



Pontificia Universidad Católica del Ecuador

Sede Ibarra

ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS

INFORME FINAL DEL PROYECTO

TEMA:

Experiencia gastronómica sensorial expresada en el plato típico del Yamor

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

Licenciatura en Administración de Empresas Gastronómicas

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

04 Administración eficiente y eficaz de las organizaciones para la competitividad
sostenible local y global

Gestión de Servicios Turísticos y Gastronómicos

AUTOR:

QUILLUPANGUI ROSERO KEVIN DAVID

ASESORA:

MST. SONIA LORENA ARELLANO GUERRÓN

IBARRA, ABRIL-2022

Ibarra, 21 de abril 2022

MSc. Sonia Lorena Arellano Guerrón
ASESOR

CERTIFICA:

Haber revisado el presente informe final de investigación, el mismo que se ajusta a las normas vigentes en la Escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras (GESTURH), de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCESI); en consecuencia, autorizo su presentación para los fines legales pertinentes.

(f.) 

Mst. Sonia Lorena Arellano Guerrón

C.C.: 1001579802

PÁGINA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El jurado examinador, aprueba el presente informe de investigación en nombre de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra (PUCESI):



(f):

Mst. Lorena Arellano

C.C.: 1001579802



(f):

Msc. Juan Carlos Andrade Villacreses

C.C.: 1002165213



(f):

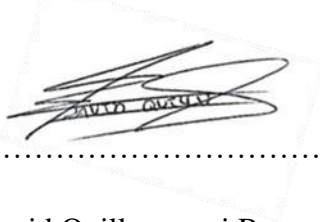
Mgs. Ronny Soriano Olvera

C.C.: 0923906747

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS

Yo Kevin David Quillupangui Rosero, declaro conocer y aceptar la disposición del Art. 165 del Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad e Innovación, que manifiesta textualmente: “Se reconoce facultad de los autores y demás titulares de derechos de disponer de sus derechos o autorizar las utilidades de sus obras o prestaciones, a título gratuito u oneroso, según las condiciones que determinen. Esta facultad podrá ejercerse mediante licencias libres, abiertas y otros modelos alternativos de licenciamiento o la renuncia”.

Ibarra, 21 de abril 2022



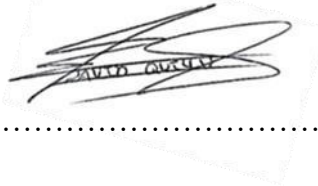
f):

Kevin David Quillupangui Rosero

C.C.: 040170185-9

AUTORÍA

Yo, Kevin David Quillupangui Rosero, portador de la cédula de ciudadanía N° 040170185-9, declaro que la presente investigación es de total responsabilidad del (los) autor (es), y eximo expresamente a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra de posibles reclamos o acciones legales.



f):

Kevin David Quillupangui Rosero

C.C.: 040170185-9

DEDICATORIA

El presente trabajo se lo dedico especialmente a mis padres, por darme el amor incondicional reflejado en el ejemplo de principios, lucha, perseverancia para hacer de mí una persona más humana y servicial en la sociedad; a mis hermanos por ser la motivación diaria de esfuerzo y coraje para seguir adelante y no decaer ante las dificultades y a mi familia, por ser la compañía en los momentos buenos o malos y por ser la voz en mi cabeza que me dice: “nunca estarás solo, continúa”.

De la igual manera esta investigación se la dedico a todas las personas amantes de la gastronomía, que desean investigar e innovar la gastronomía autóctona del Ecuador a base de la experiencia gastronómica sensorial en futuras líneas de investigación.

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a Dios por otorgarme en don de la vida, a mis padres quienes estuvieron apoyándome para realizar este sueño hermoso, observándome mientras crecía como persona y como profesional, a mis hermanos por ser la compañía emocional para mantenerme constante durante toda esta etapa estudiantil, a todos los docentes que fueron cultivando mi formación profesional durante el transcurso de la carrera, a mis compañeros que se convirtieron en mi segunda familia y en parte de este sueño, gracias a todas las personas que creen en mí y no me dejaron decaer.

INDICE

1. RESUMEN.-	xiv
2. ABSTRACT.-	xv
3. INTRODUCCIÓN.-	xvi
4. ESTADO DEL ARTE.-	1
4.1 Investigaciones Internacionales	1
4.2 Investigaciones Nacionales.....	2
4.3 Investigaciones locales	3
4.4 Matriz del estado del arte	4
4.5 MARCO CONCEPTUAL.-	7
4.5.1 <i>Historia y evolución de la Gastronomía</i>	7
4.5.2 <i>Gastronomía</i>	8
4.5.3 <i>Gastronomía ecuatoriana</i>	8
4.5.4 <i>Gastronomía tradicional</i>	9
4.5.5 <i>Gastronomía de Otavalo</i>	10
4.5.6 <i>Origen de la festividad del Yamor</i>	10
4.5.7 <i>Festividad del Yamor</i>	11
4.5.8 <i>Plato típico del Yamor</i>	12
4.5.9 <i>Restaurantes que ofertan el plato del Yamor</i>	13
4.5.9.1 <i>Restaurante “El Auténtico Yamor”</i>	13
4.5.9.2 <i>Restaurante “Sumag Yamor”</i>	14
4.5.10 <i>Gastronomía sensorial</i>	15
4.5.11 <i>Inteligencia emocional con lo gastronómico</i>	17
4.5.12 <i>Los sentidos y su relación con la gastronomía</i>	17
4.5.13 <i>Fisiología de los sentidos</i>	17
4.5.13.1 <i>Olfato</i>	18

4.5.13.2 Vista	18
4.5.13.3 Oído	18
4.5.13.4 Gusto	19
4.5.13.5 Tacto	19
4.5.14 Análisis sensorial.....	19
4.5.15 Texturas de los alimentos	20
4.5.16 Montaje y emplatado	20
5. MATERIALES Y MÉTODOS.-	22
5.1 Metodología	22
5.1.1 Métodos.....	22
5.1.2 Técnicas	22
5.1.3 Instrumentos.....	23
5.1.4 Tipos de investigación	24
5.2 Diseño metodológico	25
5.3 Cálculo de la muestra.....	26
5.4 Procedimiento	27
6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.-	29
6.1 Resultados	29
6.1.1 Tabulación y análisis de las encuestas	29
6.1.1.1 Análisis general de resultados de las encuestas	46
6.1.2 Interpretación y análisis de las entrevistas	47
6.1.3 Interpretación y análisis general de las entrevistas	53
6.1.4 Resultados de la validación con expertos gastronómicos.....	53
7. DISCUSIÓN.-	72
8. PROPUESTA.-	76
9. CONCLUSIONES.-.....	89

10. RECOMENDACIONES.-.....	90
11. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.-.....	91
12. ANEXOS.-.....	94

Indice de Tablas

Tabla 1: Matriz del estado del arte	4
Tabla 2: Diseño metodológico	25

Índice de Figuras

Figura 1: Cálculo de la muestra.....	26
Figura 2: Género.....	29
Figura 3: Edad.....	30
Figura 4: Nivel de educación.....	32
Figura 5: Lugar de residencia.....	32
Figura 6: Conocimiento y degustación del plato típico del Yamor.....	33
Figura 7: Representación en la gastronomía del Cantón Otavalo.....	34
Figura 8: Potenciar el consumo y preparación de platos tradicionales.....	35
Figura 9: Presentación en forma gourmet.....	36
Figura 10: Precio.....	37
Figura 11: Experiencias sensoriales como un valor agregado.....	38
Figura 12: Olfato.....	39
Figura 13: Gusto.....	39
Figura 14: Tacto.....	40
Figura 15: Oído.....	40
Figura 16: Vista.....	40
Figura 17: Servicio.....	42
Figura 18: Temática del restaurante.....	42
Figura 19: Menaje.....	42
Figura 20: Montaje del plato.....	42
Figura 21: Decoración.....	43
Figura 22: Ubicación del restaurante.....	43

Figura 23: Preparación culinaria.....	43
Figura 24: Ambiente.....	44
Figura 25: Acompañamiento.....	45
Figura 26: Presentación de la validación de la propuesta.....	54
Figura 27: Composición del plato típico del Yamor.....	55
Figura 28: Antecedentes.....	55
Figura 29: Presentación actual del plato típico del Yamor.....	56
Figura 30: Aspectos que influyentes en la experiencia gastronómica sensorial.....	57
Figura 31: Ubicación o ambiente.....	58
Figura 32: Temática del restaurante.....	59
Figura 33: Vajilla o menaje.....	60
Figura 34: Aspectos artísticos.....	60
Figura 35: Servicio.....	61
Figura 36: Diversificaciones-Propuesta del autor.....	62
Figura 37: Vanguardia en el plato típico del Yamor.....	62
Figura 38: Sous-Vide en el Yamor.....	63
Figura 39: Naturaleza y el Yamor.....	64
Figura 40: Amuse bouche del plato típico del Yamor.....	64
Figura 41: Vivacidad en el plato típico del Yamor.....	65
Figura 42: Tecnología.....	66
Figura 43: Conclusiones.....	67
Figura 44: Ficha de Validación.....	67
Figura 45: Ficha de Validación N°1.....	68

Figura 46: Ficha de Validación N°2.....	69
Figura 47: Ficha de Validación N°3.....	70
Figura 48: Yamor “Sumag Yamor”.....	76
Figura 49: Yamor “El Auténtico Yamor”.....	76
Figura 50: “El Auténtico Yamor”.....	77
Figura 51: “El Auténtico Yamor”.....	77
Figura 52: Lago de San Pablo.....	78
Figura 53: Lagunas de Mojanda.....	78
Figura 54: Cascada de Peguche.....	78
Figura 55: Parque Cóndor Otavalo.....	78
Figura 56: Cascada Taxopamba.....	78
Figura 57: Mirador El Lechero.....	78
Figura 58: Temática del Restaurante tradicional.....	79
Figura 59: Vajilla Tradicional.....	80
Figura 60: Cocción en leña.....	81
Figura 61: Tulpa.....	81
Figura 62: Plato típico del Yamor actual.....	82
Figura 63: Vanguardia en el plato típico del Yamor.....	83
Figura 64: Sous-Vide en el Yamor.....	84
Figura 65: Naturaleza y el Yamor.....	85
Figura 66: Amuse bouche del plato típico del Yamor.....	86
Figura 67: Vivacidad en el plato típico del Yamor.....	87
Figura 68: Gastro Mapping.....	88

1. RESUMEN.-

El plato típico del Yamor es una preparación culinaria que representa la cultura, identidad, etnia y tradición de la comunidad del cantón Otavalo, se la prepara en las festividades del Yamor que se da entre los meses de agosto y septiembre, en el proceso e investigación se relaciona el objeto de estudio con la experiencia gastronómica sensorial.

En la presente investigación se planteó como objetivo; Diversificar la oferta del plato típico del Yamor a través de la experiencia gastronómica sensorial, en los restaurantes de gastronomía tradicional de la ciudad de Otavalo. Para lograr cumplir con el objetivo propuesto se estableció la siguiente pregunta de investigación: ¿De qué manera la experiencia gastronómica sensorial influye en la diversificación del servicio plato del Yamor en los restaurantes de gastronomía tradicional de Otavalo? La metodología aplicada define que el trabajo se trata de una investigación básica, con un enfoque mixto, la cual abarcó tres tipos de investigación: histórica, exploratoria y descriptiva.

En el desarrollo del proceso metodológico, se realizaron encuestas que se aplicaron a 250 personas residentes de los diferentes cantones de la provincia de Imbabura, por consiguiente se entrevistaron a expertos gastronómicos en el plato típico del Yamor y gastronomía sensorial, finalmente se realizó el trabajo de campo correspondiente y la validación de la propuesta establecida, obteniendo así datos relevantes para diseñar una experiencia gastronómica sensorial, para ser aplicada al plato típico del Yamor. En el mes de noviembre del año 2020 se recabó la información pertinente.

Entre los resultados más importantes se identifica que las personas que consumen el plato típico del Yamor son personas adultas entre 30 a 35 años de edad, se menciona que esta preparación culinaria, tiene una gran historia y tradición dentro de la región en donde se prepara, es relevante y forma parte de su identidad culinaria, se resalta que es importante poner en valor las preparaciones tradicionales agregando aspectos sensoriales ya que se da otra perspectiva de la oferta gastronomía local.

PALABRAS CLAVE.- Análisis sensorial; experiencia gastronómica ; Yamor

2. ABSTRACT.-

The typical dish of Yamor is a culinary preparation that represents the culture, identity, ethnicity and tradition of the community of the Otavalo canton, it is prepared in the Yamor festivities that take place between the months of August and September, in the process and investigation the object of study is related to the sensory gastronomic experience.

In the present investigation, the objective was raised; Diversify the offer of the typical Yamor dish through the sensory gastronomic experience, in the traditional gastronomy restaurants of the city of Otavalo. In order to achieve the proposed objective, the following research question was established: How does the sensory gastronomic experience influence the diversification of the Yamor dish service in traditional gastronomy restaurants in Otavalo? The applied methodology defines that the work is a basic research, with a mixed approach, which encompassed three types of research: historical, exploratory and descriptive.

In the development of the methodological process, surveys were carried out that were applied to 250 residents of the different cantons of the province of Imbabura, therefore gourmet experts were interviewed in the typical dish of Yamor and sensory gastronomy, finally the work of corresponding field and the validation of the established proposal, thus obtaining relevant data to design a sensory gastronomic experience, to be applied to the typical Yamor dish. In the month of November 2020, the relevant information was collected.

Among the most important results, it is identified that the people who consume the typical Yamor dish are adults between 30 and 35 years of age, it is mentioned that this culinary preparation has a great history and tradition within the region where it is prepared, it is relevant and is part of its culinary identity, it is highlighted that it is important to value traditional preparations by adding sensory aspects since it gives another perspective of the local gastronomy offer.

KEY WORDS.- Sensory analysis; gastronomic experience; Yamor,

3. INTRODUCCIÓN.-

Representar el plato típico del Yamor mediante la aplicación de aspectos gastronómicos sensoriales. La primordial motivación para el progreso del siguiente trabajo de investigación fue desarrollar el tema de la experiencia gastronómica sensorial en una clase de alta cocina en noveno nivel de la carrera de gastronomía por parte de una docente de la escuela Gesturh, actualmente la gastronomía sensorial no está en auge en Ecuador, desaprovechando la utilización de la diversificación de la oferta en la restauración del país, la oferta al consumidor es plana ya que este plato tradicional demanda un laborioso proceso de cocción, dejando a un lado es el valor agregado que se le puede dar, de igual manera, las generaciones futuras ya no prepararan o consumen frecuentemente los platos típicos. Con el presente estudio se presente lograr que los restaurantes presenten nuevas opciones en su oferta al público, acompañado de un valor agregado diferente identifiquen, observen y pongan en práctica nuevas formas de presentar este plato tan representativo de la gastronomía imbabureña y de la misma manera ser sustento para desarrollar nuevas líneas de investigación relacionadas al objeto de estudio, se estableció una pregunta de investigación: ¿De qué manera la experiencia gastronómica sensorial influye en la diversificación del servicio plato del Yamor en los restaurantes de gastronomía tradicional de Otavalo?. Para resolverla se delimito el siguiente objetivo general: Diversificar la oferta del plato típico del Yamor a través de la experiencia gastronómica sensorial, en los restaurantes de gastronomía tradicional de la ciudad de Otavalo. Para la obtención de este objetivo a la par se plantearon tres objetivos específicos: (1) Desarrollar una investigación documental que permita sentar las bases teóricas y científicas de la experiencia gastronómica sensorial expresada en el plato típico del Yamor, a través del estado del arte. (2) Diseñar una experiencia gastronómica sensorial, para ser aplicada al plato típico del Yamor. (3) Validar la experiencia gastronómica sensorial del plato típico del Yamor con expertos gastrónomos. Como variable independiente se maneja la diversificación del plato del Yamor es decir la causa; como variable dependiente esta la experiencia Gastronómica sensorial la cual sería el efecto. El presente trabajo de investigación está dividido en seis apartados, en el primero se desarrolla el estado del arte donde se investigó trabajos similares al presente que datan desde el año 2015 hasta la actual fecha. Estos estudios preliminares ejercieron como punto de partida para la ejecución de esta investigación. En el segundo apartado de da a conocer la metodología aplicada señalando

que se trata de una investigación básica, de enfoque mixto la cual aplico tres tipos de investigación: histórica, exploratoria y descriptiva. Por medio de los métodos: inductivo, deductivo y analítico-sintético, se logró analizar y ordenar la previa información investigada en el estado del arte la propuesta, discusión, conclusiones y recomendaciones. En el apartado número tres se detallan los resultados obtenidos a través del trabajo de campo el cual se desarrolló en el mes de noviembre del 2020; entre los datos obtenidos que se consideran más representativos están: se puede determinar que las personas que consumen el plato típico del Yamor son personas adultas entre 30 a 35 años de edad, se menciona que esta preparación culinaria, tiene una gran historia y tradición dentro de la región en donde se prepara, es relevante y forma parte de su identidad culinaria, se resalta que es importante poner en valor las preparaciones tradicionales agregando aspectos sensoriales ya que se da otra perspectiva de la oferta gastronómica local. En el cuarto apartado se realizó la discusión entre los resultados de los estudios previos que constan en el estado del arte comparándolos con los resultados de este estudio. En el quinto apartado se desarrolla la propuesta en sí; Planificar y desarrollar procesos para diversificar la oferta del plato típico del Yamor en los restaurantes de gastronomía tradicional de la ciudad de Otavalo, poner en valor, explorar y explotar los aspectos que se involucran en la degustación directa de un plato como; Ubicación del lugar, temática del restaurante, diseño y utilización de vajilla, aspectos artísticos, texturas en los alimentos preparados, acompañamiento personal, tecnología, el servicio y por último la preparación en sí. Y por consiguiente en el último apartado, se incluyen las conclusiones del autor y las respectivas recomendaciones que se espera que el presente estudio sea guía para futuras líneas de investigación de estudiantes de gastronomía como para expertos gastronómicos.

4. ESTADO DEL ARTE.-

El estudio que se presenta a continuación surge con el objetivo de resaltar la experiencia gastronómica sensorial expresada en el plato típico del Yamor, la cual es una de las bebidas tradicionales en el Cantón Otavalo, elaborada a partir siete granos de maíz: negro, blanco, amarillo, canguil, morocho, chulpi y jora, acompañada de un tradicional plato compuesto por: fritada (carne de cerdo), llapingachos (tortilla de papa y queso), empanada de mijido (masa de harina de trigo rellena de queso cremoso), mote, tostado (maíz) y encurtido.

Luego de realizar una revisión bibliográfica exhaustiva sobre el tema “Experiencia gastronomía sensorial expresada en el plato típico del Yamor”, en el buscador de Google académico, libros, páginas web, PDF; se encontró diversas documentaciones científicas; internacionales, nacionales y locales, que servirán para desarrollar los objetivos del presente estudio.

4.1 Investigaciones Internacionales

El primer documento es la tesis: *MARKETING SENSORIAL EN GASTRONOMIA, INDUMENTARIA Y ENTRETENIMIENTO EN TUCUMÁN*; en el desarrollo del informe se presenta en el cuarto capítulo el tema relacionado a la experiencia sensorial aplicado a los consumidores al presentar un marketing sensorial acompañado de un servicio gastronómico dentro de la restauración, para Haquin (2019) “Una experiencia sensorial es el resultado de las reacciones de los sentidos hacia los diferentes elementos o lo que muchas veces se denomina disparadores en marketing, o también llamados estimuladores en un contexto psicológico tradicional” (p. 43). Se obtiene información acerca de llamar la atención al consumidor a través de todos los sentidos al ofrecer un servicio, con el fin de que proporcione al consumidor un valor agregado, superando las expectativas que los clientes tienen o a las que ya están acostumbrados.

El segundo documento que se presenta a continuación es un libro en el que se desarrolla el tema: *Persuasión a través del marketing sensorial y experiencial*; a partir del marketing sensorial se llevan a cabo diversas estrategias de persuasión hacia los clientes al ofrecer un

producto y servicio con la ayuda de herramientas tecnológicas, temáticas, oferta diferente a la que ya existe y un servicio de calidad acompañado de un valor agregado.

Los consumidores se quedan impactados por los colores, música, aromas y sobre todo por la experiencia vivida y sentida en situaciones concretas. Pero, las experiencias no suceden porque sí, hay que prepararlas y planificarlas estratégicamente, hay un gran trabajo detrás de todo esto. (Garcillán, 2015, p. 476)

La experiencia gastronómica sensorial se transmite a través de los cinco sentidos, este aspecto es algo nuevo para los consumidores actuales los cuales no poseen un gran conocimiento al utilizar sus capacidades organolépticas al degustar una preparación culinaria, entonces se aspira acondicionar las cualidades y condiciones organolépticas de los alimentos y las preparaciones gastronómicas.

4.2 Investigaciones Nacionales

El primer documento es la tesis: Análisis sensorial del pan elaborado a base de harina obtenida del trigo nacional que se cultiva en el Cantón Cayambe; en el marco teórico se explica detalladamente sobre las propiedades organolépticas del pan, el cual ayudará a identificar los aspectos organolépticos de la preparación gastronómica del plato típico del Yamor en la presente investigación. Orozco (2019) menciona que “Las propiedades organolépticas son las características físicas de cualquier materia que podemos percibir con nuestros sentidos. El sabor, textura, olor y color, se utilizan para evaluar materias sin instrumentos científicos y poder determinar si son óptimas para su finalidad” (p. 15). Se recaba indagaciones sobre la importancia del análisis sensorial de los alimentos tanto en su proceso de producción como en la presentación del servicio o producto final al consumidor.

El segundo documento es la tesis en donde se abarca el tema de: “La Fiesta del Yamor y su incidencia en las tradiciones, costumbres de Otavalo”, en el marco teórico se menciona la importancia cultural, tradiciones y costumbres de Otavalo y su importancia en la interculturalidad de Ecuador, así Rodríguez (2017) indica que “Las tradiciones y costumbres son el pilar fundamental para el desarrollo y conservación de la cultura en el cantón de

Otavalo, siendo los principales protagonistas los indígenas y su indudable habilidad artesanal” (p. 69). El desarrollo de este estudio aportará datos relevantes sobre la identidad cultural y gastronómica de los habitantes del Cantón Otavalo al participar de las festividades del Yamor.

4.3 Investigaciones locales

El primer documento es la tesis: “PLAN DE ANIMACIÓN TURÍSTICO – CULTURAL PARA FORTALECER LA IDENTIDAD DE LAS FIESTAS DEL YAMOR EN LA CIUDAD DE OTAVALO.”, en los objetivos planteados se menciona, las actividades consecutivas que se realizan dentro de las festividades para fortalecer la identidad del pueblo otavaleño, según Flores (2020) encuentra que “Las fiestas del Yamor adolecen de actividades en las que se muestren la riqueza cultural que posee esta celebración; además las actividades primarias que se realizan cada edición, presentan muy poca creatividad e innovación” (p. 60). Las actividades que se realiza el pueblo de Otavalo durante las festividades del Yamor aportan historia y riqueza cultural a la gastronomía, estos aspectos aportan información de manera muy significativa para el progreso del estado del arte de la actual investigación.

El segundo documento que a continuación se menciona es la tesis: Estudio Antropológico de la Gastronomía de las Fiestas del Yamor en la ciudad de Otavalo 2012, los objetivos planteados ayudarán a identificar los orígenes, preparación y consumo del plato típico del Yamor, en una de las conclusiones se manifiesta que se llegó a precisar que las Fiestas del Yamor son la mejor muestra de la opulencia intercultural del cantón Otavalo (Vitar, 2015).

Los resultados obtenidos en las publicaciones mencionadas aportan en el sentido de que dan a conocer la historia, importancia y relevancia que tiene las celebración del Yamor en los habitantes de la ciudad de Otavalo, acompañado de un valor agregado la cual presentar y diseñar una experiencia gastronómica sensorial en el consumidor, al momento de degustar la preparación típica del Yamor del Cantón Otavalo.

4.4 Matriz del estado del arte

En la presente matriz se da a conocer la información bibliográfica que se utilizó para realizar el estado del arte.

Tabla 1

Matriz del estado del arte

No	IDENTIFICACIÓN	OBJETIVO GENERAL	CATEGORÍAS/ VARIABLES	TÉCNICAS INSTRUMENTOS	RESULTADOS
1	Haquin, L. (2019). MARKETING SENSORIAL EN GASTRONOMIA INDUMENTARIA Y ENTRETENIMIENTO EN TUCUMÁN [Universidad Nacional de Tucumán]. http://186.153.163.187:8080/bitstream/handle/123456789/22/MARKETING%20SENSORIAL%20EN%20GASTRONOMIA%20INDUMENTARIA%20Y%20ENTRETENIMIENTO%20EN%20TUCUMAN%20C3%81N.pdf?sequence=1&isAllowed=y	Estudiar y analizar como los cinco sentidos son manejados por la mente del consumidor, y a su vez como las empresas pueden utilizarlos para intervenir en el comportamiento de compra para satisfacer mejor a los clientes y así, aumentar las ventas y rentabilidad (Haquin, 2019).	Marketing Sensorial en gastronomía Comportamiento de compra	Trabajo de campo Investigación documental Entrevista Encuesta	Se pueden obtener experiencias sobre cualquier producto o servicio que se desee ofrecer al mercado y en cualquiera de las etapas previas, durante o posterior a la compra. Cuando más se pueda enriquecer esa experiencia, hará más valioso o atractivo el producto que el consumidor tiene en su concepción y va a buscar las tiendas que lo ofrezcan (Haquin, 2019).
2	Garcillán, M. (2015). Persuasión a través del marketing sensorial y experiencial. https://www.redalyc.org/pdf/310/31045568027.pdf	Garcillán (2015) provocar una experiencia en el consumidor no es nada nuevo. Mediante los sentidos, se pretende reforzar los valores y las características diferenciales de	Marketing sensorial y experiencial Características diferenciales de productos y servicios	Trabajo de campo Entrevista Encuesta	Los consumidores se quedan impactados por los colores, música, aromas y sobre todo por la experiencia vivida y sentida en situaciones concretas. Pero, las experiencias no suceden porque sí, hay que prepararlos y planificarlos estratégicamente, hay un gran trabajo detrás de todo esto (Garcillán, 2015).

		determinados productos y servicios.			
3	Orozco, L. (2019). “Análisis sensorial del pan elaborado a base de harina obtenida del trigo nacional que se cultiva en el Cantón Cayambe” [Universidad de las Américas]. http://dspace.udla.edu.ec/bitstream/3000/10519/1/UDLA-EC-TLG-2019-03.pdf	Realizar un análisis sensorial del pan elaborado a base de harina obtenida del trigo nacional que se cultiva en el cantón de Cayambe para incentivar el consumo de materia prima nacional (Orozco, 2019).	Análisis sensorial Materia prima	Trabajo de campo Investigación documental Entrevista Encuesta	Al realizar el producto con la receta de pan suave para evaluar la apariencia, color, volumen, olor, textura y sabor se puede establecer que una de las diferencias está en el olor, sabor del pan con harina nacional y proceso de molienda ya que las harina nacional no tiene mejoradores ni añadidura de gluten (Orozco, 2019).
4	Rodríguez, L. (2017). La Fiesta del Yamor y su incidencia en las tradiciones, costumbres de Otavalo [Universidad Central del Ecuador]. http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/14004/1/T-UCE-0010-CS037-2017.pdf	Rodríguez (2017) analizar la fiesta del Yamor y su incidencia en las tradiciones, costumbres de Otavalo.	La Fiesta del Yamor y su incidencia en las tradiciones Costumbres de Otavalo	Trabajo de campo Investigación documental Entrevista Encuesta	La fiesta del Yamor es una celebración social y cultural, que engloba los elementos naturales y humanos, en el que sobresale la relación entre el indígena y mestizo que unen sus fuerzas para agradecer a la Pachamama por los frutos obtenidos (Rodríguez, 2017).
5	Flores, M. (2020). PLAN DE ANIMACIÓN TURÍSTICO – CULTURAL PARA FORTALECER LA IDENTIDAD DE LAS FIESTAS DEL YAMOR EN LA CIUDAD DE OTAVALO. [Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra]. http://dspace.pucesi.edu.ec/bitstream/11010/559/1/1.-TRABAJO DE GRADO PDF.pdf	Crear un Plan de Animación Turístico-Cultural mediante el análisis de las actividades consecutivas que se realizan dentro de las festividades para fortalecer la identidad del pueblo otavaleño (Flores, 2020),	Plan de animación turístico-cultural Identidad de las fiestas del Yamor	Trabajo de campo Entrevista Encuesta	Las fiestas del Yamor adolecen de actividades en las que se muestran la riqueza cultural que posee esta celebración; además las actividades primarias que se realizan cada edición presentan muy poca creatividad e innovación (Flores, 2020).
6	Vitar, C. (2012). Estudio Antropológico de la Gastronomía de las Fiestas del Yamor en la ciudad de	Realizar un estudio antropológico de la gastronomía de las	Estudio antropológico de la gastronomía	Trabajo de campo Entrevista Encuesta	Se llegó a determinar con la información obtenida por el comité de fiestas del cantón Otavalo que las

	Otavalo 2012. [Escuela Superior Politécnica de Chimborazo]. http://dspace.espoch.edu.ec/bitstream/123456789/10404/1/84T00381.pdf	fiestas del Yamor en la ciudad de Otavalo 2012 (Vitar, 2015).	Fiestas del Yamor		Fiestas del Yamor es la mejor vitrina para seguir exponiendo su riqueza intercultural (Vitar, 2015).
--	---	---	-------------------	--	--

Nota: Adaptado de Haquin (2019); Garcillán (2015); Orozco (2019); Rodríguez (2017); Flores (2020); Vitar (2015)

4.5 MARCO CONCEPTUAL. -

En base a la investigación bibliográfica se procede a explicar los conceptos y definiciones de temas relacionados con el objeto de estudio.

