abeja” era uno de los rasgos más sobresalientes de la blusa, que además mostraba un fino bordado de flores en el escote y las mangas.

Hoy esta prenda ha ido lentamente transformándose en una pieza de características más industriales, los bordados han sido reemplazados por los apliques, encajes, randa bordada y que son una nueva forma de ornamentación más rápida y menos costosa. El trabajo de nido de abeja casi no se realiza y en su lugar se utilizan telas con textura propia como sedas bordadas, guipur y otras de tipo industrial.

En cambio, la camisa del hombre se bordaba con detalle en el puño y plisado en la pechera a la manera como usaban los “caballeros españoles de mucho señorío, a quienes los criollos llamaban lechuguinos, por la forma del plisado de la pechera de sus camisas”.

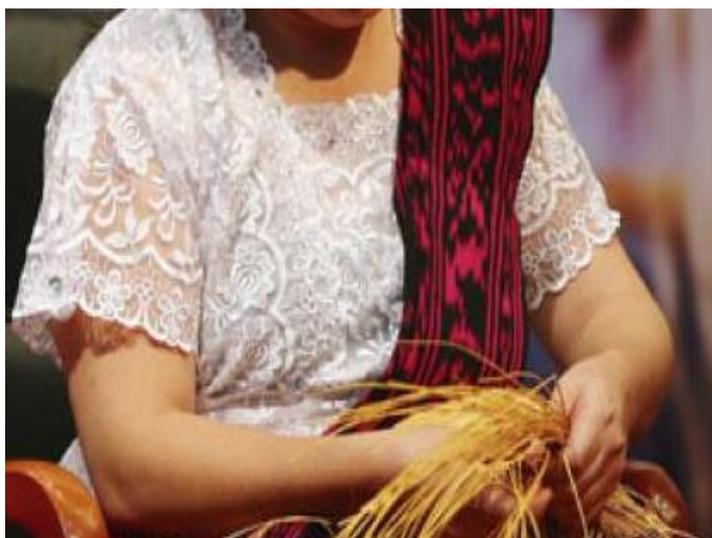


Figura 20 Blusa Típica Bordada (Lideres, 2016)

Por consiguiente, como complemento a la blusa y a la pollera se destaca los paños con que cubren sus hombros, llamados macanas que provienen de un complejo proceso en el que las figuras se elaboran tiñendo parte del hilo que será coloreado y cubriendo con materiales impermeables determinadas partes. El tradicional paño es tejido con la técnica de Ikat que es tanto una técnica de teñido, como de tejido con efecto de urdimbre vista. Un detalle particular de este paño o macana como se lo conoce también es el fleco que es trabajado con una técnica de anudado. Los paños más elegantes presentan diseños muy elaborados en su fleco, así como bordados que adornan el ya complejo trabajo en nudos. Entre los principales

motivos que engalanan el fleco están las flores, las aves y el escudo del Ecuador (Centro Interamericano de Artesanías y Artes Populares Cuenca (Ecuador)., 2008, p. 198 - 202).



Figura 21 Paño (Orellana, 2015)

Los zarcillos o candongas son parte de la vestimenta típica, ya que estas joyas manejan una elaboración delicada para lograr un producto elegante y de calidad, la elaboración es a base de metales preciosos como el oro y la plata. Asimismo, el zarcillo que es utilizado para el traje es de Chordeleg, además, en el libro Cuenca ciudad artesanal enfatiza que la tradición histórica de Cuenca y de su área de influencia, se remonta a la época hispánica, en el que el trabajo con metales preciosos, para la confección de hermosas joyas y piezas de orfebrería arrastra una larga tradición histórica, piezas que fueron utilizadas como complementos importantes de vestimentas, rituales, ofrendas nupciales y como distintivo de rango social.



Figura 22 Zarcillos ("Artesanías De América," 2019, p.52)

El calzado que llevaban en su vestimenta antiguamente eran las alpargatas, las cuales eran sandalias de lana con una planta de cuero o caucho con elásticos, cintas o cordones. En la actualidad, su calzado son zapatos de charol que son hechos a mano y que cuentan con diversos diseños, el que se destaca especialmente es el de telaraña, de igual forma, son realizados con tiras de diversos colores como blanco, negro, vino, entre otros, que son elaborados en la ciudad de Cuenca con un precio entre los 45 y 50 dólares.



Figura 23 Zapatos de charol (Flickr, 2015)

En el caballero, el peinado representativo son las trenzas, ya que estas son de origen campesino en el cual consiste en la realización de dos trenzas que van sujetas con cintas de color rojo o colores atractivos. Mientras que en su tocado se caracterizan por llevar un maquillaje sencillo en donde las mejillas y los labios resaltan por su intenso color rojo.



Figura 24 Trenzas y maquillaje de la chola cuencana (Kurilovych, 2018)

El sombrero de paja toquilla es parte esencial de la vestimenta típica de la chola cuencana, ya que este es elaborado con fibra vegetal y es confeccionado por los campesinos que imparten el arte de la artesanía. El sombrero cuenta con una cinta al alrededor del mismo de color negro, azul, café, entre otros colores.



Figura 25 Sombrero de paja toquilla (El Comercio, 2022)

Actualmente, la mayor parte de la población cuencana ya no viste con el traje típico, sino que su vestimenta es llevar ropa de calle como pantalones, camisas, etc. Por ende, la vestimenta se ha convertido en símbolo de identidad cultural de la ciudad de Cuenca en la cual, en desfiles, elecciones de reinas de belleza o la elección de la chola cuencana llevan el traje típico debido a que son ocasiones especiales para la ciudad.

CAPÍTULO III

MENÚ DE DEGUSTACIÓN TECNOEMOCIONAL, EVALUACIÓN Y RESULTADOS

3.1 Menú degustación tecnoemocional de la ciudad de Cuenca

3.1.1 Menú degustación de seis tiempos

3.1.1.1 Pucañahuis (rosadas), naranjitas de zanahoria, roscas confitadas

					
RECETA ESTÁNDAR					
Nombre de la receta:	Pucañahuis (rosadas), naranjitas de zanahoria, roscas confitadas			Fecha:	01/5/2023
Número porciones:	3		Peso porción:	0,189	
Costo por porción:	\$0,45	P.V.P:	1,34	% Costo Ingrediente:	\$0,334

Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	Cant. Bruta	Uni.	
Pucañahuis (Rosadas)							

Harina	0,047	kg	100,00%	\$1,00	0,454	kg	\$0,104
Harina de maíz	0,06	kg	100,00%	\$1,00	0,500	kg	\$0,120
Azúcar	0,037	kg	100,00%	\$1,10	1	kg	\$0,041
Manteca de chancho	0,019	kg	100,00%	\$1,00	0,195	kg	\$0,097
Huevo	0,02	kg	66,00%	\$0,15	0,060	kg	\$0,076
Bicarbonato de sodio	0,001	kg	100,00%	\$0,25	0,015	kg	\$0,017
Esencia de vainilla	0,001	l	100,00%	\$1,13	0,100	l	\$0,011
Naranjitas de zanahoria							
Ralladura de naranja	0,004	kg	27,00%	\$0,30	0,168	kg	\$0,026
Jugo de naranjilla	0,008	l	100,00%	\$1,50	0,500	kg	\$0,024
Azúcar	0,034	kg	100,00%	\$1,10	1	kg	\$0,037
Zanahoria blanca	0,051	kg	77,00%	\$1,00	0,530	kg	\$0,125
Agua	0,051	l	100,00%	\$0,00	0,510	l	\$0,000

Azúcar	0,010	kg	100,00%	\$1,10	1	kg	\$0,011
Roscas confitadas							
Harina	0,080	kg	100,00%	\$1,00	0,454	kg	\$0,176
Azúcar	0,010	kg	100,00%	\$1,10	1	kg	\$0,011
Manteca de chanco	0,015	kg	100,00%	\$1,00	0,195	kg	\$0,077
Huevo	0,060	kg	86,00%	\$0,15	0,060	kg	\$0,174
Bicarbonato de sodio	0,001	kg	100,00%	\$0,25	0,015	kg	\$0,017
Leche	0,018	l	100,00%	\$1,00	1	l	\$0,018
Azúcar impalpable	0,030	kg	100,00%	\$1,20	0,233	kg	\$0,155
Agua	0,010	l	100,00%	\$0,00	0,01	l	\$0,000
	0,567						
Costo más porcentaje de ingredientes que no se pueden calcular: colorante rojo, ajonjolí, clavo de olor, grageas				COSTO TOTAL		\$1,317	
				COSTO TOTAL + 2%		\$1,343	
Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America							

Procedimiento	Fotografía
<p>Pucañahuis</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cremar la manteca con el azúcar. 2. Añadir el huevo, la harina de maíz, la harina de trigo y el bicarbonato de sodio tamizado. 3. Colocar la esencia de vainilla, el colorante rojo y mezclar. 4. Realizar bolitas de 40 gr y con un tenedor aplastar sobre la mezcla para dar forma de galleta. 5. Agregar ajonjolí. 6. Hornear a 220 °C por 5 minutos. <p>Naranjitas de zanahoria</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lavar la zanahoria blanca y rallarla. 2. En una olla colocar la zanahoria blanca, el azúcar, el jugo de naranjilla, el agua y cocinar hasta obtener una masa suave y hasta que el agua se haya evaporado. Luego se debe dejar enfriar. 3. Realizar bolitas de 20 gr y rodar por azúcar y decorar con clavo de olor. <p>Roscas confitadas</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Poner harina, manteca, azúcar, bicarbonato de sodio, leche y huevo en un bol, mezclar hasta obtener una masa homogénea. 2. Estirar la masa, cortar en tiras y realizar la rosca. 	 <p><i>Figura 26 Pucañahuis (rosadas), naranjitas de zanahoria, roscas confitadas</i></p> <p>Autora: Jessica Culcay</p> <p>Fecha: 31 de mayo del 2023</p>

<p>3. Hornear a 170 °C durante 25 minutos.</p> <p>4. Dejar enfriar.</p> <p>Glaseado</p> <p>1. Mezclar el azúcar impalpable con el agua.</p> <p>2. Glasearlas y poner grageas</p>	
---	--

3.1.1.2 Crocante de camote, miel de panela, helado de chicha, buñuelos, salsa de palo santo y fresa.

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="font-weight: bold; font-size: 1.2em;">RECETA ESTÁNDAR</div>  </div>					
Nombre de la receta:	Crocante de camote, miel de panela, helado de chicha, buñuelos, salsa de palo santo y fresa.	Fecha:	01/5/2023		
Número porciones:	3	Peso porción:	0,686		
Costo por porción:	\$1,21	P.V.P:	3,62	% Costo Ingrediente:	\$0,334

Receta			Rendimient o	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	Cant. Bruta	Uni.	

Crocante de camote							
Camote	0,004	kg	100,00%	\$0,50	0,454	kg	\$0,004
Aceite	0,100	l	100,00%	\$6,90	4	l	\$0,173
Sal	0,001	kg	100,00%	\$0,90	1	kg	\$0,001
Miel de panela							
Panela	0,050	kg	100,00%	\$1,00	0,500	kg	\$0,100
Agua	0,030	l	100,00%	\$0,00	0,030	l	\$0,000
Helado de chicha							
Claras de huevo	0,040	kg	66,00%	\$0,15	0,060	kg	\$0,152
Azúcar	0,040	kg	100,00%	\$1,10	1	kg	\$0,044
Crema de leche	0,070	l	100,00%	\$3,39	0,900	l	\$0,264
Dextrosa	0,010	kg	100,00%	\$2,30	1	Kg	\$0,023
Goma xantana	0,001	kg	100,00%	\$40,00	1	kg	\$0,040
Chicha	0,060	l	100,00%	\$2,50	1	l	\$0,150
Buñuelos							

Huevo	0,018	kg	25,00%	\$0,15	0,060	kg	\$0,180
Harina	0,063	kg	100,00%	\$1,00	0,454	kg	\$0,139
Azúcar	0,030	kg	100,00%	\$1,10	1	kg	\$0,033
Polvo de hornear	0,002	kg	100,00%	\$0,50	0,070	kg	\$0,014
Leche	0,080	l	100,00%	\$1,00	1	l	\$0,080
Esencia de vainilla	0,002	l	100,00%	\$1,13	0,100	l	\$0,023
Sal	0,001	kg	100,00%	\$0,90	1	kg	\$0,001
Carga de NO2	1,000	Uni.	100,00%	\$1,00	1	Uni.	\$1,000
Aceite	0,275	l	100,00%	\$6,90	4	l	\$0,474
Salsa de palo santo							
Palo santo	0,040	kg	100,00%	\$1,00	0,110	kg	\$0,364
Agua	0,050	l	100,00%	\$0,00	0,050	l	\$0,000
Azúcar	0,025	kg	100,00%	\$1,10	1	kg	\$0,028
Goma xantana	0,001	kg	100,00%	\$40,00	1	kg	\$0,040
Fresa fresca							

Fresa	0,064	kg	84,00%	\$1,00	0,335	kg	\$0,227
	2,057						
Costo más porcentaje de ingredientes que no se puede calcular:				COSTO TOTAL		\$3,552	
				COSTO TOTAL + 2%		\$3,624	
Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America							

Procedimiento	Fotografía
<p>Crocante camote</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Limpiar el camote y cortar en tiras largas. 2. En una olla, colocar el aceite a una temperatura de 180 °C. 3. Añadir el camote y freír por un minuto. 4. Poner en papel absorbente los crocantes y reservar. <p>Miel de panela</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Añadir la panela con el agua en una olla, mover y dejar reducir hasta obtener miel. <p>Helado de chicha</p>	

1. A baño maría Integrar un bol la clara de huevo y el azúcar hasta que el azúcar se haya disuelto.
2. Batir la mezcla hasta obtener un merengue suizo.
3. En un bol añadir la crema de leche, la goma xantana, dextrosa y batir hasta montarla.
4. Mezclar el merengue suizo, la crema de leche y la chicha con movimientos envolventes.
5. Congelar por media hora y remover para romper los cristales de hielo, repetir el proceso por 5 veces.

Buñuelos

1. Tamizar la harina, sal, azúcar y polvo de hornear en un bol.
2. Incorporar leche, huevo, esencia de vainilla y mezclar.
3. Freír a 180 °C por 2 a 3 minutos.

