



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

TEMA:

“COMIDA LOCAL Y MEMORIA GUSTATIVA.
CASO DE ESTUDIO AMBATO”

AUTOR: Evelyn Mercedes Freire Chagcha

TUTOR: Lcdo. Francisco Torres Oñate, Mg.

Ambato-Ecuador 2020

APROBACIÓN DEL TUTOR

CERTIFICA:

Yo, Lcdo. Francisco Torres. Mg, con C.I. 18033181169, en calidad de Tutor del Trabajo de Graduación o Titulación, sobre el tema: “COMIDA LOCAL Y MEMORIA GUSTATIVA, CASO DE ESTUDIO AMBATO”, desarrollado por la señorita: Evelyn Mercedes Freire Chagcha, egresada de la carrera de Turismo y Hotelería, de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación, considero que, dicho Informe Investigativo, reúne los requisitos técnicos, científicos y reglamentarios necesarios.

Por lo que autorizo la presentación del mismo ante el Organismo pertinente, para que sea sometido a evaluación por parte de la Comisión calificadora designada por el H. Consejo Directivo.



Lcdo. Francisco Torres. Mg

CC. 1803318169

TUTOR

AUTORÍA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

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



Evelyn Mercedes Freire Chagcha

CC. 1804856464

Autora

CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR

Cedo los derechos en línea patrimoniales del presente Trabajo de Grado o Titulación sobre el tema “COMIDA LOCAL Y MEMORIA GUSTATIVA, CASO DE ESTUDIO AMBATO”. Autorizo su reproducción total o parcial siempre y cuando este dentro de las regulaciones de la Universidad Técnica de Ambato, respetando mis derechos de autor y no sea utilizado con fines de lucro.



Evelyn Mercedes Freire Chagcha

CC. 1804856464

Autora

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

El Tribunal de receptor del Trabajo de Investigación presidido por el Doctor Segundo Víctor Hernández del Salto, Magister e integrado por los señores Licenciado Héctor Raúl Tamayo Soria, Magister ,y la Ingeniera María Fernanda Viteri Toro, Magister; designados por la Unidad Académica de Titulación de la Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación de la Universidad Técnica de Ambato, para receptor el Trabajo de Investigación con el tema: “COMIDA LOCAL Y MEMORIA GUSTATIVA, CASO DE ESTUDIO AMBATO”, elaborado y presentado por la señorita Evelyn Mercedes Freire Chagcha, para optar por el Grado Académico de Licenciada en Turismo y Hotelería; una vez escuchada la defensa oral del Trabajo de Investigación el Tribunal aprueba y remite el trabajo para uso y custodia en las bibliotecas de la UTA.



Lic. Mg. Héctor Raúl Tamayo Soria

Miembro del Tribunal



Ing. Mg. María Fernanda Viteri Toro

Miembro del Tribunal

DEDICATORIA

*El presente trabajo de investigación se lo dedico
a mis padres Mónica y José,
el pilar de amor y sabiduría en mi vida,
a mi sobrino ahijado José David,
que verlo crecer ha sido mi motivación.*

Evelyn Freire

AGRADECIMIENTO

*Expreso mi sincero agradecimiento a la Universidad Técnica de Ambato,
A mis maestros, compañeros y quienes conforman la carrera de Turismo y Hotelería,
Quienes me han brindado enseñanzas y experiencias de calidad,
A mis padres y mi hermano por su apoyo incondicional,
¡Muchas gracias!*

Evelyn Freire.

ÍNDICE GENERAL

APROBACIÓN DEL TUTOR	ii
AUTORÍA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	iii
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO	v
DEDICATORIA	vi
AGRADECIMIENTO.....	vii
ÍNDICE GENERAL	viii
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES	x
RESUMEN EJECUTIVO	xii
ABSTRACT (SUMMARY)	xiii
INTRODUCCIÓN	1
CAPITULO I	2
MARCO TEÓRICO.....	2
1.1. Antecedentes Investigativo	2
Comida Local	2
Memoria Gustativa.....	3
1.2. Objetivos.....	5
Objetivo 1. Identificar la comida local de la ciudad de Ambato.....	5
Objetivo 2. Analizar las percepciones sujetas a la memoria gustativa.....	8
Objetivo 3. Desarrollar un documento virtual de la gastronomía ambateña y la memoria gustativa	9
CAPÍTULO II.....	16
METODOLOGÍA	16
2.1. Materiales	16
Guía gastronómica de Tungurahua	16
Ruta del Ágape	17
Encuesta	17
2.2. Nivel de la investigación	18

2.3. Modalidad de investigación	18
CAPÍTULO III.....	20
RESULTADOS Y DISCUSIÓN	20
3.1. Análisis y discusión de los resultados	20
3.1.1. Parámetros organolépticos	20
3.1.2. Parámetro emociones.....	25
3.2 Verificación de hipótesis	31
CAPITULO IV	34
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	34
4.1 Conclusiones.....	34
4.2 Recomendaciones.....	35
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	36
ANEXOS.....	39
Anexo 1: Partes de una receta.....	39
Anexo 2: Ruta del Ágape	40
Anexo 3: Encuesta basada en ficha sensorial	41
Anexo 4: Fotos de aplicación de la encuesta	44
Anexo 5: Fotos del montaje de los platos.....	45
Anexo 6: Propuesta	46

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1: Distribución de matices de sabores de la Lengua	8
Ilustración 2. Partes de la receta	39
Ilustración 3. Ruta del Ágape	40
Ilustración 4. Evaluación sensorial de los platos	44
Ilustración 5. Degustación de los platos	44
Ilustración 6. Platos locales ambateños	45
Ilustración 7. La tradicional colada morada	45

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Categoría de color	20
Gráfico 2. Categoría de olor	22
Gráfico 3. Categoría de sabor	23
Gráfico 4. Categoría de consistencia.....	23
Gráfico 5. Emociones del chocolate ambateño.....	25
Gráfico 6. Emociones de Colada Morada.....	26
Gráfico 7. Emociones de las empanadas de viento	27
Gráfico 8. Emociones de las empanadas de morocho	28
Gráfico 9. Emociones del pan de Pinllo	29
Gráfico 10. Emociones del helado de paila	30
Gráfico 11. Prueba de Análisis de dos vías de Friedman	31
Gráfico 12. Resumen de prueba de Análisis de dos vías de Friedman.....	32

RESUMEN EJECUTIVO

El presente proyecto de investigación fue enfocado en identificar la gastronomía típica ambateña, considerando a esta actividad como un factor esencial en la dinamización del turismo. Donde, la miscelánea de sabores de los alimentos preparados provoca sensaciones al degustarse por medio de la percepción de los sentidos (vista, gusto, olfato, tacto, oído) que aporta al desarrollo de la memoria gustativa en la persona. Siendo esta memoria una de las menos desarrollados en el ser humano.

En la actualidad, la gastronomía local no cuenta con un énfasis en las emociones, su único fin es la satisfacción del comensal. Y Ambato tiene potencial al contar la ciudad con una variedad de platos típicos, como entradas, platos fuertes, bebidas y postres, que tienen acogida en la localidad al ser de agrado al paladar. Por tal motivo, el presente trabajo tiene como objetivos, Identificar la comida local de la ciudad de Ambato, Analizar las percepciones sujetas a la memoria gustativa y Desarrollar un documento virtual sobre la gastronomía local con una perspectiva en las emociones y las sensaciones.

Los resultados obtenidos de esta investigación, desde un enfoque cuantitativo donde se definen sus variables, y la interacción entre ellas, es posible mediante la aplicación de una encuesta aplicada a 20 personas. Encuesta que contiene la ficha sensorial que evalúa el color, el olor, el sabor, la textura y las emociones que se perciben mediante la degustación de los platos locales seleccionados.

Palabras Claves: emociones, sensaciones, memoria, gastronomía, local, Ambato

ABSTRACT (SUMMARY)

The present research project was focused on identifying the typical gastronomy of Ambato, considering this activity as an essential factor in boosting the tourism sector. Where, the miscellany of flavors of prepared foods provoke sensations when tasted through the perception of the senses (sight, taste, smell, touch, hearing) that contributes to the development of gustatory memory in the person. Being this memory one of the least developed in the human being.

Currently, local gastronomy does not have an emphasis on emotions, its sole purpose is the satisfaction of the diner. Ambato has a variety of typical dishes, such as starters, main dishes, drinks and desserts, which are welcomed locally by being liked by the palate. For this reason, the present work aims to identify the local food of the city of Ambato, analyze the perceptions subject to gustatory memory and develop a virtual document on local gastronomy with a perspective on emotions and sensations.

The results obtained from this research, from a quantitative approach where its variables are defined, and the interaction between them, is possible by applying a survey applied to 20 people. Survey containing the sensory file that evaluates the color, smell, taste, texture and emotions that are perceived by tasting the selected local dishes.

Key Words: emotions, sensations, memory, gastronomy, local, Ambato

INTRODUCCIÓN

Capítulo I.- Es la compilación de diversas fuentes bibliográficas con el fin de reconocer e identificar la comida local y su relación en la percepción de la memoria gustativa, permitiéndonos así una mejor descripción y el respectivo análisis de los objetivos establecidos.

Capítulo II.- Descripción del empleo de las técnicas con el fin de obtener la información necesaria y relevante para la elaboración de este proyecto de investigación. En la metodología tenemos la descripción de los materiales o instrumentos a utilizar, al igual que la modalidad y el nivel de la investigación.

Capítulo III.- Trata sobre la descripción del uso de las técnicas para minimizar y aumentar eficacia en información y elaboración del proyecto, además recoge los procesos y áreas de conocimiento que intervienen en cada uno de estos, con sus métodos, niveles y modalidades de la investigación; por otro parte, describe los materiales que se aplicaron para realizar el trabajo.

Capítulo IV.- Se definen las conclusiones y recomendaciones a base de la investigación realizada y teniendo en cuenta los resultados obtenidos, además de concluir con la ejecución del logro de los objetivos planteados.

CAPITULO I

MARCO TEÓRICO

El presente capítulo radica su relevancia e interés en la compilación de diversas fuentes bibliográficas con el fin de reconocer e identificar la comida local y su relación en la percepción de la memoria gustativa, permitiéndonos así una mejor descripción y el respectivo análisis de los objetivos establecidos.

1.1. Antecedentes Investigativo

Comida Local

La mistura de sabores y saberes por medio de combinaciones de toda la gama de alimentos a la disposición, se elaboran variedad de platos locales y recetas, posicionando estratégicamente a la comida local como parte de una propuesta alimentaria sostenible, con el fin de satisfacer el paladar (Peña Fernández & Reidl Martínez, 2015). El procesamiento de los alimentos localmente le da una identidad local o regional a la comida, que incluye los alimentos cultivados en el sector al igual que la materia prima requerida para la elaboración de los platos.