4.5.1 Historia y evolución de la Gastronomía

La gastronomía ha ido evolucionando a través del tiempo, adoptando métodos y técnicas de cocción para que los alimentos sean más digeribles para el consumo humano, siendo estos últimos los portadores de sabor y fuente de energía. En un principio el hombre se alimentaba de lo que la tierra le ofrecía, su dieta diaria consistía en semillas y frutos, huevos que se encontraba por ahí, insectos y pequeños animales engrosan la lista todo lo cual era consumido crudo (Arellano, 2017).

Para Wuth (2011) menciona que las primeras sazones en los alimentos fueron otorgadas por el agua de mar, ya que el hombre primitivo lavaba sus recolecciones como frutas y carne para retirar exceso de tierra, fue cuando descubrieron el agradable sabor salino y el inicio de mezclar otros alimentos con hierbas para dar un sabor más agradable a la comida.

El hombre desarrollo su arte culinario cuando miraba cazar a los animales cerca de su entorno, tomo el ejemplo de estos seres vivos y se volvió omnívoro, aprovechando las proteínas, vitaminas y minerales de los alimentos que encontraba a su alrededor.

La evolución continuó y el hombre aprendió a crear instrumentos con los cuales se ayudaba en la recolección de frutos, pesca, armas para cazar grandes animales; descubrió el fuego y aprendió a usarlo para cocer los alimentos; fue aquí cuando el hombre se vuelve sedentario y dominante del territorio, apareciendo así la agricultura y ganadería. (Arellano, 2017, p. 11)

Al pasar los años en las regiones en donde el hombre se desarrolló y gracias al descubrimiento del fuego, aprendió a cultivar, cazar, empezar a desarrollar métodos y

técnicas de cocción con los alimentos que encontraba en el entorno que se desarrollaba día a día.

4.5.2 Gastronomía

Gutierrez (2012) menciona que a lo largo de la historia del ser humano la gastronomía es una de las necesidades y actividades más importantes que desarrolla en el transcurso de su vida; este aspecto se reconoce desde el nacimiento hasta su muerte, alimentarse es una necesidad básica y fundamental.

La Gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos alrededor de una mesa. Sin embargo esta es una pequeña parte de dicha disciplina. No siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo, ya que la gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. De esta forma se vinculan las Bellas Artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano. Desde el punto de vista etimológico la palabra gastronomía no tiene un significado del todo válido ya que deriva del griego “gaster” o “gastos” que significa estómago y “gnomos”, conocimiento o ley. (Gutierrez, 2012, p. 6)

La gastronomía no solamente ayuda a saber las razones del por qué personas necesitan de su entorno para alimentarse, sino que también a conocer, cultivos, tradiciones y cultura de un pueblo o región, propiedades alimenticias de los alimentos y las habilidades que tiene un ser humano para preparar sus alimentos a partir de métodos y técnicas de cocción.

4.5.3 Gastronomía ecuatoriana

La gastronomía ecuatoriana posee muchas recetas propias que se han mantenido hasta la actualidad, en este caso los moradores de las congregaciones rurales mantienen las técnicas y métodos de cocción tradicionales, los cuales aportan de manera positiva a mantener el

patrimonio gastronómico intacto, la meta ahora es seguir manteniendo estas elaboraciones gastronómicas y representarlas en todo el mundo.

Ecuador es un país muy rico, diverso en diferentes productos y además es muy privilegiado ya que gracias a su ubicación geográfica tiene un clima similar durante todo el año; lo cual le permite a la tierra generar los mismos productos durante todo el año. Probablemente los ecuatorianos se han acostumbrado a este gran privilegio y no le dan la importancia que deberían; sin embargo se debe reconocer que existen varios factores que hacen que el Ecuador sea único en su riqueza culinaria que proviene de tradiciones ancestrales. (Montenegro, 2016, p. 9)

Los alimentos que se cultivan gracias a los agricultores son utilizados en la mayoría de recetas tradicionales del país, nacen de una actividad agrícola y son medio un medio de subsistencia para estas personas, al ser varios de estos alimentos autóctonos del país, se puede obtener una riqueza culinaria en la gastronomía ecuatoriana.

En la actualidad las personas involucradas en la gastronomía ponen en valor la identidad culinaria del país a través de la realización de recetas tradicionales y respeto por los productos nativos del territorio, tomando en cuenta que las preparaciones que se elaboran cuentan una historia que contiene tradiciones y costumbres propias de cada región (Montenegro, 2016).

4.5.4 Gastronomía tradicional

La gastronomía viene marcada por las tradiciones y costumbres de cada pueblo, ciudad o país, las preparaciones culinarias cuentan una reseña histórica que atrae a los consumidores a degustar un plato nacional o local.

La gastronomía tradicional constituye un elemento de la identidad, cohesión social y distinción cultural. De acuerdo con la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, la gastronomía tradicional infunde “un sentimiento de identidad y continuidad”, reconocido por las comunidades, los grupos y en algunos casos,

los individuos que lo transmiten de generación en generación y lo recrean en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia (López, 2016).

Los habitantes de cada zona por medio de sus conocimientos adquiridos hereditariamente por sus antecesores, son los creadores y desarrolladores de recetas de alimentos y bebidas propias y únicas, que con el tiempo se han perdido pero en la actualidad los gastrónomos van recuperando sus elaboraciones para evitar su relegación.

4.5.5 Gastronomía de Otavalo

En Ecuador la gastronomía de Otavalo tiene una gran identidad gastronómica que se basa en su cultura, parte de usar técnicas culinarias ancestrales que cuentan una historia llena de costumbres y tradiciones del lugar.

Existen preparaciones culinarias representativas de la zona, tales como; El Yamor, Chicha de Jora, Cuy asado, Hornado, Habas calpo, Uchufa tanda, Fritada, Yahuarlocro, Caldo de gallina de campo, Chuchuca, Colada con churos, Chochos con tostado, entre otros, que resaltan la propuesta culinaria de este lugar (Maigua, 2015).

Estos platos cuentan la historia culinaria que los antepasados han dejado a los habitantes de Otavalo, al contar con técnicas y métodos de cocción tradicionales, acompañadas de las costumbres propias de su pueblo, hace que estos platos sean más apetecibles y bien vistas ante la mirada de todos.

4.5.6 Origen de la festividad del Yamor

En las narraciones históricas, el Yamor no se encuentra representado por un homenaje indígena como tal, pero las comunidades de Otavalo fueron adoptando esta celebración con el tiempo ya que a vista de los habitantes, esta festividad se acoplaba a su cultura, tradiciones y costumbres, existe la leyenda del Yamor el cual es un fuerte hito en la etnia de Otavalo.

En Otavalo es común escuchar mitos y leyendas sobre los volcanes, ríos, lagos y cascadas que la circundan, una de ellas cuenta que hace muchos años en la comarca otavaleña, el volcán “*Taita Imbabura*”, considerado por todos los habitantes de la *Pachamama* como un padre sabio, estaba casado con el volcán “*Mama Cotacachi*” la cual era muy bondadosa y bella; dentro de esos valles vivía *Pacarina*, una muchacha que tenía 15 años, estaba enamorada de un joven, *Jatún Cuncay*, el cual no correspondía a su amor. Por lo cual ella imploró por ayuda. El *Taita Imbabura* junto a su esposa transformaron a *Pacarina* en *Ñusta del maíz* “Reina del Maíz”, escogieron ese nombre como un homenaje a las chicas de su comunidad; desde entonces, pasado el solsticio, ella fue a diferentes direcciones de la comunidad y cosechó siete mazorcas de diversos tipos, los molió, cocinó y posteriormente ofreció la bebida a su amor, *Jatún Cuncay*, él tomo la chicha y frente a sus ojos deslumbrado, *Pacarina* hizo presencia, por la cual quien sintió amor, el cual fue eterno. (Flores, 2020, p. 20)

La etnia otavaleña ha adoptado la creencia del Yamor basado en esta leyenda la cual fortalece su cultura, estos rasgos de la celebración son un regalo hereditario de los aborígenes de las comunidades, cabe recalcar también que la celebración del Yamor ayuda a la economía de esta ciudad, ya que durante su desarrollo se ofertan platos gastronómicos típicos y tradicionales, resaltando al mismo tiempo el área turística de Otavalo.

4.5.7 *Festividad del Yamor*

Esta festividad es muy representativa dentro de la civilización indígena, manifiesta un atractivo natural, relacionando la naturaleza con el ser humano, en la parte gastronómica el Yamor, se representa en la bebida tradicional conocida como “chicha” la cual consta de 7 granos esenciales para su elaboración: negro, blanco, amarillo, canguil, morocho, chulpi y jora, acompañada de un tradicional plato compuesto por: fritada (carne de cerdo), llapingachos (tortilla de papa), empanada de mijido (masa de harina de trigo rellena de queso cremoso), mote, tostado (maíz) y encurtido.

La Fiesta del Yamor una festividad mestiza, una de las relevantes del país, en la que participan coyunturalmente los diferentes grupos indígenas de las diferentes parcialidades de la región, puesto que Otavalo es conocida internacionalmente como una ciudad indiana del país. (Narváez, 2006, p. 50)

El Yamor se la realiza cada año, es una celebración elegante por lo que los invitados deberán asistir con su mejor gala, es decir, la vestimenta representativa de su comunidad o pueblo, todos los hombres que participan de ella, suelen ir vestidos con pantalón y camisa de color blanco, sombrero y poncho de preferencia oscuros, en cuanto a ellas ostentan camisas de color blanco bordadas con adornos florales, volantes y encajes, portan anacos y tejidos tradicionales de los pueblos indígenas conocidos como *chumbis*, las portan internamente y externamente (La República, 2018).

4.5.8 Plato típico del Yamor

El proceso de elaborar la chicha, desde conseguir los granos, hasta secarlos en una cama para poder preparar la bebida es una tradición que debe ser familiar, en la actualidad pocas familias son las que mantienen esta costumbre, entre las más conocidas tenemos a la señora Yolanda Cabrera y a la señora María Rosa Morán, ellas además de ofrecer estos productos típicos se han convertido en un icono para la celebración del Yamor (Flores, 2020).

La preparación del Yamor es un proceso arduo que inicia con la cosecha del maíz y la selección de los mejores granos para la jora. En agosto se continua con la recopilación de los siete tipos de maíz: negro, blanco, amarillo, canguil, morocho, chulpi y jora. Por separado se ponen a secar al sol, posteriormente se los tuesta y luego se los muele, cada una de las harinas obtenidas son cocidas en grandes ollas a leña por más de doce horas, cada una de las preparaciones tiene que cernirse cuatro o cinco veces, para que tenga un mejor sabor y por último se agrega la miel de la panela para endulzarla. Se complementa la bebida con un plato de carne colorada o fritada, empanada, tortillas de papa, encurtido, tostado y mote. (Vitar, 2015, p. 28)

El Yamor es un plato típico muy representativo de la gastronomía otavaleña, la chicha del Yamor es una bebida elaborada con siete tipos de maíz y es el principal ícono de las fiestas del cantón, representa las tradiciones, costumbres y cultura, en la elaboración del Yamor se da a conocer la historia, su importancia en las festividades de Otavalo y la herencia culinaria por parte de sus ancestros.

La elaboración de la chicha es un proceso arduo pero muy conocido por los habitantes de la ciudad de Otavalo, este conocimiento sobre la preparación es hereditario, es decir, el conocimiento pasa de una generación a otra, con el fin de que esta preparación tradicional no se vaya perdiendo con el tiempo.

Según Flores (2020) indica que aunque el Yamor no tiene orígenes dentro del pueblo indígena de Otavalo, esta festividad con el pasar del tiempo fue tomando iconos de esta etnia, esta muestra de interacción y apropiación de la cultura, hace que la leyenda del Yamor tenga solamente rasgos indígenas.

4.5.9 Restaurantes que ofertan el plato del Yamor

El plato típico del Yamor se oferta principalmente en la ciudad de Otavalo, Provincia de Imbabura-Ecuador, se lo prepara durante la temporada de cosecha del maíz, a principios de septiembre en las festividades del Yamor. A continuación se hace referencia a dos establecimientos de alimentos y bebidas que ofertan a la comunidad otavaleña y al mundo esta preparación gastronómica.

4.5.9.1 Restaurante “El Auténtico Yamor”

En primera instancia el restaurante se denomina “El Auténtico Yamor” de Yolanda Cabrera e hija, pioneras en la producción del plato típico del Yamor, las técnicas y métodos de cocción aplicados son de conocimiento hereditario de sus antepasados, este establecimiento se encuentra en la ciudad de Otavalo entre la avenida Estevez Mora y Sucre, antes de la construcción de este establecimiento, en aquella dirección se encontraba un garaje, paralelamente a este sitio, las personas anteriormente mencionadas expendían elaboraciones

gastronómicas como: papas con cáscara y mapahuirá de lunes a viernes, y también se dedicaban a la venta de carbón, la Señora Yolanda Cabrera se sustentaba económicamente gracias a estas dos actividades.

De ahí parte la idea de la señora Yolanda Cabrera en llevar a cabo la preparación de la bebida “Chicha del Yamor”, se desarrollan procesos para su elaboración, los tipos de maíz que se debía seleccionar y colocar en la preparación, desde la adquisición hasta la disposición del producto final al cliente.

Se comenzó a vender la chicha del Yamor en pequeñas cantidades junto con las papas con cáscara y mapahuirá, en el garaje hasta ese entonces y en fiestas, en aquel tiempo, la hija de la Señora Yolanda Cabrera, tiene la idea de preparar el plato típico del Yamor, empieza a elaborar la fritada y los demás acompañantes, en las fiestas se empezó a laborar las auténticas empanadas de arroz con su farsa que contenía lenteja, zanahoria, carne y otros ingredientes, se encontró que con las empanadas de arroz no se alcanzaba a cubrir la demanda de los consumidores; al ser mucha la clientela por cubrir, se decidió reemplazar las empanadas tradicionales de arroz por empanadas de mejido debido a su mayor factibilidad en procesos de elaboración y tiempo.

Con estos aspectos los propietarios y pioneros de la preparación del Yamor se lanzaron a la aventura de crear el establecimiento como se lo conoce hasta hoy en día, una aventura ya que nunca se pensó en vender potencialmente la fritada, tortillas, mote, empanadas de mejido, en sí el plato típico del Yamor, Llevan 45 años de trayectoria y experiencia, en la actualidad este conocimiento y tradición se lo está pasando e impartiendo a su hija, a la señorita Ana Albuja.

4.5.9.2 Restaurante “Sumag Yamor”

Es considerado un establecimiento tradicional en la preparación del plato típico del Yamor con una trayectoria y experiencia de más de 67 años, el presente restaurante comenzó con la atención al público a través de la señora Zoila Dávila de Velazco y por el Señor Luis Alfredo Velazco y familia, el restaurante aún lleva el nombre designado desde sus orígenes.

Ahora, en Sumag Yamor tomaron la posta los hijos, nietos, bisnietos de los fundadores. Precisamente, el sitio se reabre con ayuda de toda la familia; los fines de semana, cuando el número de comensales aumenta, prácticamente se realizan una minga para poder atender, explica Ramiro Velasco, uno de los cinco hijos que procreó la pareja, en el restaurante colaboran entre 35 y 40 familiares. Una de las razones es que el restaurante aún mantiene un laborioso proceso artesanal para elaborar los potajes, eso permite conservar el sabor y la esencia de los productos, en el establecimiento también se ofrece uno de los platos más emblemáticos de Otavalo, no tiene nombre propio, pero se le enlazó con la chicha del Yamor; la base es la carne de cerdo, llapingacho, y empanadas con condumio de arroz. Hay platillos de USD 4, 5, 6, 7 y hasta bandejas de 10.

Cada año se cumple con el rito de realizar el Yamor durante las festividades del pueblo otavaleño, fortaleciendo el turismo nacional e internacional, rescatando así la gastronomía del sector, que tiene sus bases en los secretos de la cocina casera y ancestral. El ministerio de turismo (MINTUR), considera al plato típico del Yamor preparado en el restaurante de “Sumag Yamor” como patrimonio de Otavalo, llevando el proceso de la denominación de origen (D.O) a la bebida “Chicha del Yamor” que se obtendrá con el tiempo.

4.5.10 Gastronomía sensorial

En la gastronomía del Ecuador y sobre todo de la provincia de Imbabura, ciudad de Otavalo, el plato tradicional del Yamor es muy representativo, creando una experiencia sensorial quizá no reconocida; cabe mencionar que la gastronomía tiene una gran relación con los sentidos, olfato, vista, tacto, gusto, oído de los consumidores.

Los sentidos registran una memoria emocional y se podría decir que es una de las más primitivas y primarias memorias en la cual se sustenta nuestro lenguaje emocional. Si hablamos de un orden progresivo de cómo interactúan los sentidos podría decir que primero empezamos con la vista, prosigue con el gusto y el tacto acompañada del olfato vía nasal y retro nasal, mientras que con el oído se acompaña al todo que viene a ser quien da armonía al total de las experiencias. (Enríquez, 2019, p. 39)

Los sentidos actúan de manera directa al degustar de un plato, se forma una relación armónica entre la gastronomía y el ser humano, captando la atención del comensal no solo por la comida sino también por el entorno creando nuevas emociones y sensaciones o que recuerde anécdotas o momentos importantes en su vida.

Según Rubio (2020) para comprender los conceptos de un aspecto sensorial, la influencia y la importancia en la cata de los alimentos, se menciona que el análisis sensorial, es una cualidad científica muy eficaz al momento de evaluar las propiedades organolépticas (color, olor, sabor, textura), se obtienen datos completos y adecuados acerca de la calidad de un objeto producido a base de un proceso, porque se obtienen información específica de inquietudes pertinentes con la percepción sensorial de un producto, que permite conocer completamente las características sensoriales de los alimentos.

Teniendo presente que el aspecto representa en gran parte los atributos visibles, se asegura que esta situación constituye un aspecto fundamental en la preferencia de un producto. El análisis sensorial permite evaluar e identificar las cualidades organolépticas de los alimentos preparados, es decir, es todo aquellos que se puede receptor o catar con los sentidos con la finalidad de determinar la aceptación por el consumidor.

Según Neyra (2012):

Para llevar a cabo el análisis sensorial de los alimentos, es necesario que se den las condiciones adecuadas (tiempo, espacio, entorno) para que éstas no influyan de forma negativa en los resultados, los catadores deben estar bien entrenados, lo que significa que deben de desarrollar cada vez más todos sus sentidos para que los resultados sean objetivos y no subjetivos. (p. 3)

La mezcla de las propiedades organolépticas, la forma estructural, el aspecto de emplatado y servicio, determina el concepto del producto que se quiere dar a conocer al cliente, agregando o teniendo en cuenta la calidad e identidad.

4.5.11 Inteligencia emocional con lo gastronómico

Bosch (2019) menciona que la inteligencia emocional en la cocina llegó para revolucionar las percepciones neurosensoriales, la memoria del gusto y las emociones de la comida a base de una receta y dependiendo de las decisiones que tome el cocinero con respecto a un plato; también depende del estado de ánimo de quien prepara las recetas culinarias; de la selección y combinación coherente de los ingredientes se obtiene un determinado producto final que llegará al comensal para que pueda percibirlo con todos sus sentidos vitales para generar nuevas sensaciones y experiencias.

4.5.12 Los sentidos y su relación con la gastronomía

Para crear una emoción gastronómica que se mantenga en la mente de una persona, para un cocinero, más que utilizar el paladar en la degustación de una preparación o bebida, la percepción del momento, conecta también con los otros sentidos: el tacto, como el olfato, de la misma manera la vista y por último el oído.

Como indica la página web Alimmenta dietistas-nutricionistas (2013) en la actividad de comer están involucrados los sentidos; en este proceso las sensaciones que se percibe al degustar una preparación es muy complicado; aquí interfieren capacidades propias y adquiridas, que se irán desarrollando y por ende van a interactuar durante toda la vida; dichas sensaciones, también van a depender de las capacidades de la persona y por otro lado las innatas del alimento.

4.5.13 Fisiología de los sentidos

Gracias a los sentidos, es posible desarrollar la vida en el medio ambiente, convivir con el entorno, captar estímulos de forma intensa e irreplicable; cada tipo de receptor sensorial muestra respuesta a una modalidad particular de estímulo al causar la producción de potenciales de acción en una neurona sensorial. Estos impulsos se conducen hacia partes del encéfalo que proporcionan la interpretación apropiada de la información sensorial cuando se activa esa vía neural específica (Alimmenta dietistas-nutricionistas 2013).

4.5.13.1 Olfato

El sentido del olfato es uno de los más importante cuando se degusta un plato ya que capta en su mayoría el sabor de un alimento; las partículas que brindan olor de los alimentos ingresan por la nariz donde se obtiene y se mezclan con células receptoras que fijan las partículas olorosas, las identifican y se envían señales eléctricas al cerebro, que van a parar al bulbo olfativo, se percibe el olor, gracias a este proceso se desencadenan las emociones captadas, y posteriormente, se compara la información guardada en la mente y se interpretan finalmente, con esto se identifica aquello que huele (Sáez, 2013).

4.5.13.2 Vista

El Observador (2016) menciona que en el la actividad de comer, los sentidos se apoyan entre ellos, la vista desempeña un rol importante en este caso las percepción culinarias, en el apetito y gozo, es el primer sentido que actúa cuando alguna preparación se sirve, a través de la vista se puede captar información prioritaria como: cantidad, identidad de los alimentos, composición y montaje, disposición de los alimentos en el plato, texturas, matices, colores de los alimentos, estas condiciones captadas por la vista en conjunto proporcionan datos acertados acerca del estilo o tipo de preparación se va a catar.

4.5.13.3 Oído

El oído también forma parte de la experiencia gastronómica, es un sentido prioritario al momento de degustar la comida, se presenta cuando existe el sonar de algunas texturas en la boca (crujientes), sabores o la frescura de los alimentos al ser manipulados, pues solo aparece en alimentos que se inclinan a la textura crujiente o crocante, lo cual nos puede dar una idea de su estado final, actúa de forma indirecta en los mementos donde se habla de gastronomía ya que activa el apetito (El Observador, 2016).

El sonido que producen los alimentos parece quedar relegado a un segundo plano a la hora de disfrutar de ellos, sin embargo, el sentido del oído es muy importante en la percepción del sabor, de la textura o la frescura, el sabor está vinculado a los sonidos que emiten los

alimentos, es un sentido muy importante que contribuye en la percepción de lo que probamos. Muchos investigadores, y personas en general, cuando piensan en el sabor no prestan atención a los sonidos que hacen los alimentos, y sin embargo, esos sonidos que se escuchan mientras se mastica juegan un papel importante en la percepción de propiedades como la textura de los alimentos, además forma parte de la experiencia multisensorial que brinda comer.

4.5.13.4 *Gusto*

Para Sáez (2013) este sentido, funciona de manera semejante al olfato, el gusto es el sentido protagonista, gracias al paladar y la lengua, las moléculas se adhieren a un receptor específico y se envía una señal al cerebro, en donde se identifica el producto, el cual el sabor está almacenado en la mente; la lengua contiene los cinco gustos, salado, amargo, agrio, dulce el dulce y por último el umami; la experimentación por encontrar nuevas fórmulas será constante con el objetivo de que el paladar descubra nuevos sabores. Sin este sentido, el resto de sensaciones perderían su valor, por lo que es muy importante que el gusto quede plenamente satisfecho al degustar una preparación gastronómica.

4.5.13.5 *Tacto*

El tacto es importante cuando se consume un alimento, identifica texturas y en otro aspecto se captan las temperaturas, son situaciones principales y factores que se toma en cuenta al momento de estimular este sentido, a la hora de llevar un preparación a la boca se capta la temperatura, al mismo tiempo con las manos se percibe la densidad y textura del alimento a consumir, el tacto se relacionan con los demás sentidos para obtener la degustación final (Valencia, 2010).

4.5.14 *Análisis sensorial*

El aspecto sensorial se relaciona directamente con el tacto, gusto, olfato, vista, oído; al consumir una preparación culinaria los sentidos se activan creando una experiencia gastronómica al captar las propiedades organolépticas de los alimentos.

El análisis sensorial es una ciencia multidisciplinaria en la que se utilizan panelistas humanos que utilizan los sentidos de la vista, olfato, gusto, tacto y oído para medir las características sensoriales y la aceptabilidad de los productos alimenticios, y de muchos otros materiales. No existe ningún otro instrumento que pueda reproducir o reemplazar la respuesta humana; por lo tanto, la evaluación sensorial resulta un factor esencial en cualquier estudio sobre alimentos. (Flores, 2015, p. 1)

El análisis sensorial permite captar con los sentidos la estructura y percepciones organolépticas de los alimentos que se consume; gracias a esta herramienta se puede percibir, el aroma, apariencia, textura, sabor y olor de las preparaciones gastronómicas o de la materia prima.

4.5.15 Texturas de los alimentos

Las texturas son las propiedades de un alimento que se detectan tanto en la boca como con las manos. Se usan muchas palabras para describir la textura de los alimentos, los mismos pueden ser; suaves o duros, blandos o crujientes, lisos o grumosos; es importante para el disfrute y la aceptabilidad los alimentos. La textura es un concepto que se utiliza en gastronomía; se encuentra muchas texturas al preparar los alimentos tales como: dureza, viscosidad, elasticidad, textura grasa, crocante, crujiente, humedad, granulosis, glutinosidad, entre otros, los cuales aportan una mejor visibilidad a un plato terminado al momentos de presentarlos a un comensal (Elices & Vincent, 2003).

4.5.16 Montaje y emplatado

Para Muñoz (2017) el montaje y emplatado es parte importante dentro de la gastronomía en la presentación de platos, se lo considera un arte, técnicamente, la acción de emplatado consiste en disponer los alimentos en un plato para su presentación, la composición es una de las variables más importantes ya que un plato es un medio de comunicación entre el Chef y el comensal: se pueden comunicar mensajes o tener una conversación sin siquiera verse. Así como el cocinero diseña un plato con determinado propósito, un comensal puede responderle con un plato vacío o dejando algún ingrediente en el mismo; se debe elegir la

vajilla adecuada, contemplando que su tamaño, forma, color y material sean acordes al tipo y a la cantidad de comida a presentar.