Salsa de palo santo

1. Hervir agua y agregar el palo santo.
2. Dejar reposar por 5 minutos.
3. Retirar el palo santo y colocar azúcar.
4. Batir la mezcla agregando la goma xantana.
5. Tamizar y dejar reposar.

Fresa fresca

1. Cortar en rodajas y listo.



Figura 27 Crocante de camote, miel de panela, helado de chicha, buñuelos, salsa de palo santo y fresa.

Autora: Jessica Culcay

Fecha: 31 de mayo del 2023

3.1.1.3 Gelatina de agua de pítimas, coral morado, paté choux con crema pastelera de maíz.

					
RECETA ESTÁNDAR					
Nombre de la receta:	Gelatina de agua de pítimas, coral morado, paté choux con crema pastelera de maíz.			Fecha:	01/5/2023
Número porciones:	3		Peso porción:	0,255	
Costo por porción:	\$0,70	P.V.P:	2,11	% Costo Ingrediente:	\$0,334

Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	Cant. Bruta	Uni.	
Gelatina de agua de pítimas							
Agua de pítimas	0,170	kg	100,00%	\$1,50	1	l	\$0,255
Gelatina sin sabor	0,020	l	100,00%	\$1,00	0,047	kg	\$0,426

Coral morado							
Aceite	0,025	l	100,00%	\$6,90	4	l	\$0,043
Agua	0,020	l	100,00%	\$0,00	0,020	l	\$0,000
Harina	0,005	kg	100,00%	\$1,00	0,454	kg	\$0,011
Colorante morado	0,001	l	100,00%	\$1,00	0,008	l	\$0,125
Paté choux							
Mantequilla	0,050	kg	100,00%	\$1,00	0,250	kg	\$0,200
Azúcar	0,008	kg	100,00%	\$1,10	1	kg	\$0,009
Harina	0,075	kg	100,00%	\$1,00	0,454	kg	\$0,165
Huevos	0,120	kg	86,00%	\$0,30	0,120	kg	\$0,349
Leche	0,062	l	100,00%	\$1,00	1,000	l	\$0,062
Sal	0,001	kg	100,00%	\$0,90	1,000	kg	\$0,001
Agua	0,062	l	100,00%	\$0,00	0,062	l	\$0,000
Crema pastelera de maíz							
Leche	0,050	l	100,00%	\$1,00	1	l	\$0,050
Canela en rama	0,001	kg	100,00%	\$1,00	0,034	kg	\$0,029

Azúcar	0,010	kg	100,00%	\$1,10	1	kg	\$0,011
Esencia de vainilla	0,001	l	100,00%	\$1,13	0,100	l	\$0,011
Harina de maíz	0,020	kg	100,00%	\$1,00	0,227	kg	\$0,088
Yema de huevo	0,020	kg	33,00%	\$0,15	0,060	kg	\$0,152
Mantequilla	0,014	kg	100,00%	\$1,00	0,250	kg	\$0,056
Leche	0,030	l	100,00%	\$1,00	1	l	\$0,030
	0,765						
Costo más porcentaje de ingredientes que no se pueden calcular: flores comestibles				COSTO TOTAL			\$2,073
				COSTO TOTAL + 2%			\$2,114
Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America							

Procedimiento	Fotografía
<p>Gelatina de agua de pítimas</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Agregar el agua de pítimas en una olla para entibiar el agua y colocar la gelatina sin sabor. 2. Añadir una poca cantidad de la mezcla en el molde y poner los pétalos de las flores 	

comestibles amarillas y rojas, llevar a refrigeración por 5 minutos.

3. Sacar el molde, agregar la mezcla y pétalos de flores y llevar a refrigerar nuevamente.
4. Agregar más mezcla y refrigerar por 6 horas.

Coral morado

1. Mezclar aceite, agua, harina y colorante morado.
2. Agregar en un sartén antiadherente la mezcla en cantidades pequeñas y dorar.
3. Colocar el coral en papel absorbente y reservar.

Paté choux

1. Poner en una olla el agua, leche, azúcar, sal y mantequilla.
2. Cuando haya llegado a hervor colocar la harina hasta formar una mezcla uniforme.
3. Añadir la mezcla en un bol y agregar los huevos uno por uno hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Realizar con la manga pastelera circunferencias.
5. Hornear a 180 °C por 25 a 30 minutos.
6. Luego colocar en una rejilla los paté choux.

Crema pastelera de maíz

1. En un bol poner la mitad de la leche, mezclar con la harina de maíz y tamizar.
2. A la otra mitad de la harina colocar esencia de vainilla, huevo, canela en rama, mantequilla, azúcar y llevar a hervor.
3. Agregar la mezcla de la harina de maíz y mezclar hasta que espese.



Figura 28 Gelatina de agua de pítimas, coral morado, paté choux con crema pastelera de maíz.

Autora: Jessica Culcay

Fecha: 31 de mayo del 2023

3.1.1.4 Sorbete de canelazo y menta.

 RECETA ESTÁNDAR					
Nombre de la receta:	Sorbete de canelazo y menta.			Fecha:	01/5/2023
Número porciones:	3		Peso porción:	0,068	
Costo por porción:	\$0,24	P.V.P:	0,73	% Costo Ingrediente:	\$0,333

Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	Cant. Bruta	Uni.	
Canelazo							
Aguardiente	0,033	I	100,00%	\$1,00	0,125	I	\$0,264
Agua	0,066	I	100,00%	\$0,00	0,066	I	\$0,000
Pulpa de naranjilla	0,070	I	100,00%	\$1,50	0,500	I	\$0,210

Canela en rama	0,002	kg	100,00%	\$1,00	0,034	kg	\$0,059
Pimienta dulce	0,001	kg	100,00%	\$1,00	0,025	kg	\$0,040
Clavo de olor	0,001	kg	100,00%	\$1,00	0,015	kg	\$0,067
Menta fresca	0,005	kg	90,00%	\$1,00	0,115	kg	\$0,048
Azúcar	0,025	kg	100,00%	\$1,10	1	kg	\$0,028
	0,203						
Costo más porcentaje de ingredientes que no se puede calcular: menta fresca.				COSTO TOTAL			\$0,715
				COSTO TOTAL + 2%			\$0,730
Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America							

Procedimiento	Fotografía
<p>Sorbete de canelazo y menta</p> <p>1. En una olla añadir el aguardiente, el agua, la pulpa de naranjilla, canela en rama, pimienta dulce, clavo de olor, azúcar y hervir por 5 minutos hasta que se reduzca el alcohol.</p>	

<ol style="list-style-type: none"> 2. Agregar la menta fresca, dejar reposar por 15 minutos. 3. Tamizar y llevar a congelación. 	 <p><i>Figura 29 Sorbete de canelazo y menta</i></p> <p>Autora: Jessica Culcay Fecha: 31 de mayo del 2023</p>
---	---

3.1.1.5 Tuile de chocolate, sopa de colada morada, fresa y piña confitada y guagua de pan.

					
RECETA ESTÁNDAR					
Nombre de la receta:	Tuile de chocolate, sopa de colada morada, fresa y piña confitada y guagua de pan.			Fecha:	01/5/2023
Número porciones:	3		Peso porción:	0,250	
Costo por porción:	\$0,85	P.V.P:	2,55	% Costo Ingrediente:	\$0,335

Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	Cant. Bruta	Uni.	
Tuile de chocolate							
Clara de huevo	0,020	kg	66,00%	\$0,15	0,6	kg	\$0,008
Harina	0,030	kg	100,00%	\$1,00	0,454	kg	\$0,066
Mantequilla	0,015	kg	100,00%	\$1,00	0,25	kg	\$0,060
Chocolate	0,015	kg	100,00%	\$3,50	0,150	kg	\$0,350
Sopa de colada morada							
Colada morada	0,150	l	100,00%	\$3,00	1,000	l	\$0,450
Agua de ataco	0,050	l	90,00%	\$0,025	0,900	l	\$0,002
Azúcar	0,015	kg	100,00%	\$1,10	1,000	kg	\$0,017
Fresa y piña confitada							
Fresa	0,077	kg	84,00%	\$1,00	0,335	kg	\$0,274
Piña	0,066	kg	20,00%	\$1,00	1	kg	\$0,330

Azúcar	0,030	kg	100,00%	\$1,10	0,454	kg	\$0,073
Guagua de pan							
Levadura instantánea	0,002	kg	100,00%	\$1,00	0,035	kg	\$0,057
Leche	0,025	l	100,00%	\$1,00	1	l	\$0,025
Azúcar	0,025	kg	100,00%	\$1,10	1	kg	\$0,028
Sal	0,001	kg	100,00%	\$0,90	1,000	kg	\$0,001
Harina	0,025	kg	100,00%	\$1,00	0,454	kg	\$0,055
Harina	0,100	kg	100,00%	\$1,00	0,454	kg	\$0,220
Canela en polvo	0,002	kg	100,00%	\$1,00	0,035	kg	\$0,057
Mantequilla	0,028	kg	100,00%	\$1,00	0,250	kg	\$0,112
Huevo	0,060	kg	86,00%	\$0,15	0,060	kg	\$0,174
Esencia de vainilla	0,001	l	100,00%	\$1,13	0,100	l	\$0,011
Azúcar impalpable	0,003	kg	100,00%	\$1,20	0,233	kg	\$0,015
Colorantes	0,001	l	100,00%	\$1,00	0,008	l	\$0,125

Agua	0,010	I	100,00%	\$0,00	0,010	I	\$0,000
	0,751						
Costo más porcentaje de ingredientes que no se pueden calcular:				COSTO TOTAL		\$2,509	
				COSTO TOTAL + 2%		\$2,559	

Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America

Procedimiento	Fotografía
<p>Tuile de chocolate</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Derretir la mantequilla con el chocolate. 2. Poner en un bol la clara de huevo, la harina, la mezcla de chocolate y mezclar. 3. Extender en un molde la mezcla. 4. Hornear a 155 °C durante 7 minutos. <p>Sopa de colada morada</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar la colada morada en una olla, con agua de ataco y azúcar. 2. Listo. <p>Fresa y piña confitada</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Limpiar y cortar las frutas. 2. Colocar dentro de bolsas al vacío con azúcar. 3. Sellar las bolsas al vacío y llevar al sous vide a 65 °C durante 1 hora. 	 <p><i>Figura 30 Tuile de chocolate, fresa y piña confitada y guagua de pan.</i></p> <p>Autora: Jessica Culcay</p> <p>Fecha: 31 de mayo del 2023</p>

Guagua de pan

1. Colocar la levadura instantánea en la leche tibia.
2. Dejar reposar durante 30 minutos.
3. En un bol poner harina, azúcar, canela en polvo, sal y tamizar.
4. Agregar la esencia de vainilla y el huevo, poner la mezcla de levadura y mezclar.
5. Luego añadir la mantequilla y amasar hasta obtener gluten y dejar reposar por 30 minutos.
6. Realizar las figuras de guagua de pan y dejar leudar hasta que doble su tamaño.
7. Untar de huevo las guaguas de pan y hornear a 175 °C por 15 a 20 minutos.

Glaseado

1. Colocar el azúcar impalpable, agua, colorante y mezclar.
2. Decorar con el glaseado las guaguas de pan.



Figura 31 Tuile de chocolate, sopa de colada morada, fresa y piña confitada y guagua de pan.

Autora: Jessica Culcay

Fecha: 31 de mayo del 2023

3.1.1.6 Panacotta de durazno, salsa de mora, esferas de yogurt natural, fruta fresca y tierra de tostado dulce.

			
RECETA ESTÁNDAR			
Nombre de la receta:	Panacotta de durazno, salsa de mora, esferas de yogurt natural, fruta fresca y tierra de tostado dulce.	Fecha:	01/5/2023

Número porciones:	3		Peso porción:	0,330	
Costo por porción:	\$1,09	P.V.P:	3,26	% Costo Ingrediente:	\$0,333

Receta			Rendimiento	Costo Bruto Unidad			COSTO DE RECETA
Ingrediente	Cantidad	Uni.	% Rinde	Costo	Cant. Bruta	Uni.	
Panacotta de durazno							
Crema de leche	0,150	l	100,00%	\$3,39	0,9	l	\$0,565
Gelatina sin sabor	0,007	kg	100,00%	\$1,00	0,047	kg	\$0,149
Azúcar	0,042	kg	100,00%	\$1,10	1	kg	\$0,046
Pulpa de durazno	0,200	l	100,00%	\$1,70	0,450	l	\$0,756
Salsa de mora							
Mora	0,040	kg	90,00%	\$1,00	0,420	kg	\$0,106
Azúcar	0,015	kg	100,00%	\$1,10	1	kg	\$0,017

Zumo de limón	0,005	l	87,00%	\$0,030	0,040	l	\$0,004
Agar agar	0,001	kg	100,00%	\$400,000	1	Kg	\$0,400
Agua	0,050	l	100,00%	\$0,00	0,050	l	\$0,000
Esferas de yogurt natural (Inversa)							
Yogurt natural	0,030	kg	100,00%	\$1,00	0,185	kg	\$0,162
Alginato de sodio	0,001	kg	100,00%	\$13,70	0,050	kg	\$0,274
Agua	0,100	l	\$100,00	0,000	0,100	l	\$0,000
Agua embotellada	0,150	l	100,00%	\$0,060	1	l	\$0,009
Fruta fresca							
Pitahaya	0,015	kg	96,00%	\$1,50	0,413	kg	\$0,057
Uvilla	0,012	kg	10000,00%	\$1,00	0,158	kg	\$0,001
Durazno	0,010	kg	93,00%	\$1,00	0,311	kg	\$0,035
Tierra de tostado dulce							
Maíz	0,100	kg	100,00%	\$1,00	0,226	kg	\$0,442

Panela	0,050	kg	100,00%	\$1,00	0,500	kg	\$0,100
Canela en polvo	0,002	kg	100,00%	\$1,00	0,035	kg	\$0,057
Aceite	0,010	l	100,00%	\$6,90	4	l	\$0,017
	0,990						
Costo más porcentaje de ingredientes que no se puede calcular: piedras de chocolate				COSTO TOTAL			\$3,196
				COSTO TOTAL + 2%			\$3,260
Formato desarrollado en: The Culinary Institute of America							

Procedimiento	Fotografía
<p>Panacotta de durazno</p> <ol style="list-style-type: none"> Hervir la crema de leche con el azúcar. Disolver la gelatina sin sabor en agua e incorporar la mezcla de crema de leche y la pulpa de durazno. Agregar la mezcla en el molde y llevar a refrigeración por 6 horas. <p>Salsa de mora</p> <ol style="list-style-type: none"> Poner en una olla la mora, azúcar y agua y cocinar por 10 minutos. Añadir limón, agar agar y dejar espesar. 	