Para Bortnowska & Alberton (2015), Muller & Pereire Fialho (2011) manifiestan que la gastronomía típica tiene enlace directo con las tradiciones, herencias y orígenes de ciertos pueblos y grupos de personas que ha perseverado en el tiempo culturalmente, siendo una miscelánea de saberes y sabores. Este es un aspecto que contribuye a la dinamización de

turismo gastronómico, evidenciado en el 3% como motivación por gastronomía del total de viajes mundiales (Skryl, Gregoric, & Dugi, 2018). Siendo la buena cocina una ventaja en la promoción del destino turístico.

De acuerdo a Baldwin (2018) la degustación de especialidades culinarias y platos de chefs famosos es un motivo principal para viajar. Por motivo del cambiante mercado turístico, se debe mantener actualizado en cuanto a tendencias y técnicas culinarias, con el fin de adaptarse y responder a los diferentes desafíos en el área gastronómica, a fin de crear un producto turístico posicionado.

Las características que forman parte integral de cada especialidad gastronómica son la forma de preparación de alimentos, elección de ingredientes, forma de consumo y presentación de platos, así como cómo se consume un plato específico de acuerdo con la tradición del individuo.

Lo turistas buscan una enriquecedora experiencia cultural por medio de la degustación de platos locales (Richards, 2002), los cuales deben estar expuestos visualmente para ser atractivos al consumidor (Királov & Hamarneh, 2017), y por medio de la percepción el turista ve el mundo que le rodea (Vuksanović, Tešanović, Kalenjuk, Portić, & Knežević, 2017). Por tal, las cualidades que debe reunir cierto plato es una combinación de sabor, aroma, textura, color, además de su origen o importancia cultural que son perceptibles por medio de los sentidos (gusto, olfato, tacto, vista, oído).

Memoria Gustativa

En la investigación titulada “Gustatory processing and taste memory in Drosophila” explora la identificación de los circuitos neuronales encargados de regular la memoria del gusto, para estudiar los procesos genéticos y fisiológicos dentro de un circuito de memoria definido (Masek & Keene, 2016). Es así, que un potente kit de herramientas genéticas, un sistema gustativo bien caracterizado, donde diversos saborizantes provocan una respuesta

innata de atracción o evitación que es modificable con el estado nutricional y la experiencia previa

Chen (2010), citado en Bortnowska & Alberton (2015) manifiesta que los individuos tienen memoria cultural, referente a las tradiciones alimentarias que se mantienen en el tiempo y espacio de generación en generación. Las diferentes memorias, así como preferencias culinarias e identificaciones de la comida casera, son características relacionadas con el entorno del individuo y la interacción social.

El cerebro tiene la función del desarrollo y almacenamiento de la memoria (Chaudhuri & Fiete, 2016), donde permite el funcionamiento y activación de los 5 sentidos del individuo (tacto, vista, gusto, olfato, oído), mediante las percepciones o estímulos que reciben estos órganos sensoriales que contribuyen a la manifestación de la memoria gustativa. Para la cual, se toma en consideración varios parámetros donde la memoria gustativa se desarrolla.

Sabor. Perceptible por medio de las papilas gustativas, es importante para la medición de alimentos y bebidas locales. Los gustos básicamente reconocibles en gastronomía son: dulce, salado, agrio, amargo y picante (Kivela & Crotts, 2006).

Aroma. La estimulación olfativa cumple una función esencial en la percepción del gusto (Cuatrecasas Clemente, 2018). Siendo el aroma el atributo final en la medición de alimentos y bebidas locales relacionados con la evaluación sensorial.

Apariencia visual. Por medio de la presentación del plato con sus diversas características (Kivela & Crotts, 2006), donde la armonía y combinación de colores, textura y altura invitara a los turistas a probar la cocina local. Numerosos estudios sostienen que la percepción del gusto está influenciada por el color de los alimentos.

Tradición alimentaria. Se genera por la influencia del entorno, otorgándole una identidad. Sujeta a las costumbres, el pasado del individuo, y está estrechamente conectada con la memoria gustativa por medio de los aromas y recuerdos de la niñez. (Alarcón, Estrella Irizabal, & Vernaza Jarrín, 2019)

Autenticidad de la cocina. Atributo importante de la gastronomía (Hernández Mogollón, Di-Clemente, & López Guzmán, 2015), relacionado al origen del plato, cuando se considera verdadero y claro en el contexto de la cocina.

En el artículo “The Influence of Food Aromas on Restaurant Consumer Emotions, Perceptions, and Purchases” concluye que los aromas de emanar los alimentos tienen una influencia positiva en ciertas emociones (placer, pero no excitación), de igual manera en las impresiones de los comensales en cuanto a la calidad general de la comida, el ambiente del restaurante, así como la selección de platos principales (Ouyang, Behnke, Almanza, & Ghiselli, 2017).

1.2. Objetivos

El objetivo general es reconocer la comida local y memoria gustativa en la ciudad de Ambato. Para la elaboración del proyecto de investigación se completó con éxito los objetivos específicos.

Objetivo 1. Identificar la comida local de la ciudad de Ambato

Ambato al ser una tierra productiva y fértil, brinda variados productos para la elaboración de los platos típicos deliciosos, que conjuntamente con su cultura atrae a los visitantes. Se pueden encontrar representaciones de la gastronomía ambateña en los diferentes establecimientos de alimentos y bebidas, al igual que en los mercados. (Ministerio de Turismo , 2013)

Pan de Pinllo. - Llamado pan ambateño, tiene su posicionamiento a nivel nacional, por la combinación de sus sabores. Horneados en leña, una mezcla de harina, levadura, esencias. La harina de trigo es un cereal que aporta principalmente en fibra, en fósforo, en potasio,

en zinc, en sodio que lo hacen alto en su valor calórico por los hidratos de carbono. (Ministerio de Turismo , 2013)

Helados de Paila. -Preparados artesanalmente, variedad de frutas que aportan vitamina C y hierro que es un mineral, los cuales influyen a conservar el estado neurológico, además del aporte de calcio que proporciona. (Ministerio de Turismo , 2013). La ciudad de Ambato posicionada por su gran producción de frutas desde la época colonial. La comercialización de helados a base de pulpa de frutas comienza hace 40 años alrededor de los colegios en la ciudad de Ambato como doña Teresa Vargas Freire.

Colada Morada y Empanadas de Viento. - Tradición celebrada en noviembre conmemorando el día de los difuntos netamente ambateña. En el sector de Atocha, donde está la histórica Quinta De Juan León Mera desde 1920 se da la oferta de colada morada, acompañado de pan y empanadas horneadas en leña (Montalvo, 2019). La colada morada se elabora a base de maíz seco, que es un cereal que contiene vitaminas A, B1, B3, B9, vitamina C, y minerales como el hierro.

Gallinas de Pinllo. - En 1943 se preparó este plato por primera vez, y 5 años más tarde, Adán Villacreses junto a Ernestina Lagos ofrecen en su menú cuy y conejo asado, gallina criolla en su picantería” Casa El Recreo”. Su receta es herencia que aprendió de su madre. Hoy se mantiene como una tradición de la parroquia de San Bartolomé de Pinllo. Es un plato con alto contenido nutricional tanto en aportar proteína y vitaminas como B, B3, B6, B9, aparte de minerales como magnesio y hierro. (Ministerio de Turismo , 2013)

Cuy Asado. - Los pueblos indígenas de la Sierra consideran como un animal emblemático al cuy, parte de tradiciones familiares y sociales como peticiones de mano y bodas, ya que el cuy es parte de la ofrenda, que simboliza la gratitud y compromiso de la familia. El cuy es preparado hace décadas, es una carne que contiene mucha proteína y cero colesterol. (Ministerio de Turismo , 2013)

Empanadas de Morocho. - El morocho tiene un valor calórico alto por contener carbohidratos y calcio. Es nutritivo consumiéndole con moderación, hay que tener encuenta que es frito en abundante aceite. (Ministerio de Turismo , 2013)

Jugos y Batidos. - Se encuentran en los mercados de la ciudad, y el reconocido es Suicy Juice, conocido como “jugos de doña Susy” iniciando su atención en el Mercado Central hace más de 4 décadas. Atienden con una variedad de jugos, batidos como el “Jugo feliz” que lleva aguacate, naranjilla y coco o el “Levantamuertos” que lleva alfalfa, espinaca, borjón y malta, entre otros. El mix de frutas y lácteos es fuente de vitaminas y proteínas, ideales para equilibrar el organismo. (Ministerio de Turismo , 2013)

Llapingacho. - Origen prehispánico y criollo, proviene del kichwa ‘llapina’ que significa aplastar y del castellano ‘gacha’, masa blanda. Se trata de tortillas de papa, queso fresco y refrito de cebolla blanca, este plato se sirve acompañado de huevo frito, chorizo, aguacate, y curtido. (Ministerio de Turismo , 2013)

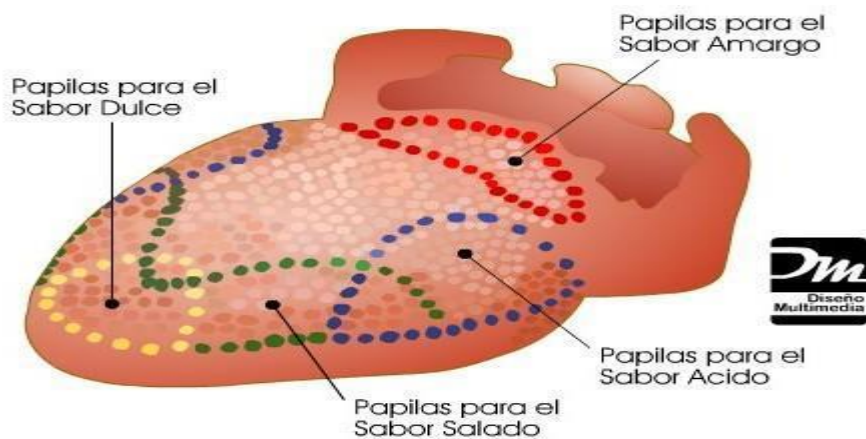
Ambato cuenta con una ruta turística gastronómica denominada “La Ruta del Ágape” (Montalvo, 2019) que detalla el city tour con la relevancia de 5 platos considerados como identidad alimentaria de la localidad, resultado obtenido con la aplicación de instrumento de medición que es la encuesta referente a las preferencias y gustos gastronómicos.