La armonía al momento de emplatar tiene relación directa con la policromía, monocromía y camafeo; cabe recalcar que hay diferentes tipos de montaje y emplatado tales como: simétrico, asimétrico, rítmico, triangular o romboidal, horizontal, piramidal, a escala, diseño en líneas curvas, transversal; hay que tomar en cuenta que para el montaje de un plato debe existir un equilibrio de los alimentos utilizados, se debe componer todos los ingredientes como una sola unidad con diferentes texturas, altura y flujo de los mismos, tomar en cuenta los colores y matices de los alimentos, con esto se producirá un punto focal que llamará la atención del consumidor (Muñoz, 2017).

5. MATERIALES Y MÉTODOS.-

5.1 Metodología

El siguiente estudio se compone a partir de una investigación básica, con un enfoque mixto ya que se obtendrán resultados de datos cualitativos y cuantitativos; la ejecución y desarrollo del trabajo se basa en tres métodos inductivo, deductivo y analítico-sintético, tomando en cuenta al final los tipos de investigación aplicados como; histórica, exploratoria y descriptiva.

5.1.1 Métodos

Inductivo.- Este método se lo aplicó debido a que se analizó la información pertinente referida al plato típico del Yamor, como reseñas históricas, documentales e investigaciones bibliográficas, para llegar a conocer más sobre la experiencia gastronómica sensorial aplicada en este plato típico; este método fue notable en el estado del arte en donde se encontró información importante de los aspectos que se involucran con el tema planteado.

Deductivo.- El presente método se utilizó para ordenar el estado del arte, se investigó sustentos relevantes como: Historia de la gastronomía, Plato típico del Yamor y Gastronomía sensorial con el fin de obtener datos importantes para poder desarrollar la propuesta.

Analítico-Sintético.- Este método sirvió para desarrollar y se aplicó en la redacción del estado del arte, la propuesta, discusión, conclusiones y recomendaciones.

5.1.2 Técnicas

Documental: La técnica documental fue necesaria para obtener información bibliográfica específica sobre el plato típico del Yamor y su relación con los aspectos gastronómicos sensoriales, los cuales se ven plasmados en el estado del arte y el marco conceptual.

Encuesta.- En este caso se elaboró un cuestionario de 10 preguntas cerradas, las cuales se aplicaron a los habitantes de la provincia de Imbabura, para receptar datos notables e importantes para realizar los análisis posteriores, utilizando una fórmula estadística se logró determinar la muestra necesaria.

Entrevista.- Se aplicó 4 entrevistas semiestructuradas con 6 preguntas abiertas; éstas se dirigieron a chefs especializados en la preparación del plato típico del Yamor en los restaurantes de preparaciones tradicionales del Cantón Otavalo y docentes de la carrera de gastronomía de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador sede Ibarra.

Observación.- El trabajo de campo se llevó a cabo en el territorio anteriormente mencionado, donde se levantó información importante de los detalles y condiciones necesarias por medio de fichas de observación.

Exposición virtual.- Se realizó una exposición de forma virtual, se dio a conocer a los expertos gastronómicos la propuesta del presente trabajo de investigación, en donde los mismos validaron los aspectos mencionados que influyen en la experiencia gastronómica sensorial expresada en el plato típico del Yamor.

5.1.3 Instrumentos

Los instrumentos utilizados para el desarrollo de la presente investigación fueron:

Fuentes secundarias

Cuestionario: 10 preguntas cerradas.

Guion de entrevista: 6 preguntas abiertas.

Ficha de observación: Estandarizada por la PUCESI, formato Word.

Ficha de validación: Propia del autor.

Teléfono celular.

Útiles de escritorio.

Libreta de apuntes.

5.1.4 Tipos de investigación

Se utilizó tres tipos de investigación: histórica, exploratoria y descriptiva. La investigación histórica, la cual, por medio de la reseña histórica del plato del Yamor, basada en la cultura, tradiciones, costumbres y festividades del Cantón Otavalo, se procedió a analizar la interacción de esos acontecimientos con otros sucesos de la época y con hechos presentes, revisando documentos como; Libros, PDF, investigaciones bibliográficas, tesis, revistas, páginas web sobre el objeto de estudio que se ven reflejados en el estado del arte y marco conceptual.

Investigación exploratoria puesto que la experiencia sensorial del plato típico del Yamor es un campo que no está claramente definido, se llevó a cabo este tipo de investigación exploratoria para comprenderlo mejor, pero sin proporcionar resultados concluyentes.

Investigación descriptiva ya que se encamina a proporcionar una descripción sobre el análisis gastronómico sensorial del plato típico del Yamor, para darle mayor profundidad y obtener nuevos puntos de vistas al describir el objeto de investigación, plasmando los resultados obtenidos de las encuestas y entrevista a partir de tabulaciones o datos estadísticos.

5.2 Diseño metodológico

En la matriz redactada a continuación se da a conocer el diseño metodológico que se desarrolló y aplico en el trabajo de investigación.

Tabla 2

Diseño metodológico

TEMA DE INVESTIGACIÓN	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	SUJETO DE ESTUDIO	MÉTODO	TÉCNICA	INSTRUMENTO	RESULTADOS OBTENIDOS
Diversificar la oferta del plato típico del Yamor a través de la experiencia gastronómica sensorial, en los restaurantes de gastronomía tradicional de la ciudad de Otavalo.	Desarrollar una investigación documental que permita sentar las bases teóricas y científicas de la experiencia gastronómica sensorial expresada en el plato típico del Yamor, a través del estado del arte.	Plato típico del Yamor.	Inductivo Deductivo Analítico-Sintético	Documental	Artículos científicos, libros, tesis, páginas web, documentales, proyectos de investigación, PDF.	Estado del arte
	Diseñar una experiencia gastronómica sensorial, para ser aplicada al plato típico del Yamor.	Experiencia gastronómica sensorial.	Inductivo Deductivo	Encuesta Entrevista Observación	Cuestionario Guion de entrevista Ficha de observación	Experiencia gastronómica sensorial del plato típico del Yamor
	Validar la experiencia gastronómica sensorial del plato típico del Yamor con expertos gastrónomos.	Experiencia gastronómica sensorial del plato típico del Yamor	Analítico-Sintético	Exposición virtual	Ficha de validación	Validación de la propuesta.

Nota: Estructura metodológica del trabajo de investigación

5.3 Cálculo de la muestra

Esta información está basada en habitantes de la provincia de Imbabura, para conocer la dimensión del dato necesario, se utilizó la calculadora virtual A.E.M (Asesoría Económica & Marketing Copyright 2009), obteniendo los siguientes datos:

Tamaño de la población:	398.244
Margen de error:	10 %
Nivel de confianza:	99 %

Figura 1

Calculo de la muestra



Calculadora de Muestras

Margen de error:

Nivel de confianza:

Tamaño de Poblacion:

Margen: 10%
Nivel de confianza: 99%
Poblacion: 398244

Tamaño de muestra: 166

Fuente: Adaptado de https://www.corporacionaem.com/tools/calc_muestras.php

Ecuación Estadística para Proporciones poblaciones

$$n = \frac{z^2(p \cdot q)}{e^2 + \frac{z^2(p \cdot q)}{N}}$$

n=Tamaño de la muestra

z=Nivel de confianza deseado

p=Proporción de la población con la característica deseada (éxito)

e=Nivel de error dispuesto a cometer

N=Tamaño de la población

El cálculo respectivo dio como resultado:

n=166 encuestas

5.4 Procedimiento

Durante el proceso investigativo se obtuvo datos cualitativos y cuantitativos, para lo cual se diseñó un cuestionario que se aplicó de forma online a partir de una herramienta web, considerando que la recepción de información no se la pudo hacer de forma presencial debido a las restricciones por COVID-19. Se envió la encuesta a 250 personas, se evitó utilización de impresiones de papel fortaleciendo el cuidado del medio ambiente y obteniendo datos más rápidos y precisos.

El formato de presentación de la encuesta cuenta con el logotipo de la universidad, por consiguiente presenta el objetivo de la misma para que los encuestados sepan el motivo de la recepción de su información, a continuación se explica que la presente herramienta de investigación ha sido diseñada por un estudiante de gastronomía y finalmente se indica claramente que los datos obtenidos serán de uso exclusivamente académico.

Con respecto al cuestionario se presenta 10 preguntas cerradas, con las cuales se abarca el objetivo de la encuesta para obtener información que contribuya a la investigación. Antes de hacer pública la encuesta se realizó dos pruebas piloto sobre el cuestionario, siendo la segunda prueba rectificada y validada. Para aplicar el instrumento de investigación se realizó primeramente el cálculo de la muestra y posteriormente se procedió a aplicar la encuesta.

Las personas encuestadas son residentes de la provincia de Imbabura-Ecuador, en su gran similar, alumnos y familias; la encuesta posee un formato para ser contestado de forma personal y fue aplicada en el mes de noviembre del 2020.

En cuanto a la entrevista, se presenta un guion con preguntas abiertas, esta herramienta de investigación fue de carácter semiestructurada para ser factible la misma al entrevistado, con el fin de profundizar y obtener datos relevantes sobre los temas propuestos, contribuyendo a la investigación y a la obtención de resultados. Las entrevistas fueron realizadas a través de video conferencias, con la herramienta online Meet y red social Whatsapp, con anticipación se pidió la apertura a los expertos gastronómicos entrevistados para contar posteriormente

con su disponibilidad para el desarrollo de la misma. Las entrevistas fueron grabadas previo al cometimiento de los entrevistados.

Se consideró a expertos gastronómicos sobre el plato típico del Yamor y la gastronomía sensorial para el desarrollo de la entrevista, los mismos que se indican a continuación; Chef. Dayané Arroyo: Docente de la escuela Gesturh de la PUCE-SI y Chef. David Ormaza: Restaurante “El Auténtico Yamor”.

Finalmente al obtener los datos pertinentes, se procedió a procesarlos a través de la tabulación e interpretación de los mismos, los cuales se presentan en el siguiente apartado.

6. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.-

Luego de aplicar 250 encuestas, compuestas por 10 preguntas cerradas a los habitantes de la provincia de Imbabura-Ecuador, de forma online, ya que no se las pudo llevar a cabo personalmente debido al riesgo sanitario suscitado por la pandemia Covid-19, se recabó datos relevantes y necesarios para la presente investigación; Experiencia gastronómica sensorial del plato típico de Yamor, los resultados obtenidos son los que a continuación se detallan.

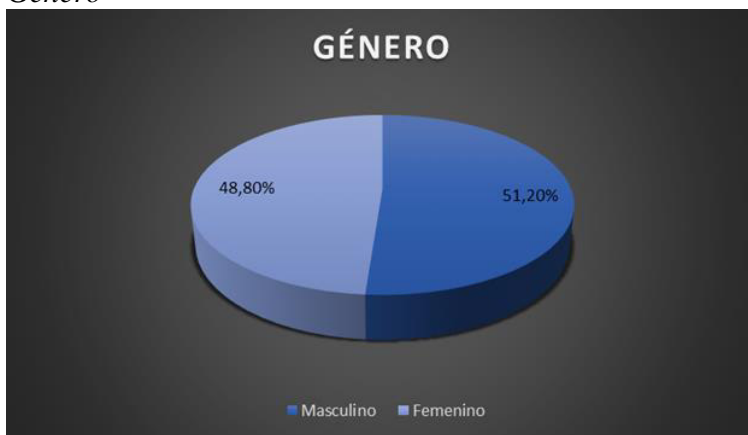
6.1 Resultados

6.1.1 Tabulación y análisis de las encuestas

1. Género

Figura 2

Género



Fuente: Encuestas noviembre 2020

Autor: Quillupangui David

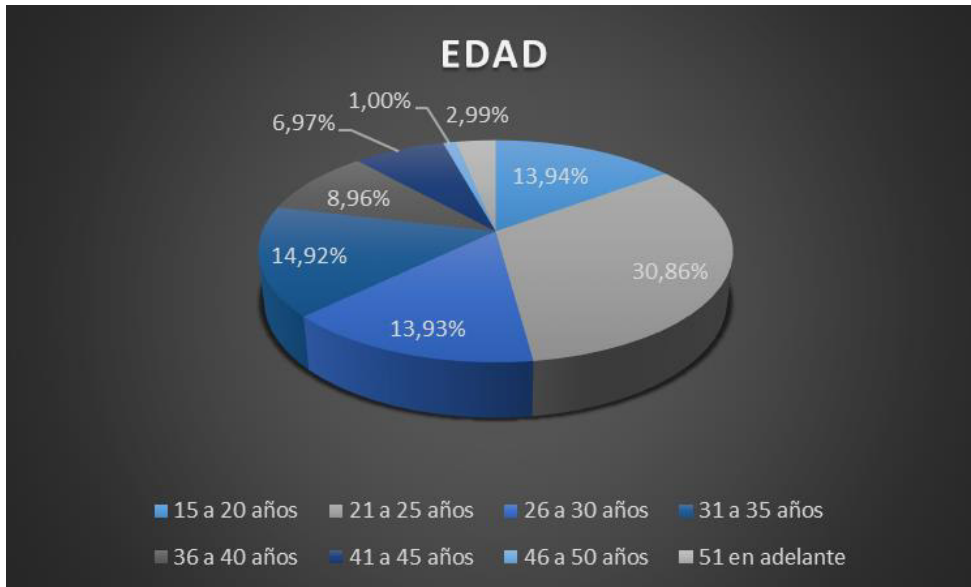
Análisis

La razón específica para identificar el género, es que se presentan diferentes opiniones y referencias acerca de una gastronomía sensorial, distintos puntos de vista y percepciones que influyen en la degustación de un plato, se procede a diseñar una experiencia gastronómica serial basado en las preferencias o expectativas que cada género quiere disponer al degustar el plato típico del Yamor.

2. Edad

Figura 3

Edad



Fuente: Encuestas noviembre 2020

Autor: Quillupangui David

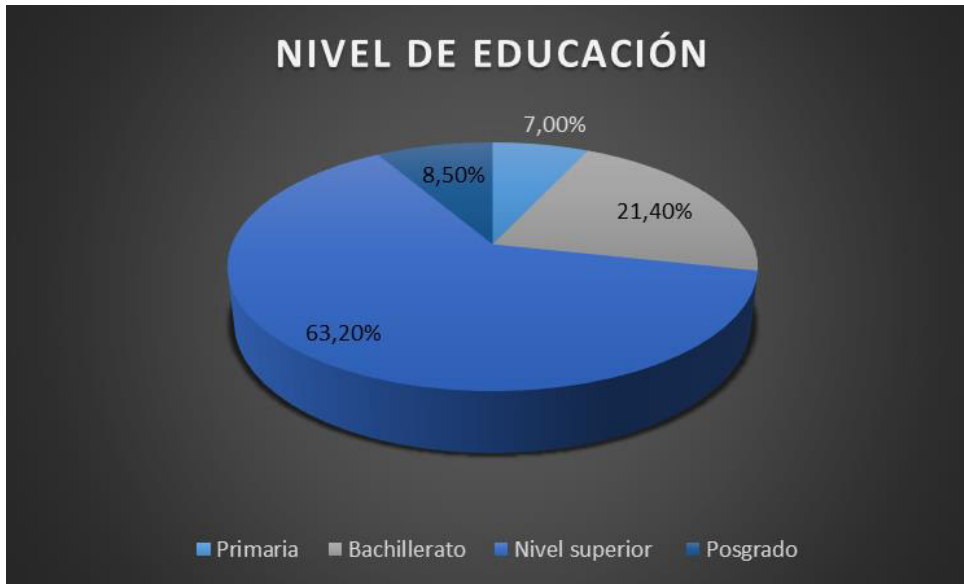
Análisis

Las encuestas son aplicadas a los residentes de la provincia de Imbabura-Ecuador, el rango más allegado en el conocimiento y degustación del plato típico del Yamor ronda desde los 30 años a los 35 años, ya que por lo general son padres de familia, personas maduras, profesionales, personas con solvencia económica recurrentes a los restaurantes que ofrecen esta preparación culinaria, esperando tener una experiencia gastronómica ya sea con amigos, solos o en familia.

3. Nivel de educación

Figura 4

Nivel de educación



Fuente: Encuestas noviembre 2020
Autor: Quillupangui David

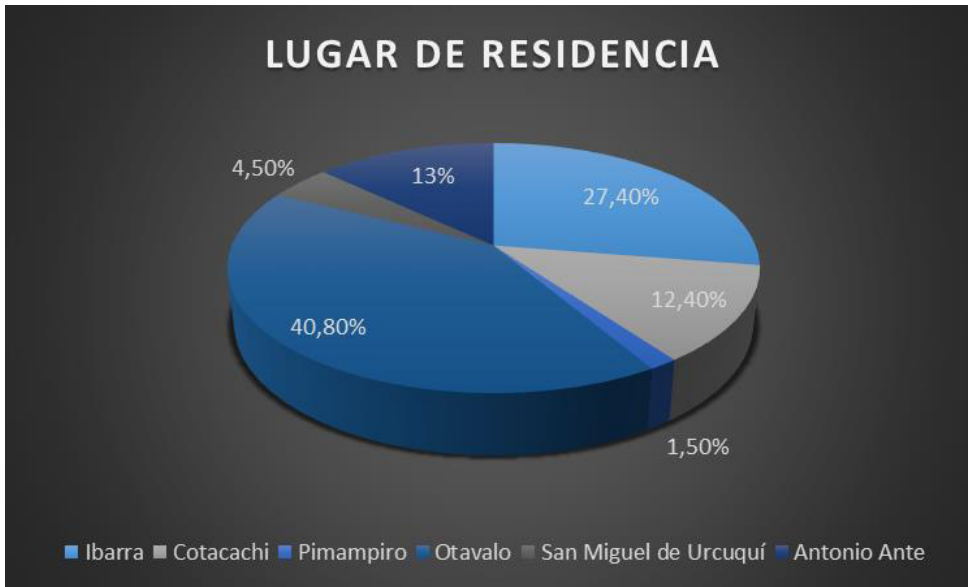
Análisis

Al obtener los datos de las encuestas se identifica que los resultados presentan un gran porcentaje en personas con un nivel superior en sus estudios, lo cual significa relevancia ya que los datos obtenidos son de personas conocidas del tema de investigación, personas preparadas pedagógicamente, con solvencia económica, preferencia y exigencia en sus gustos culinarios y servicio.

4. Cantón de la Provincia de Imbabura en el que reside

Figura 5

Lugar de residencia



Fuente: Encuestas noviembre 2020

Autor: Quillupangui David

Análisis

El plato típico del Yamor es parte de la identidad gastronómica del Cantón Otavalo, siendo esta preparación, acompañada de su historia y tradición, relevante para la provincia de Imbabura-Ecuador, con lo cual, las encuestas fueron dirigidas a persona que residen dentro de los cantones de la provincia como, Cantón Otavalo, Cantón Ibarra, Cantón Cotacachi, Cantón Pimampiro, Cantón San Miguel de Urququí y Cantón Antonio Ante, personas las cuales conocen, palpan o han mirado esta preparación en los durante las festividades del Cantón Otavalo.

Pregunta 1.- ¿Conoce y ha degustado usted el plato típico del Yamor?

Figura 6

Conocimiento y degustación del plato típico del Yamor



Fuente: Encuestas noviembre 2020

Autor: Quillupangui David

Análisis

Las personas encuestadas durante este proceso de investigación, en su mayoría conocen y han degustado el plato típico del Yamor, poniendo en valor todo lo que este plato típico representa para el Cantón Otavalo, forma parte de su cultura, tradiciones, costumbres, influye en su manera de actuar, es su identificación gastronómica por excelencia y su carta de presentación para las personas del exterior, que visitan su región y degustan esta preparación culinaria.

Pregunta 2.- ¿Qué representa el plato típico del Yamor para la gastronomía del Cantón Otavalo?

Figura 7

Representación en la gastronomía del Cantón Otavalo



Fuente: Encuestas noviembre 2020

Autor: Quillupangui David

Análisis

El plato típico del Yamor hace referencia y agradecimiento a la Pachamama por los cultivos y buena siembra que hay durante el periodo de agosto a septiembre donde se da las festividades del Yamor, dentro de la cultura Quichua es muy relevante esta preparación gastronómica, ya el pueblo de los Otavalos son reconocidos nacional e internacionalmente por su habilidad textil, comercial y gastronómico.

Pregunta 3.- ¿Considera usted que se debe potenciar el consumo y preparación de platos tradicionales?

Figura 8

Potenciar el consumo y preparación de platos tradicionales



Fuente: Encuestas noviembre 2020

Autor: Quillupangui David

Análisis

Las personas encuestadas se identifican con la puesta en valor de preparaciones tradicionales, ya que así se resalta la cultura de su región, las raíces y técnicas culinarias ancestrales que se han ido perdiendo a través del tiempo, las cuales en la actualidad se están poniendo una vez más en vigor, por parte de los expertos en gastronomía y estudiantes, los cuales consideran que antes de presentar una versión vanguardista de esta preparación, se debe impulsar su imagen tradicional y típica en todos los ámbitos sociales.

Pregunta 4.- ¿Cree usted que al plato típico del Yamor se lo puede presentar al consumidor de una forma gourmet?

Figura 9

Presentación en forma gourmet



Fuente: Encuestas noviembre 2020

Autor: Quillupangui David

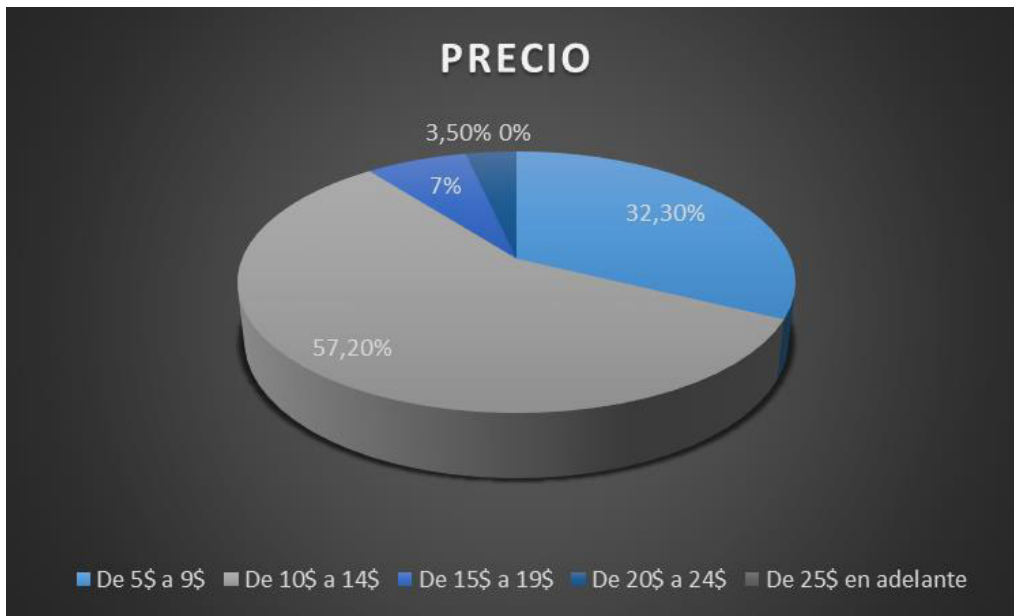
Análisis

Al crear un versión vanguardista de la preparación del plato típico del Yamor, se está a dando a conocer a las personas y a los restaurantes que brindan este servicio una diversificación en el servicio, presentación y degustación de esta preparación, al ser gourmet consta de nuevas texturas en los alimentos cocinados como; formas, colores, sabores, acompañado de un ambiente confortante.

Pregunta 5.- ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por la experiencia gourmet del plato típico del Yamor?

Figura 10

Precio



Fuente: Encuestas noviembre 2020

Autor: Quillupangui David

Análisis

Con la actual economía limitado por el COVID-19 en todo el Ecuador y el mundo, las personas solicitan y necesitan que los precios sean accesibles en la mayoría de productos y servicios que existen en el mercado, con lo cual en la obtención de resultados las personas eligen un precio cómodo para todos que ronda entre los 10\$ a 14\$, con lo cual se produce una sugerencia en el precio para este servicio gastronómico sensorial.

Pregunta 6.- ¿Considera usted que se puede incorporar experiencias sensoriales como un valor agregado a las preparaciones gastronómicas?

Figura 11

Experiencias sensoriales como un valor agregado



Fuente: Encuestas noviembre 2020

Autor: Quillupangui David

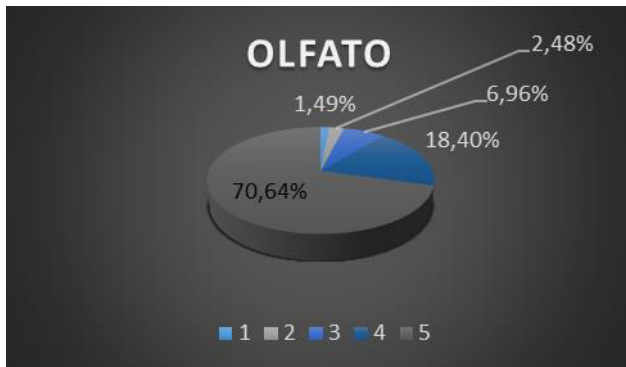
Análisis

Las experiencias gastronómicas sensoriales como valor agregado son aceptadas por la sociedad encuestada, ya que es un tema y una vivencia que todavía no está en auge en el Ecuador, pero en los últimos años de mano de los chefs y estudiantes de gastronomía está surgiendo este ámbito de incluir aspectos sensoriales en las preparaciones culinarias que se dan en la restauración local con el fin de establecer y diseñar en los comensales experiencias gastronómicas sensoriales.

Pregunta 7.- ¿Qué sentido es el que más influye al momento de degustar una preparación gastronómica? Categorice su respuesta siendo “5” más importante y “1” menos importante.

Figura 12

Olfato

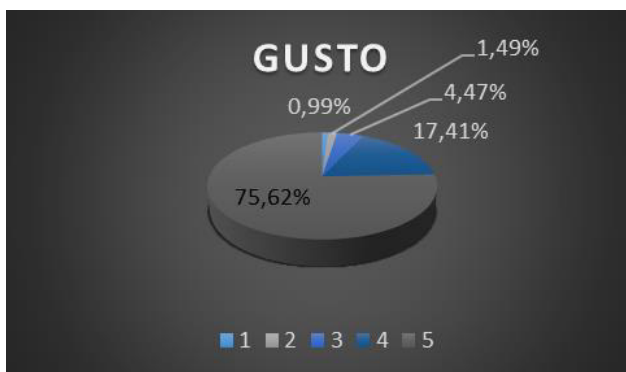


Fuente: Encuestas noviembre 2020

Autor: Quillupangui David

Figura 13

Gusto

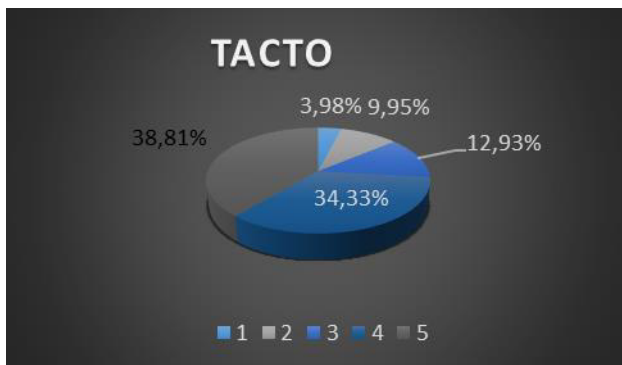


Fuente: Encuestas noviembre 2020

Autor: Quillupangui David

Figura 14

Tacto



Fuente: Encuestas noviembre 2020

Autor: Quillupangui David

Figura 15

Oído

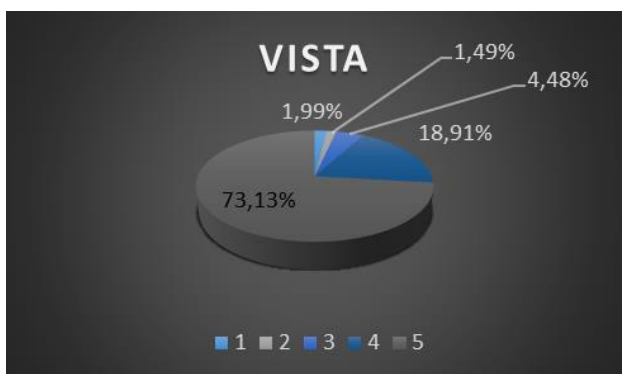


Fuente: Encuestas noviembre 2020

Autor: Quillupangui David

Figura 16

Vista



Fuente: Encuestas noviembre 2020

Autor: Quillupangui David

Análisis

Todos los sentidos van de la mano al crear una experiencia gastronómica sensorial, ya que al ser involucrados todos los sentidos de nuestro cuerpo, el cerebro guarda la información de lo que se esté degustando y viviendo, al final reconocerá sabores, olores, texturas, decoración del lugar, compañía del momento, servicio ofrecido y otros aspectos que van creando una experiencia gastronómica sensorial. En los resultados recatados por las personas encuestadas se identifica que el sentido que más influye la momento de degustar una preparación gastronómica es el gusto ya que se catan los sabores de los alimentos, luego la vista al mirar la presentación del plato, el olfato al recatar los olores de la preparación gastronómica, el tacto al manipular los alimentos y por último el oído al escuchar una textura crujiente.