3. Tamizar y reservar.

Esferas de yogurt natural (Inversa)

1. Agregar agua embotellada y alginato de sodio en un bol, batir y dejar reposar.
2. Agregar agua en un bol.
3. Colocar el yogurt natural en una jeringa y realizar las esferas colocando el yogurt en el baño de alginato de sodio.
4. Poner las esferas en el agua y reservar.

Fruta fresca

1. Limpiar y cortar la fruta.

Tierra de tostado dulce

1. En una olla tostar el maíz con aceite.
2. Colocar agua, panela en una olla y cocinar a fuego lento hasta que se forme una miel.
3. Mezclar el maíz con la miel moviendo constantemente para que no se pegue a la olla.
4. Reservar.



Figura 32 Panacotta de durazno, salsa de mora, fruta fresca y tierra de tostado dulce.

Autora: Jessica Culcay

Fecha: 31 de mayo del 2023



Figura 33 Panacotta de durazno, salsa de mora, esferas de yogurt natural, fruta fresca y tierra de tostado dulce.

Autora: Jessica Culcay

Fecha: 31 de mayo del 2023

3.2 Evaluación del menú de degustación

Por consiguiente, para obtener un análisis sensorial y descriptivo se procedió a realizar un grupo focal, una guía de observación y una encuesta, con el fin de obtener información acerca de la degustación como de la ambientación del entorno.

Para ello, se contó con los miembros del tribunal: Magister Doris Soliz, Magister Jessica Guamán y Magister Mathieu Sabourin, quienes evaluaron el menú degustación del trabajo de titulación, el cual fue realizado el día 31 de mayo del 2023 en el auditorio de la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad.

La temática que fue seleccionada fue las fiestas de la ciudad de Cuenca, la cual fue llamada Un viaje a lo tradicional debido a que los elementos a presentarse se basaron en las bebidas y ingredientes tradicionales, con la finalidad de que los comensales conlleven emociones positivas hacia la vivencia presentada

Es así que para la degustación se partió desde la festividad del Corpus Christi, donde se colocó una caja de bambú rellena de maíz morado con tres tipos de dulces como pucañahuis llamados rosadas que hace alusión a las mejillas sonrosadas de las cholas cuencanas, las naranjitas de zanahoria que hacen referencia a las familias campesinas que elaboraban los dulces con ingredientes de la misma tierra y las roscas confitadas denominadas Kuskinga que hacen mención al color amarillo o dorado que toman al ser horneadas.



Figura 34 Dulces – Corpus Christi

Autora: Jessica Culcay

Fecha: 31 de mayo del 2023

Como segundo plato se colocó en un plato blanco rectangular buñuelos con miel de panela relacionándolo con la comida típica que se da en la festividad del Pase del Niño, se acompañó de la bebida típica que se da en los pases que es la chicha, pero hecho helado con una salsa de palo santo aportando el aroma de los sahumerios que son colocados en misas y resaltando el color rojo que le aporta la fresa con un ingrediente tradicional que es el camote morado realizado en forma de crocante.



Figura 35 Postre número dos - Pase del Niño

Autora: Jessica Culcay

Fecha: 31 de mayo del 2023

Las Fiestas de Cuenca son fechas importantes en la ciudad y por tal motivo como tercer plato se combinó una parte fundamental de la ciudad que es el maíz como ingrediente y una bebida tradicional como es el caso del agua de pítimas, convirtiéndolo en un pate choux relleno de crema pastelera de maíz con un coral morado y una gelatina de agua de pítimas con un interior de flores amarillas y rojas relacionándolo con la bandera de la ciudad, el mismo fue emplutado en un plato redondo de postre pequeño, con el fin de relacionarlo con un sombrero de paja toquilla. Además, para la innovación de este postre sobre él se colocó un papel flash curado, ya que al momento de encender el papel este desaparecerá y se mostrará el postre.



Figura 36 Postre número tres - Fiestas de Cuenca

Autora: Jessica Culcay

Fecha: 31 de mayo del 2023

Continuando con la degustación se realizó como sorbete un canelazo con menta donde el propósito fue el refrescar el paladar y brindar frescura en boca.



Figura 37 Sorbete número cuatro - Canelazo con menta

Autora: Jessica Culcay

Fecha: 31 de mayo del 2023

Como quinto plato se tuvo el día de los Fieles Difuntos, donde se realizó una pequeña guagua de pan acompañada de fruta confitada con una sopa de colada morada y sobre ello se colocó un tuile de chocolate haciendo énfasis a los árboles que se encuentran en los cementerios resaltando la bebida típica como también las guaguas de pan que se comen en estos días y se colocó sobre el plato nitrógeno líquido para dar una experiencia más auténtica.



Figura 38 Postre número seis - Día de los Fieles Difuntos

Autora: Jessica Culcay

Fecha: 31 de mayo del 2023

Para concluir, como sexto plato una tradición cuencana es llamada Carnaval y la cual fue realizada una panacota de durazno haciendo mención a las frutas y dulces tradicionales que se comen en estas fechas acompañados de fruta fresca como la pitahaya, la uvilla y el durazno, ya que son frutas tradicionales de Cuenca con una salsa de mora y una tierra de tostado dulce haciendo énfasis al maíz de los cuencanos.



Figura 39 Postre número seis - Carnaval

Autora: Jessica Culcay

Fecha: 31 de mayo del 2023

Para la obtención de los resultados se contó con diversos puntos para el grupo focal donde se determinó el impacto visual de la experiencia, características organolépticas, innovación de la presentación y el protagonismo de la festividad. En cambio, los criterios a tratar de la guía de observación se basaron en tres puntos al ingresar, durante la degustación y al finalizarlas cómo fueron sus reacciones. También, para la encuesta se determinó el color, sabor, textura, aroma y presentación de los platos como también diversos puntos de la ambientación.

Por otra parte, los parámetros a utilizarse se basaron en una escala de valores como: 1 (Me disgusta mucho), 2 (Me disgusta), 3 (Regular), 4 (Me gusta) y 5 (Me gusta mucho) y los cuales serán analizados en la fase de resultados.

3.3 Resultados sobre el menú de degustación

3.3.1 Grupo Focal

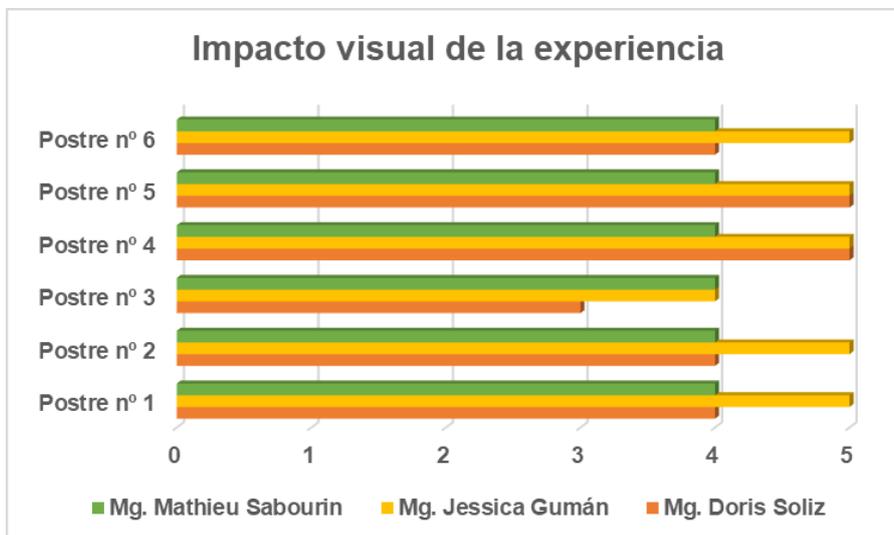


Figura 40 Resultados por parte del tribunal acerca del impacto visual de la experiencia

Fuente: Jessica Culcay

En primera instancia, mediante barras agrupadas se procedió a obtener los resultados del impacto visual de la experiencia en el grupo focal de los diferentes postres, el cual se puede observar que obtuvo un nivel de aceptación buena. En cambio, el impacto visual de postre número tres se puede trabajar de mejor manera para obtener un nivel de aceptabilidad adecuado para los comensales.

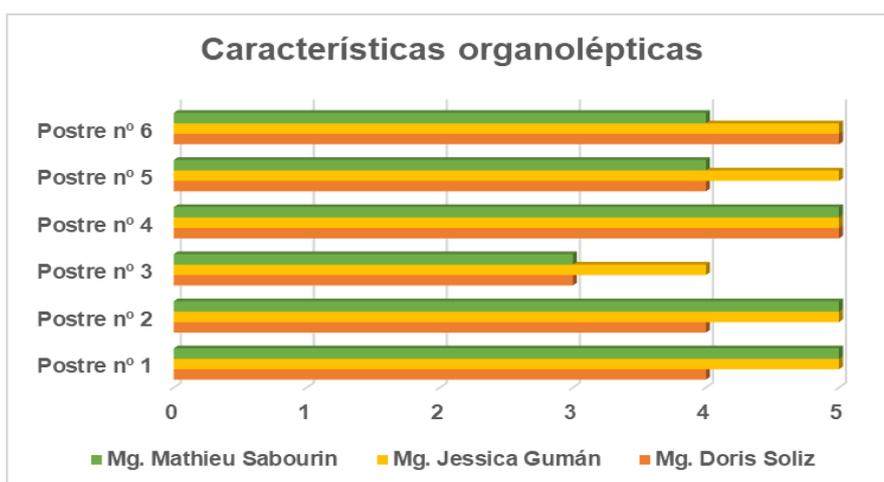


Figura 41 Resultados por parte del tribunal acerca de las características organolépticas

Fuente: Jessica Culcay

En segunda instancia, mediante las barras de agrupación se puede observar que la aceptación de los postres es buena y excelente, pero el postre número tres recibió la recomendación de bajar el nivel de gelatina e intensificar su sabor.

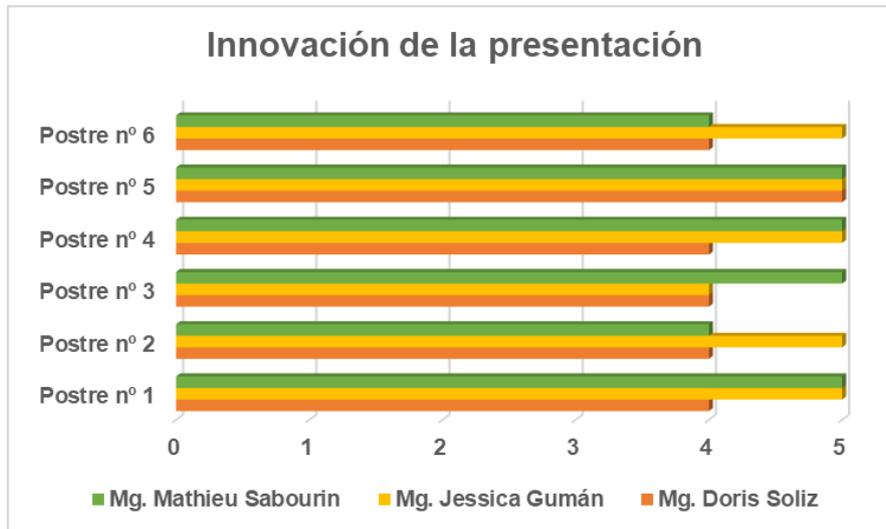


Figura 42 Resultados por parte del tribunal acerca de la innovación de la presentación

Fuente: Jessica Culcay

En tercera instancia, la innovación de la presentación obtuvo un nivel de acogida por parte del tribunal de me gusta y me gusta mucho haciendo énfasis que se debe mejorar la parte del video para que la experiencia sea más innovadora.

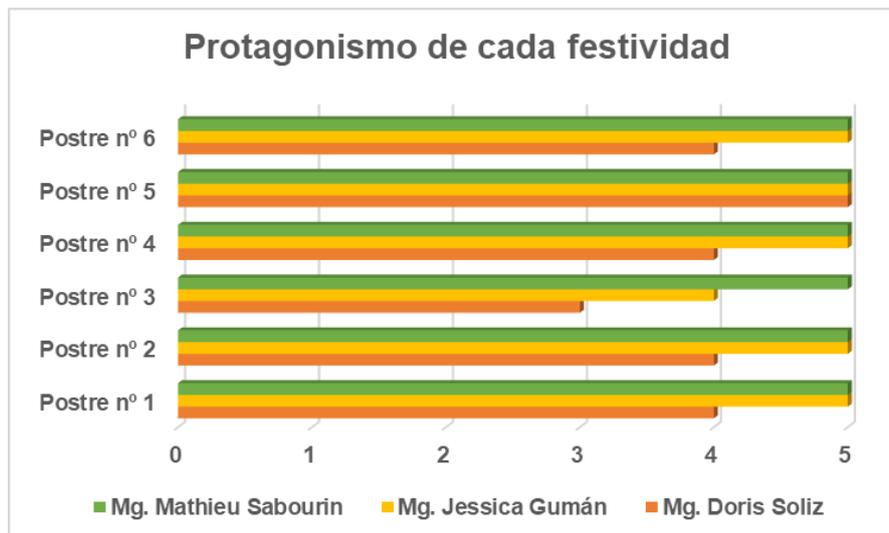


Figura 43 Resultados por parte del tribunal acerca del protagonismo de cada festividad

Fuente: Jessica Culcay

En cuarta instancia, la aceptabilidad que obtuvo el protagonismo de cada festividad fue de me gusta y me gusta mucho. Sin embargo, el tribunal recomendó que el postre número 3 mejore la parte del sabor, se disminuya la cantidad de gelatina y que se opte por colocar una salsa, para así intensificar el gusto por este postre.

3.3.2 Guía de observación

La información obtenida acerca de la degustación de los diferentes postres del trabajo de titulación se desarrolló mediante la grabación de video que fue autorizada por los presentes en la sala y se basó en tres aspectos. La primera fase fue al ingresar al lugar donde se desarrolló la degustación donde la incógnita fue ¿Qué reacción tuvieron los docentes de la ambientación?