Objetivo 2. Analizar las percepciones sujetas a la memoria gustativa

La memoria gustativa es parte de la memoria sensorial que se estimula con las percepciones, gracias a las cuales se puede aprender, identificar, recordar e inclusive recuperar información del entorno (Iseb, 2017). La memoria gustativa se relaciona con el gusto de los alimentos y a su vez la interpretación de diferentes sabores influenciados además por la percepción olfativa. Esta información olfativa es dada por el flujo aéreo retro nasal originado por los movimientos de masticación y los estímulos de las regiones de la lengua al pasar el bolo alimenticio.

La lengua tiene una distribución topográfica de los matices de sabores (Palazzo, Meirelles, Japur, & Diez Garcia, 2019). Se considera al sabor dulce en la punta de la lengua con mayor sensibilidad, el sabor salado se detecta en los bordes, el sabor ácido igualmente, y el sabor amargo se identifica en el tercio posterior de la lengua. Es así, que las papilas gustativas identifican los estímulos y dan paso a la determinación de los sabores, que contribuye a la preferencia de gusto en los alimentos.

Ilustración 1: Distribución de matices de sabores de la Lengua



Fuente: El sentido del gusto

Sabor salado. - Producido por las sales ionizadas, que son sales minerales ¡que se encuentran disueltas en el agua, es una molécula de iones cargados positivamente y

negativamente de ominados cationes y aniones respectivamente, los principales responsables de este sabor son los cationes de dichas sales. que puede atravesar el sodio.

Sabor agrio. - Detectado por la estimulación de ácidos. Depende de la concentración de hidrogeniones H^+ , es decir si más fuerte es el ácido mayor es la sensación. Este sabor se lo encuentra en frutas cítricas y el yogurt.

Sabor dulce. - Producido por diversos compuestos orgánicos como son los azúcares, glicoles, alcoholes, aminas, ésteres. Se encuentran en los alimentos como el banano, pitajaya, manzana, pera, entre otros.

Sabor amargo-. Se produce igualmente por sustancias orgánicas como los alcaloides y las sustancias orgánicas de cadena larga que contienen nitrógeno. Sus receptores son similares al sabor dulce e intervienen canales iónicos y protónicos. El conocimiento de los mecanismos de producción de los sabores dulce y amargo aún no está muy desarrollado, y la sustancia puede cambiar su sabor de dulce a salado por pequeños cambios en su estructura química. (Morales, Mingo, & Caro, 2015)

La memoria gustativa se relaciona directamente con los sabores que dan lugar al estímulo de las emociones al degustar cierto bocado, es así que se propone la lista de emociones del modelo The Geneva Emotion Wheel (GEW) aplicado en el trabajo de investigación de (Peña Fernández & Reidl Martínez (2015). Con el objetivo de homogeneizar y consensuar la investigación en emociones.

Objetivo 3. Desarrollar un documento virtual de la gastronomía ambateña y la memoria gustativa

Se considera la relevancia de que exista un documento virtual, en este caso un recetario, donde se detalla las instrucciones necesarias siguiendo un orden estructurado para la elaboración de cierto plato. La receta de cocina es el conjunto de varios elementos entre ellos el nombre del plato, los ingredientes con sus cantidades requeridas, los utensilios

necesarios, el tiempo de elaboración, el procedimiento a seguir, foto del plato como resultado final, al igual que varios datos como nivel de dificultad, valor nutricional o algún dato curioso (Viudas Camarasa, 1982).

- Nombre de la receta. Debe ser un nombre descriptivo, que detalle e identifique así el plato
- Ingredientes. Listado de los alimentos a usar, detallado la cantidad y técnica culinaria a utilizar, además debe presentar un orden en el que se emplearan los ingredientes en la preparación del platillo.
- Elaboración. Debe ser ordenado, preciso y descriptivo, tomando en cuenta las medidas, al tiempo de cocción, a la temperatura y a la secuencia de ingredientes.
- Fotografías. Descripción visual, puesto que ayudan a hacerse una idea de la textura y el color que tendría. La fotografía del plato final es esencial, ya que proporciona al lector una idea del producto final.

Los platos típicos de mayor relevancia seleccionados por diferentes criterios basados en el Patrimonio Alimentario del Ecuador, así como en la Guía Gastronómica de la provincia, y las rutas gastronómicas trazadas, se considera los siguientes platillos que detallan sus ingredientes y procedimiento a seguir.

Pan de Pinllo. - Hechos a base de harina. Los ingredientes de esta delicia son manteca, harina de maíz e integral, levadura, sal, azúcar y raspadura. En las panaderías su jornada empieza en la madrugada, para tener a primera hora listo el pan fresco y horneado en leña. (Ministerio de Turismo , 2013)

Helados de Paila. - Preparados artesanalmente a base de pulpa de fruta natural. Los ingredientes a emplear son pulpa de fruta natural, leche, crema o nata, azúcar, esencia de vainilla, y paletas de helado. Se procede licuando la pulpa más los ingredientes mencionados, luego se deja enfriar por unos minutos. Por último, la mezcla se vierte en cada molde de helado y se coloca su respectiva paleta, y están listos para ir a refrigeración hasta que estén congelados. (Ministerio de Turismo , 2013)

Colada Morada. - Elaborada con los siguientes ingredientes que son harina de maíz negro, ishpingo, frutas como mora, piña, naranjillas, babaco, fresas y para aromatizar se emplea la canela, los clavos de olor, la pimienta dulce. En su preparación se hierve agua aromatizado con todas las hierbas y las especias, se vierte la harina disuelta en agua, después se añade la naranjilla ya cocinada, licuada y cernida más la mora con el mortuño licuados. Se añade azúcar al gusto más la piña y babaco en corte macedonia, dejar hervir por 30 minutos, y al final agregar la frutilla. (Ministerio de Turismo , 2013)

Empanadas de Viento. - Se necesita para su preparación discos medianos para empanadas fritas (masa), queso desmenuzado, cebolla blanca en corte brunoise, azúcar para espolvorear y aceite para freír. Se mezcla el queso y la cebolla, la cual se pone en el centro de cada tapa o disco. Luego se dobla las tapas sellando los bordes presionando suavemente con los dedos. Se fríe en abundante aceite caliente. (Ministerio de Turismo , 2013)

Gallinas de Pinllo. - Por sus ingredientes que son la gallina criolla entera, cebolla paiteña, ajo, pio, comino, mostaza y sal. El secreto del sabor es dejar la gallina marinada en los condimentos por 24 horas, ya que el condimento es la mezcla de cebolla paiteña, ajo, apio, jugo de naranja, comino, pimienta, mostaza y sal. Luego, la gallina se hornea en leña, mediante la aplicación de técnica culinaria antigua donde se mezcla ceniza, panela y lodo negro, siendo los leños ramas de eucalipto. Se sirve acompañado de papas cocinadas y salsa de maní. (Ministerio de Turismo , 2013)

Cuy Asado. - Se necesita el cuy sin vísceras y lavado, papa cocinada, cebolla blanca, salsa de maní, lechuga, sal, comino, ajo. Primero se aliña el cuy con sal, comino, ajo haciendo la cebolla blanca como brocha para el aliño. Se debe el cuy de extremo a extremo con un madero o varilla para asarlo al carbón haciéndolo girar. Se sirve sobre una hoja de lechuga con papas cocinadas bañadas en salsa de maní y por supuesto no debe olvidarse del ají. (Ministerio de Turismo , 2013)

Empanadas de Morocho. - Los ingredientes son carne de cerdo molida, cebolla perla picada, zanahorias cocidas y picadas. arvejas cocidas, morocho remojado, manteca de chanco, claras de huevo, sal y aceite para freír. La masa se hace con el morocho cocinado para poderlo moler. Se añade sal, manteca de chanco y claras de huevo, amasar el morocho e ir formando bolitas y posteriormente tapas. Para el relleno hay que freír la carne y añadir la cebolla, la zanahoria y la arveja cocida. En cada tapa de morocho poner el relleno, cerrar la tapa, y a freír las empanadas. Se le puede servir con ají de chocho. (Ministerio de Turismo , 2013)

Jugos y Batidos. - Los ingredientes para su elaboración son la pulpa, leche, esencia de vainilla, azúcar. Es necesario emplear frutas frescas, a esta pulpa se añade leche si es batido o agua si es jugo, poner azúcar al gusto, el hielo y la esencia de vainilla es opcional. (Ministerio de Turismo , 2013)

Llapingacho. - Para su elaboración se emplean los siguientes ingredientes en las tortillas la papa chola cocinada y aplastada, queso fresco desmenuzado, cebolla blanca, manteca de cerdo, achiote y para acompañar chorizo y huevos. Se tiene que hacer un refrito con la cebolla, manteca de cerdo y achiote, añadirlo a la masa más salpimentar. Luego, se forma bolitas rellenándolas con queso fresco y se forman tortillas. Se las fríe junto al chorizo y el huevo. (Ministerio de Turismo , 2013)

CAPÍTULO II

METODOLOGÍA

En este capítulo trata sobre la descripción del empleo de las técnicas con el fin de obtener la información necesaria y relevante para la elaboración de este proyecto de investigación. En la metodología tenemos la descripción de los materiales o instrumentos a utilizar, al igual que la modalidad y el nivel de la investigación.

2.1. Materiales

Los materiales utilizados para esta investigación fueron la “Guía gastronómica de Tungurahua” del Ministerio de Turismo, de la cual se toma en cuenta la sección de ciudad de Ambato; además de la denominada “Ruta del Ágape”; y una encuesta basada en la ficha de análisis sensorial complementario con la lista de emociones propuestas.

Guía gastronómica de Tungurahua

Folleto creado con el fin de informar y dinamizar el turismo gastronómico, en el cual se encuentran los platos más representativos de los 9 cantones de Tungurahua, y en este caso se refiere a la ciudad de Ambato, con lo más relevante en su historia y cultura que considera al llapingacho, cuyes de Ficoa, colada morada y empanadas de viento, empanadas de morocho, pan de Pinllo, gallinas de Pinllo, jugos y batidos, tortilla de maíz con tinapá de chocho, helados de Ficoa, chocolate ambateño como representativo de la localidad.