Pregunta 8.- ¿Cuál aspecto es el más importante en la experiencia gastronómica de una preparación culinaria? Categorice su respuesta siendo “7” más importante y “1” menos importante.

Figura 17

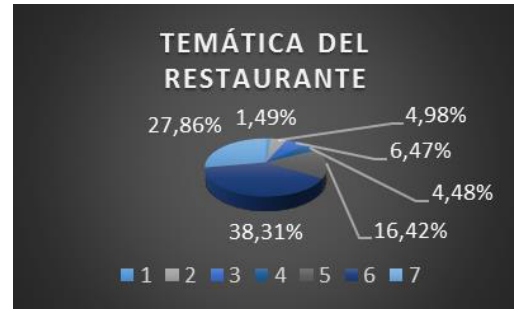
Servicio



Fuente: Encuestas noviembre 2020
Autor: Quillupangui David

Figura 18

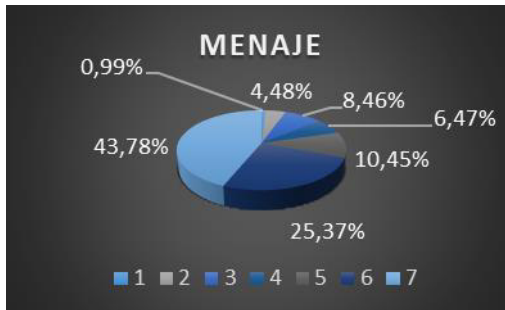
Temática del restaurante



Fuente: Encuestas noviembre 2020
Autor: Quillupangui David

Figura 19

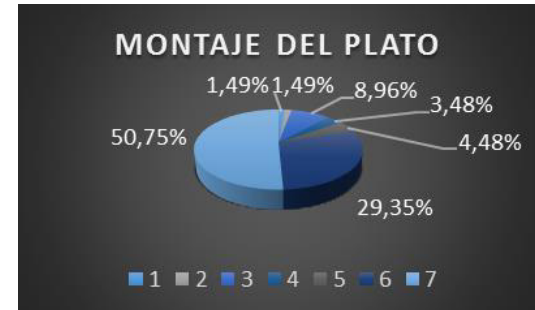
Menaje



Fuente: Encuestas noviembre 2020
Autor: Quillupangui David

Figura 20

Montaje del plato



Fuente: Encuestas noviembre 2020
Autor: Quillupangui David

Figura 21
Decoración



Fuente: Encuestas noviembre 2020
Autor: Quillupangui David

Figura 22
Ubicación del restaurante



Fuente: Encuestas noviembre 2020
Autor: Quillupangui David

Figura 23
Preparación culinaria



Fuente: Encuestas noviembre 2020
Autor: Quillupangui David

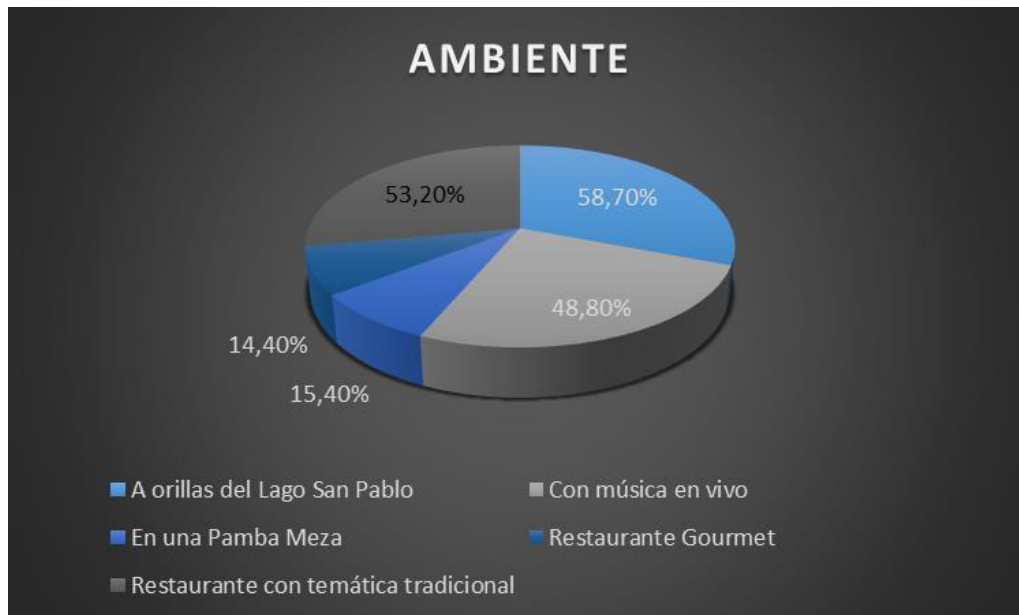
Análisis

Las personas buscan algo nuevo al visitar un restaurante o degustar una preparación culinaria, buscan un valor agregado que cubra y satisfaga sus expectativas, el plato típico del Yamor posee todos estos aspectos ya que cuenta con años de historia e identidad gastronómica de la región donde se lo prepara, pero cada día el paladar de las personas es más difícil de complacer, por lo tanto añadir experiencias sensoriales que acompañen a esta preparación típica de la cultura Quichua es viable, con el cual los restaurantes pueden diversificar la oferta de este plato gastronómico.

Pregunta 9.- ¿En qué ambiente le gustaría degustar el plato típico del Yamor?

Figura 24

Ambiente



Fuente: Encuestas noviembre 2020

Autor: Quillupangui David

Análisis

El ambiente debe llamar la atención de las personas amantes de la gastronomía, con lo cual los sectores más externos a un restaurante son los más accionados para ser presenciados por los consumidores, esto traerá a las personas luego de un tiempo, recuerdos del lugar, ambientación y la restauración en donde se ha degustado el plato típico del Yamor.

Pregunta 10.- ¿Con quién compartiría una experiencia gastronómica sensorial en base al plato típico del Yamor?

Figura 25

Acompañamiento



Fuente: Encuestas noviembre 2020

Autor: Quillupangui David

Análisis

La compañía es parte importante al diseñar un experiencia gastronómica sensorial, ya que los recuerdos vivencias, quedaran presentes en la personas, con lo cual, las personas encuestadas ven gran factibilidad en adquirir este nuevo servicio en compañía de su familia, con amigos o con cualquier persona con la cual quieran pasar un momento agradable.

6.1.1.1 Análisis general de resultados de las encuestas

La finalidad de la encuesta fue conocer la viabilidad de; Diversificar la oferta del plato típico del Yamor a través de la experiencia gastronómica sensorial, en los restaurantes de gastronomía tradicional de la ciudad de Otavalo, lo cual la comunidad encuestada ve óptima esta iniciativa investigativa.

Al preguntar el género se quiso presentar las diferentes opiniones y expectativas preferencias que cada género quiere disponer al degustar el plato típico del Yamor, el rango de edad que más consume, conoce y respondieron a la presente encuesta, va de los 30 a 35 años de edad, con lo cual se verifica que son personas, ya sea padres de familia, personas maduras, profesionales, personas con solvencia económica recurrentes a los restaurantes que ofrecen este servicio; el Cantón con más respuestas receptadas fue el Cantón Otavalo, ya que aquí de agosto a septiembre se da la celebración de las festividades del Yamor.

Las personas encuestadas presentan un nivel superior en su educación con lo cual se constata que son personas expertas en el tema de investigación con gran preferencia y exigencia en sus gustos culinarios y servicio.

El plato típico del Yamor tiene una gran historia y tradición dentro de la región en donde se prepara, ya que para la cultura Kichwa donde residen los Otavalos, es relevante y forma parte de su identidad culinaria, al agregar aspectos sensoriales cómo; presentación del plato, servicio, temática del restaurante, menaje utilizado, ubicación del restaurante, compañía, la preparación culinaria en sí, forman parte de vivir una experiencia gastronómica empleando todos los sentidos del cuerpo humano ya que a partir de ellos se forma una experiencia gastronómica sensorial, creando en la mente de las personas, recuerdos y memorias a lo largo de su vida.

6.1.2 Interpretación y análisis de las entrevistas

Se aplicaron dos entrevistas semiestructuradas a expertos gastronómicos sobre el plato típico del Yamor y la gastronomía sensorial, se consideró la disponibilidad de la Chef. Dayané Arroyo: Docente de la escuela Gesturh de la PUCE-SI y Chef. David Ormaza: Restaurante “El Auténtico Yamor”; a partir de un guion de entrevista que contiene seis preguntas abiertas para dar opción a los entrevistados a compartir sus conocimientos en base a su experiencia, se utilizó herramientas online para el desarrollo de las mismas, las cuales son; Meet y Whatsapp con una duración de 12 min y 15 min respectivamente los criterios obtenidos se presentan a continuación.

Guion de entrevista

- 1.- Desde su experiencia ¿Qué relevancia tiene el plato típico del Yamor dentro de la gastronomía ecuatoriana?
- 2.- ¿Qué referencia histórica conoce acerca del plato típico del Yamor?
- 3.- Desde su punto de vista ¿Cuáles serían algunas estrategias para poner en valor el plato típico del Yamor?
- 4.- Desde su experiencia ¿Qué métodos y técnicas de cocción o montaje utilizaría para presentar el plato típico del Yamor al consumidor con un montaje vanguardista?
- 5.- Según su opinión ¿Cuál de los sentidos: vista, tacto, olfato, oído, gusto, es el que determina más la satisfacción al degustar una preparación gastronómica?
- 6.- ¿Cuál es su opinión acerca de incorporar experiencias sensoriales como un valor agregado a las preparaciones gastronómicas?

Transcripción de las entrevistas

Entrevista N° 1

Chef. Dayané Arroyo. Docente escuela Gesturh-PUCE-SI

Duración: 12 min.

Entrevista

1.- Desde su experiencia ¿Qué relevancia tiene el plato típico del Yamor dentro de la gastronomía ecuatoriana?

Desde mi punto de vista y siendo totalmente sincera para que se sirva de aporte a su tesis, no tengo muy clara cuál es la connotación cultural del plato del Yamor, entonces no tengo muy claro cuál es la connotación cultural de ellos al expresarse en fiestas a través de este plato tan tradicional de esta fecha, lo único que sé, es que lo consumen en fechas de las fiestas de Otavalo y bueno que ahora pues también está permanentemente el expendio de este plato, en donde esta señora Cabrera puede ser, si donde esta señora y pues no conozco más al respecto.

2.- ¿Qué referencia histórica conoce acerca del plato típico del Yamor?

Alguna vez me estaban contando pero la verdad es que no recuerdo bien lo que me decían me parece que Agustín me contaba creo que es solo por el tema de celebración pero no se puede ser en agradecimiento a las cosechas en honor a la Pachamama, si algo me acordaba no estaba muy segura.

3.- Desde su punto de vista ¿Cuáles serían algunas estrategias para poner en valor el plato típico del Yamor?

Bueno yo creo que una de las estrategias podría ser contar la historia porque muchos no conocemos de esto ni conocemos la connotación cultural o la importancia que tiene este plato otra podría ser no se quizás hacer más participes de esta elaboración por ejemplo por

medios digitales o a través de páginas web, de redes sociales en las que cuenten la historia o inviten a conocer a preparación de este plato y la importancia que tiene en Otavalo, que hagan esta celebración también podría ser a través de un catálogo algo así como nosotros estábamos haciendo el tema de la escuela Gesturh que sacábamos unas notitas que decían sabias que mandábamos un pequeño anuncio, entonces, podría llamar la atención así, por ejemplo, ¿sabías que el plato del Yamor existe hace tantos siglos?, así como pequeñas notitas informativas para promocionar un poco más esta preparación bueno considero yo esas podrían ser algunas herramientas de difusión.

4.- Desde su experiencia ¿Qué métodos y técnicas de cocción o montaje utilizaría para presentar el plato típico del Yamor al consumidor con un montaje vanguardista?

A ver con un montaje vanguardista ósea estamos hablando que queremos cambiar la arquitectura gastronómica del plato del Yamor, ya bueno hay algunos métodos y algunas técnicas que se pueden considerar, yo sin embargo considero que si hablamos de rescate no debería cambiarse la presentación como tal, ahora si hablamos de una nueva presentación de algo así, como que llame la atención se podría aplicar estas técnicas y de pronto podríamos hacer una deconstrucción, podríamos hacer algo minimalista, osea llamar más lo visual ósea se busca impactar un poco más los otros sentidos, cocina Sous-vide que alguna vez ustedes lo probaron y les gustó mucho, porque concentra muchísimo más los sabores de los productos que estamos sometiendo, entonces creo que se podría también incursionar por ese lado.

5.- Según su opinión ¿Cuál de los sentidos: vista, tacto, olfato, oído, gusto, es el que determina más la satisfacción al degustar una preparación gastronómica?

Esa esta difícil porque yo considero que son todos, que es el conjunto de todos los sentidos el que hace que uno se sienta satisfecho o no con una preparación, pero si tengo que elegir, me quedo con el olfato y el gusto, acuérdesse que primero buena entra la vista en juego pero después cuando ya podemos tener cerca el plato pues el olfato es el primero antes que el gusto y después el gusto se conecta con el olfato y esto dos mandan las señales estimulantes

donde el cerebro nos dice si ya tiene registrado o no estos sabores y que son entonces si tengo que escoger es el gusto y el olfato.

6.- ¿Cuál es su opinión acerca de incorporar experiencias sensoriales como un valor agregado a las preparaciones gastronómicas?

Mi opinión, me parece que es algo que no está todavía en auge aquí, es algo que todavía está surgiendo y va de la mano con una experiencia gastronómica, porque el involucrar todos los sentidos de nuestro cuerpo va a ser mucho más rica esta experiencia sensorial gastronómica, no sé si usted ya tiene conocimiento de la tesis de Jesús Enríquez, él ya elaboró algo así como lo que usted quiere hacer y me pareció un tema súper importante, que en otros países está en auge o están tratando de motivar o incentivar que todos lo hagan y es viable y también sería interesante aplicar a los platos representativos de cada ciudad, que no solo conocerían así el sabor que tiene el plato, sino que entraría en juego todos los sentidos y sería así como le menciono una experiencia mucho más satisfactoria.

Entrevista N° 2

Sr. David Ormaza. Chef Restaurante “El Auténtico Yamor”

Duración: 15 min.

Entrevista

1.- Desde su experiencia ¿Qué relevancia tiene el plato típico del Yamor dentro de la gastronomía ecuatoriana?

Tiene una gran importancia porque identifica a un pueblo, a una cultura, una tradición que se ha mantenido de generación en generación y a pesar de los años eso no ha muerto, ha permanecido intacto por lo cual esta gastronomía que en este caso es el plato típico es genuina del pueblo otavaleño.

2.- ¿Qué referencia histórica conoce acerca del plato típico del Yamor?

La gastronomía tradicional es parte de la cultura del valle del amanecer, el plato típico más conocido en esta época de agosto y septiembre es el que se lo consume en la celebración de las fiestas del Yamor, que se lo hacía, que empezó en el año de 1965 junto con la chicha del Yamor, entonces en esos meses de agosto y septiembre son más consumidos, más comercializados, más ofertados, esta bebida y el plato y se lo conoce como el plato típico junto con la chicha, desde ese entonces nace su historia el plato está conformado por empanadas de mejido, mote, llapingacho, fritada, tostado, encurtido y el vaso que comúnmente es la chicha del Yamor es a base de los 7 maíces.

3.- Desde su punto de vista ¿Cuáles serían algunas estrategias para poner en valor el plato típico del Yamor?

Una estrategia fundamental que sería para poner en valor el plato típico, sería crear ferias gastronómicas tanto a nivel cantonal en primera instancia para que tanto los turistas nacionales como extranjeros conozcan, ir expandiendo poco a poco a nivel provincial e interprovincial del país y así sucesivamente para que parta desde lo más primordial, desde su esencia que es desde donde se originó que es el pueblo otavaleño y desde ahí a todo el país, sería una estrategia primordial para que se conozca este plato y también la bebida del pueblo otavaleño por medio de las ferias gastronómicas, también otro sería, en el caso del plato, la innovación por medio de nuevas técnicas de cocción, de emplatados, sería de igual un nuevo caso el uso de la chicha en otros campos como la repostería, sería también en la panadería, en la cocina para elaboración de salsas de acompañantes de un género cárnico eso serían estrategias hacerle más comercial tanto al plato del Yamor como a la chicha.

4.- Desde su experiencia ¿Qué métodos y técnicas de cocción o montaje utilizaría para presentar el plato típico del Yamor al consumidor con un montaje vanguardista?

Para darle un toque vanguardista, en primera instancia al género cárnico le llevaría a la plancha a marcar le terminaría su cocción al vacío, de ahí, el llapingacho, lo que haría son unas pequeñas canastas como una trilogía digámoslo así y al mote lo que le haría es un

humus, al encurtido le haría un caviar falso que le acompañe que va sobre la canasta porque esta va rellena del humus de mote y el caviar falso del encurtido que le digo va sobre eso el tostado lo que haría es una terrificación y para terminar con las empanadas de mijido le haría un coral maso menos, un coral de las empanadas del mijido.

5.- Según su opinión ¿Cuál de los sentidos: vista, tacto, olfato, oído, gusto, es el que determina más la satisfacción al degustar una preparación gastronómica?

En primera instancia sería la vista porque el comensal al mirar un plato que lleve una cromatología que este digámosle equilibrada, le va atraer más va a querer saber de qué se trata eso en si en segundo plano sería el gusto porque los sabores deben ser únicos no deben ser alterados es decir si es carne que se sienta carne y no a los condimentos que hoy en día en si se utiliza y se está utilizando en muchos de los establecimientos restauranteros ya el oído sería al momento de degustar la empanada como viene frita y todo eso freír como su nombre lo dice debe ser crujiente, que sea al oído escuchado que se rompa al momento de masticar que cruja el olfato, igual el tacto debe estar el punto de la carne en si debe estar en su punto exacto no debe estar sobre cocinada sobre frita o debe faltarle como en si se le conocen los términos de la carne en gastronomía, pero en si todas las características organolépticas van de la mano es decir debe ser primordial al momento que el comensal tiende a comprar un producto que en este caso es el plato típico.

6.- ¿Cuál es su opinión acerca de incorporar experiencias sensoriales como un valor agregado a las preparaciones gastronómicas?

Mi opinión personal sería algo bueno que se incorporara, porque el comensal se llevaría algo bueno, una experiencia inolvidable y que le gustaría repetir nuevamente y eso sería que la gastronomía de nuestro pueblo tanto otavaleño y ecuatoriano se vaya difundiendo más y no se vaya perdiendo si no que permanezca latente.

6.1.3 Interpretación y análisis general de las entrevistas

La información obtenida en la aplicación de las entrevistas es relevante para el desarrollo del trabajo investigativo, el conocimiento impartido de parte de los dos chef entrevistados servirá para desarrollar la discusión y recabar más información acerca de la historia y preparación del plato típico del Yamor, como también en los aspectos sensoriales aplicados a una preparación gastronómica.

Se aplicó entrevistas con preguntas semiestructuradas con una duración de 10 min y 15 min respectivamente, para que los profesionales puedan compartir e informar su conocimiento a través de opiniones, sugerencias y datos relevantes acerca de la preparación del Yamor y su puesta en valor en la actualidad.

También las estrategias que utilizarían para presentar el plato típico del Yamor con un montaje vanguardista aplicando nuevas técnicas y métodos de cocción, de igual manera se abordó temas referentes a la participación de los sentidos; Oído, Vista, Gusto, Olfato y Tacto al degustar un preparación culinaria diseñando una experiencia gastronómica sensorial como un valor agregado, concluyendo con la obtención de información relevante, con el fin de desarrollar el presente trabajo de investigación; Experiencia gastronómica sensorial expresada en el plato típico del Yamor.

6.1.4 Resultados de la validación con expertos gastrónomos

La validación de la propuesta del presente trabajo de investigación se la realizó por medio de video llamada como medida de precautelar la salud de los involucrados, en razón de seguir atravesando la pandemia por COVID-19. Esta se la hizo el día lunes 07 de febrero del 2022, a las cuatro de la tarde (16h00); con la presencia virtual de los siguientes expertos gastrónomos: Chef. Dayané Arroyo, Chef. Gonzalo Rubio, Chef. Ronny Soriano. Docentes de la escuela Gesturh de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador sede Ibarra; tuvo una duración de 30 minutos, en donde se expuso lo siguiente:

Se procedió a realizar la respectiva presentación de la exposición dando a conocer el tema del trabajo de investigación: “Experiencia gastronómica sensorial expresada en el plato típico del Yamor”; el objetivo de la exposición el cual era la validación de la propuesta y el nombre del autor.

Figura 26

Presentación de la validación de la propuesta



Fuente: Propia del autor

La composición del plato típico del Yamor fue importante darla a conocer ya que con ello se tuvo una base sólida sobre la preparación gastronómica a la cual se le procedía a agregar los aspectos sensoriales posteriormente mencionados; esta preparación culinaria se compone de: fritada (carne de cerdo), llapingachos (tortilla de papa y queso), empanada de mejido (masa de harina de trigo rellena de queso cremoso), mote, tostado (maíz), encurtido y el vaso que acompaña a esta preparación que es la chicha del Yamor a base de 7 maíces: negro, blanco, amarillo, canguil, morocho, chulpi y jora.

Figura 27

Composición del plato típico del Yamor

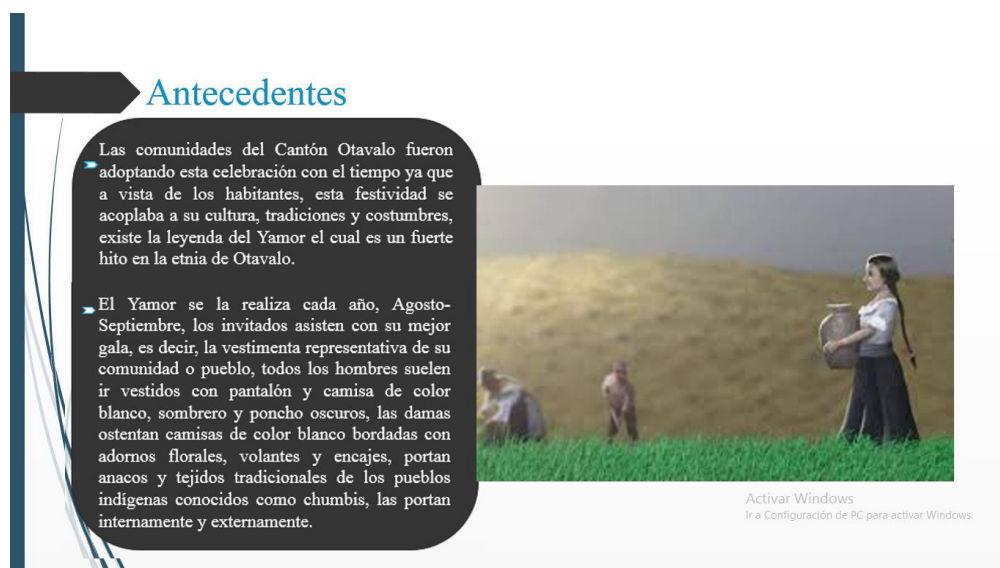


Fuente: Propia del autor

Al exponer los antecedentes, se resaltó la historia que dio origen a la festividad del Yamor, para conocer así la importancia de esta celebración en la región de los Otavalos que se da entre los meses de agosto-septiembre y la relevancia de esta preparación culinaria del Yamor dentro de la gastronomía Imbabureña-Ecuatoriana.

Figura 28

Antecedentes



Fuente: Propia del autor

Se dio a conocer la presentación actual del plato típico del Yamor en los restaurantes “Sumag Yamor” y “El Auténtico Yamor”; se lo presenta al consumidor con un emplatado tradicional, acompañado de la chicha del Yamor y ají, utilizando vajilla tanto tradicional de la cultura otavaleña como de esponja, en un ambiente con temática tradicional de la zona, música tradicional de fondo y un servicio carismático apropiado a lo que se va a servir y degustar.

Figura 29

Presentación actual del plato típico del Yamor

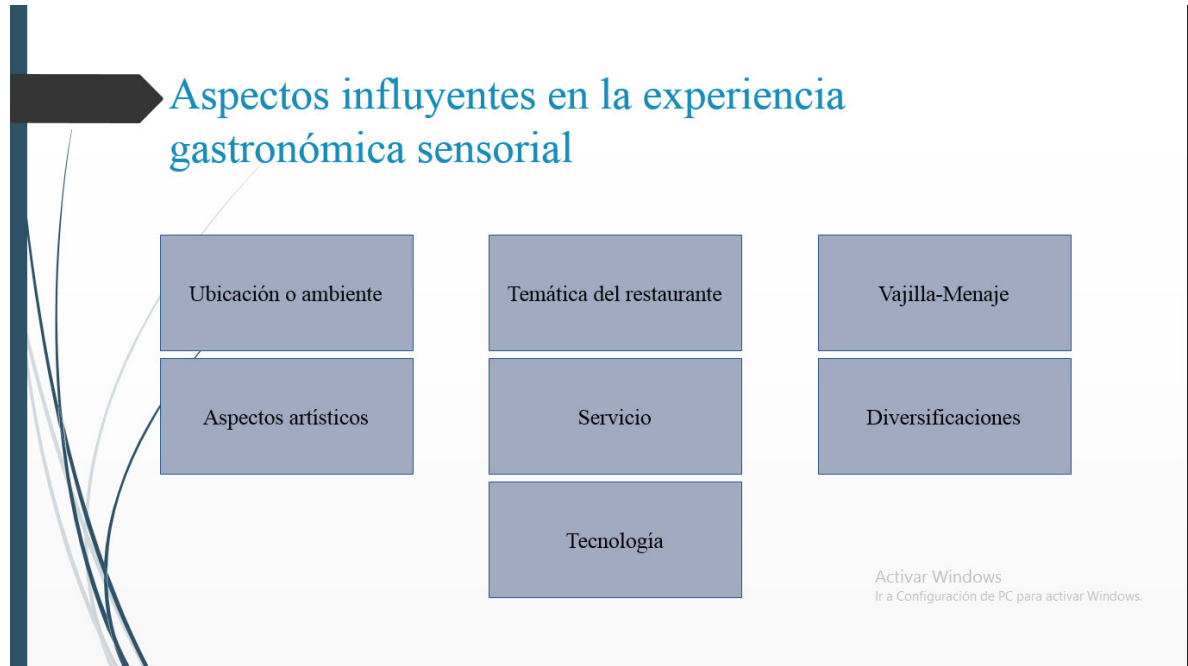


Fuente: Propia del autor

Se mencionó los aspectos gastronómicos sensoriales que influyen directamente en la degustación del plato típico del Yamor tales como: ubicación o ambiente, temática del restaurante, vajilla o menaje, aspectos artísticos, servicio, las diversificaciones que el autor sugiere y la tecnología.