Es este punto la degustación fue llevada a cabo en el auditorio de la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, donde en la mitad del auditorio fue colocada una carpa blanca con tres paredes blancas donde en su parte derecha fue colocada la mesa, con un mantel blanco y el menaje fue un plato blanco con dorado y sobre él fue colocado un plato base blanco donde se encontraba un recuerdo de una chola cuencana y el menú degustación. En la parte, de los audiovisuales se encontraba el nombre del tribunal y música de espera. En este momento, la primera persona en ingresar fue la Magister Jessica Guamán que relató que la decoración del entorno es muy agradable para la vista y su reacción fue de alegría, la segunda persona fue el Magister Mathieu Sabourin que comentó que el lugar cuenta con deleite interesante con una reacción de contento, en tercer lugar, la Magister Doris Soliz relato que el lugar cuenta con un ambiente apacible y tranquilo y donde su reacción de igual forma fue de alegría y entusiasmo. Por otra parte, al momento de comenzar el tribunal pudo observar el recuerdo y su reacción fue de amabilidad y de gusto por el mismo.

La segunda fase fue durante la degustación, donde se desarrolló la incógnita de ¿Cuáles son las expresiones faciales que tuvieron los docentes al probar los diferentes postres?

La degustación contó con un menú degustación de seis tiempos donde se pudo observar las diferentes expresiones faciales de los docentes que fueron expresiones de sorpresa, de mirar el postre, levantar las cejas, cerrar los ojos, relajación, abrir la boca, armonía el mover la cabeza, temor y felicidad. Todas ellas son expresiones que indican qué tan satisfactorio les pareció los diferentes postres, además son gestos claves que transmiten mediante la vista tener el recuerdo de relacionar el postre con otro que se tiene registrado en la memoria como también el equilibrio del entorno haciendo así que el postre resulte más atractivo ante los ojos de los comensales.

Como tercera fase se desarrolló al finalizar la degustación, la cual la incógnita a determinar fue ¿Cuál fue la reacción de los docentes al culminar con la degustación?

Al momento de terminar la degustación los docentes procedieron a aplaudir, su expresión facial fue de alegría y entusiasmo ante la vivencia, los docentes procedieron a dar las gracias

y dar recomendaciones ante la experiencia gastronómica antes vista. Sin embargo, relataron que fue una degustación muy favorable que se pudo observar y jugar con los diferentes sentidos haciendo que la experiencia sea innovadora.

3.3.3 Encuesta

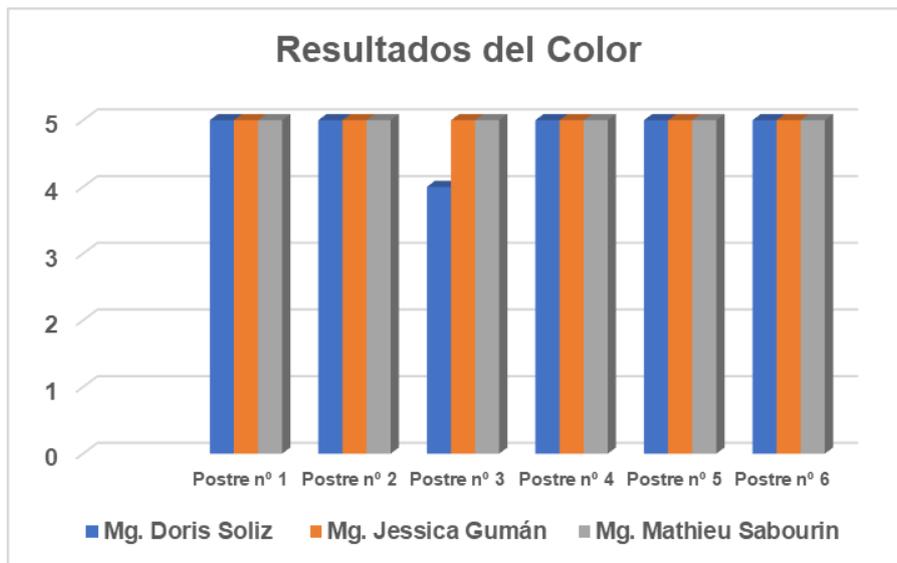


Figura 44 Resultados por parte del tribunal acerca del color

Fuente: Jessica Culcay

En primer lugar, mediante barras de calificación se procedió a la obtención de los resultados acerca del color de los diferentes postres, es así que el nivel de aceptabilidad por parte del tribunal hacia los postres fue de excelente. El cual se recomendó que el postre número tres se refuerce el color de la gelatina para que sea adecuado para los comensales.

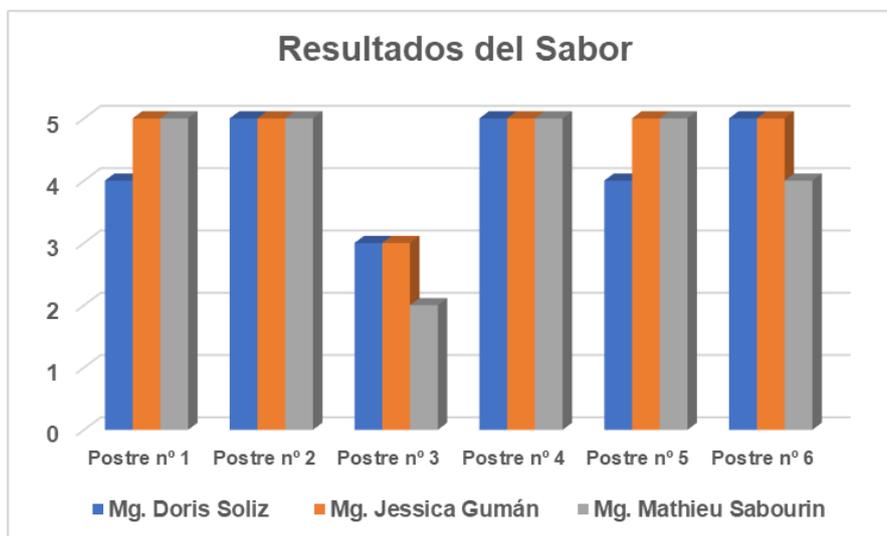


Figura 45 Resultados por parte del tribunal acerca del sabor

Fuente: Jessica Culcay

En segundo lugar, acerca de los resultados al sabor obtuvo un nivel de aceptabilidad de me gusta mucho y me gusta de los diferentes postres. Por ende, la recomendación por parte del tribunal fue potenciar el sabor de la gelatina.

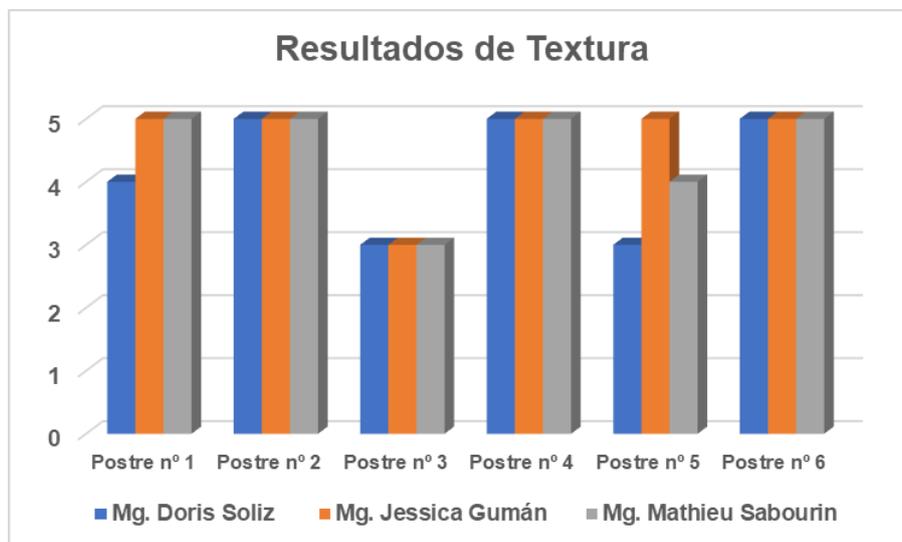


Figura 46 Resultados por parte del tribunal acerca de la textura

Fuente: Jessica Culcay

En tercer lugar, se procedió a los resultados acerca de la textura de los diferentes postres, el cual se puede observar que posee nivel de aceptabilidad alto en la mayoría de los mismos. Por tal motivo, la textura del postre número tres se debe disminuir la cantidad de gelatina y mejorar la textura del paté choux para que los mismos sean más manejables, a cerca del postre número cinco se debe trabajar más para que de esta manera tenga mayor aceptación por parte de los comensales.

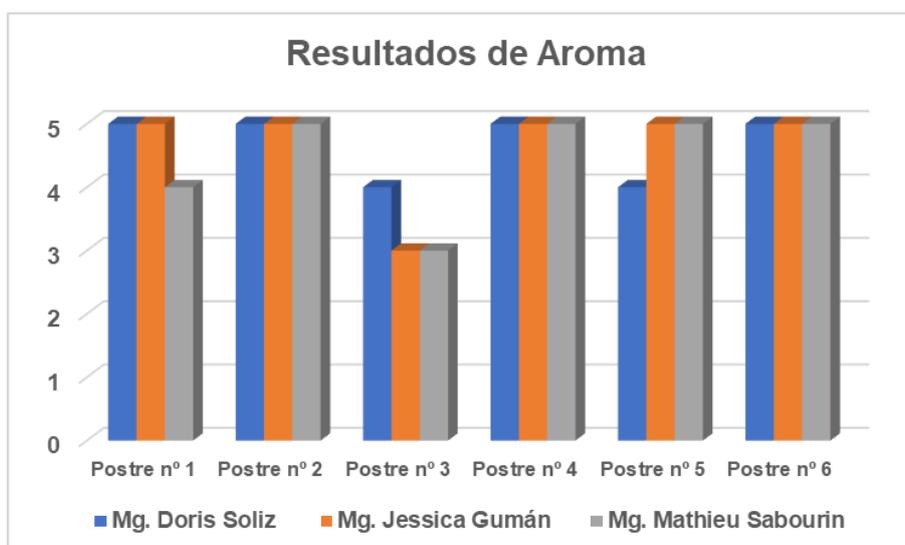


Figura 47 Resultados por parte del tribunal acerca del aroma

Fuente: Jessica Culcay

En cuarto lugar, mediante los parámetros otorgados a el aroma se puede observar que el nivel de aceptabilidad que poseen es alto. Cabe mencionar que se debe mejorar el aroma por parte de la gelatina del postre tres para que la experiencia sea más innovadora.

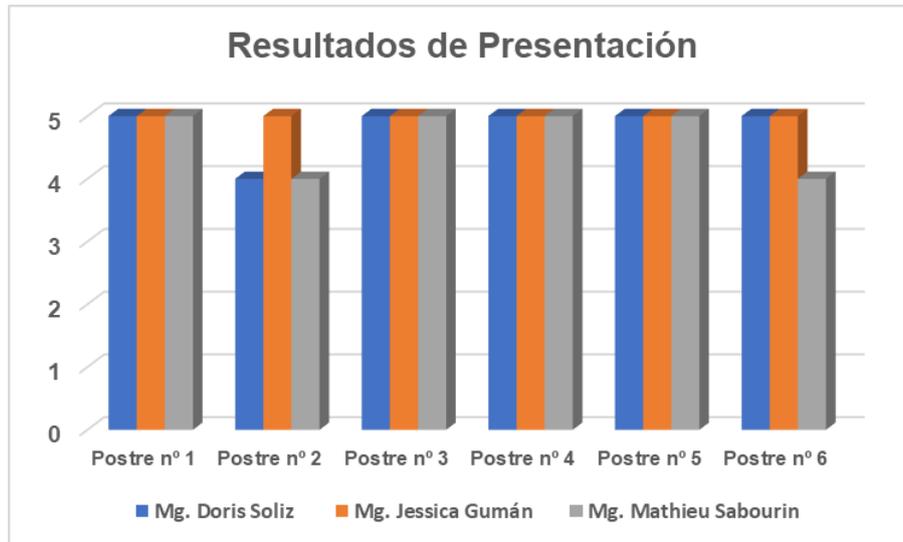


Figura 48 Resultados por parte del tribunal acerca de la presentación

Fuente: Jessica Culcay

En quinto lugar, acerca de los resultados de la presentación de los diferentes postres se puede observar que el nivel de aceptabilidad que obtuvieron fue excelente, ya que los diferentes platos utilizados durante la degustación fueron de gran agrado por parte del tribunal. Cabe recalcar que las recomendaciones que se obtuvieron por parte del postre dos y postre seis fueron colocar una mayor cantidad de salsa en el plato.

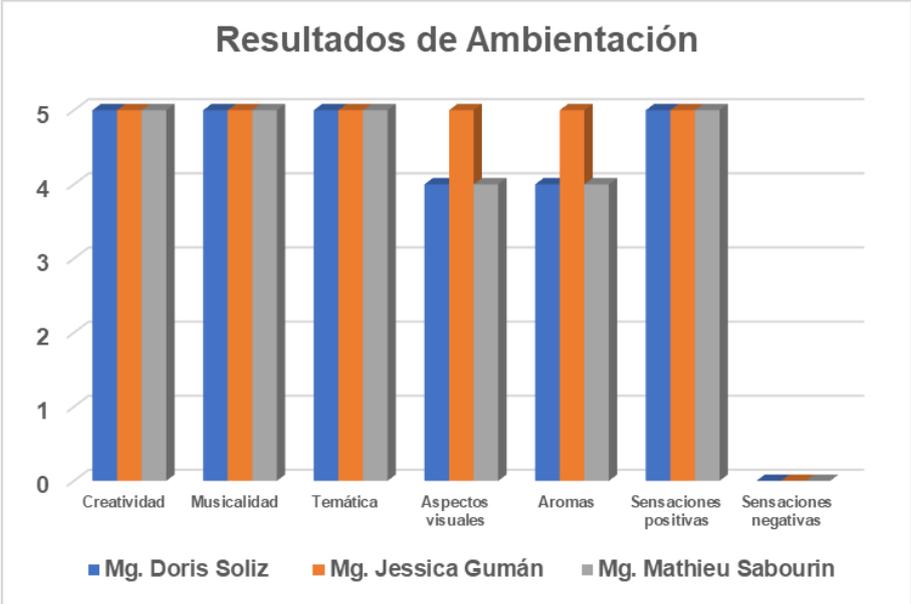


Figura 49 Resultados por parte del tribunal acerca de la ambientación

Fuente: Jessica Culcay

Para culminar en sexto lugar se obtuvieron los resultados sobre la ambientación del entorno y donde se puede observar que los parámetros de aceptabilidad fueron excelentes. Es así que el tribunal recomendó que se pueda incluir en el video de presentación una personaje popular que relata una breve historia de la ciudad como también mejorar los aromas que fueron colocados durante el desarrollo de la degustación, además se puede recalcar que los resultados acerca de sensaciones negativas obtuvo como valoración cero, dando así un efecto positivo con relación a la ambientación, debido a que estos parámetros juegan un papel fundamental al momento de la degustación y donde las emociones de los comensales son impulsadas para la obtención de una experiencia gastronómica innovadora.