Ruta del Ágape

El recorrido empieza en Atocha, para degustar la colada morada y las empanadas de viento o pan en leña, en la “Panadería Atocha”, después se continua hasta el centro de la ciudad para degustar los tradicionales helados de la Catedral aledaños al Parque Montalvo, además de continuar el recorrido en el Ponche Suizo y los jugos de la Doña Susy, que hoy tiene varios locales en la ciudad, aunque el local matriz está en el Mercado central. Tiene un tiempo de recorrido de 1 hora y 20 minutos. (Montalvo, 2019)

Encuesta

Con el fin de recopilar datos necesarios se aplica un cuestionario previamente diseñado, donde se implican de forma coordinada el diseño de la muestra, la construcción del cuestionario, la medición y la construcción de índices y escalas, la entrevista, la codificación, la organización y seguimiento del trabajo de campo, la preparación de los datos para el análisis, las técnicas de análisis, el software de registro y de análisis, y la presentación de resultados (López Roldán & Fachelli, 2016). Para la elaboración de la encuesta se toma en consideración como ítems a:

Fichas de análisis sensorial basada en Investigación y Desarrollo en Ciencia y Tecnología de Alimentos, que por medio de los sentidos se detecta las propiedades organolépticas de los alimentos, en cuanto a gusto, sabor, olor, color, y textura, se desarrolla una buena evaluación sensorial.

La lista de emociones del modelo The Geneva Emotion Wheel (GEW), donde las emociones están ordenadas alfabéticamente de la siguiente forma: alegría, alivio, amor, anhelo, arrepentimiento, asco, asombro, celos, compasión, culpa, decepción, desesperación, desprecio, disfrute, diversión, enojo, envidia, felicidad, interés, irritación,

júbilo, lástima, maravilla, miedo, nostalgia, orgullo, placer, preocupación, remordimiento, repulsión, risa, sorpresa, ternura, tristeza, vergüenza

Software

Para la elaboración del documento virtual donde se identifique la gastronomía ambateña y la relevancia de esta en el desarrollo de la memoria gustativa por medio de los sentidos, en este caso es un recetario que se diseñara en la aplicación Canva que es un editor de gráficos vectoriales en forma de taller de arte que trabaja sobre la mesa de trabajo, con varias opciones de edición que harán del producto final satisfactorio.

2.2. Nivel de la investigación

La presente investigación es de carácter descriptivo, ya que trabaja en base a realidades de hecho ya establecidas referente a la comida local y la memoria gustativa en cuanto a definición e identificación de platos locales, así como de las emociones que transmite ciertos platos seleccionados, con el fin de generar una interpretación correcta. Además, se cataloga aquí porque el fin es degustar el plato y de eso concluir con las emociones que genera.

Se le considera una investigación correlacional por la medida del grado de relación y la manera cómo interactúan la variable independiente (comida local) y la variable dependiente (memoria gustativa), explicando así su relación.

2.3. Modalidad de investigación

El proyecto de investigación referente a la comida local y la memoria gustativa, presenta una modalidad bibliográfica-documental o de lugar de hecho, ya que para adquirir el contenido científico se ha indagado en fuentes bibliográficas, libros, folletos, documentos y sitios web, con el fin de conocer los propósitos de contribuir en el desarrollo de la

investigación. La cual forma parte del proyecto de investigación denominado “Laboratorio de cocina tecno emocional y de los sentidos caso de estudio: patrimonio alimentario ecuatoriano”, considerando que integra las líneas de investigación como su dominio.

CAPÍTULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

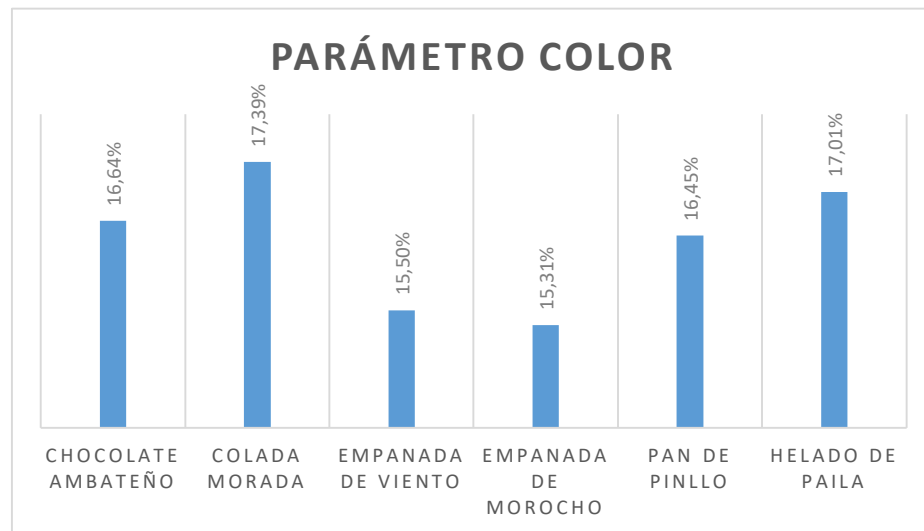
3.1. Análisis y discusión de los resultados

Este capítulo trata sobre la descripción del uso de las técnicas para minimizar y aumentar eficacia en información y elaboración del proyecto, además recoge los procesos y áreas de conocimiento que intervienen en cada uno de estos, con sus métodos, niveles y modalidades de la investigación; por otro parte, describe los materiales que se aplicaron para realizar el trabajo.

3.1.1. Parámetros organolépticos

Parámetro Color

Gráfico 1: Categoría de color



Elaborado por: Freire Evelyn (2020)

Análisis

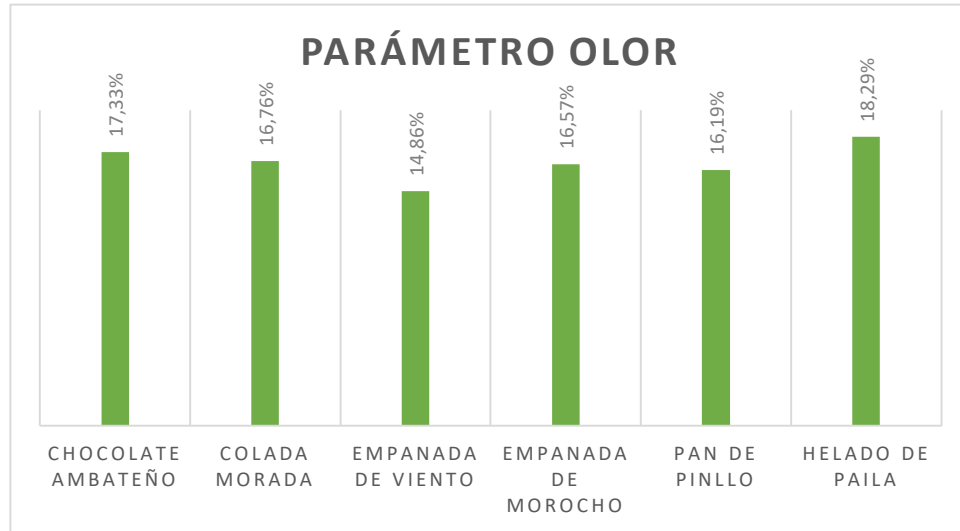
De un total de 20 personas que corresponden al 100% de la muestra a quienes se aplicó la ficha de análisis sensorial el 15.31% corresponde a las empanadas de morocho, 15.50% a las empanadas de viento, 16.45% al pan de Pinllo, 16.64% al chocolate ambateño, 17.01% al helado de paila, y el 17.39% a la colada morada.

Interpretación

Como resultado obtenido de los participantes del estudio experimental en la categoría de color se evidencia que las empanadas de morocho obtienen menor porcentaje, mientras que la colada morada tiene un porcentaje mayor de nivel de agrado por ser visualmente atractivo en su color dado por la combinación de sus ingredientes harina de maíz negro, ishpingo, y la mezcla de frutas que le dan su delicioso sabor. Su color conmemora a los difuntos, tradición que se celebra cada 2 de noviembre, donde se ofrece al difunto un vaso de colada de morada con una guagua de pan.

Parámetro Olor

Gráfico 2. Categoría de olor



Elaborado por: Freire Evelyn (2020)

Análisis

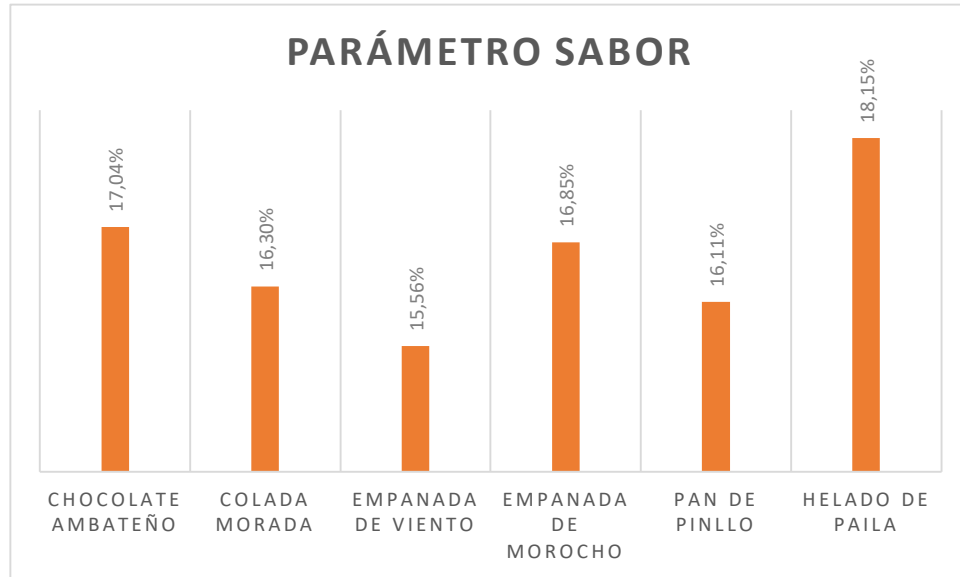
De un total de 20 personas que corresponden al 100% de la muestra a quienes se aplicó la ficha de análisis sensorial el 14.86% corresponde a las empanadas de viento, 16,19% al pan de Pinllo, 16.57% a las empanadas de morocho, 16.76% a la colada morada, 17.33% al chocolate ambateño, y el 18,29% al helado de paila.

Interpretación

Como resultado obtenido de los participantes del estudio experimental en la categoría de olor se evidencia que las empanadas de viento obtienen menor porcentaje, mientras que el helado de paila tiene un porcentaje mayor de nivel de agrado por su particular olor de las frutas frescas empleadas, en este caso fue la mora, este olor evocó sensaciones en los encuestados de recuerdo de los tradicionales helados de la Catedral, lo cual les produjo mucho gusto poder recordar esto.