Figura 30

Aspectos influyentes en la experiencia gastronómica sensorial



Fuente: Propia del autor

Se nombró algunos lugares turísticos del Cantón Otavalo como; Lago de San Pablo, Lagunas de Mojanda, Cascada de Peguche, Parque Cóndor Otavalo, Cascada Taxopamba, Mirador Lechero, entre otros, los cuales pueden ser una opción para poder establecer un restaurante en estos lugares que realice el plato típico del Yamor y también porque no en la parte central de la ciudad como lo hacen los restaurantes; “Sumag Yamor” y “El Auténtico Yamor”, el ambiente o ubicación al entrar en contacto con los sentidos crea emociones o sensaciones de libertad, bienestar, alegría, nostalgia para las personas que degustan esta preparación culinaria.

Figura 31

Ubicación o ambiente



Fuente: Propia del autor

La temática del restaurante es muy relevante porque aquí se recrea el ambiente de un país, de una época histórica, cultura, tradición e identidad de la región; los platos gastronómicos, al ser acompañados de una restauración tradicional se complementa con lo que se ofrece al consumidor, un toque tradicional como; usar cuadros (pinturas) de lugares turísticos del cantón Otavalo, adornos tradicionales como vasijas, prendas de vestir, la estructura del restaurante que contiene colores llamativos, flores y la mantelería con bordados representativos de la zona, este aspecto al ser relacionado con los sentidos crea sensaciones o emociones como; comodidad, esperanza, felicidad y paz, en las personas que visitan la restauración en donde se degustará la preparación culinaria.

Figura 32

Temática del restaurante



Fuente: Propia del autor

En la gastronomía sensorial, la vajilla cumple un rol importante para resaltar las preparación gastronómica que se va a servir, en este caso se podría utilizar, platos, cuencos, jarros, tazas, bandejas, teteras, incluso saleros y pimenteros de arcilla, incluyendo grabaciones artísticas de la región de los Otavalos en los mismos o utilizar la hoja de achira como una opción más para la presentación del plato, esto crea una sensación atractiva para degustar el plato. Al poner este aspecto en contacto con los sentidos se percibe sensaciones o emociones como; admiración, inquietud, inspiración o sorpresa en los consumidores.

Figura 33

Vajilla o menaje



Fuente: Propia del autor

Se mencionó que los aspectos artísticos son la emoción viva de un pueblo o región, en ellos se representan las tradiciones, la cultura y la identidad de los mismos a todo el mundo, gracias a la danza, teatro, música o arte son conocidos y crean pensamientos y emociones como; admiración, calma, amor, nostalgia en el consumidor, que lo llevan a ser parte de la identidad culinaria de ese pueblo.

Figura 34

Aspectos artísticos

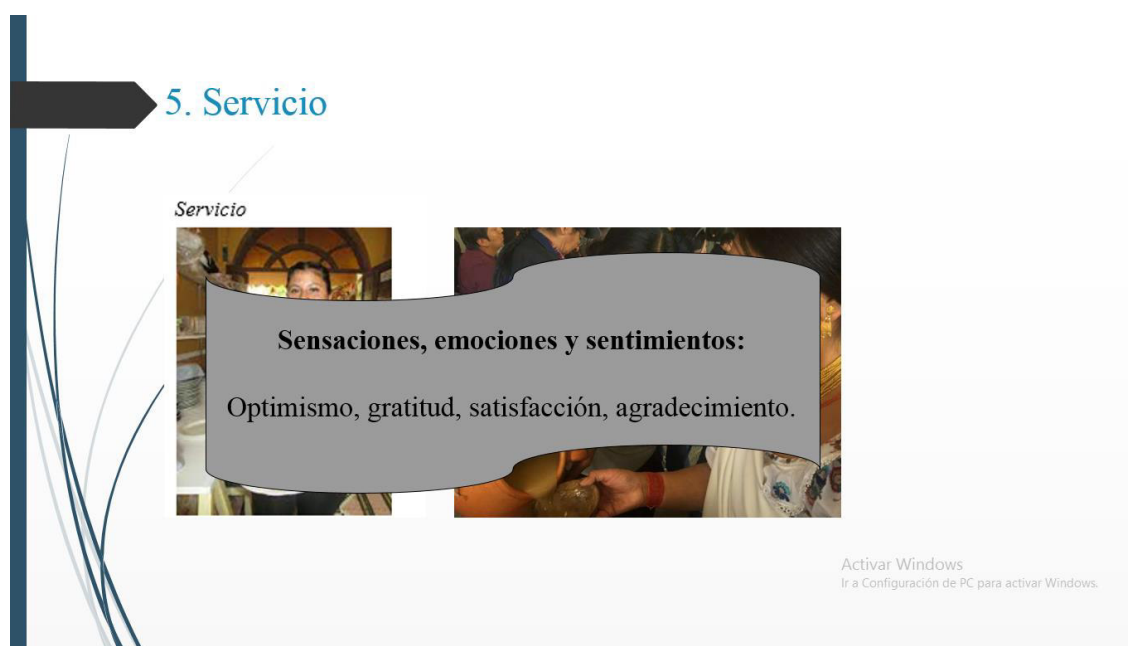


Fuente: Propia del autor

Al relacionar el servicio con los sentidos se obtiene en la mente de las personas sensaciones o emociones como; optimismo, gratitud, satisfacción o agradecimiento. Se puso énfasis en la presentación de la persona como su vestimenta y cualidades-valores de la misma hacia el comensal, ya que el servicio es la carta de recomendación del cliente sobre el restaurante ante las demás personas, es vital en toda empresa y mucho más en los negocios de alimentos y bebidas.

Figura 35

Servicio

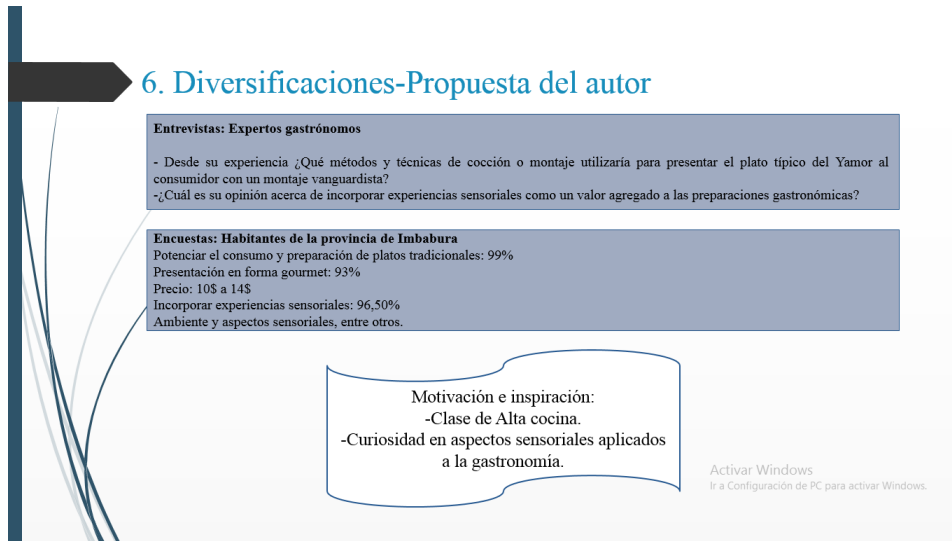


Fuente: Propia del autor

Partiendo de los datos reales de las encuestas y entrevistas se dio a conocer las diversificaciones del plato típico del Yamor que el autor sugiere para poder diversificar la ofertar de esta preparación culinaria en los establecimientos de alimentos y bebidas de la ciudad de Otavalo y también se comentó la motivación al realizar esta propuesta la cual se obtuvo en una clase de Alta cocina en donde se realizó un trabajo de la gastronomía sensorial.

Figura 36

Diversificaciones-Propuesta del autor



Fuente: Propia del autor

La primera diversificación del plato típico del Yamor se lo presenta al consumidor con nuevas texturas utilizando un emplatado rítmico; se utilizó vajilla negra, que permite resaltar los colores de los alimentos que componen la presente preparación culinaria, se expuso el proceso de cocción de esta preparación en la cual se involucró todos los sentidos: vista, olfato, gusto, tacto y oído.

Figura 37

Vanguardia en el plato típico del Yamor



Fuente: Propia del autor

En esta diversificación del plato típico del Yamor se incluyó los sentidos: vista, olfato, gusto, tacto y oído; se la presenta al consumidor utilizando la técnica de cocción al vacío (Sous-Vide) con el fin de obtener un alimento de excelente calidad culinaria, en este caso se aplicó a la carne de cerdo (fritada); se utilizó vajilla tradicional otavaleña, resaltando la cultura y origen de la presente preparación gastronómica.

Figura 38

Sous-Vide en el Yamor



Fuente: Propia del autor

En la siguiente representación del plato típico del Yamor, se involucró los sentidos: vista, olfato, gusto, tacto y oído; aquí se dio a conocer una propuesta amigable con el ambiente al utilizar la hoja de achira como una variación del plato comúnmente utilizado, como lo es el plato blanco o negro ya sea rectangular o redondo.

Figura 39

Naturaleza y el Yamor

6.3 Naturaleza y el Yamor



-Utilizar la hoja de achira como una variación del plato comúnmente utilizado.
-Restaurantes sostenibles.

Sentidos:

Vista Olfato
Gusto Tacto
Oído

Activar Windows
Ir a Configuración de PC para activar Windows.

Fuente: Propia del autor

En la siguiente diversificación del plato típico del Yamor que se relaciona con los sentidos, se presenta una opción para ser utilizada en un menú de degustación de cocina tradicional ecuatoriana; un Amuse bouche (aperitivo) en donde se muestra la creatividad y sabores que están próximos a degustar.

Figura 40

Amuse bouche del plato típico del Yamor

6.4 Amuse bouche del plato típico del Yamor



-Slice "Fritada".
-Relleno de llapingacho.
-Cobertura de "Empanada de mejido".
-Crocante de mote.
-Terrificación de Tostado.
-Esferificación de encurtido.
-Acompañado de la Chicha Tradicional.

Sentidos:

Vista Olfato
Gusto Tacto
Oído

Activar Windows
Ir a Configuración de PC para activar Windows.

Fuente: Propia del autor

Al enunciar esta diversificación del el plato típico del Yamor que abarca lo sentidos: vista, olfato, gusto, tacto y oído, se mencionó una manera nueva de presentar esta preparación gastronómica basada en el Chef. Dimitri Hidalgo, Decano de la Universidad Tecnológica Equinoccial; se utilizó la técnica de cocción al vacío (Sous-Vide) aplicado a la carne de cerdo (fritada); utilizando una vajilla tradicional de la región de los Otavalos, empleando un emplatado espaciado.

Figura 41

Vivacidad en el plato típico del Yamor

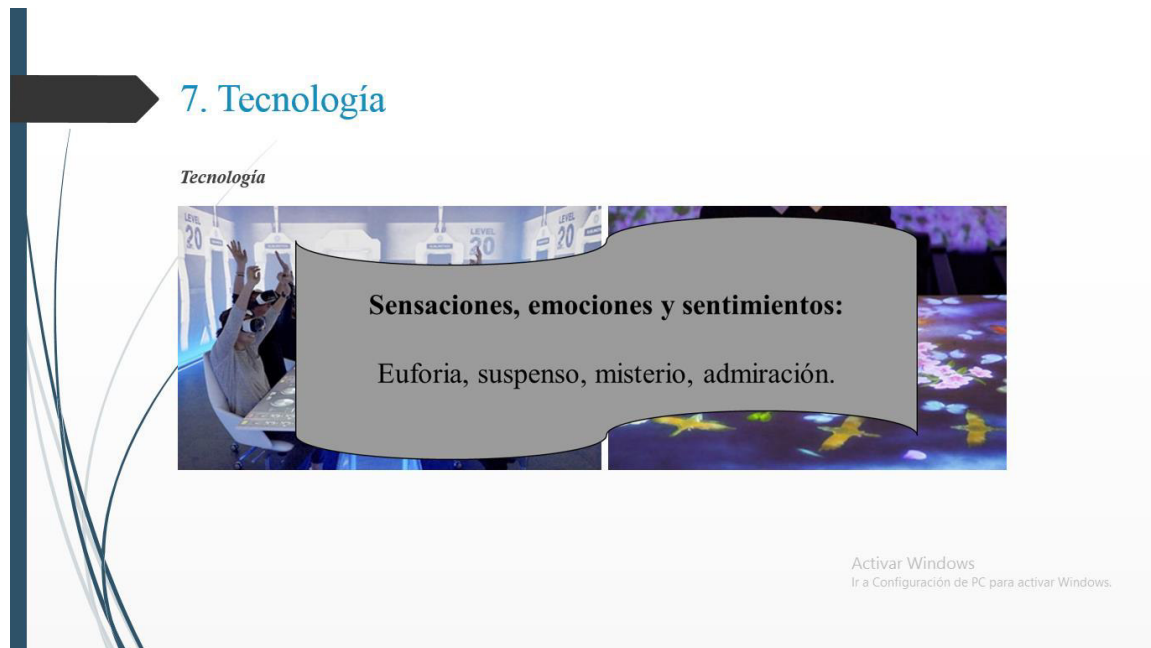


Fuente: Propia del autor

En el aspecto de la tecnología, se mencionó que en los establecimientos de alimentos y bebidas se ha incluido el Gastromapping o realidad virtual, en donde la cocina planea jugar con nuestro gusto, olfato, vista, oído y tacto literalmente ya que las imágenes proyectados sobre el plato, mesa o paredes del lugar son tridimensionales que llevan a la presentación del platillo a otro nivel, es decir una experiencia para la vista del consumidor más agradable.

Figura 42

Tecnología

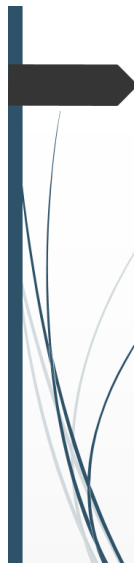


Fuente: Propia del autor

Se enunció varias conclusiones del tema expuesto en la exposición online, en las cuales se menciona la relevancia del plato típico del Yamor en la región de los Otavalos, la responsabilidad de los gastrónomos y las personas longevas de la zona en poner en valor esta preparación culinaria, rescatando las técnicas tradicionales aplicadas a la misma y de allí partir o llevar la gastronomía tradicional a la cocina de vanguardia.

Figura 43

Conclusiones



Conclusiones


- El plato típico del Yamor representa más que la gastronomía del cantón Otavalo sino también la identidad de un pueblo en donde quieren a dar a conocer su cultura e identidad al mundo gastronómico.
- Es relevante poner en valor esta preparación, ya que con el tiempo se está perdiendo ya que las futuras generaciones se enfocan más en las comida rápidas. Es responsabilidad de las personas longevas y gastronómos dar a conocer y enseñar el proceso de cocción de esta preparación tan representativa de su pueblo, elaborar la chicha del Yamor acompañado del plato tradicional.
- Para diversificar la oferta del plato típico del Yamor se presentó cinco nuevas propuestas de la preparación culinaria en donde se utilizó diferentes métodos de cocción: expansión, reducción y mixto; técnicas gastronómicas tradicionales como modernas: cocción al vacío, terrificación, esferificación, crocantes, hornear, freír, filetear, sellar, hervir, triturar, entre otros, siendo los primeros beneficiarios los restaurantes de gastronomía tradicional de la ciudad de Otavalo.


Fuente: Propia del autor

La ficha de validación fue expuesta a los expertos gastronómos evaluadores, la cual contiene el logotipo de la Universidad PUCE-SI, tema, nombre el tesista, indicaciones generales e instrucciones, fecha, nombre del evaluador, aspectos, rangos, observaciones y por último la firma del evaluador.

Figura 44

Ficha de validación





Pontificia Universidad
Católica del Ecuador

Tema: Experiencia gastronómica sensorial expresada en el plato típico del Yamor.		Tesista: Kevin David Quilapangui Rosero	
Nota: Los datos que se recopilarán en la siguiente ficha de validación serán utilizados para validar la propuesta: Experiencia gastronómica sensorial expresada en el plato típico del Yamor, desde la parte profesional y de experiencia de los evaluadores.			
Instrucciones: Por favor, llene a ficha con sus datos. Después de observar la exposición, le pedimos coloque su evaluación en la columna de rango, así como los comentarios pertinentes.			
Ficha de validación		#001	
Nombre del Evaluador:		Fecha:	
Rangos	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo
	De acuerdo	Totalmente de acuerdo	
Aspecto	Rango	Observaciones	
Ubicación del lugar			
Temática del restaurante			
Vajilla			
Aspectos artísticos			
Servicio			
Diversificaciones			
Tecnología			

ACTIVAR Windows
Ir a Configuración de PC para activar Windows.

Firma del Evaluador: _____


Fuente: Propia del autor

Los expertos gastronómicos luego de escuchar la exposición online sobre la experiencia gastronómica sensorial expresada en el plato típico del Yamor, depositaron en la ficha de validación sus datos, rangos y observaciones, importantes para el reforzamiento de la propuesta desarrollada en el presente trabajo de investigación de las cuales se obtuvieron datos relevantes como:

Docente N°1. Chef. Dayané Arroyo.

Figura 45

Ficha de Validación N°1

 Pontificia Universidad Católica del Ecuador					
Tema:	Experiencia gastronómica sensorial expresada en el plato típico del Yamor.		Tesista:	Kevin David Quillupangui Rosero	
Nota:	Los datos que se recopilarán en la siguiente ficha de validación serán utilizados para validar la propuesta: Experiencia gastronómica sensorial expresada en el plato típico del Yamor, desde la parte profesional y de experticia de los evaluadores.				
Instrucciones: Por favor, llene a ficha con sus datos. Después de observar la exposición, le pedimos coloque su evaluación en la columna de rango, así como los comentarios pertinentes.					
Ficha de validación			#001		
Nombre del Evaluador:		Dayané Arroyo		Fecha:	07/02/200
Rangos	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
Aspecto	Rango			Observaciones	
Ubicación del lugar	Totalmente de acuerdo				
Temática del restaurante	De acuerdo				
Vajilla	De acuerdo				
Aspectos artísticos	De acuerdo				
Servicio	De acuerdo				
Diversificaciones	De acuerdo				
Tecnología	De acuerdo				

Firma del Evaluador:




Fuente: Propia del autor


En el campo de la gastronomía la experiencia gastronómica sensorial se aplican muchos aspectos, concordando con que sea enfocado a la gastronomía ecuatoriana especialmente en el plato típico del Yamor, se puede observar en la ficha de validación N°1 que no hay observaciones pertinentes, estando de acuerdo en los aspectos sensoriales mencionados en la exposición virtual, utilizando los rangos: de acuerdo y totalmente de acuerdo, se fortalece la propuesta presentada a los expertos gastronómicos obteniendo resultados profesionales favorables.

Docente N°2. Chef. Gonzalo Rubio.

Figura 46

Ficha de Validación N°2

					
Tema:	Experiencia gastronómica sensorial expresada en el plato típico del Yamor.		Tesista:	Kevin David Quillupangui Rosero	
Nota:	Los datos que se recopilarán en la siguiente ficha de validación serán utilizados para validar la propuesta: Experiencia gastronómica sensorial expresada en el plato típico del Yamor, desde la parte profesional y de experticia de los evaluadores.				
Instrucciones: Por favor, llene a ficha con sus datos. Después de observar la exposición, le pedimos coloque su evaluación en la columna de rango, así como los comentarios pertinentes.					
Ficha de validación			#001		
Nombre del Evaluador:		Gonzalo Rubio		Fecha:	7/2/2022
Rangos	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
Aspecto	Rango			Observaciones	
Ubicación del lugar	De acuerdo			Ninguna	
Temática del restaurante	De acuerdo			Ninguna	
Vajilla	De acuerdo			Ninguna	
Aspectos artísticos	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo			Ninguna	
Servicio	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo			Ninguna	
Diversificaciones	De acuerdo			Ninguna	
Tecnología	De acuerdo			Ninguna	

Firma del Evaluador: 


Fuente: Propia del autor

La gastronomía de Otavalo es muy representativa, incluyendo la festividad del Yamor, cabe recalcar que la fritada es utilizada pero también la carne colorada, es responsabilidad de las autoridades rescatar la cultura del Yamor en esta región, con seminarios que tengan como objetivo resaltar la gastronomía y cultura ecuatoriana; la ficha de validación N°2 no presenta observaciones pertinentes en cuanto a los aspectos sensoriales mencionados, el evaluador ha utilizado los rangos: ni de acuerdo, ni en desacuerdo y de acuerdo, los cuales son resultados positivos para la valoración de la propuesta presentada.

Docente N°3. Chef. Ronny Soriano.

Figura 47

Ficha de Validación N°3

 Pontificia Universidad Católica del Ecuador					
Tema:	Experiencia gastronómica sensorial expresada en el plato típico del Yamor.		Tesista:	Kevin David Quillupangui Rosero	
Nota:	Los datos que se recopilarán en la siguiente ficha de validación serán utilizados para validar la propuesta: Experiencia gastronómica sensorial expresada en el plato típico del Yamor, desde la parte profesional y de experticia de los evaluadores.				
Instrucciones: Por favor, llene a ficha con sus datos. Después de observar la exposición, le pedimos coloque su evaluación en la columna de rango, así como los comentarios pertinentes.					
Ficha de validación			#001		
Nombre del Evaluador:		Mgs. Ronny Soriano Olvera		Fecha:	07/02/2022
Rangos	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
Aspecto	Rango		Observaciones		
Ubicación del lugar	Totalmente de acuerdo		El lugar es una tradición		
Temática del restaurante	De acuerdo		Ayuda a dar armonía al entorno del servicio.		
Vajilla	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo		La vajilla en la que se presenta la preparación, no permite resaltar las elaboraciones realizadas.		
Aspectos artísticos	De acuerdo		Pueden contribuir al disfrute de una preparación gastronómica de relevancia como lo es el caso.		
Servicio	Totalmente de acuerdo		Es vital en toda empresa y mucho más en los negocios de alimentos y bebidas.		
Diversificaciones	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo		Creo que se debe mantener más la identidad de la preparación y establecer el vanguardismo como un complemento de la preparación principal.		
Tecnología	De acuerdo		Influye en el estímulo de los que degustan de la preparación.		

Firma del Evaluador: _____



Fuente: Propia del autor

La experiencia sensorial en la gastronomía debe ser puesta en valor, tomando en cuenta que el lugar es una tradición, reforzando este aspectos con la armonía del entorno del servicio, los aspectos de la vajilla los cuales deben ser llamativos sin ocultar o sobrepasando lo llamativo de la preparación culinaria, al degustar una preparación gastronomía se puede acompañar con aspectos artísticos, resaltar y desarrollar muy bien el servicio, en cuanto a la preparación culinaria se debe mantener más la identidad de la preparación y establecer el vanguardismo como un complemento de la preparación principal y por último la tecnología influye en el estímulo de los que degustan de la preparación; en la ficha de validación N°3 se han utilizados diferentes rangos por parte del evaluador tales como: ni de acuerdo, ni en desacuerdo, de acuerdo y totalmente de acuerdo, presenta algunas observaciones y sugerencias que se han incluido en el desarrollo de la propuesta del presente trabajo de investigación.

7. DISCUSIÓN.-

El presente trabajo surge a partir del interés por investigar datos relevantes referentes al tema: Experiencia gastronómica sensorial expresada en el plato típico del Yamor, se presenta algunas problemáticas en el desarrollo de este estudio, ya que, el plato típico del Yamor, demanda un laborioso proceso de cocción, por lo general los establecimientos de alimentos y bebidas que ofrecen una gastronomía tradicional en el sector de Otavalo, dan a conocer la misma presentación en sus platos, la oferta al consumidor es plana, también uno de los aspectos más importantes, que se está dejando a un lado es el valor agregado que se le puede dar, algo diferente que atraiga a los consumidores y por lo general los restaurantes realizan preparaciones de consumo diario, como desayunos, almuerzos, platos a la carta, entre otros, pero no se resalta la identidad gastronómica del país.

La importancia del tema estudiado radica en la necesidad de diversificar el servicio sobre el plato típico del Yamor, para que los restaurantes presenten nuevas opciones en su oferta al público, acompañado de un valor agregado diferente, tanto en su presentación, temática ofrecida en el lugar, emplatado, métodos y técnicas de cocción, nuevas texturas en los ingredientes que la conforman, así los restaurantes y las personas involucradas en la gastronomía típica del Cantón Otavalo, identifiquen, observen y pongan en práctica nuevas formas de presentar este plato tan representativo de la gastronomía imbabureña, diseñando en una experiencia gastronómica sensorial.

Esta investigación se propuso como objetivo general: Diversificar la oferta del plato típico del Yamor a través de la experiencia gastronómica sensorial, en los restaurantes de gastronomía tradicional de la ciudad de Otavalo; para lograr alcanzarlo se definieron tres objetivos específicos los cuales se detallan a continuación.

En cuanto al primer objetivo específico hace referencia a: Desarrollar una investigación documental que permita sentar las bases teóricas y científicas de la experiencia gastronómica sensorial expresada en el plato típico del Yamor, a través del estado del arte. Por consiguiente en el segundo objetivo específico se desarrolla la acción de: Diseñar una experiencia gastronómica sensorial, para ser aplicada al plato típico del Yamor. Como tercer objetivo

específico: Validar la experiencia gastronómica sensorial del plato típico del Yamor con expertos gastrónomos.

Es importante destacar la pregunta de investigación planteada en el presente estudio; ¿De qué manera la experiencia gastronómica sensorial influye en la diversificación del servicio plato típico del Yamor en los restaurantes de gastronomía tradicional de Otavalo?, como respuesta a la presente cuestión a base de los resultados obtenidos a partir del trabajo de campo e investigaciones documentales, se detalla a continuación la siguiente relación.

La experiencia sensorial es determinado a través de la percepción que hacen los sentidos hacia una situación ya sea física o mental, en el aspecto gastronómico los sentidos detectan aspectos relevantes de un servicio o una preparación culinaria, a partir de aquí, Haquin (2019) menciona que; “Una experiencia sensorial es el resultado de las reacciones de los sentidos hacia los diferentes elementos o lo que muchas veces se denomina disparadores en marketing, o también llamados estimuladores en un contexto psicológico tradicional” (p. 43). El autor hace énfasis en que; la experiencia sensorial es una reacción de los sentidos hacia diferentes elementos, lo que concuerda con la respuesta de la entrevista realizada, el involucrar todos los sentidos de nuestro cuerpo va a ser mucho más rica esta experiencia sensorial gastronómica, pero en si todas las características organolépticas van de la mano es decir debe ser primordial al momento que el comensal tiende a comprar un producto que en este caso es el plato típico.

En el aspecto sensorial existen diversas situaciones que influyen en los consumidores cuando asisten a un establecimiento de alimentos y bebidas a degustar una preparación gastronómica, Garcillán (2015) afirma que los consumidores se quedan impactados por los colores, música, aromas y sobre todo por la experiencia vivida y sentida en situaciones concretas. Pero, las experiencias no suceden porque sí, hay que prepararlas y planificarlas estratégicamente, se puede añadir un contexto a esta afirmación a partir de las respuestas a los encuestados, los cuales mencionan que el servicio, temática del restaurante, menaje, montaje del plato, decoración, ubicación del restaurante y la preparación culinaria influyen directamente en crear una experiencia sensorial, al degustar una preparación gastronómica.