Conclusiones

Culminando con el trabajo de titulación, el objetivo del mismo fue el de aplicar técnicas de cocina tecnoemocional en repostería con base en bebidas e ingredientes tradicionales de la ciudad de Cuenca, el cual fue necesario el uso de diferentes conocimientos, con el fin de hacer énfasis a que se pueda dar un enfoque apropiado ante la temática presentada.

Es por ello, que mediante diferentes autores se obtuvo la información pertinente, para conocer cómo las diferentes cocinas han aportado a la gastronomía especialmente a la repostería, el cual tanto los sentidos como sensaciones dentro de la misma han ayudado a que una experiencia gastronómica sea innovadora y creativa. De igual forma, las diferentes terminologías aportan demasiado, ya que se vinculan con la misma dando como efecto una determinada temática memorable.

A raíz de lo dicho, se analizó cómo la ciudad de Cuenca cuenta con una historia exquisita donde sus características básicas han hecho que la ciudad se convierta en Patrimonio Cultural de la Humanidad tanto por su gastronomía, especialmente entre los ingredientes y bebidas convirtiéndola en una zona la cual se destaca por tener un enfoque que se basa en continuar con sus tradiciones. Para ello, sus costumbres, su cultura, su vestimenta y su musicalidad han demostrado que es una ciudad de antigüedad, pero con un determinado vínculo a lo actual donde se basa en continuar con la historia como también de no dejar que las costumbres se pierdan y dar a conocer de mejor manera que su gastronomía es auténtica.

Por otra parte, se logró realizar un menú degustación donde se desglosó diferentes festividades de la ciudad de Cuenca, donde el poder de crear un plato va desde pequeños detalles hasta grandes e innovadoras ilustraciones, es por esta manera que es necesario conocer una perspectiva más allá de una persona, es decir conocer cómo los sabores, texturas o colores son parte fundamental para obtener una experiencia gastronómica donde los recuerdos sean partícipes de la degustación. Además, la creatividad es una fuente para conllevar las emociones y sensaciones.

En último lugar, el poder llevar a cabo una experiencia sensorial fue manejada adecuadamente porque el poder aplicar diferentes técnicas con una temática tuvo resultados favorables y adecuados, ya que el poder crear e innovar hacen que un plato se convierta en un lienzo el cual las tradiciones como culturas se vuelven un recuerdo memorable para el comensal y que aportan de gran ayuda a los sentidos porque con ellos se logr trasladar a las diferentes festividades y recordar que tanto su gastronomía como la historia van de la mano y combinando diferentes aspecto de la ciudad de Cuenca, permitiendo obtener un resultado

agradable por parte del comensal. Finalmente, la misma se basa en tener una experiencia más allá de solo la vista y el gusto el poder innovar y crear es fundamental dentro de cocina porque ayuda a fortalecer la vivencia gastronómica y que la misma sea auténtica para que la misma sea una vivencia donde sus tradiciones y costumbres resalten en un plato y al momento de degustar conlleven a los recuerdos acerca de postre similares a los ingredientes o bebidas que fueron ilustrados y así se determinó que se aplicó de manera correcta la cocina tecnoemocional especialmente en los postres.

Recomendaciones

Dentro del trabajo de titulación, se recomienda a futuros estudiantes tengan un gran interés por el tema que se trató como es el caso de la cocina tecnoemocional especialmente en la repostería, debido a que el poder de aprender, conocer y crear es uno de los símbolos gastronómicos más importantes que se puede tener. El poder tener un conocimiento más detallado de cómo ha sido y como es actualmente la ciudad de Cuenca es gratificante porque de esta manera hemos podido aprender de ingredientes, cultura, musicalidad, entre otros, que son historia y complemento de un cuencano porque enriquece el conocimiento y aporta interés por conocer cada detalle del mismo, de igual forma el poder incluir nuevas maneras de poder experimentar con sus ingredientes y sus bebidas hacen que la persona mediante la creatividad pueda lograr grandes experiencias sensoriales que serán gratificantes para el comensal.

Además, el implementar nuevas formas de innovar el entorno para la degustación, una recomendación es el poder contar con el apoyo de la creación del video mapping que es una animación de imágenes que son colocadas sobre una superficie obteniendo así un efecto 3D en donde la vivencia será más auténtica y más detallada debido a que gracias a esta se puede interactuar mediante animaciones de personajes con el comensal haciendo que la misma tanto como la persona como la animación se logre trasladar a una historia más detallada dependiendo de la temática que se vaya a lograr.

Otra recomendación sería que a la cocina tecnoemocional se la vaya implementando más a las cocinas de la actualidad, ya que los comensales de esta forma podrán diferenciar de una experiencia no solo por la vista y el gusto sino también por los 5 sentidos, haciendo que los mismos puedan contemplar diferentes sensaciones y emociones que puede generar el ser humano al momento de degustar algo nuevo.

Finalmente, se recomienda que se aproveche las diversas ventajas que se tiene en la ciudad de Cuenca, ya que el poder ir a un mercado local, el poder encontrar diferentes ingredientes hace que se aproveche al máximo de los mismo, de igual forma son los que ayudan a que un plato se vea más apetitoso y emane querer degustarlo. Los productos cuencanos son varios que favorecen a la zona, pero muchos de ellos se están perdiendo, es por ello que es necesario que se implemente en los platos diferentes ingredientes o bebidas como es el caso de la chicha de jora que actualmente no es tan consumida pero el poder colocarla de otra manera hará que se convierta en una exquisitez haciendo que sea un producto cuencano reconocido y eficaz para la cocina tecnoemocional.

Referencias

- Adriá, A. (2018). *Los postres del Bulli* (Península ed.). <https://libroschorcha.files.wordpress.com/2018/06/los-postres-del-bulli-albert-adria.pdf>
- Adriá, F. (2004). *Las Espumas, Técnica, tipos y usos* (International Cooking Concepts ed.). <https://docplayer.es/25831075-Espumas-tecnica-tipos-y-usos.html>
- Aponte Avilés, A., Ponce, E., Robalino, V., Román, R., & Rubio, C. (Eds.). (2015). UNIVERSIDAD DE CUENCA Facultad de Filosofía, Letras y Ciencias de la Educación. *REVISTA DE HUMANIDADES Y EDUCACIÓN PUCARA*, 26, 272. <https://publicaciones.ucuenca.edu.ec/ojs/index.php/pucara/issue/view/195/PDF>
- Arenós, P. (2019). *La cocina de los valientes (edición actualizada)*. Penguin Random House Grupo Editorial España.
- Artesanías de América. (2019, diciembre 13). *Revista Artesanías de América; N° 77. Diciembre 2019, 100 páginas.* <http://documentacion.cidap.gob.ec:8080/handle/cidap/1942>
- Asociación de Chefs del Ecuador. (2018). *Guía de técnicas Culinarias*. <https://chefs.ec/wp-content/uploads/2018/04/GUIA-DE-TECNICAS-CULINARIAS-digital.pdf>
- Ayala Mora, E. (2008). *Resumen de historia del Ecuador* (1999th ed.). Corporación Editora Nacional. <https://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/836/1/AYALAE-CON0001-RESUMEN.pdf>
- Borrero Vega, A. L., Brito, J. C., Carrasco Aguilar, C., Carrasco Vintimilla, M., Duran, T., Jerves, A. P., Landivar Heredia, J., Martínez Borrero, J., Martínez, M. d. I. A., Martínez Espinosa, G., Matute Crespo, I., Neira Escudero, G., Ochoa, I., Palacios Tamayo, E., Quichimbo, F., Redrovan, J., Rodríguez Bustamante, A., Tapia, G., & Vargas Díaz, J. P. (2017). *Claves de la historia de Cuenca: cátedra abierta de historia de Cuenca y su región* (Primera edición ed.). <https://biblioteca.ucuenca.edu.ec/digital/s/biblioteca-digital/ark:/25654/1623#?c=0&m=0&s=0&cv=0>
- Brahman S.A.S. (2021, Marzo 24). Brahman S.A.S. In *¿Cómo ha evolucionado la repostería en los últimos años?* <https://proingra.com/como-ha-evolucionado-la-reposteria-en-los-ultimos-anos/>
- Bravo, A. (2021, October 29). *Cuando el sabor no importa: la textura es lo que más cuenta*. *Alimente*. Retrieved June 3, 2023, from https://www.alimente.elconfidencial.com/consumo/2021-10-29/textura-de-los-alimentos-consumo-sabor_2198103/

- Centro Interamericano de Artesanías y Artes Populares Cuenca (Ecuador). (2008). *Cuenca ciudad artesanal* (Primera edición ed.).
<https://biblioteca.ucuenca.edu.ec/digital/s/biblioteca-digital/ark:/25654/2086#?c=0&m=0&s=0&cv=0>
- Chuquipiondo, L. (2013, November 3). *Ecuador ama la vida*. placeOK. Retrieved April 27, 2023, from [://www.placeok.com/ecuador-ama-la-vida/](https://www.placeok.com/ecuador-ama-la-vida/)
- Circuito Panorámico Cultural VanService. (2022). *Información Turística Cuenca*. Bus Turístico Cuenca. Retrieved April 27, 2023, from <https://www.turibus.com.ec/informacion-turistica/>
- Clemenceau, V. H. (2016, February 24). *Biología - Sentido del gusto*. Ejemplo de. Retrieved May 24, 2023, from https://www.ejemplode.com/36-biologia/4232-sentido_del_gusto.html
- Concepto. (n.d.). *Sentido del Gusto - Información, papilas gustativas, gustos básicos*. Concepto. Retrieved June 2, 2023, from <https://concepto.de/sentido-del-gusto/>
- Concepto. (n.d.). *Sentido del Olfato - Información, cómo funciona, cuidados*. Concepto. <https://concepto.de/sentido-del-olfato/>
- Cordero Bueso, G. (2013). *Aplicación del análisis sensorial de los alimentos en la cocina y en la industria alimentaria*. Gustavo Cordero Bueso.
- Cuesta, L. (2022, November 3). *3 DE NOVIEMBRE INDEPENDENCIA DE CUENCA*. Asamblea Nacional. Retrieved April 3, 2023, from <https://www.asambleanacional.gob.ec/es/blogs/liuba-cuesta/46724-3-de-noviembre-independencia-de-cuenca>
- Decofilia. (n.d.). *Teoría del Color: El círculo cromático (I)*. Decofilia.com. Retrieved June 3, 2023, from <https://decofilia.com/color-y-decoracion-el-circulo-cromatico-i/>
- Di Rubbo, M., Alul, L., Mendoza, F., & Cuellas, A. (2018, Octubre - Noviembre). Aroma y percepción del sabor de los alimentos. 27(162). <https://cienciahoy.org.ar/wp-content/uploads/15-Aroma-y-percep%C3%B3n.pdf>
- Editorial CEP. (2017). *Manual. Cocina española e internacional (UF0071). Certificados de profesionalidad. Cocina (HOTR0408)*. Editorial CEP, S.L.
- El Comercio. (2022, April 14). *La del sombrero de paja toquilla es financiada por Francia*. El Comercio. Retrieved April 27, 2023, from <https://www.elcomercio.com/actualidad/ecuador/sombrero-paja-toquilla-francia-proyecto.html>
- Espinosa Manfugás, J. (2007). *Evaluación Sensorial de los Alimentos*. Editorial Universitaria.
- Espuma de queso parmesano*. (2023). Super Pola. Retrieved May 5, 2023, from <https://superpola.com/recetas/espuma-de-queso-parmesano/>

- ESPUMAS Y AIRES. LA IMPORTANCIA DE LA TÉCNICA. (n.d.). Frumen. Retrieved May 5, 2023, from <https://www.frumen.com/espumas-y-aires-la-importancia-de-la-tecnica/>
- Flickr. (2015, marzo 22). *Las zapatillas de las cholos cuencanas aún viven*. Flickr. Retrieved April 27, 2023, from <https://www.flickr.com/photos/eltiempocuencaweb/16712871298>
- Fundación Turismo Cuenca. (n.d.). *Conoce Cuenca | Turismo Cuenca Ecuador*. Cuenca. Retrieved April 3, 2023, from <http://cuenca.com.ec/es/conoce-cuenca>
- Fundacion Turismo Cuenca. (n.d.). *Gastronomía Cuencana | Turismo Cuenca Ecuador*. Cuenca. Retrieved April 4, 2023, from <http://cuenca.com.ec/es/gastronom%C3%ADa-cuencana>
- GAD Municipal de Cuenca. (n.d.). *Historia*. GAD Municipal de Cuenca. Retrieved April 3, 2023, from https://www.cuenca.gob.ec/page_historia
- GELIFICADOS. (2015, November 15). Innova Culinaria. Retrieved May 5, 2023, from <http://www.iculinaria.es/procesos/1-GELIFICADOS>
- Gobierno del Ecuador. (2021, septiembre 28). *Conciertos en Cuenca por la conmemoración del Día del Pasillo Ecuatoriano – Instituto Nacional de Patrimonio Cultural*. Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. Retrieved April 27, 2023, from <https://www.patrimoniocultural.gob.ec/conciertos-en-cuenca-por-la-conmemoracion-del-dia-del-pasillo-ecuatoriano/>
- González, B. (2008, April 9). *Cocina tecnoemocional*. Vinisfera.com. Retrieved May 4, 2023, from <http://vinisfera.com/r/archivo/115>
- Gonzalez, F. (1878). *Biblioteca Nacional del Ecuador "Eugenio Espejo"*. Biblioteca Nacional del Ecuador "Eugenio Espejo". Retrieved April 3, 2023, from <http://repositorio.casadelacultura.gob.ec/bitstream/34000/959/1/FR1-L-000322-Gonzalez-Estudio.pdf>
- Hernandez, A. (2023, Marzo 20). *Que es crocante en gastronomía*. Thebar.es. <https://theabar.es/gastronomia/que-es-crocante-en-gastronomia/>
- Hernández, D. (2021, December 9). *Pastelería, rama del arte gastronómico impulsada por Marie-Antoine Carême ¡conoce su historia!* Gastrolab. Retrieved May 19, 2023, from <https://www.gastrolabweb.com/tendencias/2021/12/9/pasteleria-rama-del-arte-gastronomico-impulsada-por-marie-antoine-carme-conoce-su-historia-18323.html>
- Korsmeyer, C. (2002). *El Sentido Del Gusto: Comida, Estética y Filosofía*. Paidós.
- Kurilovych, I. (2018, septiembre 07). *Mujer Ecuatoriana De La Provincia De Cuenca, Ecuador Foto de archivo editorial - Imagen de étnico, hermoso: 154923793*. Dreamstime. Retrieved April 27, 2023, from <https://es.dreamstime.com/mujer-ecuatoriana-de-la-provincia-cuenca-ecuador-sidcay-azuay-septiembre-cant%C3%B3n-del-cholita-en-el-vestido-local-t%C3%ADpico-image154923793>