Parámetro Sabor

Gráfico 3. Categoría de sabor



Elaborado por: Freire Evelyn (2020)

Análisis

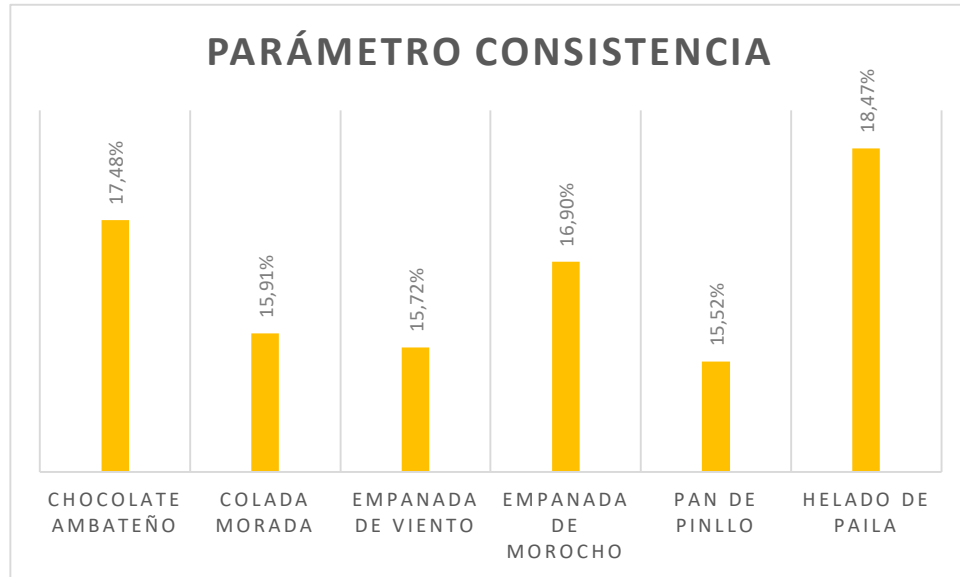
De un total de 20 personas que corresponden al 100% de la muestra a quienes se aplicó la ficha de análisis sensorial el 15.56% corresponde a las empanadas de viento, 16,11% al pan de Pinllo, 16.30% a la colada morada, 16.85% a las empanadas de morocho, 17.04% al chocolate ambateño, y el 18,15% al helado de paila.

Interpretación

Como resultado obtenido de los participantes del estudio experimental en la categoría de sabor se evidencia que las empanadas de viento obtienen menor porcentaje, mientras que el helado de paila tiene un porcentaje mayor de nivel de agrado al ser un postre frío y dulce, que a las personas de todas las edades les encanta, y aún más el helado de paila, que, con su textura cremosa y sabor de frutas, es ideal en un día soleado o después de una comida, como un postre.

Parámetro Consistencia

Gráfico 4. Categoría de consistencia



Elaborado por: Freire Evelyn (2020)

Análisis

De un total de 20 personas que corresponden al 100% de la muestra a quienes se aplicó la ficha de análisis sensorial el 15.52% corresponde al pan de Pinllo, 15.72% a las empanadas de viento, 15.91% a la colada morada, 16.90% a la empanada de morocho, 17.48% al chocolate ambateño y el 18,47% al helado de paila.

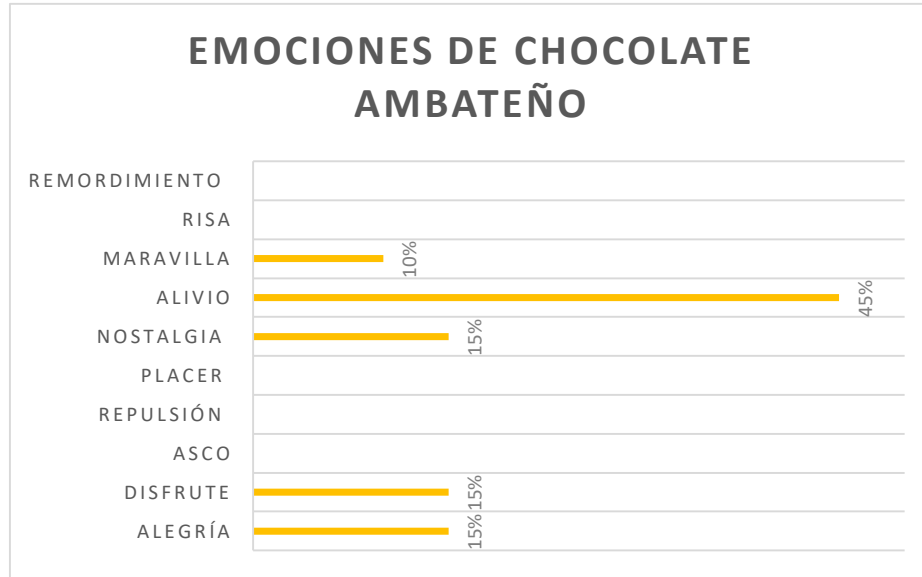
Interpretación

Como resultado obtenido de los participantes del estudio experimental en la categoría de consistencia se evidencia que el helado de paila obtiene mayor porcentaje, mientras que el pan de Pinllo tiene un porcentaje menor de nivel de agrado esto se debe por su ingrediente principal es la harina, y la textura del pan horneado es pesada, que al paladar de algunos encuestados no les gusta esa sensación y prefieren o están acostumbrados a un pan de contextura liviana.

3.1.2. Parámetro emociones

Emociones del chocolate ambateño

Gráfico 5. Emociones del chocolate ambateño



Elaborado por: Freire Evelyn (2020)

Análisis

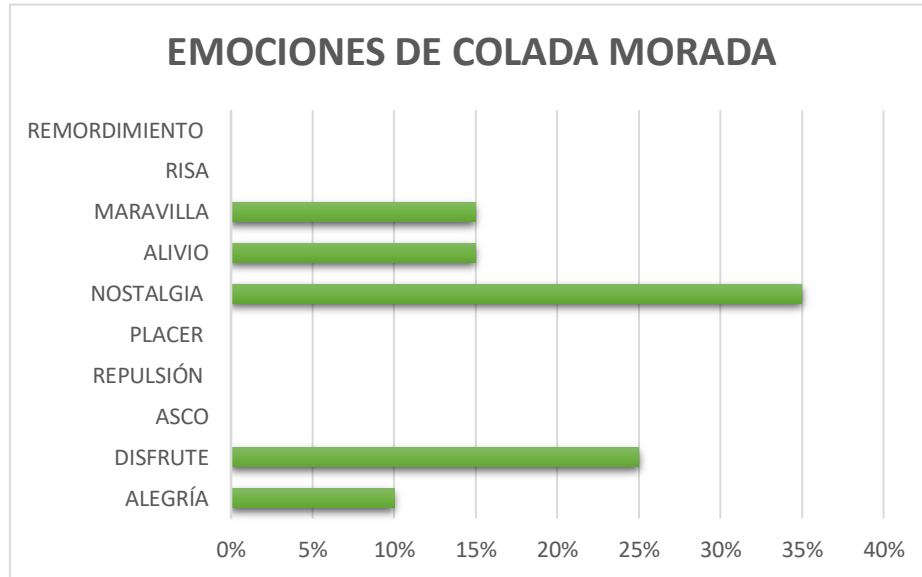
De un total de 20 personas encuestadas determinaron que el 45% les provocó alivio, el 15% indicó alegría, el 15% disfrute, el 15% nostalgia, y el 10% maravilla.

Interpretación

Con respecto a las emociones provocadas por el chocolate ambateño se determina que la mayor es alivio y esto se debe a que el producto provoca sensaciones de bienestar al degustarlo caliente y por su particular sabor dulce, además de acuerdo a los encuestados desde su niñez se acostumbra a tomar leche para que el sueño sea más placentero.

Emociones de colada morada

Gráfico 6. Emociones de Colada Morada



Elaborado por: Freire Evelyn (2020)

Análisis

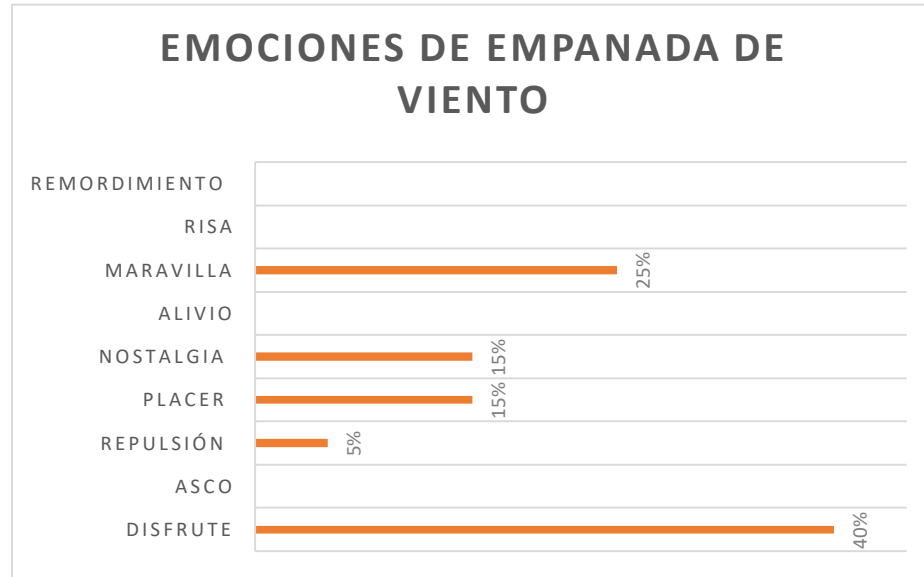
De un total de 20 personas encuestadas determinaron que el 35% les provocó nostalgia; el 15% alivio; el 15% maravilla y el 10% indicó alegría.

Interpretación

Con respecto a las emociones provocadas por la colada morada se determina que la mayor es la nostalgia y esto se debe a que el producto provoca recuerdos en conmemoración del 2 de noviembre de cada año que es reconocido como “Día de los Difuntos”, donde la tradición es la preparación y degustación de esta delicia acompañada de las guaguas de pan como antes lo mencione, por tal los recuerdos de la vida con los difuntos son nombradas cuando la tradición de la colada morada se hace.