La experiencia gastronómica sensorial, es un aspecto que en el Ecuador aún no está en auge, pero los restaurantes están innovando y creando estrategias para diseñar aspectos sensoriales al ofertar sus productos o servicios, brindar un valor agregado que sea agradable a la percepción sensorial, como presentación del restaurante, temática, decoración, montaje del plato, Las propiedades organolépticas son las características físicas de cualquier materia que podemos percibir con nuestros sentidos. El sabor, textura, olor y color, para esta percepción se utilizan para evaluar materias sin instrumentos científicos y poder determinar si son óptimas para su finalidad, lo cual se relaciona con los datos recabado en las entrevista en donde se afirma que; todas las características organolépticas van de la mano con una experiencia gastronómica sensorial, ya que el conjunto de todos los sentidos, hace que uno se sienta satisfecho o no con una preparación gastronómica (Orozco, 2019).

En cuanto al plato típico del Yamor, una de las preparaciones culinarias más representativas del cantón Otavalo-Imbabura, Vitar (2015) menciona que para conocer acerca del plato típico del Yamor, es necesario constatar los orígenes de las festividades del Yamor, en donde se da prácticamente la elaboración de esta preparación culinaria, en una de las conclusiones se manifiesta que se llegó a determinar que el Yamor es una de las festividades que exponen principalmente la riqueza intercultural y de paso la gastronomía, esta información es importante ya que a partir de las encuestas realizadas, la mayoría de personas conoce y ha degustado el plato típico del Yamor, consecuentemente en el trabajo de campo se logró observar que esta preparación culinaria, es parte de la identidad gastronómica del cantón Otavalo y como se menciona en el segunda entrevista el plato típico del Yamor identifica a un pueblo, a una cultura, una tradición que se mantiene a pesar de los años eso no ha muerto, es genuina del pueblo otavaleño.

En el desarrollo de la investigación presente, se encontraron algunos limitantes como: escasa información bibliográfica acerca de la experiencia gastronómica sensorial. Los documentos revisados se enfocan en el análisis sensorial de un producto o servicio a través del marketing, por consiguiente se encontró dificultad en realizar el trabajo de campo debido a la pandemia del Covid-19, el dinero fue un limitante al no contar con los recursos para trasladarse al lugar de estudio y por último se encontró un limitante al realizar las entrevistas respectivas a los

expertos gastronómicos, ya que no se contaba con la disponibilidad del tiempo por parte de ellos para poder llevar a cabo el instrumento de investigación.

Los beneficiarios de este trabajo de investigación serán los usuarios de la gastronomía de Otavalo, turistas nacionales e internacionales, al mismo tiempo beneficiar a los pequeños productores en el sector agrícola de la zona, proveedores que abastezcan la materia prima utilizada, comerciantes de la ciudad y estudiantes de gastronomía, quienes pueden encontrar esta investigación como futura ayuda a fortalecer sus conocimientos sobre el aspecto sensorial del plato tradicional del Yamor, como futura línea de investigación se propone la elaboración de recetas de preparaciones gastronómicas tradicionales acompañadas de un valor agregado en su presentación al consumidor. Este documento serviría de guía para próximos investigadores acerca de la experiencia gastronómica sensorial.

8. PROPUESTA.-

La siguiente iniciativa ha sido planificada y desarrollada para diversificar la oferta de los restaurantes de gastronomía tradicional de la ciudad de Otavalo, en donde los establecimientos gastronómicos que ofertan el plato típico del Yamor tendrán una nueva opción al presentarlo al comensal; esta preparación culinaria se compone de: fritada (carne de cerdo), llapingachos (tortilla de papa y queso), empanada de mejido (masa de harina de trigo rellena de queso cremoso), mote, tostado (maíz), encurtido y el vaso que acompaña a esta preparación que es la chicha del Yamor a base de 7 maíces: negro, blanco, amarillo, canguil, morocho, chulpi y jora.

El plato típico del Yamor se lo presenta como muestran las figuras 26 y 27. Partiendo de allí, y tomando en consideración los datos de las encuestas, entrevistas y el aporte del autor, se ha desarrollado la siguiente propuesta, con la finalidad de innovar y ofertar algo distinto a los usuarios de esta preparación basada con el fin de aumentar la experiencia gastronómica en base a una cocina creativa.

Figura 48

Yamor “Sumag Yamor”



Fuente: Propia del autor

Figura 49

Yamor “El Auténtico Yamor”



Fuente: Propia del Autor

Por lo general estos alimentos debidamente preparados se los presenta al consumidor de manera tradicional o utiliza el mismo emplatado; las personas involucradas en la gastronomía de Otavalo y de la provincia de Imbabura lo aceptan ya que es parte de la identidad gastronómica del lugar, con lo cual se ha creado una costumbre de mirar la misma presentación. La tradición y cultura de los Otavalos, abre las puertas a un mundo

gastronómico muy amplio que se debe poner en valor, explorar y explotar todos los aspectos que se involucran en la degustación directa de un plato como: ubicación del lugar, temática del restaurante, diseño y utilización de vajilla, agregando aspectos artísticos como la música, danza o teatro, nuevas texturas en los alimentos preparados.

De la misma manera el acompañamiento personal es muy importante ya que no es lo mismo degustar este plato solo que con la familia, amigos o pareja; el servicio también es importante ya que se debe llevar a cabo una acción de llevar al comensal a ser parte del restaurante y de la gastronomía local; y por último la preparación en sí, ya que es el punto central al crear una experiencia gastronómica sensorial; el primer sentido que entra en acción al catar una elaboración es la vista lo cual genera estímulos que por consiguiente activarán a los demás sentidos.

Es muy importante tomar en cuenta la ubicación o ambiente, en este caso el plato típico del Yamor tiene su punto central de preparación en la ciudad de Otavalo, esta zona tiene lugares turísticos muy llamativos como; Lago de San Pablo, Lagunas de Mojanda, Cascada de Peguche, Parque Cóndor Otavalo, Cascada *Taxopamba*, Mirador Lechero, entre otros, que atraen a personas locales y del exterior, con lo cual una opción para poder establecer un restaurante que realice este plato sería en estos lugares y también porque no en la parte central de la ciudad como lo hacen los restaurantes; “*Sumag Yamor*” y “*El Auténtico Yamor*”, los cuales han logrado sobresalir en los años y no perder la tradición del Yamor en sus establecimientos.

Figura 50

“*El Auténtico Yamor*”



Fuente: Propia del Autor

Figura 51

“*Sumag Yamor*”



Fuente: Propia del Autor

Figura 52

Lago de San Pablo



Fuente: Propia del Autor

Figura 53

Lagunas de Mojanda



Fuente: Propia del Autor

Figura 54

Cascada de Peguche



Fuente: Propia del Autor

Figura 55

Parque Cóndor Otavalo



Fuente: Propia del Autor

Figura 56

Cascada Taxopamba



Fuente: Propia del Autor

Figura 57

Mirador El Lechero

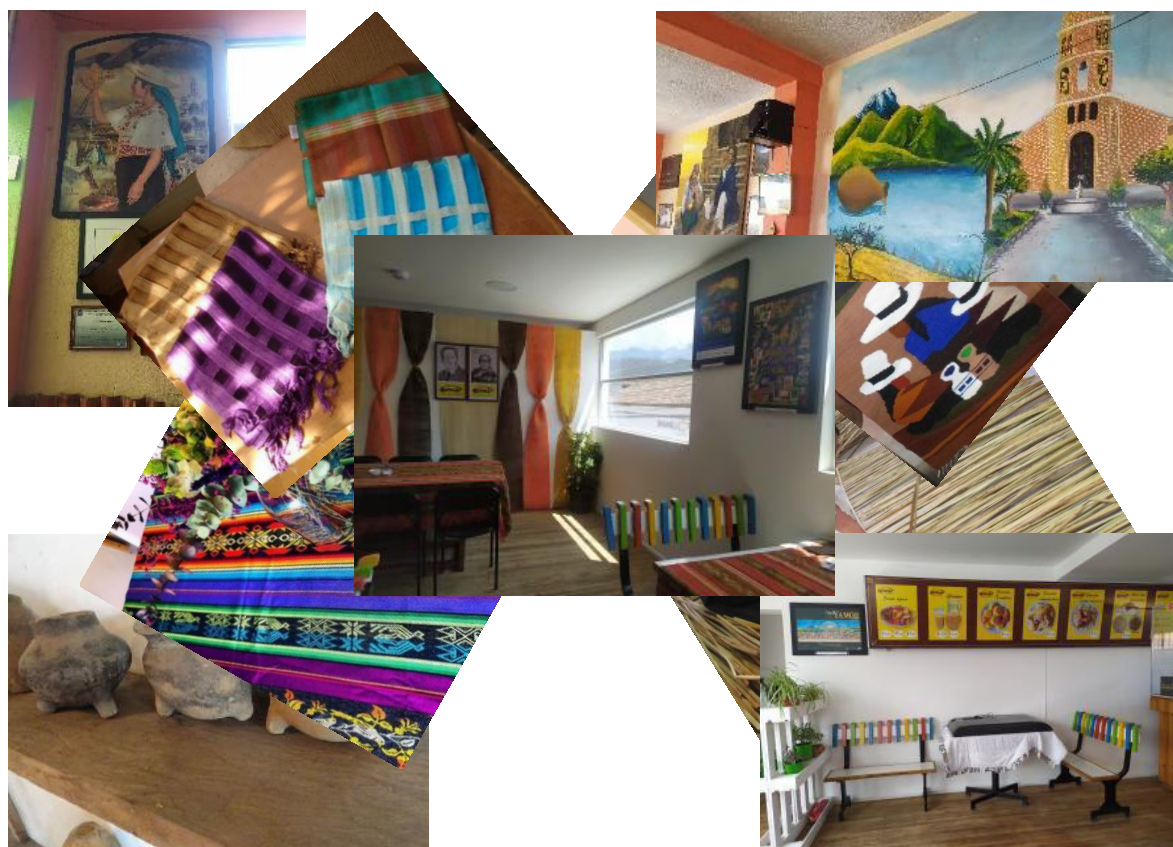


Fuente: Propia del Autor

La temática del restaurante es importante porque en él, se recrea el ambiente de un país, de una época histórica o de una temática cinematográfica, en un entorno en el que la decoración y el servicio juegan un papel fundamental, es relevante ya que la preparación gastronómica del Yamor, debe ser presentado en una restauración tradicional o que se complemente con lo que se ofrece al consumidor, en este caso los restaurantes dan un toque tradicional como; usar cuadros (pinturas) que hacen referencia a lugares turísticos del cantón Otavalo, adornos tradicionales como vasijas, prendas de vestir de su cultura, la estructura del restaurante contiene colores llamativos, flores y la mantelería con bordados representativos de la zona.

Figura 58

Temática del Restaurante tradicional



Fuente: Propia del autor

La vajilla dentro de la gastronomía juega un papel importante ya que es el soporte de la preparación culinaria que se va a servir, por lo general en los restaurantes utilizan la vajilla estandarizada o comúnmente vista, es decir, el plato blanco cuadrado u ovalado y de un tamaño considerable o en platos y vasos plásticos o de metal, pero en la actualidad parte de

la gastronomía sensorial, la vajilla cumple un rol importante, en este caso se podría utilizar, platos, cuencos, jarros, tazas, bandejas, teteras, incluso saleros y pimenteros de arcilla, incluyendo grabaciones artísticas de la etnia de los Otavalos en los mismos; otra iniciativa amigable con el ambiente es la utilización de la hoja de achira como una opción más para la presentación del plato, esto crea una sensación atractiva para degustar el plato, ya que esto puede mantener la identidad viva de su territorio.

Figura 59

Vajilla Tradicional



Fuente: Propia del autor

Los aspectos artísticos son la emoción viva de un pueblo o región ya que en ellos se representan las tradiciones, la cultura y la identidad de los mismos a todo el mundo, muchos lugares gracias a la danza , teatro, música o arte son conocidos, visitados e incluso son declarados como patrimonio de la humanidad, el cantón Otavalo cumple con todas estas afirmaciones, las cuales también pueden ser puestas al servicio de la gastronomía ya que resalta la preparación gastronómica con colores vivos, atracción visual y crean pensamientos nostálgicos en el consumidor, que lo llevan a ser parte de la identidad culinaria de ese pueblo.

Figura 60

Cocción en leña



Fuente: Sputnik Mundo

Figura 61

Tulpa



Fuente: lahora.com.ec

El servicio es fundamental ya que los comensales siempre regresan a el lugar donde fueron bien atendidos, donde la comida se sirvió pronto y que la calidad sea óptima, recibir al comensal con una mano amistosa o familiar, indicarle la oferta del restaurante, asignarle un lugar cómodo donde no se sienta vigilado ni mucho menos, ofrecer un servicio respetuoso ya que se puede ofrecer algo original o pocas veces observado, en la actualidad los restaurantes de mediano o gran nivel, se enfocan en el servicio ya que es la carta de recomendación del cliente al mundo gastronómico acerca del restaurante.

La alta cocina por lo general no es esquivada a las preparaciones tradicionales, más bien trata de rescatar la identidad culinaria de la región en donde se prepara una receta a base de técnicas y métodos de cocción de vanguardia, pero no deja de ser la evolución continua de la cocina tradicional en la aplicación de nuevas técnicas de cocción, se aprovecha totalmente las propiedades organolépticas de los alimentos que a través de un proceso de cocción obtener distintas texturas, sabores, colores, olores en las preparaciones culinarias realizadas.

A continuación se detalla la propuesta de esta investigación partiendo de la presentación actual del plato típico del Yamor y las innovaciones que el autor sugiere.

Figura 62


Plato típico del Yamor actual

PLATO TÍPICO DEL YAMOR	
ESPECIFICACIÓN	
Es un plato típico muy representativo de la gastronomía otavaleña; se compone de: fritada (carne de cerdo), llapingachos (tortilla de papa), empanada de mejido (masa de harina de trigo rellena de queso cremoso), mote, tostado (maíz), encurtido y el vaso que acompaña a esta preparación que es la chicha del Yamor a base de 7 maíces: negro, blanco, amarillo, canguil, morocho, chulpi y jora.	
PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN
Fritada	Carne de cerdo sometida a un método de cocción concentración, técnica freír.
Llapingachos	Tortillas de puré de papa con queso.
Empanada de mejido	Masa de harina de trigo sometida a la técnica de cocción freír, método de cocción concentración, rellena de queso cremoso.
Mote	A través del método de cocción por expansión, técnica hervir, el maíz "Mote", se cocina por unas horas hasta que se vuelvan suaves y esponjosos.
Tostado	Maíz "chulpi o mote", sometido a la técnica de freír, método de cocción concentración.
Encurtido	Cebolla, tomate riñón, zumo de limón y sal.
Chicha	Bebida elaborada a partir siete granos de maíz: negro, blanco, amarillo, canguil, morocho, chulpi y jora.
Presentación actual	
	<p style="text-align: center;">Restaurant Sumag Yamor</p> <p style="text-align: center;">El Auténtico Yamor</p>

Fuente: Propia del autor

Figura 63


Vanguardia en el plato típico del Yamor

VANGUARDIA EN EL PLATO TÍPICO DEL YAMOR	
ESPECIFICACIÓN	
<p>El plato típico del Yamor se lo presenta al consumidor con nuevas texturas; cocción al vacío aplicada a la fritada (carne de cerdo), esponjosidad en los llapingachos (tortillas de papa y queso), crocantes como en la canasta de empanada de mejido (masa de harina de trigo rellena de queso cremoso) y mote, salsa a partir de la elaboración de encurtido, terrificación en el tostado (maíz); puesto en servicio con un emplatado rítmico; se trata de realizar repeticiones con el mismo diseño en el plato; se utilizó vajilla negra, que permite resaltar los colores de los alimentos que componen la presente preparación culinaria.</p>	
PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN
Fritada "cocción al vacío"	Carne de cerdo sometida a la técnica de cocción al vacío; a 70 °C por 2h 25 min, alcanzando una temperatura interna de 65.5° C o 150° F, para obtener un término de cocción que te permita disfrutar de una carne rica, tierna y jugosa, terminada con la técnica de sellado para mantener las propiedades organolépticas en óptimas condiciones.
Esponjoso de Llapingachos	Puré de papa con queso, se añade clara de huevo batida, la preparación se somete a una cocción en el horno por 10 min a 160 °C, en donde va adquirir textura esponjada, suave y ligera.
Canasta de empanada de mejido	Masa de harina de trigo mezclada, se da forma de canasta con la ayuda de un molde, se somete a la técnica de cocción freír, por 5 min, en donde va adquirir una textura crocante, rellena de queso cremoso rallado.
Crocante de mote	Mote cocinado se lo procede a triturar para obtener un puré, la masa se expande sobre un silpat, se procede a hornear por 5 min a 160 °C, hasta obtener una textura crocante.
Terrificación de Tostado	Maíz chulpi o mote, sometido a la técnica de freír, método de cocción concentración, se procede a triturar en donde se obtendrá la textura e imagen de tierra.
Salsa encurtido	Cebolla, tomate riñón, zumo de limón y sal, reducción a fuego bajo.
Chicha	Bebida elaborada a partir siete granos de maíz: negro, blanco, amarillo, canguil, morocho, chulpi y jora.
<p>Propuesta No. 1</p> <p>Vanguardia en el plato típico del Yamor</p>	

Fuente: Propia del autor

Figura 64


Sous-Vide en el Yamor

SOUS-VIDE EN EL YAMOR	
ESPECIFICACIÓN	
<p>En esta ocasión el plato típico del Yamor se lo presenta al consumidor utilizando la técnica de cocción al vacío (Sous-Vide) que consiste en someter a cualquier alimento envasado al vacío a una temperatura determinada y por un tiempo preestablecido, con el fin de obtener un alimento de excelente calidad culinaria, en este caso se aplicó a la carne de cerdo (fritada); se utilizó vajilla tradicional otavaleña, resaltando la cultura y origen de la presente preparación gastronómica.</p>	
PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN
Fritada "cocción al vacío"	Carne de cerdo sometida a la técnica de cocción al vacío; a 70 °C por 2h 25 min, alcanzando una temperatura interna de 65.5° C o 150° F, para obtener un término de cocción que te permita disfrutar de una carne rica, tierna y jugosa, terminada con la técnica de sellado para mantener las propiedades organolépticas en óptimas condiciones.
Llapingachos	Tortillas de puré de papa con queso.
Empanada de mejido	Masa de harina de trigo sometida a la técnica de cocción freír, método de cocción concentración, rellena de queso cremoso.
Mote	A través del método de cocción expansión, técnica hervir, el maíz "Mote", se cocina por unas horas hasta que se vuelvan suaves y esponjosos.
Tostado	Maíz "chulpi o mote", sometido a la técnica de freír, método de cocción concentración.
Encurtido	Cebolla, tomate riñón, zumo de limón y sal.
Chicha	Bebida elaborada a partir siete granos de maíz: negro, blanco, amarillo, canguil, morocho, chulpi y jora.
<p>Propuesta No. 2</p> <p>Sous-Vide en el Yamor</p>	

Fuente: Propia del autor

Figura 65


Naturaleza y el Yamor

NATURALEZA Y EL YAMOR	
ESPECIFICACIÓN	
<p>La siguiente representación del plato típico del Yamor, es una propuesta amigable con el ambiente ya que se ha planificado utilizar la hoja de achira como una variación del plato comúnmente utilizado, como lo es el plato blanco o negro ya sea rectangular o redondo. Cada vez se valora más los restaurantes que sean respetuosos con el entorno natural, cuiden el origen de los alimentos, reciclen y separe los residuos, ahorren energía y valoren a sus trabajadores; estas condiciones las presentan los restaurantes sostenibles. En los años venideros los restaurantes van a tener que caminar hacia la sostenibilidad sí o sí, para adaptarse a las exigencias de los clientes.</p>	
PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN
Fritada	Carne de cerdo sometida a un método de cocción concentración, técnica freír.
Llapingachos	Tortillas de puré de papa con queso.
Empanada de mejido	Masa de harina de trigo sometida a la técnica de cocción freír, método de cocción concentración, rellena de queso cremoso.
Mote	A través del método de cocción por expansión, técnica hervir, el maíz "Mote", se cocina por unas horas hasta que se vuelvan suaves y esponjosos.
Tostado	Maíz "chulpi o mote", sometido a la técnica de freír, método de cocción concentración.
Encurtido	Cebolla, tomate riñón, zumo de limón y sal.
Chicha	Bebida elaborada a partir siete granos de maíz: negro, blanco, amarillo, canguil, morocho, chulpi y jora.
<p>Propuesta No. 3</p> <p>Naturaleza y el Yamor</p>	

Fuente: Propia del autor

Figura 66


Amuse bouche del plato típico del Yamor

AMUSE BOUCHE DEL PLATO TÍPICO DEL YAMOR	
ESPECIFICACIÓN	
<p>El plato típico del Yamor en los restaurantes de cocina tradicional como "Sumag Yamor" y "El Auténtico Yamor", lo sirven en porciones abundantes al consumidor en donde el apetito se satisface por completo al degustarlo, pero en esta ocasión se presenta el plato típico del Yamor como un Amuse bouche (aperitivo); la perfecta manera para comenzar a entretener el paladar de un comensal es enviarle un aperitivo que muestre la creatividad y sabores que están próximos a degustar, en un menú o comida a la carta; al preparar el presente Amuse bouche se aporta una idea gastronómica al presentar un menú de degustación de cocina tradicional ecuatoriana.</p>	
PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN
Slice "Fritada"	Carne de cerdo fileteada y sazonada.
Relleno Llapingachos	Puré de papa con queso.
Cobertura de "Empanada de mejido"	Masa de harina de trigo mezclada con queso cremoso.
Crocante de mote	Mote cocinado se lo procede a triturar para obtener un puré, la masa se expande sobre un silpat, se procede a hornear por 5 min a 160 °C, hasta obtener una textura crocante.
Terrificación de Tostado	Maíz chulpi o mote, sometido a la técnica de freír, método de cocción concentración, se procede a triturar en donde se obtendrá la textura e imagen de tierra.
Esferificación de encurtido	Cebolla, tomate riñón, zumo de limón y sal, se licua los alimentos y se reduce a fuego lento durante 20 minutos hasta obtener una textura semilíquida, se añade un gelificante "agar agar", para obtener esterificaciones del mismo.
Chicha	Bebida elaborada a partir siete granos de maíz: negro, blanco, amarillo, canguil, morocho, chulpi y jora.
<p>Propuesta No. 4</p> <p>Amuse bouche del plato típico del Yamor</p>	

Fuente: Propia del autor

Figura 67

Vivacidad en el plato típico del Yamor

VIVACIDAD EN EL PLATO TÍPICO DEL YAMOR	
ESPECIFICACIÓN	
<p>En esta ocasión el plato típico del Yamor se lo presenta al consumidor utilizando la técnica de cocción al vacío (Sous-Vide), que consiste en someter a cualquier alimento envasado al vacío a una temperatura determinada y por un tiempo preestablecido, con el fin de obtener un alimento de excelente calidad culinaria, aplicado a la carne de cerdo (fritada); utilizando una vajilla tradicional de la región de los Otavalos, se empleó un emplatado espaciado; que consiste en esparcir todos los ingredientes a lo largo de la vajilla, dando a conocer una nueva manera de presentar el plato del Yamor a los amantes de la gastronomía, esta idea de emplatado fue basado en el Chef. Dimitri Hidalgo, Decano de la Universidad Tecnológica Equinoccial.</p>	
PREPARACIÓN	DESCRIPCIÓN
Fritada "cocción al vacío"	Carne de cerdo sometida a la técnica de cocción al vacío; a 70 °C por 2h 25 min, alcanzando una temperatura interna de 65.5° C o 150° F, para obtener un término de cocción que te permita disfrutar de una carne rica, tierna y jugosa, terminada con la técnica de sellado para mantener las propiedades organolépticas en óptimas condiciones.
Llapingachos	Tortillas de puré de papa con queso.
Mini empanadas de mejido	Masa de harina de trigo sometida a la técnica de cocción freír, rellena de queso cremoso.
Mote	A través del método de cocción por expansión, técnica hervir, el maíz "Mote", se cocina por unas horas hasta que se vuelvan suaves y esponjosos.
Tostado	Maíz chulpi o mote, sometido a la técnica de freír, método de cocción concentración, se procede a triturar en donde se obtendrá la textura e imagen de tierra.
Encurtido	Cebolla, tomate riñón, zumo de limón y sal.
Chicha	Bebida elaborada a partir siete granos de maíz: negro, blanco, amarillo, canguil, morocho, chulpi y jora.
<p>Propuesta No. 5</p> <p>Vivacidad en el plato típico del Yamor</p>	

Fuente: Propia del autor

Los establecimientos de alimentos y bebidas se han ayudado en la tecnología, así nace el Gastromapping, en donde la cocina planea jugar con nuestro gusto, olfato, vista, oído y tacto de forma literal ya que las imágenes proyectados sobre el plato, mesa o paredes del lugar son tridimensionales que llevan a la presentación del platillo a otro nivel, es decir una experiencia para la vista del consumidor agradable, innovador e inolvidable, la aplicación del mapping en la gastronomía no ha tardado en llegar para unir de una vez por todas la creatividad en los fogones con la visual y gráfica.

Figura 68

Gastro Mapping



Fuente: www.lumentium.com

El plato típico del Yamor representa más que la gastronomía del cantón Otavalo sino también la identidad de un pueblo en donde quieren a dar a conocer su cultura e identidad al mundo gastronómico, es relevante poner en valor esta preparación, ya que con el tiempo se está perdiendo ya que las futuras generaciones se enfocan más en las comida rápidas, es responsabilidad de las personas longevas y gastronomos dar a conocer y enseñar el proceso de cocción de esta preparación tan representativa de su pueblo, elaborar la chicha del Yamor acompañado del plato tradicional.

9. CONCLUSIONES.-

El presente trabajo de investigación propone una diversificación de la oferta del plato típico del Yamor a través del diseño de la experiencia gastronómica sensorial; se presentó cinco nuevas propuestas de la preparación culinaria en donde se utilizó diferentes métodos de cocción y técnicas gastronómicas tradicionales como modernas, siendo los primeros beneficiarios los restaurantes de gastronomía tradicional de la ciudad de Otavalo.

- La investigación documental a través del estado del arte ayudó a determinar que las investigaciones actuales no se han direccionado en experiencias gastronómicas enfocadas al plato típico del Yamor más bien abordan estudios sobre; Marketing sensorial en gastronomía, Persuasión a través del marketing sensorial y experiencial y Análisis sensorial del pan elaborado a base de harina obtenida del trigo nacional que se cultiva en el Cantón Cayambe.
- La experiencia gastronómica sensorial dirigida al plato típico del Yamor, se debe reforzar por elementos complementarios a la preparación, entre estos están: el ambiente el cual puede contener una temática tradicional; la preparación debe mantener la tradición como cocinar en leña o la tulpa; servir la preparación del Yamor en vajilla con grabaciones artísticas de la cultura otavaleña; utilizar de la tecnología al reproducir música folklórica; el servicio debe ser ejecutado con cordialidad acompañado de la vestimenta tradicional de la región de Otavalo.
- El plato típico del Yamor se lo prepara de preferencia los fines de semana y en las festividades del Yamor que data en los meses de agosto y septiembre; el público que lo consume mayoritariamente es extranjero; por lo tanto, la innovación en la presentación del plato típico del Yamor constituye una oportunidad de negocio para el sector gastronómico otavaleño, que pretende captar ese público.
- La validación de expertos gastrónomos contribuyó a determinar que, el plato típico del Yamor debe conservar las técnicas tradicionales de cocción, aunque se aplique cocina de vanguardia para no perder la identidad cultural de Otavalo.