- Líderes. (2016, May 31). *Ecuador promociona en China los sombreros de paja toquilla*. Revista Líderes. Retrieved April 27, 2023, from <https://www.revistalideres.ec/lideres/ecuador-promocion-china-sombreros-pajatoquilla.html>
- Machuca, F. (2022, Marzo 30). Historia de la repostería: orígenes y datos clave. In *Crehana*. <https://www.crehana.com/blog/estilo-vida/historia-reposteria/>
- Martínez Borrero, J. (1993). *La Cultura Popular en el Ecuador; Tomo I Azuay* (tercera edición ed.). Centro Interamericano de Artesanías y Artes populares, CIDAP. <http://documentacion.cidap.gob.ec:8080/handle/cidap/1373>
- Mayordomo Feliu, T., & Mazorriaga Rama, A. (2015). *Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería*. Ediciones Paraninfo, S.A.
- Montalvo, M. (2022, April 21). Cuenca de Los Andes - Diario El Mercurio. *El Mercurio*. <https://elmercurio.com.ec/2022/04/21/cuenca-de-los-andes/>
- Orellana, E. (2015). *Chal fino | Tejido, telar de cintura*. CIDAP Catálogo de Artesanías del Ecuador 2014. Retrieved April 27, 2023, from <http://catalogovirtual.cidap.gob.ec/es/productos/264/chal-fino>
- Parra Abril, M. (2019, March 23). *La Repostería en el Siglo de Oro (I)*. Fogones en la Historia. Retrieved May 19, 2023, from <https://fogonesenlahistoria.com/2019/03/23/la-reposteria-en-el-siglo-de-oro-i/>
- Rodríguez García, J. (2015, noviembre 25). La Cocina Molecular 1. *Publicaciones Didácticas (E-Journal)*, 246. <https://core.ac.uk/reader/235860846>
- Ruiz Robledillo, N., & Sanchez SanSegundo, M. (2020). *Cocina Tecnoemocional, Alimentación y Felicidad*. <http://hdl.handle.net/10045/110410>
- Sáez, C. (2010, noviembre 21). La cocina de los sentidos. *Redes*. <https://cristinasaez.files.wordpress.com/2010/11/la-cocina-de-los-sentidos.pdf>
- Segura, D., & Gutiérrez, C. (2017, October 3). *Por los oídos también se come – ANEIA – Universidad de Los Andes*. ANEIA – Universidad de Los Andes. Retrieved June 3, 2023, from <https://agronegocios.uniandes.edu.co/2017/10/por-los-oidos-tambien-se-come/>
- Smart Vide by Sammic. (2020). *Aprende Sous-Vide*. Sous Vide Cooking. Retrieved May 5, 2023, from <https://www.sous-vide.cooking/es/coccion-vacio/>
- Sostres, S. (2018, June 17). *Albert y Ferran Adriá, la cocina de la libertad*. ABC. Retrieved May 4, 2023, from https://www.abc.es/estilo/gente/abci-albert-y-ferran-adria-cocina-libertad-201806170133_noticia.html
- Tirzo, L. (2016, October 7). *Cocina de vanguardia, tecno-emocional o cocina molecular*. Revista El Conocedor. Retrieved May 4, 2023, from

<https://revistaelconocedor.com/cocina-de-vanguardia-tecno-emocional-o-cocina-molecular/>

Unigarro Solarte, C. (2010). *Patrimonio cultural alimentario* (María Auxiliadora Balladares U. ed.). <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/52870.pdf>

Unigarro Solarte, C. (2010). *Patrimonio cultural alimentario* (María Auxiliadora Balladares U. ed.). <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/52870.pdf>

Unknown. (2013, September 14). *ESFERIFICACION DIRECTA E INVERSA*. cocina molecular. <http://qavgcmolecular.blogspot.com/2013/09/blog-post.html>

Vázquez de Fernández de Córdova, N. (2015). *Ashanga: cocina morlaca*. Universidad de Cuenca. <https://biblioteca.ucuenca.edu.ec/digital/s/biblioteca-digital/ark:/25654/1910#?c=0&m=0&s=0&cv=0>

Velasco, J. (1946). *Historia del Reino de Quito. En la América Meridional. Tomo 1 y Parte 1 que contiene la Historia Natural*. Quito: Comisión Nacional Permanente de Conmemoraciones Cívicas. <http://repositorio.casadelacultura.gob.ec/handle/34000/1333>

Anexos

Anexo A Diseño de integración curricular aprobado



UCUENCA
CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

Carrera de Gastronomía

Diseño de Proyecto de Investigación:

Aplicación de técnicas de cocina tecnoemocional en repostería con base en bebidas e ingredientes tradicionales de la ciudad de Cuenca

Línea de Investigación: Producción, servicio e innovación gastronómica

Trabajo de Integración Curricular previo a la obtención del título de Licenciado en Gastronomía

Autor:

Culcay Gómez Jessica Betsabe

CI: 0105993208

Correo electrónico: jessica.culcay@ucuenca.edu.ec

Director:

Mgtr. Jessica Maritza Guamán Bautista

CI: 0104812045

Cuenca, Ecuador
13 - enero - 2023



ÍNDICE

1. TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	3
2. NOMBRE DEL ESTUDIANTE	3
3. RESUMEN DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	3
4. PLANTEAMIENTO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	4
5. MARCO TEÓRICO	5
6. OBJETIVOS	8
7. METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN	8
8. BIBLIOGRAFÍA	9
9. TALENTO HUMANO	11
10. RECURSOS MATERIALES	11
11. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES	12
12. PRESUPUESTO	12
13. ESQUEMA	13

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

1. TÍTULO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Aplicación técnicas de cocina tecnoemocional en repostería con base en bebidas e ingredientes tradicionales de la ciudad de Cuenca.

2. NOMBRE DEL ESTUDIANTE

Jessica Betsabe Culcay Gómez (jessica.culcay@ucuenca.edu.ec)

3. RESUMEN DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

La finalidad de este proyecto de investigación es obtener una experiencia gastronómica mediante diversos platos, los cuales se podrán distinguir las diferentes características de la ciudad de Cuenca en donde se aplicará diversas técnicas de la cocina tecnoemocional especialmente en la repostería, enfocándose en los colores, texturas, sabores, olores y sonidos. De este modo, se logrará llegar a los comensales para que conozcan más a fondo sobre la identidad que posee cada una de ellas y conocer el impacto que tendrán en los mismos. A su vez, la cocina tecnoemocional se encuentra en una conexión de unión con la ciudad, ya que no solamente es de representación sino que a través de ella se puede llegar a ilustrar el arte culinario.

Por lo tanto, como primer aspecto se partirá de una recopilación bibliográfica, la cual va desde la definición de la cocina tradicional, la cocina tecnoemocional y sus técnicas, como también de la definición de repostería y técnicas gastronómicas tecnoemocional. Además, de analizar los sentidos y sensaciones que tiene el ser humano al momento de probar un postre que son: tacto, vista, olfato, oído y gusto, marcando así la importancia que tiene cada uno de estos para la obtención de una experiencia gastronómica. De igual forma, se conocerá las terminologías de crocancia, sabor, texturas, olores y colores que caracterizan a la cocina tecnoemocional. Por otra parte, como segundo aspecto se conocerá las características generales de la ciudad, su gastronomía, sus ingredientes locales, sus bebidas tradicionales, su cultura, sus tradiciones, sus costumbres, su musicalidad y vestimenta. Finalmente, como tercer aspecto se llevará a cabo un menú degustación tecnoemocional de la ciudad de Cuenca aplicando técnicas de la cocina tecnoemocional, con el fin de, ofrecer al comensal una degustación, en la cual pueda distinguir las diferentes características de la ciudad anteriormente mencionada y en donde el comensal pueda disfrutar de una vivencia tecnoemocional. Para concluir, se tendrá la evaluación y resultados del menú degustación.



4. PLANTEAMIENTO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

La razón del proyecto a tratar es para analizar y mostrar cómo la cocina tecnoemocional, especialmente la repostería puede influir en la ciudad de Cuenca como un medio interactivo en las emociones de los comensales. Además, de innovar varias combinaciones de texturas, colores, sabores que hacen que el arte culinario sea un elemento esencial para forjar nuevas maneras de ver la gastronomía ecuatoriana.

En el Ecuador, la cocina tecnoemocional ha ido avanzando con el pasar de los días y de igual forma se han ido creando nuevas expectativas en las personas las cuales les interesan ciertos avances de las mismas. Por ende, un claro ejemplo es el Hotel " Casa Gangotena" ubicado en la calle Bolívar en el centro histórico de Quito en su restaurante usan técnicas del arte culinario que hacen que la gastronomía ecuatoriana sea única, en donde la experiencia sensorial es totalmente diferente, ya que va desde la construcción, presentación y explicación del plato para poder degustarlos perfectamente. Es así que, en la ciudad de Cuenca a modo de ejemplo se encuentra el restaurante " El Oasis" ubicado en la calle Mariscal Lamar y Escultor Ayabaca ofrece un menú degustación el cual aprovecha los productos de la tierra, donde sus platos son veganos sin productos artificiales. Además, aseguran la creatividad culinaria, denominada "esencia ritualística" en donde su concepto es que el comensal tenga una ceremonia de depuración, con el fin de alimentarse saludablemente. Ahora bien, el restaurante "Dos Sucres" ubicado en la calle Roberto Crespo Toral y Luis Moreno Mora tiene en su menú degustación una gran variedad de platos, los cuales representan a la gastronomía cuencana en donde aprovechan los productos locales al 100% y ofrecen una experiencia sensorial mediante diferentes técnicas culinarias.

Reanudando el tema, crear una fusión entre la cocina tecnoemocional especialmente la repostería y las bebidas e ingredientes tradicionales que posee la ciudad podría lograr ser una nueva tendencia dentro de la ciudad de Cuenca. De este modo, mediante diferentes tipos de bebidas e ingredientes tradicionales se podrá expresar sensorialmente los sabores ácidos, amargos, dulces, neutros y salados que hacen que la ciudad se destaque. De esta manera, se podrá ir contando las características que tiene esta localidad y donde se mostrará diversas imágenes, sonidos, olores, colores que hace que su cultura sea auténtica.

Finalmente, los resultados serán lograr una degustación que cuente con un ambiente conforme a la ciudad, sonidos que vayan conforme a las diferentes bebidas e ingredientes que se vayan presentando y así obtener un espacio temático interesante, en donde el comensal podrá vivir una experiencia gastronómica tanto en el sabor como en los diferentes sentidos que lo conforman.

5. MARCO TEÓRICO

El estudio entre la cocina tecnoemocional y el arte que tiene la ciudad de Cuenca ha buscado comprenderse desde diferentes teorías, que para comprenderlas previamente se han definido ciertos criterios.

- En definitiva, la cocina ecuatoriana es muy diversa, ya que tanto los productos y bebidas de cada provincia hacen que sean muy representativos de cada zona, de tal forma que, la identidad es muy valorada por los ciudadanos y hace que se reflejen en los conocimientos ancestrales de cada lugar. Dicho brevemente, en el libro Ecuador Culinario - saberes y sabores de los colaboradores (Ministerio Coordinador de Patrimonio et al., 2018, p.6) relatan que:

Los productos o alimentos seleccionados para cada provincia representan la riqueza de la tierra ecuatoriana y los sabores únicos que proporcionan las condiciones geográficas y la biodiversidad del país. Su uso en la variedad de recetas de platos tradicionales, es el reflejo de las prácticas culturales en torno a su cultivo o preparación constituyéndose en la base de la oferta culinaria que presenta el país.

- A su vez, la cocina tecnoemocional es conocida por crear platos con conceptos, técnicas y elaboraciones innovadoras en donde la creatividad se basa en dar un estilo más llamativo con una experiencia sensorial, por tal motivo en el artículo Gastronomía tecnoemocional la última tendencia en culinaria de los autores (Ruiz & Ortiz, 2012) lo definen como:

La cocina tecnoemocional como la suma de la aportación e innovación tecnológica que han experimentado las cocinas, tanto en instalaciones como en herramientas, y el nuevo concepto de la gastronomía, lo que hace que un cocinero no sólo cocine, sino que este le transmitirá a sus comensales su ideología y su obra. Todo esto canalizado en su propuesta gastronómica, con la que intentará crearle una experiencia a sus clientes, mucho más que una simple comida.

- Asimismo, las bebidas típicas del Ecuador son varias, las cuales se han destacado por sus sabores únicos que hacen que el país sea megadiverso por elementos como las etnias, su



flora, fauna y gastronomía. Por lo cual en el artículo *Bebidas Tradicionales del Ecuador* (Foros Ecuador, 2019) relata que:

En la actualidad el país, pequeño en su extensión, con poco más de 17 millones de habitantes, posee una amplia variedad de tragos o bebidas típicas, que pueden o no tener alcohol, y que además son consumidas en sus cuatro regiones. La mayoría de estas bebidas tienen un profundo significado cultural, el cual representa su razón de ser.