Emociones de empanadas de viento

Gráfico 7. Emociones de las empanadas de viento



Elaborado por: Freire Evelyn (2020)

Análisis

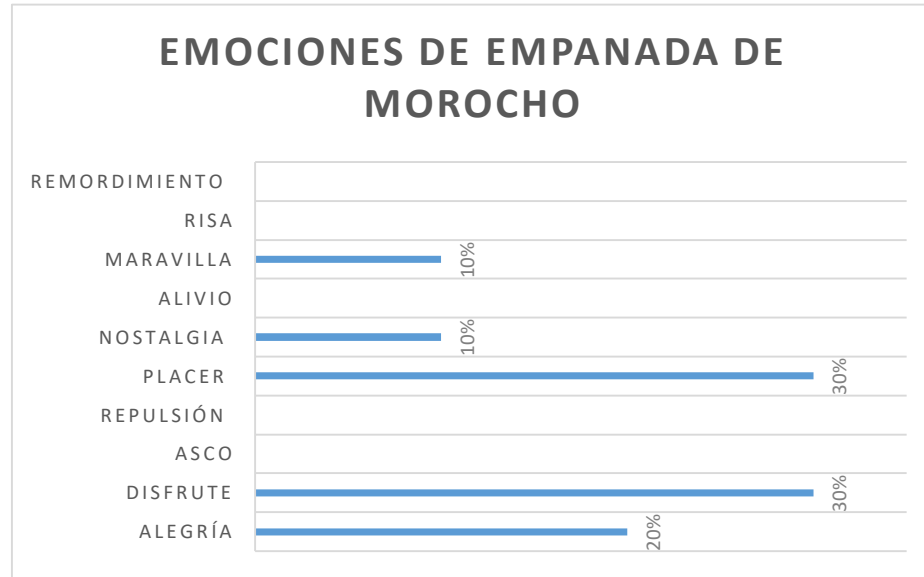
De un total de 20 personas encuestadas determinaron que el 40% les provocó disfrute; el 25% indicó maravilla; el 15% nostalgia, el 15% placer y el 5% repulsión.

Interpretación

Con respecto a las emociones provocadas por las empanadas de viento se determina que la mayor es disfrute y esto se debe a que el producto es de agrado al paladar, ya que provoca sensación de gusto y satisfacción, además se complementa al ser degustado con una deliciosa colada morada o un chocolate ambateño. Son empanadas muy apetecidas por los ambateños y demás, por tal se han hecho una variedad de empanadas en cuanto a su relleno, de carne, de pollo, e incluso de camarón.

Emociones de empanadas de morocho

Gráfico 8. Emociones de las empanadas de morocho



Elaborado por: Freire Evelyn (2020)

Análisis

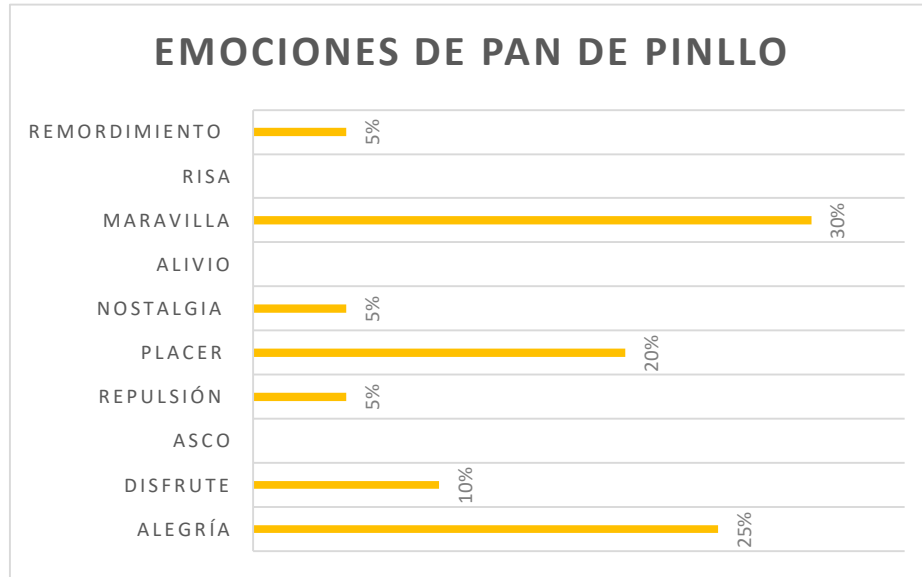
De un total de 20 personas encuestadas determinaron que el 30% les provocó disfrute, el 30% placer; el 20% alegría, 10% maravilla y el 10% indicó nostalgia.

Interpretación

Con respecto a las emociones provocadas por las empanadas de morocho se determina que las mayores son el placer y el disfrute y esto se debe a que el producto provoca sensaciones de satisfacción al ser degustado, y acompañado de su ají de chocho es una verdadera delicia. Estas empanadas se consideran ideales en una entrada de menú, son muy demandadas en época navideña, y es por eso que existe la asociación 24 de diciembre, que son puestos de comida de los bocadillos navideños considerado la empanada de morocho uno de ellos.

Emociones de pan de Pinllo

Gráfico 9. Emociones del pan de Pinllo



Elaborado por: Freire Evelyn (2020)

Análisis

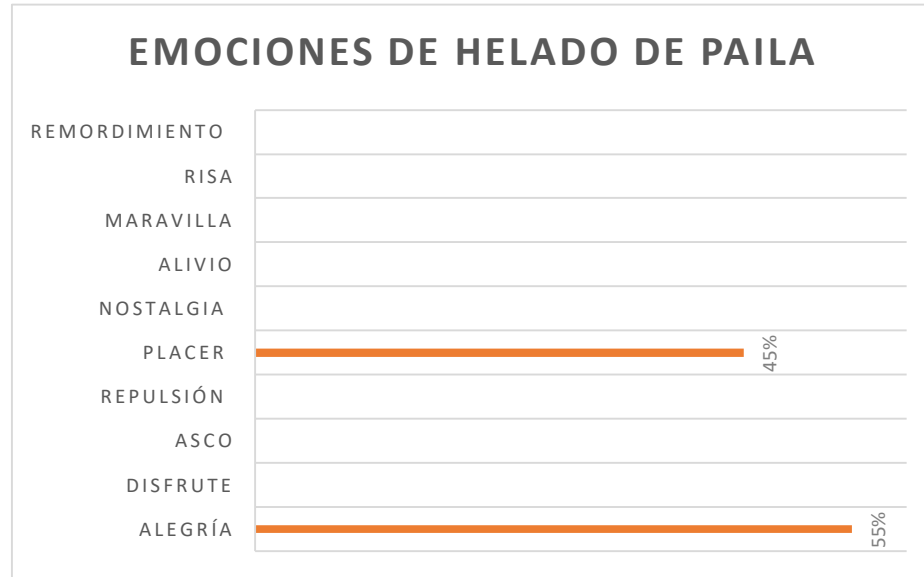
De un total de 20 personas encuestadas determinaron que el 30% les provocó maravilla, el 25% alegría, el 20% placer, el 10% disfrute, y el 5% indicó nostalgia, remordimiento, y repulsión respectivamente.

Interpretación

Con respecto a las emociones provocadas por el pan de Pinllo se determina que la mayor es maravilla y esto se debe a que el producto produce respuesta positiva en quien lo degusta, además de evocar recuerdos de la niñez, ya que es un producto de décadas parte de la tradición familiar ambateña a la hora del desayuno y cena. Es particular de otro tipo de pan por su consistencia y su mezcla de harinas con raspadura, alimentos de gran valor nutritivo que son de preferencia de los ambateños como es la raspadura.

Emociones de helado de paila

Gráfico 10. Emociones del helado de paila



Elaborado por: Freire Evelyn (2020)

Análisis

De un total de 20 personas encuestadas determinaron que el 55% les provocó alegría y el 45% indicó placer.

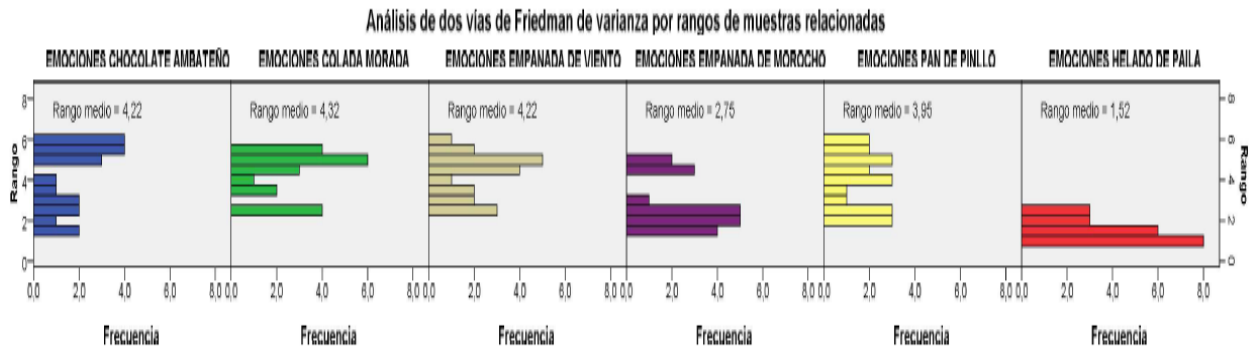
Interpretación

Con respecto a las emociones provocadas por el helado de paila se determina la relevancia de dos emociones que son la alegría y el placer esto da paso a la presencia de recuerdos de la niñez, de probar un helado en el parque en un día soleado, al ser un postre frío vendido en los parques y afueras de escuelas de la ciudad ya hace muchos años atrás, además el dulce ayuda a tu buen humor.

3.2 Verificación de hipótesis

Con las encuestas realizadas a 20 jueces no entrenados, se realizó la verificación de la hipótesis e ingreso de datos en el programa SPSS, este es un programa estadístico informático que permite gestionar, analizar y acceder la información; y al mismo tiempo se utilizó la prueba de Análisis de dos vías de Friedman de varianza por rangos de muestras relacionadas permite estudiar simultáneamente los efectos de dos fuentes de variación.

Gráfico 11. Prueba de Análisis de dos vías de Friedman



N total	20
Probar estadística	43,447
Grados de libertad	5
Sig. asintótica (prueba de dos caras)	,000

Fuente: Programa estadístico SPSS

Autor: Freire, E. (2020).

Fórmula estadístico Análisis de dos vías de Friedman

$$Q = \frac{SS_t}{SS_e}$$

En el siguiente cuadro estadístico se realizó un análisis de la prueba de Análisis de dos vías de Friedman de varianza por rangos de muestras relacionadas permite estudiar simultáneamente los efectos de dos fuentes de variación.

Gráfico 12. Resumen de prueba de Análisis de dos vías de Friedman

Resumen de prueba de hipótesis				
	Hipótesis nula	Test	Sig.	Decisión
1	Las distribuciones de EMOCIONES CHOCOLATE AMBATEÑO, EMOCIONES COLADA MÓRADA, EMOCIONES EMPANADA DE VIENTO, EMOCIONES EMPANADA DE MÓROCHO, EMOCIONES PAN DE PINLLO and EMOCIONES HELADO DE PAILA son las mismas.	Análisis de dos vías de Friedman de varianza por rangos de muestras relacionadas	,000	Rechazar la hipótesis nula.