10. RECOMENDACIONES.-

- Desarrollar investigaciones más amplias acerca del análisis sensorial gastronómico en platos tradicionales imbabureños, para sentar bases teóricas y científicas, las mismas que ayudarán a poner en valor la diversificación de la oferta gastronómica en las preparaciones culinarias tradicionales del cantón Otavalo.
- Los restaurantes otavaleños deberían ampliar el horario de servicio para que los turistas y personas de la localidad puedan disponer de esta preparación gastronómica durante toda la semana. Además deberían adaptar los locales y tematizarlos de acuerdo a la oferta, que en este caso es el plato típico del Yamor.
- Las autoridades de la ciudad de Otavalo deberían realizar cursos, ferias culinarias, charlas e incluso seminarios gastronómicos para poner en valor los platos tradicionales de esta región, rescatar la identidad gastronómica de la cultura de los Otavalos. Además, socializar la receta de este plato a los amantes de la gastronomía que asisten a los restaurantes tradicionales de esta población a degustar y ser parte de su entorno gastronómico.
- Diseñar futuras líneas de investigación acerca del análisis gastronómico sensorial aplicadas a preparaciones culinarias tradicionales como; hornado pastuso, chicha del Yamor, chugchucaras, cuy asado, encocao, bonitísimas, mote pillo, seco de chivo, entre otros. En donde se apliquen métodos y técnicas de cocción tanto tradicionales como vanguardistas para diversificar la oferta de los restaurantes de Ecuador y emprendimientos que se puedan llevar a cabo.

11. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.-

- Arellano, S. (2017). *El ají, patrimonio alimentario de América y la universalidad de su uso*. 102.
https://dugi-doc.udg.edu/bitstream/handle/10256/14781/ArellanoGuerronSoniaLorena_Treball.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Bosch, A. (2019). *Inteligencia emocional y los cinco sentidos en la cocina*.
<https://www.milrecetasparatriunfar.com/gastronomia-cinco-sentidos/>
- Dietistas-nutricionistas, A. (2013). *La Alimentación a través de los sentidos*.
<https://www.dietistasnutricionistas.es/la-alimentacion-traves-de-los-sentidos/>
- El Observador. (2016). *La comida entra por los sentidos*.
<https://www.elobservador.com.uy/nota/la-comida-entra-por-los-sentidos-20168156290#:~:text=La vista%3A,se sirve en la mesa.>
- Elices, M., & Vincent, J. (2003). *La textura de los alimentos*. <https://metode.es/revistas-metode/monograficos/la-textura-de-los-alimentos-un-complemento-al-sabor.html>
- Enríquez, D. (2019). *Propuesta de neurogastronomía aplicada a la “carne de borrego asada a leña” en el restaurante Wayko’s de la parroquia rural de la esperanza provincia de Imbabura* [Pontificia Universidad Católica del Ecuador sede Ibarra].
<https://mail.google.com/mail/u/1/#inbox?projector=1>
- Fernández, I., García, E., & Fuentes, A. (2018). *Aplicación de las escalas de punto ideal o Just-About-Right (JAR) en análisis sensorial de alimentos*.
<https://riunet.upv.es/bitstream/handle/10251/104054/Fernández%3BGarcía%3BFuentes-Aplicación-de-las-escalas-de-punto-ideal-o-Just-About-Right-%28JAR%29-en-a....pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Flores, M. (2020). *PLAN DE ANIMACIÓN TURÍSTICO – CULTURAL PARA FORTALECER LA IDENTIDAD DE LAS FIESTAS DEL YAMOR EN LA CIUDAD DE OTAVALO*. [Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra].
<http://dspace.pucesi.edu.ec/bitstream/11010/559/1/1.-TRABAJO DE GRADO PDF.pdf>
- Flores, N. (2015). *“Entrenamiento de un Panel de Evaluación Sensorial, para el Departamento de Nutrición de la Facultad de Medicina de la Universidad de Chile”* [UNIVERSIDAD DE CHILE].
<http://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/137798/Entrenamiento-de-un-panel-de-evaluacion-sensorial-para-el-Departamento-de-Nutricion-de-la-Facultad-de-Medicina-de-la-Universidad-de-Chile.pdf?sequence=1>
- Garcillán, M. (2015). *Persuasión a través del marketing sensorial y experiencial*.
<https://www.redalyc.org/pdf/310/31045568027.pdf>

- Gutiérrez, C. (2012). *HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA* (p. 167).
http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico_administrativo/Historia_de_la_gastronomia.pdf
- Haquin, L. (2019). *MARKETING SENSORIAL EN GASTRONOMIA INDUMENTARIA Y ENTRETENIMIENTO EN TUCUMÁN* [Universidad Nacional de Tucumán].
http://186.153.163.187:8080/bitstream/handle/123456789/22/MARKETING_SENSORIAL_EN_GASTRONOMIA%2C_INDUMENTARIA_Y_ENTRETENIMIENTO_EN_TUCUMÁN.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- La República. (2018, September 15). *Otavaló celebra su cultura en las fiestas del Yamor* | *La República EC*. <https://www.larepublica.ec/blog/sociedad/2018/09/15/otavaló-celebra-cultura-fiestas-yamor/>
- López, A. (2016). *La gastronomía tradicional, patrimonio cultural y factor de desarrollo*.
<http://politicasculturales.com.mx/gastronomia-tradicional.html>
- Maigua, D. (2015). *PLATOS TIPICOS DE OTAVALO*.
https://prezi.com/yvo6i3phf_o8/platos-tipicos-de-otavalo/
- Montenegro, E. (2016). *Cocina Tradicional Ecuatoriana* [UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO].
<http://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/5933/1/129102.pdf>
- Muñoz, V. (2017). *Guía Completa sobre Técnicas de Emplatado*.
<https://cookstorming.com/2017/tecnicas-de-emplatado>
- Narváez, E. (2006). *LA FIESTA DEL Y AMOR -Crónica de un Testigo* (p. 76).
<https://biblio.flacsoandes.edu.ec/libros/digital/55913.pdf>
- Neyra, K. (2012, October 18). *Análisis sensorial de los alimentos*.
<https://es.slideshare.net/karinaneyraenciso/analisis-sensorial-de-los-alimentos>
- Orozco, L. (2019). *“Análisis sensorial del pan elaborado a base de harina obtenida del trigo nacional que se cultiva en el Cantón Cayambe”* [Universidad de las Américas].
<http://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/10519/1/UDLA-EC-TLG-2019-03.pdf>
- Rodríguez, L. (2017). *La Fiesta del Yamor y su incidencia en las tradiciones, costumbres de Otavaló* [Universidad Central del Ecuador].
<http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/14004/1/T-UCE-0010-CS037-2017.pdf>
- Rubio, E. (2020, February 20). *Análisis sensorial para determinar la calidad de los alimentos*. <https://blogs.imf-formacion.com/blog/corporativo/industria-alimentaria/analisis-sensorial-calidad-alimentos/>
- Sáez, C. (2013). *El paladar está en el cerebro*. <https://www.lavanguardia.com/estilos-de-vida/20130118/54362032603/el-paladar-esta-en-el-cerebro.html>

Valencia. (2010). El sentido del tacto.

<http://curiosidadesdecocina.blogspot.com/2010/04/el-sentido-del-tacto.html>

Vitar, C. (2012). *Estudio Antropológico de la Gastronomía de las Fiestas del Yamor en la ciudad de Otavalo 2012*. [Escuela Superior Politécnica de Chimborazo].

<http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/10404/1/84T00381.pdf>

Wuth, H. (2011). *Historia de la Cocina, un buen resumen*.

<https://www.imchef.org/historia-de-la-cocina-un-buen-resumen/>

12. ANEXOS.-

ANEXO 1 Resolución Trabajo de Titulación Aprobada.-



Pontificia Universidad Católica del Ecuador
Sede Ibarra
Telf: (06) 2615 500 Fax: (06) 2615 446

SOLICITUD

- FECHA: Ibarra, 18 de agosto de 2020
- DIRIGIDO A: MSc. Gonzalo Rubio
DIRECTOR ESCUELA DE GESTURH
- SOLICITANTE: Kevin David Quillupangui Rosero
- CÉDULA: 040170185-9
- CARRERA: Gastronomía
- NIVEL: Oclavo
- ASUNTO: Solicito a Usted la aprobación del Trabajo de Titulación con el tema:
Experiencia gastronómica sensorial expresada en el plato
tipico del Yamor


FIRMA SOLICITANTE

- CONSTANCIA DE PRESENTACIÓN: - FECHA: 29 de septiembre de 2020
HORA: 08H30
- RESOLUCIÓN:


Ing. Paola Salazar O.
ASISTENTE DE LA ESCUELA DE GESTURH

DIRECCIÓN DE LA ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS. Vista la solicitud que antecede la Dirección de la Escuela y de acuerdo al Consejo de Escuela del 29 de septiembre de 2020, Acta N° 009, se da lectura a la solicitud presentada por: **Quillupangui Rosero Kevin David**, en la que solicita la aprobación del Proyecto de Investigación con el tema: "**Experiencia gastronómica sensorial expresada en el plato típico del Yamor**".

Los Miembros de Consejo de Escuela resuelven: **APROBAR** la solicitud.

Ibarra, 01 de octubre de 2020

- FECHA DE RESOLUCIÓN:


MSc. Gonzalo Rubio
DIRECTOR DE LA ESCUELA DE GESTURH

ANEXO 2 Plan de investigación

Pontificia Universidad Católica del Ecuador

Sede Ibarra

ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS

PLAN DE TRABAJO DE TITULACIÓN

TEMA:

Experiencia gastronómica sensorial expresada en el plato típico del Yamor

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE

LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS

LÍNEA/S DE INVESTIGACIÓN:

**ADMINISTRACIÓN EFICIENTE Y EFICAZ DE LAS ORGANIZACIONES PARA LA
COMPETITIVIDAD SOSTENIBLE LOCAL Y GLOBAL**

GESTIÓN DE SERVICIOS TURÍSTICOS Y GASTRONÓMICOS

AUTOR: QUILLUPANGUI ROSERO KEVIN DAVID

IBARRA, AGOSTO-2022

1. PROBLEMA.-

En la región en la que se localiza por lo general la preparación del plato típico del Yamor es la zona sierra del Ecuador, se lo consume en las fiestas o celebraciones del Cantón Otavalo en la Provincia de Imbabura, se da en la época de agosto, septiembre y octubre en agradecimiento a la Pachamama por la cosecha del maíz.

Esta preparación típica, consta de una bebida tradicional elaborada con siete granos de maíz (*Zea Mays*): chulpi (*Arancelaria*), maíz negro (*Poaceae*), amarillo (*Saccharata*), blanco (*Zea Mayz*), canguil (*Everta*), morocho (*Zea Mays indurada*) y jora (*Zea Mays germinado*), acompañada de un tradicional plato compuesto por fritada (fritura a base de carne de cerdo), llapingachos (tortillas de papa), mote, choclo, maduro (fritura de plátano), queso, maíz tostado y encurtido (cebolla, tomate y zumo de limón).

Este plato tradicional demanda un laborioso proceso de cocción, por lo general los establecimientos de alimentos y bebidas que ofrecen una gastronomía tradicional en el sector, dan a conocer la misma presentación en sus platos, la oferta al consumidor es plana.

Uno de los aspectos más importantes, que se está dejando a un lado es el valor agregado que se le puede dar, algo diferente que atraiga a los consumidores, como consecuencia esto dificulta la presencia o goce de la elaboración, ya que en el cliente desea conocer un mundo nuevo en sabores, emplatado, emociones y diferentes texturas, en pocas palabras una gastronomía sensorial que cree una experiencia de vida.

Por lo general los restaurantes realizan preparaciones de consumo diario, como desayunos, almuerzos, platos a la carta, entre otros, pero no se resalta la identidad gastronómica del país, las generaciones futuras ya no prepararan o consumen frecuentemente los platos típicos, esto causa preocupación ya que para poder resaltar esta preparación y salir a un mercado internacional se debe tener otro tipo de presentación, darle un enfoque sensorial o vanguardista, para que de una u otra manera las personas identifiquen de inmediato lo que se va a degustar, es necesario que estos restaurantes y las personas nativas promocionen su gastronomía de mejor manera (Mera, 2016).

2. JUSTIFICACIÓN.-

El plato típico del Yamor tiene su punto central de preparación y consumo gastronómico en la ciudad San Luis de Otavalo, perteneciente a la Provincia de Imbabura, recién denominada por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la ciencia y la Cultura (UNESCO), Imbabura Geoparque Mundial, su población es de 104.874 habitantes (Instituto Ecuatoriano de Estadísticas y Censos [INEC], 2010) es una ciudad con una gran variedad de folclore, costumbres, cultura e historia.

El presente trabajo de investigación se justifica en base a la diversificación del servicio sobre el plato gastronómico del Yamor , para que los restaurantes presenten nuevas opciones en su oferta al público, acompañado de un valor agregado diferente, tanto en su presentación, emplatado, métodos y técnicas de cocción, nuevas texturas en los ingredientes que la conforman, así los restaurante y las personas involucradas en la gastronomía típica y tradicional, identifiquen, observen y pongan en práctica nuevas formas de presentar este plato tan representativo de la gastronomía imbabureña.

Esta Investigación se considera importante porque se alinea con el tercer Objetivo de Desarrollo Sostenible de la UNESCO, que dice “Garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos y todas en todas la edades”, al desarrollar este proyecto se espera que los beneficiarios sean los usuarios de la gastronomía de Otavalo turistas nacionales e internacionales, al mismo tiempo beneficiar a los pequeños productores en el sector agrícola de la zona, proveedores que abastezcan la materia prima utilizada, comerciantes de la ciudad y estudiantes de gastronomía, quienes pueden encontrar esta investigación como futura ayuda a fortalecer sus conocimientos sobre el aspecto sensorial del plato tradicional del Yamor.

3. ESTADO DEL ARTE.-

El presente trabajo de investigación nace con el objetivo de resaltar la experiencia gastronómica sensorial expresada en el plato típico del Yamor, la cual es una de las bebidas tradicionales en el Cantón Otavalo, elaborada a partir siete granos de maíz, acompañada de un tradicional plato compuesto por fritada, llapingachos, mote, choclo, maduro, queso, maíz tostado y encurtido.

Luego de realizar una revisión bibliográfica exhaustiva sobre el tema, en el buscador google académico, libros y páginas web, se encontró algunos documentos nacionales que servirán para desarrollar los objetivos del presente estudio.

El primer documento es una tesis: “Análisis sensorial del pan elaborado a base de harina obtenida del trigo nacional que se cultiva en el Cantón Cayambe”, en el marco teórico se explica detalladamente sobre el análisis sensorial, ayudará a desarrollar la experiencia gastronómica sensorial de la presente investigación, así Orozco (2019) menciona que “la utilización de la harina del Cantón Cayambe como: intensificación del olor y sabor, además nos da aromas florales, así se podría dar a conocer el producto nacional con los cambios que benefician al agricultor, al productor y al consumidor” (p. 77).

El segundo documento se trata de una tesis: Estudio Antropológico de la Gastronomía de las Fiestas del Yamor en la ciudad de Otavalo 2012, los objetivos planteados ayudarán a conocer los orígenes, preparación y consumo del plato típico del Yamor, en una de las conclusiones se manifiesta que se llegó a determinar con la información obtenida por el comité de fiestas del cantón Otavalo que las Fiestas del Yamor son la mejor vitrina para seguir exponiendo su riqueza intercultural (Vitar, 2012).

El tercer documento es una tesis en donde se abarca el tema de: “La Fiesta del Yamor y su incidencia en las tradiciones, costumbres de Otavalo”, en el marco teórico se menciona la importancia cultural, tradiciones y costumbres de Otavalo y su importancia en la interculturalidad de Ecuador, lo cual aportara relevancia e identidad gastronómica a esta investigación documental, así Rodríguez (2017) indica que “Las tradiciones y costumbres

son el pilar fundamental para el desarrollo y conservación de la cultura en el cantón de Otavalo, siendo los principales protagonistas los indígenas y su indudable habilidad artesanal” (p. 69).

El cuarto documento es una tesis: “PLAN DE ANIMACIÓN TURÍSTICO – CULTURAL PARA FORTALECER LA IDENTIDAD DE LAS FIESTAS DEL YAMOR EN LA CIUDAD DE OTAVALO.”, en los objetivos planteados se menciona, las actividades consecutivas que se realizan dentro de las festividades para fortalecer la identidad del pueblo otavaleño, los cuales aportan de manera muy significativa para el desarrollo del estado del arte de la presente investigación, según Flores (2020) encuentra que “Las fiestas del Yamor adolecen de actividades en las que se muestren la riqueza cultural que posee esta celebración; además las actividades primarias que se realizan cada edición, presentan muy poca creatividad e innovación” (p. 60).

Los resultados obtenidos en las publicaciones mencionadas aportan en el sentido de que dan a conocer la historia, importancia y relevancia que tiene las fiestas del Yamor en los habitantes de Otavalo.

La Fiesta del Yamor es muy representativa dentro de la cultura indígena, representa un atractivo natural, relacionando la naturaleza con el ser humano, en la parte gastronómica el Yamor, se representa en la bebida tradicional conocida como “chicha” la cual consta de 7 granos esenciales para su elaboración.

La preparación del Yamor es un proceso arduo que inicia con la cosecha del maíz y la selección de los mejores granos para la jora. En agosto se continua con la recopilación de los siete tipos de maíz: negro, blanco, amarillo, canguil, morocho, chulpi y jora. Por separado se ponen a secar al sol, posteriormente se los tuesta y luego se los muele, cada una de las harinas obtenidas son cocidas en grandes ollas a leña por más de doce horas, cada una de las preparaciones tiene que cernirse cuatro o cinco veces, para que tenga un mejor sabor y por último se agrega la miel de la panela para endulzarla. Se complementa la bebida con un plato de carne colorada o fritada, empanada, tortillas de papa, encurtido y mote. (Vitar, 2012, p. 28)

La elaboración de la chicha es un proceso arduo pero muy conocido por los habitantes de la ciudad de Otavalo, este conocimiento sobre la preparación es hereditario, es decir, el conocimiento pasa de una generación a otra, con el fin de que esta preparación tradicional no se vaya perdiendo con el tiempo.

Esta preparación es tradicional y típica del Ecuador, la parte donde más se consume es en la región cierra en donde los habitantes amas de ser un plato representativo lo han convertido en una identidad gastronómica.

Para Rodríguez (2017):

La Fiesta del Yamor una festividad mestiza, una de las relevantes del país, en la que participan coyunturalmente los diferentes grupos indígenas de las diferentes parcialidades de la región, puesto que Otavalo es conocida internacionalmente como una ciudad indiana del país. (p. 10)

Esta comunidad tienen su enfoque en el plato del Yamor ya que con ella recuerdan momentos y pasajes de sus tradiciones y costumbre, los cuales, respetan y aprovechan el momento para compartir los frutos que salen de sus tierras a base de sus cultivos.

La festividad del Yamor se la realiza cada año, es una celebración elegante por la que los invitados deberán asistir con su mejor gala, es decir, la vestimenta representativa de su comunidad o pueblo, todos los hombres que participan de ella, suelen ir ataviados con pantalón y camisa blanca, poncho y sombrero oscuro, mientras que ellas lucen camisas blancas bordadas con elementos florales, encajes y volantes, anacos y dos fajas o «chumbis», una interna y otra externa (La República, 2018).

Según Flores (2020) indica que aunque el Yamor no tiene orígenes dentro del pueblo indígena de Otavalo, esta festividad con el pasar del tiempo fue tomando iconos de esta etnia, esta muestra de interacción y apropiación de la cultura, hace que la leyenda del Yamor tenga solamente rasgos indígenas.

En la gastronomía del Ecuador y sobre todo de la provincia de Imbabura, ciudad de Otavalo, el plato tradicional del Yamor es muy representativo, creando una experiencia sensorial quizá no reconocida, cabe mencionar que la gastronomía tiene una gran relación con los sentidos, olfato, vista, tacto, gusto, oído de los consumidores.

Los sentidos registran una memoria emocional y se podría decir que es una de las más primitivas y primarias memorias en la cual se sustenta nuestro lenguaje emocional. Si hablamos de un orden progresivo de cómo interactúan los sentidos podría decir que primero empezamos con la vista, prosigue con el gusto y el tacto acompañada del olfato vía nasal y retro nasal, mientras que con el oído se acompaña al todo que viene a ser quien da armonía al total de las experiencias. (Enríquez, 2019, p. 39)

Los sentidos actúan de manera directa al degustar de un plato, se forma una relación armónica entre la gastronomía y el ser humano, captando la atención del comensal no solo por la comida sino también por el entorno creando nuevas emociones y sensaciones o que recuerde anécdotas o momentos importantes en su vida.

Según Rubio (2020) para comprender los conceptos de un aspecto sensorial, como influye y porque es tan importante en la cata de los alimentos, se menciona que el análisis sensorial, es una disciplina científica muy eficaz al momento de evaluar las propiedades organolépticas (color, olor, sabor, textura), esto permite obtener información completa y adecuada sobre la calidad de un producto ya que se centra en obtener respuestas concretas a preguntas relacionadas con la percepción sensorial de la calidad, permitiendo un conocimiento completo de las características de los alimentos.

Detrás de cada alimento que las personas consumen, existen múltiples procedimientos para hacerlos apetecibles y de buena calidad, uno de estos aspectos es el análisis sensorial, que consiste en evaluar las propiedades organolépticas de los productos.

La industria de alimentos no es estática, sino que constantemente se están desarrollando nuevos productos, nuevos procesos o simplemente adaptándose a las demandas cambiantes

de los consumidores. Un factor clave durante el desarrollo de nuevos productos o para adaptar alimentos que ya elabora a las exigencias de cada mercado es la evaluación sensorial con consumidores (Fernández, García & Fuentes, 2018).

Teniendo presente que la apariencia representa todos los atributos visibles de un alimento, se puede asegurar que constituye un elemento fundamental en la selección de un producto. La primera impresión que se obtiene siempre es la visual que cumple el rol de factor de decisión al momento de la compra.

El análisis sensorial permite evaluar las propiedades organolépticas de los productos, es decir, es todo lo que se puede percibir por los sentidos con la finalidad de determinar su aceptación por el consumidor.

Según Neyra (2012):

Para llevar a cabo el análisis sensorial de los alimentos, es necesario que se den las condiciones adecuadas (tiempo, espacio, entorno) para que éstas no influyan de forma negativa en los resultados, los catadores deben estar bien entrenados, lo que significa que deben de desarrollar cada vez más todos sus sentidos para que los resultados sean objetivos y no subjetivos. (p. 3)

La combinación de las propiedades organolépticas, la forma física, el modo de presentación o montaje y servicio, determina la imagen del producto que se quiere describir con el objeto de asignarle identidad y calidad.

3.1 Matriz del estado del arte

En la siguiente matriz se presenta documentación bibliográfica la misma que servirá para desarrollar el estado del arte.

No.	IDENTIFICACIÓN	OBJETIVO GENERAL	CATEGORÍAS/VARIABLES	TÉCNICAS INSTRUMENTOS	RESULTADOS
1	Orozco, L. (2019). "Análisis sensorial del pan elaborado a base de harina obtenida del trigo nacional que se cultiva en el Cantón Cayambe" [Universidad de las Américas]. http://dipace.udla.edu.ec/bitstream/33000/10519/1/UDLA-EC-TLG-2019-03.pdf	(Orozco, 2019) "Realizar un análisis sensorial del pan elaborado a base de harinas obtenida del trigo nacional que se cultiva en el cantón de Cayambe para incentivar el consumo de materia prima nacional" (p. 3).	Análisis sensorial del pan elaborado a base de harina Cultivo de trigo en el cantón Cayambe	Trabajo de campo Investigación documental Ficha de observación	Orozco (2019) determina que "la utilización de la harina del Cantón Cayambe como: intensificación del olor y sabor, además nos da aromas florales, así se podría dar a conocer el producto nacional con los cambios que benefician al agricultor, al productor y al consumidor" (p. 77).
2	Vitar, C. (2012). Estudio Antropológico de la Gastronomía de las Fiestas del Yamor en la ciudad de Otavalo 2012. [Escuela Superior Politécnica de Chimborazo]. http://dipace.espech.edu.ec/bitstream/123456789/10404/1/84T09351.pdf	Realizar un estudio antropológico de la gastronomía de las fiestas del Yamor en la ciudad de Otavalo 2012 (Vitar, 2012).	Estudio antropológico de la gastronomía Fiestas del Yamor	Trabajo de Campo Entrevistas Encuestas	Se llegó a determinar con la información obtenida por el comité de fiestas del cantón Otavalo que las Fiestas del Yamor son la mejor vitrina para seguir exponiendo su riqueza intercultural (Vitar, 2012).
3	Rodríguez, L. (2017). La Fiesta del Yamor y su incidencia en las tradiciones, costumbres de Otavalo. [Universidad Central del Ecuador]. http://www.dipace.uce.edu.ec/bitstream/25000/14004/1/T.UCE-0010-CS037-2017.pdf	Analizar la fiesta del Yamor y su incidencia en las tradiciones, costumbres de Otavalo (Rodríguez, 2017).	La Fiesta del Yamor y su incidencia en las tradiciones Costumbres de Otavalo	Trabajo de campo Investigación documental Entrevista Encuesta	Las tradiciones y costumbres son el pilar fundamental para el desarrollo y conservación de la cultura en el cantón de Otavalo, siendo los principales protagonistas los indígenas y su indolable habilidad artesanal (Rodríguez, 2017).
4	Flores, M. (2020). PLAN DE ANIMACIÓN TURÍSTICO - CULTURAL PARA FORTALECER LA IDENTIDAD DE LAS FIESTAS DEL YAMOR EN LA CIUDAD DE OTAVALO. [Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra]. http://dipace.pucesi.edu.ec/bitstream/11010/559/1/1.-TRABAJO DE GRADO PDF.pdf	Crear un Plan de Animación Turístico - Cultural mediante el análisis de las actividades consecutivas que se realizan dentro de las festividades para fortalecer la identidad del pueblo otavaleño (Flores, 2020).	Plan de animación turístico - cultural Identidad de las fiestas del Yamor	Trabajo de Campo Entrevistas Encuestas	Flores (2020) encuentra que "Las fiestas del Yamor adolecen de actividades en las que se muestren la riqueza cultural que posee esta celebración; además las actividades primarias que se realizan cada edición presentan muy poca creatividad e innovación" (p. 60).
5	La República. (2018, September 15). Otavalo celebra su cultura en las fiestas del Yamor La República EC. https://www.larepublica.ec/blog/sociedad/2018/09/15/otavalo-celebra-cultura-fiestas-yamor/	Analizar la propuesta para que Otavalo se convierta en patrimonio inmaterial, lo que abriría la puerta a que la urbe (La República, 2018).	Las Fiestas del Yamor Cultura en la celebración del Yamor	Reportaje	Se logró fortalecer las festividades, vestimenta, trajes tradicionales, su lengua, el quichua y su fisonomía (La República, 2018).
6	Enríquez, D. (2019). Propuesta de neurogastronomía aplicada a la "carne de borrego asada a leña" en el restaurante Wayko's de la parroquia rural de la esperanza provincia de Imbabura [Pontificia Universidad Católica del Ecuador sede Ibarra]. https://mail.google.com/mail/u/1/?inbox?project=1	Desarrollar una propuesta para diversificar la oferta gastronómica de un restaurante nuevo ubicado en una zona rural fue todo un reto.	Neurogastronomía Gastronomía parroquia rural de la esperanza provincia de Imbabura	Trabajo de campo Investigación documental Entrevista Encuesta	La calidad del servicio tiene una variable de equilibrio entre la calidad del producto (aspecto tangible) y con la calidad del servicio (aspecto intangible) donde las dos se complementan de manera bilateral. No puede existir un servicio de calidad sin un producto de calidad. (Enríquez, 2019, p. 123)
7	Rubio, E. (2020, February 20). Análisis sensorial para determinar la calidad de los alimentos. https://blogs.inf-formation.com/blog/corporativo/industria-alimentaria/analisis-sensorial-calidad-alimentos/	Determinar la calidad de los alimentos a través del análisis sensorial.	Análisis sensorial Calidad de los alimentos	Página web	El análisis sensorial es una herramienta muy necesaria para obtener información acerca de algunos aspectos de la calidad de los alimentos que no se puede obtener con otras técnicas analíticas, esto permite un conocimiento completo de las características de los alimentos (Rubio, 2020).
8	Fernández, I., García, E., & Fuentes, A. (2018). Aplicación de las escalas de punto ideal o Just-About-Right (JAR) en análisis sensorial de alimentos https://riiinet.upv.es/bitstream/handle/10251/104054/Fern%C3%A1ndez%20I%20Garc%C3%A1%20de%20Fuentes%20-%20Aplicaci%C3%B3n%20de%20las%20escalas%20de%20punto%20ideal%20o%20Just-About-Right%20en%20JAR%29%20en%20a.pdf?sequence=1&isAllowed=y	Realizar el tratamiento de los datos obtenidos empleando escalas JAR e interpretar los resultados (Fernández, García & Fuentes, 2018).	Escalas de punto ideal o Just-About-Right (JAR) Análisis sensorial de alimentos	Reportaje	A lo largo de este objeto de aprendizaje hemos visto cómo diseñar una ficha de catas en un análisis de escalas de punto ideal o JAR (Just-About-Right) y cómo llevar a cabo el tratamiento de datos e interpretación de resultados, con ayuda de un ejemplo (Fernández, García & Fuentes, 2018).
9	Neyra, K. (2012, October 18). Análisis sensorial de los alimentos. https://es.slideshare.net/karinaneyraenciso/analisis-sensorial-de-los-alimentos	Determinar tan solo por medio del color o aspecto, si este alimento está en buen estado, lo que ahorra tiempo y dinero al no verse la necesidad de realizar otros análisis como los microbiológicos o físico-químicos (Neyra, 2012).	Análisis sensorial de los alimentos Análisis microbiológicos o físico-químicos	Exposición Investigación documental Página web	El análisis de los alimentos que se realiza con los sentidos; en las empresas se aplica para el control de calidad de sus productos, durante la etapa del desarrollo o durante el proceso del mismo (Neyra, 2012).