- Mientras que, la repostería es una actividad que es muy valorada en el mundo del arte culinario, la cual en el artículo *Repostería* de los autores (Pérez Porto & Merino, 2014) la definen como “La elaboración de productos alimenticios dulces. Entre los ingredientes más usados en la repostería se encuentra el azúcar, el chocolate, la vainilla, la nata o crema de leche, la harina y los huevos. Existen diversas técnicas para lograr que las preparaciones resulten perfectas.”
- Por lo tanto, en el artículo del séptimo foro mundial del turismo gastronómico de la OMT explica cómo promueve la innovación en el sector turístico gastronómico, en donde el innovar, empoderar y preservar es su lema, por ende, (Organización Mundial del Turismo OMT, 2022) relata que:

El Foro se centró en el papel del turismo gastronómico en la promoción del empoderamiento de las mujeres y los jóvenes talentos, el avance del intercambio cultural y la autenticidad, y la mejora del valor para los destinos y los productores de alimentos, además de mostrar las mejores prácticas en la marca de destino a través del turismo gastronómico y apoyar una hoja de ruta mundial sobre la reducción del desperdicio de alimentos en el turismo.

- No obstante, en el artículo de *Cocina y Arte* la doble significación de la gastronomía de los autores (Mejía López et al., 2013) presentan “el espectador debe degustar no solo a través de las formas y colores sino también por su textura y la composición en sus sabores, para caracterizar las sensaciones que en él suscita el platillo.” De este modo, la gastronomía aborda varios aspectos similares, ya que el poder crear un platillo con experiencia va más allá de solo servir un platillo que tenga un sabor espectacular, es así que la fusión entre estas dos es exponer un platillo con cualidades armónicas de gran valor.
- Por otra parte, la Universidad Panamericana el cinco de mayo en La Escuela de Administración de Instituciones ESDAI realizó un evento que consistió en exponer platillos

inspirados en distintos países en donde debían fusionar el arte, la gastronomía y la danza donde los platillos contenían ciertos aspectos. De esta forma, en el artículo El Arte de la gastronomía y la Danza de la (Universidad Panamericana, s.f.) se relata cómo los diferentes grupos fueron fusionando los distintos aspectos:

Comenzó con la presentación del equipo de India quienes realizaron comida vegetariana del sur y como producto de conservación Alo Mosas y lo relacionaron con la danza de Bharatanatyam. Posteriormente el equipo de China y la danza del dragón, prepararon comida de diversas regiones como Pekín y Shanghái, su producto de conservación fue Col fermentada. Después fue turno de España y el flamenco con un método de conservación para una salsa espesa de vino tinto TINTSA. Grecia y la danza Hasapiko, y como producto el Tzatziki, un aderezo de yogurt griego. Austria con el Vals y su método de conservación fue aplicado en el Knödle. Finalmente, el equipo Puerto Rico y el baile de la salsa, su producto fue un budín a base de coco.

- Vinculado a esto, el poder conectar un producto con el entorno, basándose en los sentimientos y la razón de ser del mismo hace que el producto tenga un valor importante y sea más llamativo, en donde el consumidor mediante sus sentimientos pueda lograr vivenciar una experiencia culinaria. De tal forma, en el artículo Marketing sensorial: El concepto, sus técnicas y su aplicación en el punto de venta de los autores (Jiménez-Marín et al., 2019) se refiere a que:

El marketing sensorial comprende una serie de decisiones estratégicas dirigidas a la estimulación de los sentidos en el público. Cuando estas decisiones se toman sobre el propio punto de venta, el público logra una experiencia completa que le acerca más aún al producto frente al que se sitúa, fomentando de este modo su compra final.



6. OBJETIVOS

Objetivo General

Aplicar técnicas de cocina tecnoemocional en repostería con base en bebidas e ingredientes tradicionales de la ciudad de Cuenca.

Objetivos Específicos

1. Describir las técnicas de la cocina tradicional, tecnoemocional y de la repostería con un enfoque en los sentidos y sensaciones para la utilización en la repostería tecnoemocional.
2. Analizar las características gastronómicas y culturales de la ciudad de Cuenca para su aplicación en repostería tecnoemocional.
3. Elaborar un menú degustación tecnoemocional con base en ingredientes y bebidas de la ciudad de Cuenca.

7. METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

La metodología que se utilizará tendrá un enfoque mixto, en donde se utilizará técnicas y herramientas que ayudarán a profundizar sobre la aplicación de técnicas de cocina tecnoemocional especialmente en repostería con base en bebidas e ingredientes tradicionales de la ciudad de Cuenca. En primera instancia se identificará las técnicas gastronómicas de la cocina tradicional, tecnoemocional y de la repostería. Para ello, se analizará los sentidos y sensaciones y se conocerá las diferentes formas de cómo se puede combinar: sabores, colores, texturas, crocancias, aromas, sensaciones y que la misma sea viable para relacionarse con el mundo del arte culinario de la repostería.

En segundo lugar, se analizará las características gastronómicas y culturales de la ciudad de Cuenca.

Y como tercera instancia, se elaborará un menú degustación tecnoemocional, el cual se irá distinguiendo por una temática, la misma que se encaminará por sus tradiciones, vestimenta, cultura y musicalidad. Mientras que, visualmente se mostrarán imágenes de cómo es la ciudad como: su bandera, sus instrumentos, sus fiestas, sus ingredientes locales, sus bebidas tradicionales, entre otros. Auditivamente se colocará melodías que distingan a esta ciudad pero también se irá contando diferentes características que hacen que sea una ciudad especial, con el fin de que el comensal pueda tener una experiencia más vistosa. Por otra parte, los aromas serán fragancias flores, olores amaderados, frutales, cítricos y dulces que ayudarán a que esta vivencia sea más auténtica y llamativa. Para poder desarrollar la investigación se emplearán técnicas como: grupos focales, guías de observación y encuestas, con el fin de obtener un análisis sensorial y descriptivo general tanto

8

del plato como del entorno. Finalmente, se lo realizará a tres docentes en donde se podrá evaluar la parte sensorial como gustativa que presentan al momento de degustar los platos por parte de cada docente.

8. BIBLIOGRAFÍA

- Foros Ecuador. (2019, November 26). *15 Bebidas Tradicionales del Ecuador*. Foros Ecuador. Retrieved January 4, 2023, from <http://www.forosecuador.ec/forum/ecuador/educaci%C3%B3n-y-ciencia/196811-15-bebidas-tradicionales-del-ecuador>
- Gastromakers Staff. (2020, December 12). *La Cocina Tecnoemocional*. GastroMakers. Retrieved January 4, 2023, from <https://www.gastromakers.com/2020/12/12/la-cocina-tecnoemocional/>
- Jiménez-Marín, G., Bellido-Pérez, E., & López-Cortés, Á. (2019, abril 08). *MARKETING SENSORIAL: EL CONCEPTO, SUS TÉCNICAS Y SU APLICACIÓN EN EL PUNTO DE VENTA*. Redalyc. Retrieved January 4, 2023, from <https://www.redalyc.org/journal/5257/525762355007/html/>
- Mejía López, L. S., Hernández López, R., & Mejía Castillo, S. F. (2013). *Cocina y arte: la doble significación de la gastronomía*. UAEMex. Retrieved January 4, 2023, from http://web.uaemex.mx/Culinaria/seis_ne/PDF%20finales%206/cocina%20y%20arte%20ok.pdf
- Ministerio Coordinador de Patrimonio, Asociación de Chefs del Ecuador, & Academia Culinaria del Ecuador. (2018). *Ecuador Culinario - saberes y sabores*. AME VIRTUAL. Retrieved January 4, 2023, from <https://amevirtual.gob.ec/wp-content/uploads/2018/03/Ecuador-Culinario.pdf>
- Organización Mundial del Turismo OMT. (2022, December 12). *7º Foro Mundial de Turismo Gastronómico de la OMT*. UNWTO. Retrieved January 13, 2023, from <https://www.unwto.org/es/events/7-foro-mundial-de-turismo-gastronomico-de-la-omt>



- Pazos Barrera, J. (2020). *La cocina del Ecuador, Recetas y lecturas*. La cocina del Ecuador. Retrieved January 4, 2023, from <https://www.fakirediciones.com/wp-content/uploads/2020/06/libro-por-dentro-la-cocina-del-ecuador.pdf>
- Pérez Porto, J., & Merino, M. (2014, abril 03). *Definición de repostería - Qué es. Significado y Concepto*. Definición.de. Retrieved January 4, 2023, from <https://definicion.de/reposteria/>
- Ruiz, L. M., & Ortiz, J. J. (2012, November 28). *Gastronomía tecnoemocional, la última tendencia en culinaria*. LaRepublica.co. Retrieved January 4, 2023, from <https://www.larepublica.co/ocio/gastronomia-tecnoemocional-la-ultima-tendencia-en-culinaria-2026671>
- Ruiz Robledillo, N. R. R., & Sánchez SanSegundo, M. (s.f.). *Procesos psicológicos y gastronomía*. Procesos psicológicos y gastronomía. Retrieved January 4, 2023, from <https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/110410/4/TEMA-4-COCINA-TECNOEMOCIONAL.pdf>
- Universidad Panamericana. (s.f.). *EL ARTE DE LA GASTRONOMÍA Y LA DANZA*. Universidad Panamericana. Retrieved January 4, 2023, from <https://historico.up.edu.mx/cs/noticias/31524/el-arte-de-la-gastronomia-y-la-danza>

9. TALENTO HUMANO

Aplicación de técnicas de cocina tecnoemocional en repostería con base en bebidas e ingredientes tradicionales de la ciudad de Cuenca.

Recurso	Dedicación	Valor Total \$
Director	1 hora / semana / 6 meses	300,00
Estudiantes	10 horas /semana / 6 meses	637,44
Total		937,44

Tabla 1: Recursos Humanos

10. RECURSOS MATERIALES

Aplicación de técnicas de cocina tecnoemocional en repostería con base en bebidas e ingredientes tradicionales de la ciudad de Cuenca.

Cantidad	Rubro	Valor \$
1	Computadora (propia)	0,00
Varios	Recursos audio visuales	200,00
Varios	Suministros de oficina (esferos, hojas de papel bond, marcadores, etc)	30,00
1	Laboratorios (Facultad de Ciencias de la Hospitalidad)	0,00
Varios	Ingredientes e insumos	250,00
1	Stand	40,00
Varios	Libros (biblioteca)	0,00
Varios	Utensilios de cocina	50,00
1	Menaje	100,00
1	Uniforme	0,00
TOTAL		670,00

Tabla 2: Recursos Materiales



11. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Aplicación de técnicas de cocina tecnoemocional en repostería con base en bebidas e ingredientes tradicionales de la ciudad de Cuenca.

6 meses

ACTIVIDAD	MES					
	1	2	3	4	5	6
1. Recolección y organización de la información	x					
2. Discusión y análisis de la información		x				
3. Diseño de audio visuales		x				
4. Elaboración de prueba/error (postres)			x			
5. Trabajo de campo (degustación de postres)			x			
6. Valoración de la propuesta creada			x			
7. Integración de la información de acuerdo a los objetivos				x		
8. Redacción del trabajo					x	
9. Revisión final						x

Tabla 3: Cronograma de actividades

12. PRESUPUESTO

Aplicación de técnicas de cocina tecnoemocional en repostería con base en bebidas e ingredientes tradicionales de la ciudad de Cuenca.

Concepto	Aporte del estudiante \$	Otros aportes \$	Valor total \$

12

Talento Humano Investigadores	637,44	300,00	937,44
Gastos de Movilización Transporte	100,00		100,00
Gastos de la investigación Recursos audio visuales Suministros de oficina Bibliografía Internet Computador y accesorios Stand	200,00 30,00 20,00 40,00 00,00 40,00		330,00
Equipos, laboratorios y maquinaria Laboratorios Ingredientes e insumos Menaje Equipos de cocina Utensilios de cocina Uniforme	00,00 250,00 100,00 00,00 50,00 00,00		450,00
Otros	100,00		100,00
TOTAL			1.917,44

Tabla 4: Presupuestos

13. ESQUEMA

Índice

Abstract

Agradecimientos

Dedicatoria

Introducción



Capítulo 1 Características gastronómicas y culturales de la ciudad de Cuenca.

1.1 Cuenca

1.1.1 Características generales de la ciudad de Cuenca

1.2 Gastronomía cuencana

1.3 Ingredientes locales

1.4 Bebidas tradicionales

1.5 Cultura, Tradiciones y Costumbres

1.6 Musicalidad y Vestimenta cuencana

Capítulo 2 Técnicas de la cocina tradicional, tecnoemocional y repostería con enfoque en los sentidos y sensaciones.

2.1 Cocina Tradicional

2.1.1 Técnicas de la cocina tradicional

2.2 Cocina tecnoemocional

2.2.1 Técnicas de la cocina tecnoemocional

2.3 Repostería.

2.3.1 Técnicas gastronómicas de repostería tecnoemocional

2.4 Análisis de los sentidos y sensaciones en el entorno gastronómico

2.4.1 El gusto

2.4.2 El olfato

2.4.3 El tacto

2.4.4 El oído

2.4.5 La vista

2.5 Terminologías esenciales

2.5.1 Las crocancias

2.5.2 Los sabores

2.5.3 Las texturas

2.5.4 Los olores

2.5.5 Los colores

Capítulo 3 Menú de degustación tecnoemocional, Evaluación y Resultados.