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

Fuente: Programa estadístico SPSS

Autor: Freire, E. (2020).

Con la prueba de Análisis de dos vías de Friedman de varianza por rangos de muestra relacionadas se rechaza la hipótesis nula y se aprueba la hipótesis alternativa, además podemos decir que el nivel de significancia es 0,000 entonces se rechaza la hipótesis nula y se concluye que hay evidencia suficiente para determinar que la comida local ambateña SI se relaciona con la memoria gustativa.

CAPITULO IV

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 Conclusiones

Se identificó la comida local de la ciudad de Ambato caracterizada por la variedad del uso de alimentos a la hora de prepararlos mediante la aplicación de técnicas culinarias y de secretos de cocina que se transmiten de generación en generación, teniendo como resultado platos agradables al paladar. Su oferta gastronómica es el llapingacho, el cuy asado, la gallina de Pinllo, el pan de Pinllo, la colada morada, las empanadas de viento y de morocho, el chocolate ambateño, el helado de Paila.

Se analizó las percepciones sujetas a la memoria gustativa que es posible por medio de la degustación de los alimentos, para lo cual el sentido del gusto juega el papel principal que lo desarrolla el órgano musculoso que es la lengua, se encuentra en la cavidad bucal y tiene papilas gustativas que son encargadas de sentir y diferenciar los distintos sabores amargos, dulces, salados y ácido. Los cinco sentidos olfato, gusto, vista, oído y tacto ayudan a la evaluación de cada plato para medir el nivel de agrado hacia el alimento.

Se desarrolló un documento virtual, un recetario, acerca de la gastronomía ambateña, los ingredientes, los procedimientos, los tips a seguir para la preparación de los platos que son el chocolate ambateño, la colada morada, las empanadas de viento y de morocho, el pan de Pinllo, el helado de paila, y cada receta indicará la emoción que le caracteriza al ser degustado, dato que se obtiene a base de las encuestas y degustaciones previas realizadas.

4.2 Recomendaciones

Se recomienda la utilización de productos o alimentos representativos de la ciudad como es el guaytambo para añadir sabor y tradición a ciertos alimentos, en este caso puede ser el helado de paila hecho a base de la fruta guaytambo, lo cual es novedoso y es el fruto icónico de la ciudad.

El GAD Municipal Ambato debe hacer una recopilación de las rutas turísticas propuestas y existentes, en un folleto digital que esté disponible para cualquier usuario, que combinen los atractivos naturales, los atractivos culturales y la gastronomía, ya que es importante la difusión e información de las rutas existentes para incentivar la dinamización del turismo.

Para el desarrollo de la memoria gustativa es recomendable la impartición de conocimiento sobre este tema con ejemplos prácticos de como poder desarrollarla, lo cual debe ser por medio de la evaluación organoléptica de los alimentos, donde se afinan los sentidos al probar diferentes sabores.

Los establecimientos de alimentos y bebidas en sus menús pueden innovar, al adicionar en el contenido del menú la emoción o sensación que provoca cada plato, el fin es plasmar una emoción que lo caracterice al plato al ser degustado, y esto atraerá al comensal, ya que se interesara por estas emociones, y así probará platos nuevos para su gusto.

Los establecimientos educativos pueden optar en su plan de estudios Optativa o en horas extras, y se abarquen temas en cocina y nutrición, donde se puede compartir el recetario creado con el fin del aprendizaje y mantenimiento de los tradicionales platos locales, donde el recetario sea compartido online y pueden realizar las actividades en casa, debido a la situación actual mundial.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Alarcón, M. E., Estrella Irizabal, A. L., & Vernaza Jarrín, D. C. (2019). Gastronomía y cultura el barrio de San Marcos: un espacio de contrastes. *Revista Killkana Sociales*, 3(3), 1-8. Obtenido de https://killkana.ucacue.edu.ec/index.php/killkana_social/article/view/439/684
- Baldwin, W. G. (2018). Chef's sabbatical: An analysis of chef's gastronomic research through. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 13, 65-72. Obtenido de <https://tobh.pw/doc-international-journal-of-gastronomy-and-food-science.pdf>
- Bortnowska, K., & Alberton, A. (2015). El Tirolerfest de Treze Tílias (Brasil). *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 24(3), 718-736. Obtenido de Redalyc: <https://www.redalyc.org/pdf/1807/180739769016.pdf>
- Chaudhuri, R., & Fiete, I. (2016). Computational principles of memory. *Nature Neuroscience*, 19, 394-403. doi:<https://doi.org/10.1038/nm.4237>
- Chen, Y.-j. (2010). Bodily memory and sensibility: culinary preferences and national consciousness in. *Taiwan Journal of Anthropology*, 8, 165-196. Obtenido de <http://ianthro.ioe.sinica.edu.tw/wp-content/uploads/2017/07/ettja008-3-004-1.pdf>
- Cuatrecasas Clemente, L. P. (2018). El Efecto del Aroma en la Intención de Compra de un Paquete Vacacional. *Anuario Electrónico de Estudios en Comunicación Social "Disertaciones"*, 11(1), 150-168. doi:<https://doi.org/10.12804/revistas.urosario.edu.co/disertaciones/a.5004>
- Hernández Mogollón, J. M., Di-Clemente, E., & López Guzmán, T. (2015). El Turismo gastronómico como experiencia cultural. El caso práctico de la ciudad de Cáceres. *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles* (68), 407-427. Obtenido de <file:///D:/Documents/Downloads/Dialnet-ElTurismoGastronomicoComoExperienciaCulturalElCaso-5138997.pdf>
- Iseb, M. (2017). Psicología del testimonio, procesos de memoria y percepción. *Acta Académica*. Obtenido de <https://www.academica.org/000-067/206>
- Kiráľov, A., & Hamarneh, I. (2017). LOCAL GASTRONOMY AS A PREREQUISITE OF FOOD TOURISM DEVELOPMENT. *Маркетинг інновацій*, 2. doi:10.21272/mmi.2017.2-01
- Kivela, J., & Crotts, J. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30, 354-377. doi:10.1177/1096348006286797

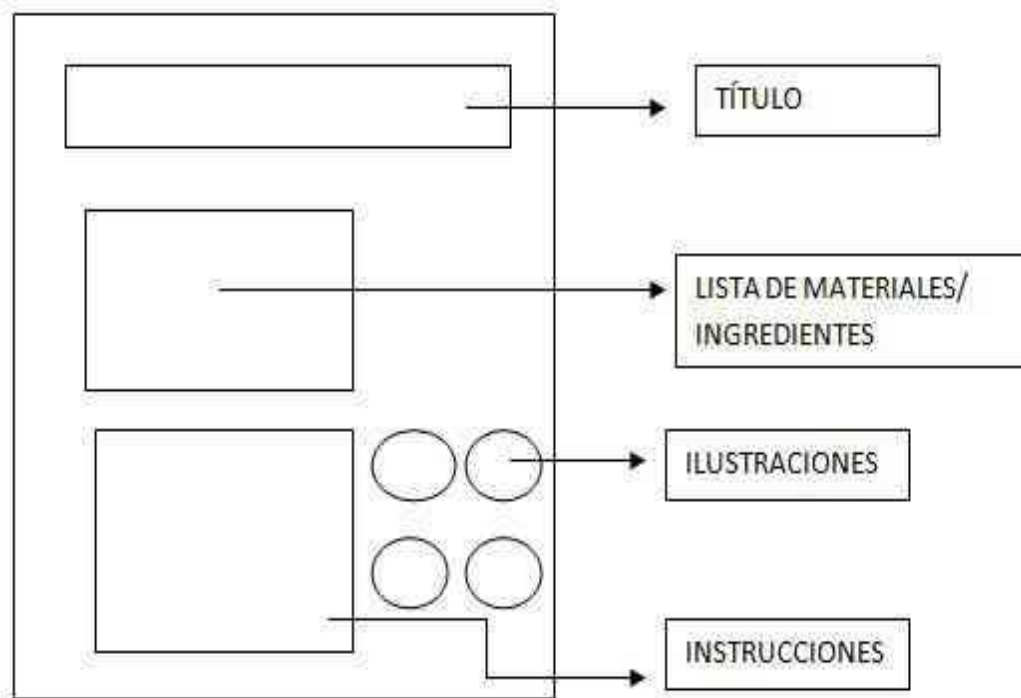
- López Roldán, P., & Fachelli, S. (2016). La Encuesta . *Diposit digital de documents de la UAB*. Obtenido de <https://ddd.uab.cat/record/163567>
- Masek, P., & Keene, A. (2016). Gustatory processing and taste memory in *Drosophila*. *Journal of Neurogenetics*, 30, 112-121. doi:<https://doi.org/10.1080/01677063.2016.1185104>
- Ministerio de Turismo . (2013). *Guía Gastronómica Tungurahua*. Obtenido de Issu : <https://issuu.com/direcdigital/docs/guiagastronomicag>
- Montalvo, V. (2019). *Rutas alimentarias en base a la identidad de los alimentos: Caso de estudio Ambato* . Obtenido de Repositorio Universidad Técnica de Ambato: <file:///D:/Documents/Desktop/TESIS/REFERENCIAS/RUTA%20AGAPE.pdf>
- Morales, J. M., Mingo, E. M., & Caro, M. Á. (2015). Fisiología del Gusto . *Libro virtual de formación en ORL*. Obtenido de <https://seorl.net/PDF/Cavidad%20oral%20faringe%20esofago/069%20-%20FISIOLOG%C3%8DA%20DEL%20GUSTO.pdf>
- Muller, S. G., & Pereire Fialho, F. A. (2011). *A PRESERVAÇÃO DOS SABERES, SABORES E FAZERES DA GASTRONOMIA*. Obtenido de Projeto SABER: <http://e-revista.unioeste.br/index.php/travessias/article/view/5274/3937>
- Ouyang, Y., Behnke, C., Almanza, B., & Ghiselli, R. (2017). The Influence of Food Aromas on Restaurant Consumer Emotions, Perceptions, and Purchases. 27, 405-423. doi:<https://doi.org/10.1080/19368623.2017.1374225>
- Palazzo, C. C., Meirelles, C., Japur, C., & Diez Garcia, R. (2019). Gosto, sabor e paladar na experiência alimentar: reflexões conceituais. *Interface-Comunicação, Saúde, Educação*, 23. Obtenido de <https://www.scielo.org/article/icse/2019.v23/e180078/>
- Peña Fernández, E., & Reidl Martínez, L. (2015). Las Emociones y la Conducta Alimentaria. *Science Direct*, 5, 2182-2193. doi:[https://doi.org/10.1016/S2007-4719\(16\)30008-4](https://doi.org/10.1016/S2007-4719(16)30008-4)
- Richards, G. (2002). Gastronomy: An Essential Ingredient in Tourism Production and Consumption. En *Tourism and Gastronomy* (págs. 3-20). London: Routledge. Obtenido de https://www.academia.edu/1272253/Tourism_and_gastronomy
- Skryl, T., Gregoric, M., & Dugi, V. (2018). Culinary Trends in the Republic of Croatia as Part of Gastro. *European Research Studies Journal*, 21, 465-475. Obtenido de https://www.ersj.eu/dmdocuments/2018_XXI_3_37.pdf
- Viudas Camarasa, A. (1982). El lenguaje técnico de un recetario de cocina. *Dialnet*, 5, 219-229. Obtenido de Dialnet : [file:///D:/Documents/Downloads/Dialnet-EILenguajeTecnicoDeUnRecetarioDeCocina-58494%20\(1\).pdf](file:///D:/Documents/Downloads/Dialnet-EILenguajeTecnicoDeUnRecetarioDeCocina-58494%20(1).pdf)

Vuksanović, N., Tešanović, D., Kalenjuk, B., Portić, M., & Knežević, M. (2017). OCIO-
DEMOGRAPHIC CHARACTERISTICS AS DETERMINANTS OF DIFFERENCES
IN PERCEPTION OF LOCAL GASTRONOMY. *Economics of Agriculture*, 359-373.
Obtenido de <http://www.ea.bg.ac.rs/index.php/EA/article/view/146/131>

ANEXOS

Anexo 1: Partes de una receta

Ilustración 2. Partes de la receta



Fuente: Escuela de alta cocina Lescoffier

Anexo 2: Ruta del Ágape

Ilustración 3. Ruta del Ágape



Fuente: Ruta del Ágape

Elaborado por: Montalvo, V. (2019)

Anexo 3: Encuesta basada en ficha sensorial



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y DE LA EDUCACIÓN
CARRERA DE TURISMO Y HOTELERÍA
 PROYECTO DE INVESTIGACIÓN "COMIDA LOCAL Y MEMORIA GUSTATIVA"



Instrucción: Observe el plato, y si lo ha degustado indique su nivel de agrado, marcando con el número que corresponda a su puntaje en la escala de preferencia en la parte izquierda, la reacción que mejor defina a su aceptación para cada uno de los atributos evaluados.

1. CHOCOLATE AMBATEÑO

Puntaje	Nivel de agrado
5	Me encanta
4	Me gusta
3	No me gusta ni me disgusta
2	Me disgusta moderadamente
1	No me gusta

Nivel de agrado	1	2	3	4	5
Puntaje					
Color					
Olor					
Sabor					
Consistencia					

Marque una emoción durante la degustación del plato:

1. Alegría	2. Disfrute	3. Asco	4. Repulsión	5. Placer
6. Nostalgia	7. Alivio	8. Maravilla	9. Risa	10. Remordimiento

2. COLADA MORADA

Puntaje	Nivel de agrado
5	Me encanta
4	Me gusta
3	No me gusta ni me disgusta
2	Me disgusta moderadamente

Nivel de agrado	1	2	3	4	5
Puntaje					
Color					
Olor					

1	No me gusta
----------	-------------

Sabor					
Consistencia					

Marque una emoción durante la degustación del plato:

1. Alegría	2. Disfrute	3. Asco	4. Repulsión	5. Placer
6. Nostalgia	7. Alivio	8. Maravilla	9. Risa	10. Remordimiento

3. EMPANADA DE VIENTO

Puntaje	Nivel de agrado
5	Me encanta
4	Me gusta
3	No me gusta ni me disgusta
2	Me disgusta moderadamente
1	No me gusta

Nivel de agrado	1	2	3	4	5
Puntaje					
Color					
Olor					
Sabor					
Consistencia					

Marque una emoción durante la degustación del plato:

1. Alegría	2. Disfrute	3. Asco	4. Repulsión	5. Placer
6. Nostalgia	7. Alivio	8. Maravilla	9. Risa	10. Remordimiento

4. EMPANADA DE MOROCHO

Puntaje	Nivel de agrado
5	Me encanta
4	Me gusta
3	No me gusta ni me disgusta
2	Me disgusta moderadamente
1	No me gusta

Nivel de agrado	1	2	3	4	5
Puntaje					
Color					
Olor					
Sabor					
Consistencia					

Marque una emoción durante la degustación del plato:

1. Alegría	2. Disfrute	3. Asco	4. Repulsión	5. Placer
6. Nostalgia	7. Alivio	8. Maravilla	9. Risa	10. Remordimiento

5. PAN DE PINLLO

Puntaje	Nivel de agrado
5	Me encanta
4	Me gusta
3	No me gusta ni me disgusta
2	Me disgusta moderadamente
1	No me gusta

Nivel de agrado	1	2	3	4	5
Puntaje					
Color					
Olor					
Sabor					
Consistencia					

Marque una emoción durante la degustación del plato:

1. Alegría	2. Disfrute	3. Asco	4. Repulsión	5. Placer
6. Nostalgia	7. Alivio	8. Maravilla	9. Risa	10. Remordimiento

6. HELADO DE PAILA

Puntaje	Nivel de agrado
5	Me encanta
4	Me gusta
3	No me gusta ni me disgusta
2	Me disgusta moderadamente
1	No me gusta

Nivel de agrado	1	2	3	4	5
Puntaje					
Color					
Olor					
Sabor					
Consistencia					

Marque una emoción durante la degustación del plato:

1. Alegría	2. Disfrute	3. Asco	4. Repulsión	5. Placer
6. Nostalgia	7. Alivio	8. Maravilla	9. Risa	10. Remordimiento

Anexo 4: Fotos de aplicación de la encuesta

Ilustración 4. Evaluación sensorial de los platos



Fuente. Evelyn Freire (2020)

Ilustración 5. Degustación de los platos



Fuente. Evelyn Freire (2020)

Anexo 5: Fotos del montaje de los platos

Ilustración 6. Platos locales ambateños



Fuente. Evelyn Freire (2020)

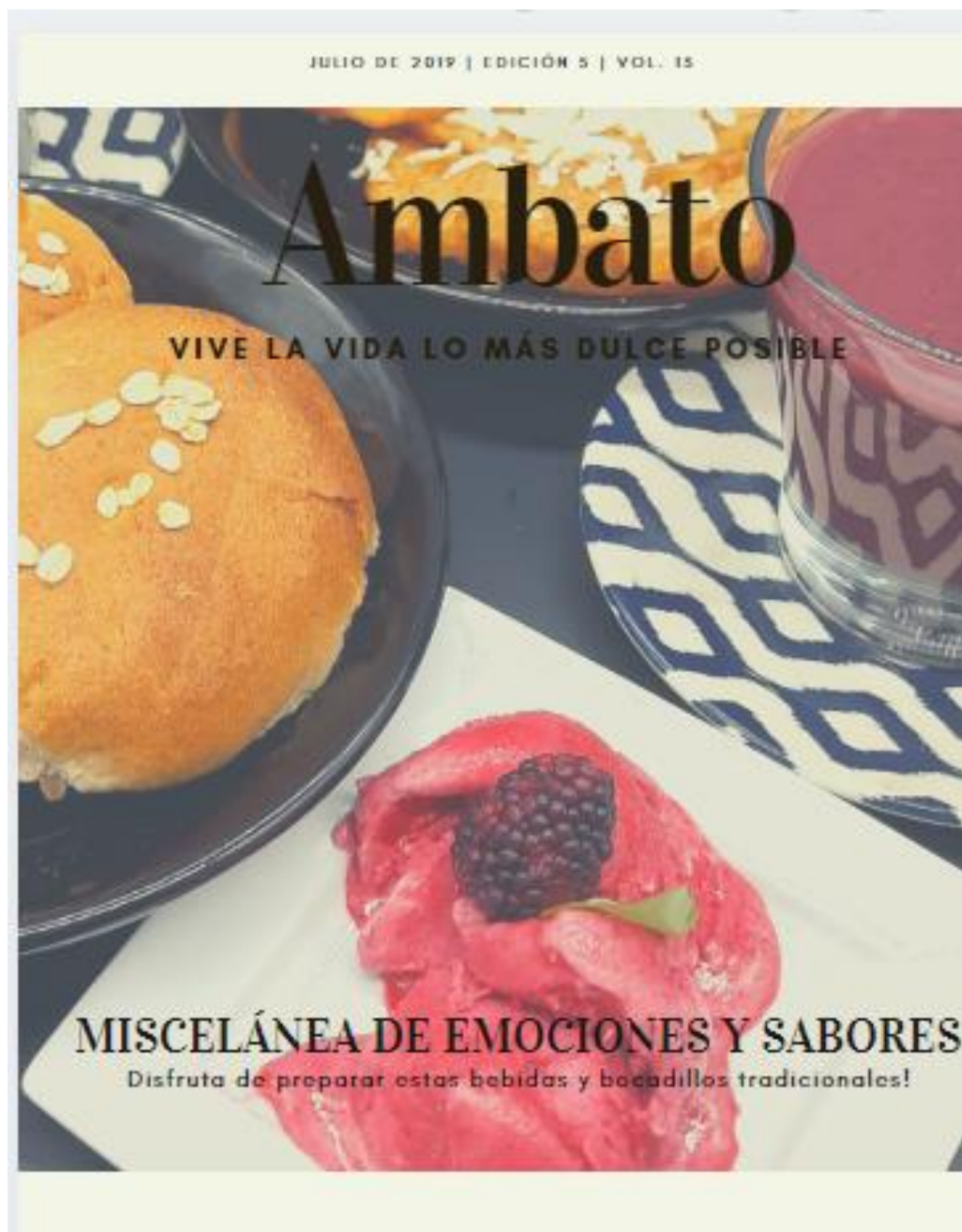
Ilustración 7. La tradicional colada morada



Fuente. Evelyn Freire (2020)

Anexo 6: Propuesta

https://www.canva.com/design/DAEBtb2nF20/w6siaJYdDhw8L1_ekqcDXw/view?utm_content=DAEBtb2nF20&utm_campaign=designshare&utm_medium=link&utm_source=sharebutton



Elaborado por. Evelyn Freire (2020)