3.1 Menú degustación tecnoemocional de la ciudad de Cuenca

3.2 Evaluación del menú de degustación.

3.3 Resultados sobre el menú de degustación

Conclusiones

Bibliografía

Anexos

UCUENCA



Anexo B Fichas de resultados de la degustación

Docente: Doris Soliz

FICHA GRUPO FOCAL

UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

Postres	Pucañahui, Naranjita de zanahoria, Rosca confitada	Buñuelos, miel de panela, crocante de camote, fresa fresca acompañada de un helado de chicha y salsa de palo santo	Pate choux relleno de crema pastelera de maíz, coral morado y gelatina de agua de pitimas	Sorbete de canelazo y menta	Guagua de pan acompañada de fresa y piña confitada, sopa de colada morada y árbol de chocolate	Panacotta de durazno, salsa de mora, esferas de yogurt, fruta fresca (durazno, pitahaya y uvilla), tierra de tostado dulce
Criterios	Corpus Christi	Pase del Niño	Fiestas de Cuenca		Día de los difuntos	Carnaval
Impacto Visual de la experiencia	4	4	3	5	5	4
Características organolépticas	4	4	3	5	4	5
Innovación de la presentación	4	4	4	4	5	4
Protagonismo de cada festividad	4	4	3	4	5	4
Comentarios:						
Escala						
	Me disgusta mucho (1)	Me disgusta (2)	Regular (3)	Me gusta (4)	Me gusta mucho (5)	

Docente: Jessica Guamán B

FICHA GRUPO FOCAL

UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

Postres	Pucañahui, Naranjita de zanahoria, Rosca confitada	Buñuelos, miel de panela, crocante de camote, fresa fresca acompañada de un helado de chicha y salsa de palo santo	Pate choux relleno de crema pastelera de maíz, coral morado y gelatina de agua de pitimas	Sorbete de canelazo y menta	Guagua de pan acompañada de fresa y piña confitada, sopa de colada morada y árbol de chocolate	Panacotta de durazno, salsa de mora, esferas de yogurt, fruta fresca (durazno, pitahaya y uvilla), tierra de tostado dulce
Criterios	Corpus Christi	Pase del Niño	Fiestas de Cuenca		Día de los difuntos	Carnaval
Impacto Visual de la experiencia	5	5	4	5	5	5
Características organolépticas	5	5	4	5	5	5
Innovación de la presentación	5	5	4	5	5	5
Protagonismo de cada festividad	5	5	4	5	5	5
Comentarios: Excelente trabajo, se jugó con todos los sentidos.						
Escala						
	Me disgusta mucho (1)	Me disgusta (2)	Regular (3)	Me gusta (4)	Me gusta mucho (5)	

Jessica

Docente: *Mathieu Sabourin*

FICHA GRUPO FOCAL

UNIVERSIDAD DE CUENCA						
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD						
CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Postres	Pucañahui, Naranja de zanahoria, Rosca confitada	Buñuelos, panela, crocante de camote, fresa fresca acompañada de un helado de chicha y salsa de palo santo	Pate choux relleno de crema pastelera de maíz, coral morado y gelatina de agua de pitimas	Sorbete de canelazo y menta	Guagua de pan acompañada de fresa y piña confitada, sopa de colada morada y árbol de chocolate	Panacotta de durazno, salsa de mora, esferas de yogurt, fruta fresca (durazno, pitahaya y uvilla), tierra de tostado dulce
Criterios	Corpus Christi	Pase del Niño	Fiestas de Cuenca		Día de los difuntos	Carnaval
Impacto Visual de la experiencia	4	4	4	4	4	4
Características organolépticas	5	5	3	5	4	4
Innovación de la presentación	5	4	5	5	5	4
Protagonismo de cada festividad	5	5	5	5	5	5
Comentarios:						
Escala	Me disgusta mucho (1)	Me disgusta (2)	Regular (3)	Me gusta (4)	Me gusta mucho (5)	

UCUENCA

CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha de Evaluación

Aplicación de técnicas de cocina tecnoemocional en repostería con base en bebidas e ingredientes tradicionales de la ciudad de Cuenca

Docente: Doris Sotz Conzá

Fecha: 31 Mayo 2023

Recomendaciones:

- Marque con una X el cuadro correspondiente.
- Valoración de la escala hedónica: me gusta mucho (5), me gusta (4), Regular (3), me disgusta (2), me disgusta mucho (1).

Postre N.º 1: Pucañahui, Naranjita de zanahoria, Rosca enconfitada.

Criterios	Me disgusta mucho 1	Me disgusta 2	Regular 3	Me gusta 4	Me gusta Mucho 5
Color					✓
Sabor				✓	
Textura				✓	
Aroma					✓
Presentación					✓
Observaciones: <u>la Pucañahui debe ser menos masala, más ligera</u>					

Postre N.º 2: Buñuelos, miel de panela, crocante de camote, fresa fresca acompañado de un helado de chicha y salsa de palo santo.

Criterios	Me disgusta mucho 1	Me disgusta 2	Regular 3	Me gusta 4	Me gusta Mucho 5
Color					✓
Sabor					✓
Textura					✓
Aroma					✓
Presentación				✓	
Observaciones:					
<p>Sugiero la salsa en un pozuelo para untar los buñuelos. Se podría agregar más.</p>					

Postre N.º 3: Pate choux relleno de crema pastelera de maíz, coral morado y gelatina de agua de pitimas.

Criterios	Me disgusta mucho 1	Me disgusta 2	Regular 3	Me gusta 4	Me gusta Mucho 5
Color				✓	
Sabor			✓		
Textura			✓		
Aroma				✓	
Presentación					✓
Observaciones:					
<p>La gelatina es demasiado dura, no es fácil comer y podría tener más sabor, por ejemplo con un poco de azúcar.</p>					

Postre N.º 4: Sorbete de canelazo y menta.

Criterios	Me disgusta mucho 1	Me disgusta 2	Regular 3	Me gusta 4	Me gusta Mucho 5
Color					✓
Sabor					✓
Textura					✓
Aroma					✓
Presentación					✓
Observaciones: <i>Muy bueno</i>					

Postre N.º 5: Guagua de pan acompañada de fresa y piña confitada, sopa de colada morada y árbol de chocolate.

Criterios	Me disgusta mucho 1	Me disgusta 2	Regular 3	Me gusta 4	Me gusta Mucho 5
Color					✓
Sabor				✓	
Textura			✓		
Aroma				✓	
Presentación					✓
Observaciones: <i>... la masa de la guagua de pan debe ser más esponjosa ...</i> <i>... la colada muy dulce ...</i>					

Postre N.º 6: Panacotta de durazno, salsa de mora, esferas de yogurt, fruta fresca (durazno, pitahaya y uvilla), tierra de tostado dulce.

Criterios	Me disgusta mucho 1	Me disgusta 2	Regular 3	Me gusta 4	Me gusta Mucho 5
Color					✓
Sabor					✓
Textura					✓
Aroma					✓
Presentación					✓
Observaciones:					
<p><i>Muy buen postre, falta el toque</i></p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>					

Evaluación de Ambientación

Criterios	Me disgusta mucho 1	Me disgusta 2	Regular 3	Me gusta 4	Me gusta mucho 5
Creatividad					✓
Musicalidad					✓
Temática					✓
Aspectos Visuales				✓	
Aromas				✓	
Sensaciones positivas					✓
Sensaciones negativas					
<p>Observaciones o comentarios positivos o negativos al finalizar la degustación. De igual forma, la misma se puede relacionar con algún estado emocional que obtuvo ante la experiencia gastronómica vivenciada anteriormente.</p> <p>..... Podría incluirse en el video un personaje popular hablando algo de la gastronomía peruana y de la fiesta. Quedaría más interesante. </p>					

UCUENCA

CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha de Evaluación

Aplicación de técnicas de cocina tecnoemocional en repostería con base en bebidas e ingredientes tradicionales de la ciudad de Cuenca

Docente: Jessica Guaman

Fecha: 31-05-2023

Recomendaciones:

- Marque con una X el cuadro correspondiente.
- Valoración de la escala hedónica: me gusta mucho (5), me gusta (4), Regular (3), me disgusta (2), me disgusta mucho (1).

Postre N.º 1: Pucañahui, Naranjita de zanahoria, Rosca enconfitada.

Crterios	Me disgusta mucho 1	Me disgusta 2	Regular 3	Me gusta 4	Me gusta Mucho 5
Color					✓
Sabor					✓
Textura					✓
Aroma					✓
Presentación					✓
Observaciones:					
<p><u>Excelente, sugiero que el pucañahi sea más</u> <u>dulce como galleta.</u></p>					

Postre N.º 2: Buñuelos, miel de panela, crocante de camote, fresca fresca acompañado de un helado de chicha y salsa de palo santo.

Criterios	Me disgusta mucho 1	Me disgusta 2	Regular 3	Me gusta 4	Me gusta Mucho 5
Color					✓
Sabor					✓
Textura					✓
Aroma					✓
Presentación					✓
Observaciones: OK Muy buenos sabores					

Postre N.º 3: Pate choux relleno de crema pastelera de maíz, coral morado y gelatina de agua de pitimas.

Criterios	Me disgusta mucho 1	Me disgusta 2	Regular 3	Me gusta 4	Me gusta Mucho 5
Color					✓
Sabor			✓		
Textura			✓		
Aroma			✓		
Presentación					✓
Observaciones: La gelatina está muy firme, disminuir cantidad gelatina, mejorar textura de pate choux Sugiero una salsa postre					

Postre N.º 4: Sorbete de canelazo y menta.

Criterios	Me disgusta mucho 1	Me disgusta 2	Regular 3	Me gusta 4	Me gusta Mucho 5
Color					✓
Sabor					✓
Textura					✓
Aroma					✓
Presentación					✓
Observaciones:Excelente.....					

Postre N.º 5: Guagua de pan acompañada de fresa y piña confitada, sopa de colada morada y árbol de chocolate.

Criterios	Me disgusta mucho 1	Me disgusta 2	Regular 3	Me gusta 4	Me gusta Mucho 5
Color					✓
Sabor					✓
Textura					✓
Aroma					✓
Presentación					✓
Observaciones:Excelente, la masa de la guagua no está tanesponjosa pero está bien.....					

Postre N.º 6: Panacotta de durazno, salsa de mora, esferas de yogurt, fruta fresca (durazno, pitahaya y uvilla), tierra de tostado dulce.

Criterios	Me disgusta mucho 1	Me disgusta 2	Regular 3	Me gusta 4	Me gusta Mucho 5
Color					✓
Sabor					✓
Textura					✓
Aroma					✓
Presentación					✓
Observaciones: OK					

Evaluación de Ambientación

Criterios	Me disgusta mucho 1	Me disgusta 2	Regular 3	Me gusta 4	Me gusta mucho 5
Creatividad					✓
Musicalidad					✓
Temática					✓
Aspectos Visuales					✓
Aromas					✓
Sensaciones positivas					✓
Sensaciones negativas					
<p>Observaciones o comentarios positivos o negativos al finalizar la degustación. De igual forma, la misma se puede relacionar con algún estado emocional que obtuvo ante la experiencia gastronómica vivenciada anteriormente.</p> <p><i>Felicitaciones se puede visualizar mucho trabajo</i></p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>					

UCUENCA

CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

Ficha de Evaluación

Aplicación de técnicas de cocina tecnoemocional en repostería con base en bebidas e ingredientes tradicionales de la ciudad de Cuenca

Docente: Mathieu Sabourin

Fecha: 31/05/2023

Recomendaciones:

- Marque con una X el cuadro correspondiente.
- Valoración de la escala hedónica: me gusta mucho (5), me gusta (4), Regular (3), me disgusta (2), me disgusta mucho (1).

Postre N.º 1: Pucañahui, Naranjita de zanahoria, Rosca enconfitada.

Crterios	Me disgusta mucho 1	Me disgusta 2	Regular 3	Me gusta 4	Me gusta Mucho 5
Color					X
Sabor					X
Textura					X
Aroma				X	
Presentación					X
Observaciones:	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>				

Postre N.º 2: Buñuelos, ~~salsa~~ miel de panela, crocante de camote, fresa fresca acompañado de un helado de chicha y salsa de palo santo.

Criterios	Me disgusta mucho 1	Me disgusta 2	Regular 3	Me gusta 4	Me gusta Mucho 5
Color					X
Sabor					X
Textura					X
Aroma					X
Presentación				X	
Observaciones:					
.....					
.....					
.....					

Postre N.º 3: Pate choux relleno de crema pastelera de maíz, coral morado y gelatina de agua de pítimas.

Criterios	Me disgusta mucho 1	Me disgusta 2	Regular 3	Me gusta 4	Me gusta Mucho 5
Color					X
Sabor		X	X		
Textura			X		
Aroma			X		
Presentación					X
Observaciones:					
<i>La pâte à choux y la gelatina muy firmes, además les falta sabor.</i>					
.....					
.....					

Postre N.º 4: Sorbete de canelazo y menta.

Criterios	Me disgusta mucho 1	Me disgusta 2	Regular 3	Me gusta 4	Me gusta Mucho 5
Color					X
Sabor					X
Textura					X
Aroma					X
Presentación					X
Observaciones:					
.....					
.....					
.....					

Postre N.º 5: Guagua de pan acompañada de fresa y piña confitada, sopa de colada morada y árbol de chocolate.

Criterios	Me disgusta mucho 1	Me disgusta 2	Regular 3	Me gusta 4	Me gusta Mucho 5
Color					X
Sabor					X
Textura				X	
Aroma					X
Presentación					X
Observaciones:					
Excelente presentación y buenos sabores, pero al árbol le falta sabor y el pan en salsa queda un poco pesado.					

Postre N.º 6: Panacotta de durazno, salsa de mora, esferas de yogurt, fruta fresca (durazno, pitahaya y uvilla), tierra de tostado dulce.

Criterios	Me disgusta mucho 1	Me disgusta 2	Regular 3	Me gusta 4	Me gusta Mucho 5
Color					X
Sabor				X	
Textura					X
Aroma					X
Presentación				X	
Observaciones: <i>le falta un poco de salsa de mora para equilibrar con la panacotta (que sea un poco más ácida).</i>					

Evaluación de Ambientación

Criterios	Me disgusta mucho 1	Me disgusta 2	Regular 3	Me gusta 4	Me gusta mucho 5
Creatividad					X
Musicalidad					X
Temática					X
Aspectos Visuales				X	
Aromas				X	
Sensaciones positivas					X
Sensaciones negativas					
<p>Observaciones o comentarios positivos o negativos al finalizar la degustación. De igual forma, la misma se puede relacionar con algún estado emocional que obtuvo ante la experiencia gastronómica vivenciada anteriormente.</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>					

Anexo C Degustación de la aplicación de técnicas de cocina tecnoemocional en repostería con base en bebidas e ingredientes tradicionales de la ciudad de Cuenca.



Anexo D Grupo Focal realizado al tribunal