Figura 1: Matriz del estado del arte

Tomado de: Orozco (2019); Vitar (2012); Rodríguez (2017); Flores (2020); La República (2018); Enríquez (2019); Rubio (2020); Fernández, García & Fuentes (2018) & Neyra (2012)

4. OBJETIVOS.-

4.1 Objetivo General

Diversificar la oferta del plato típico del Yamor a través de la experiencia gastronómica sensorial, en los restaurantes de gastronomía tradicional de la ciudad de Otavalo.

4.2 Objetivos Específicos

- Desarrollar una investigación documental que permita sentar las bases teóricas y científicas de la experiencia gastronómica sensorial expresada en el plato típico del Yamor, a través del estado del arte.
- Diseñar una experiencia gastronómica sensorial, para ser aplicada al plato típico del Yamor.
- Validar la experiencia gastronómica sensorial del plato típico del Yamor con expertos gastrónomos.

5. PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN.-

¿De qué manera la experiencia gastronómica sensorial influye en la diversificación del servicio plato del Yamor en los restaurantes de gastronomía tradicional de Otavalo?

5.1 Variable Independiente:

Diversificación del plato del Yamor: se lo considera variable independiente porque muestra una manera totalmente diferente de ofertar este plato típico al público, acompañado de un valor agregado, tanto en su presentación, emplatado, métodos y técnicas de cocción y nuevas texturas en los ingredientes que la conforman.

5.2 Variable Dependiente:

Experiencia Gastronómica sensorial: se denomina variable dependiente porque es la variable que se va a investigar y desarrollar a través de una investigación documental, con el fin de desarrollar cada vez más todos los sentidos al degustar un plato, para que los resultados sean objetivos y no subjetivos

6. METODOLOGÍA Y DELIMITACIÓN ESPACIAL.-

6.1 Metodología

6.1.1 Método

La presente investigación utiliza el método inductivo-deductivo y analítico-sintético, los mismos que servirán para realizar un estudio documental y bibliográfico, por medio de una descomposición del objeto de estudio sobre el plato típico del Yamor, los hechos particulares acontecidos y su relevancia en la actualidad.

6.1.2 Enfoque y tipo de investigación

Este estudio desde un enfoque cualitativo, adopta cuatro tipos de investigación:

- a) Investigación Documental.- A través de la revisión de bibliografía se llegará al conocimiento amplio del objeto de estudio; luego de lo cual se obtendrán conclusiones y conocimiento para el desarrollo del presente trabajo, finalmente lo revisado servirá para desarrollar el Estado de Arte.
- b) Investigación Histórica.- Por medio de la reseña histórica del plato del Yamor, basada en la cultura, tradiciones, costumbres y festividades del Cantón Otavalo, se procederá a analizar la relación de esos sucesos con otros eventos de la época y con sucesos presentes.
- c) Investigación Exploratoria.- Puesto que la experiencia sensorial del plato típico del Yamor es un campo que no está claramente definido, se llevará a cabo este tipo de investigación exploratoria para comprenderlo mejor, pero sin proporcionar resultados concluyentes.
- d) Investigación Explicativa.- Investigación Explicativa.- esta investigación se encamina a proporcionar una explicación sobre el análisis gastronómico sensorial del plato típico del Yamor para darle mayor profundidad y obtener nuevos puntos de vistas al describir el objeto de investigación.

6.1.3 Técnicas e instrumentos

6.1.3.1 Técnicas

Las técnicas utilizadas para el desarrollo del presente trabajo son:

- Encuesta.- La cual se aplicará, a los habitantes del Cantón Otavalo, para recabar datos importantes y necesarios para análisis posteriores.
- Entrevista.- Se aplicarán 10 entrevistas semiestructuradas con 12 preguntas abiertas; éstas se dirigirán a chefs especializados en la preparación del plato típico del Yamor en los restaurantes de preparaciones tradicionales del Cantón Otavalo y docentes de la carrera de gastronomía de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador sede Ibarra.
- Observación.- El trabajo de campo se lo hará en el territorio anteriormente mencionado, donde se levantará información importante de los detalles necesarios a través de fichas de información.

6.1.3.2 Instrumentos

Cuestionario: 10 preguntas cerradas

Guía de entrevista: 10 preguntas abiertas

Ficha de observación: Estandarizada por la PUCESI, formato Word.

6.2 Delimitación espacial y temporal

El Cantón Otavalo, ubicado al norte del Ecuador en la provincia de Imbabura; situada a 110 kilómetros al norte de la ciudad de Quito. Otavalo ha sido declarada como Capital intercultural de Ecuador, por ser una ciudad con enorme potencial en varios aspectos, poseedor de un encanto paisajístico, riqueza cultural, historia y desarrollo comercial. Este valle andino es hogar de la etnia indígena kichwa de los Otavalos, famosos por su habilidad textil y comercial, características que han dado lugar al mercado artesanal indígena más grande de Sudamérica (Vitar, 2012).

Los Límites del Cantón Otavalo son: al norte limita con los cantones de Cotacachi, Ibarra y Antonio Ante, al este con el Cantón Ibarra y Cantón Cayambe (Provincia de Pichincha), al sur con el Cantón Quito (Provincia de Pichincha) y al oeste con el Cantón Quito y Cantón Cotacachi, cuenta con una superficie de 528 Km², habitantes 104.874 y poseen el idioma oficial que consta del Castellano y kichwa (Vitar, 2012).

Posee alrededor de 5 establecimientos que ofertan el plato típico del Yamor, lo cual favorece tener los elementos necesarios para el desarrollo de la propuesta que radica en la diversificación de la oferta del plato típico del Yamor a través de la experiencia gastronómica sensorial, en los restaurantes de gastronomía tradicional de la ciudad de Otavalo.

Este estudio se desarrollará durante el periodo académico: Octubre 2020 – Marzo 2021.



Figura 2: Mapa de Otavalo

Tomado de: <https://www.google.com/maps/place/Otavalo/@0.23333,-78.2776739,14z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x8e2a14969c8ae5ad:0x7594fb6eb6c2239e!8m2!3d0.2343005!4d-78.2610672?hl=es-419>

7. RECURSOS.-

7.1 Grupos de investigación en los que se desenvuelve el trabajo de titulación: N/A

7.2 Financiamiento: El financiamiento de la presente investigación correrá a cargo en su totalidad por el investigador.

7.3 Estadías Programadas en centros de investigación: N/A

Tabla 1
Recursos

No.	Nominación	Medios	Detalle	Valor
1	Medios disponibles	Equipos	Computador portátil Celular	
		Movilización	Transporte/pasajes	\$ 30
		Fotocopias	Encuestas y fichas de observación	\$ 60
		Papel bond	Resma de papel bond	\$ 4
2	Medios necesarios	Útiles de oficina	Esferográfico, lápiz, grapadora, etc.	\$ 5
		Escaneo documentos	Documentos	\$ 50
		Empastado	3 empastados de la investigación	\$ 45
		Tinta	Tinta para impresión	\$ 40
			Total:	\$ 234

Nota: Financiamiento para el desarrollo de la presente investigación

8. RELEVANCIA SOCIOECONÓMICA.-

Al desarrollar el presente trabajo de investigación se espera que los beneficiarios sean los usuarios de la gastronomía de Otavalo, turistas nacionales e internacionales, al mismo tiempo beneficiar a los pequeños productores en el sector agrícola de la zona, proveedores que abastezcan la materia prima utilizada, comerciantes de la ciudad y estudiantes de gastronomía, quienes pueden encontrar esta investigación como futura ayuda a fortalecer sus conocimientos sobre el aspecto sensorial del plato tradicional del Yamor.

9. PLANIFICACIÓN TEMPORAL.-

A continuación se detalla gráficamente el tiempo previsto para el desarrollo de actividades del trabajo de titulación, de acuerdo al Art. 21 del Reglamento de Régimen Académico codificado al 22 de marzo 2020.

9.1 Cronograma de actividades

ACTIVIDAD	M e s	Octubre 2020				Noviembre e 2020				Diciembre 2020				Enero 2021				Febrero 2021				Marzo 2021				
	S e m	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
1.- Resumen y palabras clave																									X	X
2.- Abstract																						X	X			
3.- Introducción																				X	X					
4.- Estado del arte		X	X	X																						
5.- Materiales y métodos					X	X																				
5.1 Levantamiento de la información						X	X	X																		
5.2 Tabulación de datos									X	X																
5.3 Análisis de datos										X																
6.- Resultados											X	X	X													
6.1 Discusión														X	X											
7.- Conclusiones																	X									
7.1 Recomendaciones																		X								
8.- Referencias bibliográficas																			X							

Figura 3: Cronograma de actividades

Fuente: Asignatura de Trabajo de Titulación I

10. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.-

- Enríquez, D. (2019). *Propuesta de neurogastronomía aplicada a la “carne de borrego asada a leña” en el restaurante Wayko’s de la parroquia rural de la esperanza provincia de Imbabura* [Pontificia Universidad Católica del Ecuador sede Ibarra]. <https://mail.google.com/mail/u/1/#inbox?projector=1>
- Fernández, I., García, E., & Fuentes, A. (2018). *Aplicación de las escalas de punto ideal o Just-About-Right (JAR) en análisis sensorial de alimentos*. [https://riunet.upv.es/bitstream/handle/10251/104054/Fernández%3BGarcía%3BFuentes - Aplicación de las escalas de punto ideal o Just-About-Right %28JAR%29 en a....pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://riunet.upv.es/bitstream/handle/10251/104054/Fernández%3BGarcía%3BFuentes%20-%20Aplicación%20de%20las%20escalas%20de%20punto%20ideal%20o%20Just-About-Right%20-%20JAR%29%20en%20a....pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Flores, M. (2020). *PLAN DE ANIMACIÓN TURÍSTICO – CULTURAL PARA FORTALECER LA IDENTIDAD DE LAS FIESTAS DEL YAMOR EN LA CIUDAD DE OTAVALO*. [Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra]. [http://dspace.pucesi.edu.ec/bitstream/11010/559/1/1.-TRABAJO DE GRADO PDF.pdf](http://dspace.pucesi.edu.ec/bitstream/11010/559/1/1.-TRABAJO%20DE%20GRADO%20PDF.pdf)
- INEC. (2010). *Instituto Nacional De Estadísticas y censos*. <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/base-de-datos-censo-de-poblacion-y-vivienda-2001/>
- La República. (2018, September 15). *Otavaló celebra su cultura en las fiestas del Yamor | La República EC*. <https://www.larepublica.ec/blog/sociedad/2018/09/15/otavalo-celebra-cultura-fiestas-yamor/>
- Mera, M. C. Z. (2016). *“Investigación de la identidad gastronómica ancestral para el desarrollo del turismo cultural del cantón Rocafuerte, provincia de Manabí, República del Ecuador”*. <http://repositorio.sangregorio.edu.ec:8080/bitstream/123456789/759/1/ECO-T1690.pdf>
- Neyra, K. (2012, October 18). *Análisis sensorial de los alimentos*. <https://es.slideshare.net/karinaneyraenciso/analisis-sensorial-de-los-alimentos>
- Orozco, L. (2019). *“Análisis sensorial del pan elaborado a base de harina obtenida del trigo nacional que se cultiva en el Cantón Cayambe”* [Universidad de las Américas]. <http://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/10519/1/UDLA-EC-TLG-2019-03.pdf>
- Rodríguez, L. (2017). *La Fiesta del Yamor y su incidencia en las tradiciones, costumbres de Otavaló* [Universidad Central del Ecuador]. <http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/14004/1/T-UCE-0010-CS037-2017.pdf>
- Rubio, E. (2020, February 20). *Análisis sensorial para determinar la calidad de los alimentos*. <https://blogs.imf-formacion.com/blog/corporativo/industria-alimentaria/analisis-sensorial-calidad-alimentos/>

Vitar, C. (2012). *Estudio Antropológico de la Gastronomía de las Fiestas del Yamor en la ciudad de Otavalo 2012*. [Escuela Superior Politécnica de Chimborazo].
<http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/10404/1/84T00381.pdf>

ANEXO 3 Modelo de entrevista

ENTREVISTA

Nombre:

Ocupación:

Establecimiento donde desarrolla su actividad:

Lugar de residencia:

OBJETIVO.- La presente herramienta de investigación ha sido diseñada por un estudiante de la Pontificia Universidad Católica Ecuador Sede Ibarra, con la finalidad de recabar información para: “Diversificar la oferta del plato típico del Yamor a través de la experiencia gastronómica sensorial”, en los restaurantes de gastronomía tradicional de la ciudad de Otavalo. La información obtenida será de uso exclusivamente académico, puesto que servirá para el desarrollo del Informe Final de Investigación, previo a la obtención del título de Licenciatura en administración de empresas gastronómicas. Agradecemos su colaboración.

GUIÓN DE ENTREVISTA

- 1.- Desde su experiencia ¿Qué relevancia tiene el plato típico del Yamor dentro de la gastronomía ecuatoriana?

- 2.- ¿Qué referencia histórica conoce acerca del plato típico del Yamor?

- 3.- Desde su punto de vista ¿Cuáles serían algunas estrategias para poner en valor el plato típico del Yamor?

- 4.- Desde su experiencia ¿Qué métodos y técnicas de cocción utilizaría para presentar el plato típico del Yamor al consumidor con un montaje vanguardista?

- 5.- Según su opinión ¿Cuál de los sentidos: vista, tacto, olfato, oído, gusto, es el que determina más la satisfacción al degustar una preparación gastronómica?

6.- ¿Cuál es su opinión acerca de incorporar experiencias sensoriales como un valor agregado a las preparaciones gastronómicas?

Transcripción entrevista.-

Entrevista N° 1

Chef. Dayané Arroyo. Docente escuela Gesturh-PUCE-SI

Duración: 12 min.

Entrevista

1.- Desde su experiencia ¿Qué relevancia tiene el plato típico del Yamor dentro de la gastronomía ecuatoriana?

Desde mi punto de vista y siendo totalmente sincera para que se sirva de aporte a su tesis, no tengo muy clara cuál es la connotación cultural del plato del Yamor, entonces no tengo muy claro cuál es la connotación cultural de ellos al expresarse en fiestas a través de este plato tan tradicional de esta fecha, lo único que sé, es que lo consumen en fechas de las fiestas de Otavalo y bueno que ahora pues también está permanentemente el expendio de este plato, en donde esta señora Cabrera puede ser, si donde esta señora y pues no conozco más al respecto.

2.- ¿Qué referencia histórica conoce acerca del plato típico del Yamor?

Alguna vez me estaban contando pero la verdad es que no recuerdo bien lo que me decían me parece que Agustín me contaba creo que es solo por el tema de celebración pero no se puede ser en agradecimiento a las cosechas en honor a la Pachamama, si algo me acordaba no estaba muy segura.

3.- Desde su punto de vista ¿Cuáles serían algunas estrategias para poner en valor el plato típico del Yamor?

Bueno yo creo que una de las estrategias podría ser contar la historia porque muchos no conocemos de esto ni conocemos la connotación cultural o la importancia que tiene este plato otra podría ser no se quizás hacer más participes de esta elaboración por ejemplo por medios digitales o a través de páginas web, de redes sociales en las que cuenten la historia o inviten a conocer a preparación de este plato y la importancia que tiene en Otavalo, que hagan esta celebración también podría ser a través de un catálogo algo así como nosotros estábamos haciendo el tema de la escuela Gesturh que sacábamos unas notitas que decían sabias que mandábamos un pequeño anuncio, entonces, podría llamar la atención así, por ejemplo, ¿sabías que el plato del Yamor existe hace tantos siglos?, así como pequeñas notitas informativas para promocionar un poco más esta preparación bueno considero yo esas podrían ser algunas herramientas de difusión.

4.- Desde su experiencia ¿Qué métodos y técnicas de cocción o montaje utilizaría para presentar el plato típico del Yamor al consumidor con un montaje vanguardista?

A ver con un montaje vanguardista ósea estamos hablando que queremos cambiar la arquitectura gastronómica del plato del Yamor, ya bueno hay algunos métodos y algunas técnicas que se pueden considerar, yo sin embargo considero que si hablamos de rescate no debería cambiarse la presentación como tal, ahora si hablamos de una nueva presentación de algo así, como que llame la atención se podría aplicar estas técnicas y de pronto podríamos hacer una deconstrucción, podríamos hacer algo minimalista, osea llamar más lo visual ósea se busca impactar un poco más los otros sentidos, cocina Sous-vide que alguna vez ustedes lo probaron y les gustó mucho, porque concentra muchísimo más los sabores de los productos que estamos sometiendo, entonces creo que se podría también incursionar por ese lado.

5.- Según su opinión ¿Cuál de los sentidos: vista, tacto, olfato, oído, gusto, es el que determina más la satisfacción al degustar una preparación gastronómica?

Esa esta difícil porque yo considero que son todos, que es el conjunto de todos los sentidos el que hace que uno se sienta satisfecho o no con una preparación, pero si tengo que elegir, me quedo con el olfato y el gusto, acuérdesse que primero buena entra la vista en juego pero

después cuando ya podemos tener cerca el plato pues el olfato es el primero antes que el gusto y después el gusto se conecta con el olfato y esto dos mandan las señales estimulantes donde el cerebro nos dice si ya tiene registrado o no estos sabores y que son entonces si tengo que escoger es el gusto y el olfato.

6.- ¿Cuál es su opinión acerca de incorporar experiencias sensoriales como un valor agregado a las preparaciones gastronómicas?

Mi opinión, me parece que es algo que no está todavía en auge aquí, es algo que todavía está surgiendo y va de la mano con una experiencia gastronómica, porque el involucrar todos los sentidos de nuestro cuerpo va a ser mucho más rica esta experiencia sensorial gastronómica, no sé si usted ya tiene conocimiento de la tesis de Jesús Enríquez, él ya elaboró algo así como lo que usted quiere hacer y me pareció un tema súper importante, que en otros países está en auge o están tratando de motivar o incentivar que todos lo hagan y es viable y también sería interesante aplicar a los platos representativos de cada ciudad, que no solo conocerían así el sabor que tiene el plato, sino que entraría en juego todos los sentidos y sería así como le menciono una experiencia mucho más satisfactoria.

ANEXO 4 Modelo de encuesta

ENCUESTA

OBJETIVO.- La presente herramienta de investigación ha sido diseñada por un estudiante de la Pontificia Universidad Católica Ecuador Sede Ibarra, con la finalidad de recabar información para: “Diversificar la oferta del plato típico del Yamor a través de la experiencia gastronómica sensorial”, en los restaurantes de gastronomía tradicional de la ciudad de Otavalo. La información obtenida será de uso exclusivamente académico, puesto que servirá para el desarrollo del Informe Final de Investigación, previo a la obtención del título de Licenciatura en administración de empresas gastronómicas. Agradecemos su colaboración.

DATOS GENERALES

Género: Femenino: Masculino: Otro: _____

Edad:

Nivel de educación: Primaria Bachillerato Nivel superior Posgrado

Cantón de la Provincia de Imbabura en el que reside:

Ibarra

Cotacachi

Pimampiro

Otavalo

San Miguel de Urququí

Antonio Ante

Lea detenidamente las siguientes preguntas y marque con una (x) en la respuesta que crea pertinente.

CUESTIONARIO

1.- ¿Conoce y ha degustado usted el plato típico del Yamor?

Sí ___ No ___

2.- ¿Qué representa el plato típico del Yamor para la gastronomía del Cantón Otavalo?

Identidad Gastronómica

Patrimonio alimentario

Plato representante de las Festividades del Yamor

Preparación culinaria relevante

Historia, cultura y tradición

3.- ¿Considera usted que se debe potenciar el consumo y preparación de platos tradicionales?

Sí ___ No ___

4.- ¿Cree usted que al plato típico del Yamor se lo puede presentar al consumidor de una forma gourmet?

Sí ___ No ___

5.- ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por la experiencia gourmet del plato típico del Yamor?

De 5\$ a 9\$

De 10\$ a 14\$

De 15\$ a 19\$

De 20\$ a 24\$

De 25\$ en adelante

6.- ¿Considera usted que se puede incorporar experiencias sensoriales como un valor agregado a las preparaciones gastronómicas?

Sí___ No___

7.- ¿Qué sentido es el que más influye al momento de degustar una preparación gastronómica? Categorice su respuesta siendo “5” más importante y “1” menos importante

Olfato

Vista

Gusto

Tacto

Oído

8.- ¿Cuál aspecto es el más importante en la experiencia gastronómica de una preparación culinaria? Categorice su respuesta siendo “7” más importante y “1” menos importante.

Servicio

Temática del restaurante

Menaje utilizado

Montaje del plato

Decoración

Ubicación del restaurante

Preparación culinaria

9.- ¿En qué ambiente le gustaría degustar el plato típico del Yamor?

A orillas del Lago San pablo

Con música en vivo

En una Pamba Meza

Restaurante Gourmet

Restaurante con temática tradicional

10,- ¿Con quién compartiría una experiencia gastronómica sensorial en base al plato típico del Yamor?

Solo

En pareja

En familia

Con amigos

Link de la encuesta online:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSf0LsexgW0v4mPX6_YHGfpkVLuisZssyVZyDEl61kARzTIDg/viewform

ANEXO 5 ENCUESTA RESPONDIDA

ENCUESTA

OBJETIVO.- La presente herramienta de investigación ha sido diseñada por un estudiante de la Pontificia Universidad Católica Ecuador Sede Ibarra, con la finalidad de recabar información para: “Diversificar la oferta del plato típico del Yamor a través de la experiencia gastronómica sensorial”, en los restaurantes de gastronomía tradicional de la ciudad de Otavalo. La información obtenida será de uso exclusivamente académico, puesto que servirá para el desarrollo del Informe Final de Investigación, previo a la obtención del título de Licenciatura en administración de empresas gastronómicas. Agradecemos su colaboración.

DATOS GENERALES

Género: Femenino: Masculino: Otro: _____

Edad:Veinticuatro años.....

Nivel de educación: Primaria Bachillerato Nivel superior Posgrado

Cantón de la Provincia de Imbabura en el que reside:

Ibarra

Cotacachi

Pimampiro

Otavalo

San Miguel de Urququí

Antonio Ante

Lea detenidamente las siguientes preguntas y marque con una (x) en la respuesta que crea pertinente.

CUESTIONARIO

1.- ¿Conoce y ha degustado usted el plato típico del Yamor?

Sí No

2.- ¿Qué representa el plato típico del Yamor para la gastronomía del Cantón Otavalo?

Identidad Gastronómica

Patrimonio alimentario

Plato representante de las Festividades del Yamor

Preparación culinaria relevante

Historia, cultura y tradición

3.- ¿Considera usted que se debe potenciar el consumo y preparación de platos tradicionales?

Sí No

4.- ¿Cree usted que al plato típico del Yamor se lo puede presentar al consumidor de una forma gourmet?

Sí No

5.- ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por la experiencia gourmet del plato típico del Yamor?

De 5\$ a 9\$

De 10\$ a 14\$

De 15\$ a 19\$

De 20\$ a 24\$

De 25\$ en adelante

6.- ¿Considera usted que se puede incorporar experiencias sensoriales como un valor agregado a las preparaciones gastronómicas?

Sí_X__ No___

7.- ¿Qué sentido es el que más influye al momento de degustar una preparación gastronómica? Categorice su respuesta siendo “5” más importante y “1” menos importante

- | | |
|--------|-------------------------------------|
| Olfato | <input type="checkbox"/> |
| Vista | <input type="checkbox"/> |
| Gusto | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Tacto | <input type="checkbox"/> |
| Oído | <input type="checkbox"/> |

8.- ¿Cuál aspecto es el más importante en la experiencia gastronómica de una preparación culinaria? Categorice su respuesta siendo “7” más importante y “1” menos importante.

- | | |
|---------------------------|----------------------------|
| Servicio | <input type="checkbox"/> 1 |
| Temática del restaurante | <input type="checkbox"/> 2 |
| Menaje utilizado | <input type="checkbox"/> 5 |
| Montaje del plato | <input type="checkbox"/> 4 |
| Decoración | <input type="checkbox"/> 3 |
| Ubicación del restaurante | <input type="checkbox"/> 7 |
| Preparación culinaria | <input type="checkbox"/> 6 |

9.- ¿En qué ambiente le gustaría degustar el plato típico del Yamor?

- | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| A orillas del Lago San pablo | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Con música en vivo | <input type="checkbox"/> |
| En una Pamba Meza | <input type="checkbox"/> |
| Restaurante Gourmet | <input type="checkbox"/> |
| Restaurante con temática tradicional | <input type="checkbox"/> |

10,- ¿Con quién compartiría una experiencia gastronómica sensorial en base al plato típico del Yamor?


Solo

En pareja

En familia

Con amigos

ANEXO 6 Ficha de Validación.-

 Pontificia Universidad Católica del Ecuador					
Tema:	Experiencia gastronómica sensorial expresada en el plato típico del Yamor.		Tesista:	Kevin David Quillupangui Rosero	
Nota:	Los datos que se recopilarán en la siguiente ficha de validación serán utilizados para validar la propuesta: Experiencia gastronómica sensorial expresada en el plato típico del Yamor, desde la parte profesional y de experticia de los evaluadores.				
Instrucciones: Por favor, llene a ficha con sus datos. Después de observar la exposición, le pedimos coloque su evaluación en la columna de rango, así como los comentarios pertinentes.					
Ficha de validación			#001		
Nombre del Evaluador:			Fecha:		
Rangos	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
Aspecto	Rango			Observaciones	
Ubicación del lugar					
Temática del restaurante					
Vajilla					
Aspectos artísticos					
Servicio					
Diversificaciones					
Tecnología					

Firma del Evaluador: _____

ANEXO 7 Bitácora de apuntes en el desarrollo de la propuesta.-

Gastronomía sensorial: La gastronomía sensorial, es decir, el comer con los cinco sentidos, es una experiencia entre gusto, olfato, tacto, vista y oído.

Olfato y gusto: Descubrimos la intensidad y los aromas de unos ingredientes mágicos que, junto con el gusto, nos hacen sentir una explosión de sabores.

Tacto: Nos muestra las diferentes texturas y temperaturas, lo que hace que nuestras percepciones sobre un mismo plato cambien dependiendo de si éste está más frío o más caliente.

Vista: Es uno de los primeros sentidos que usamos para percibir la comida, nos conduce a través de las formas y los colores.

Oído: Matiza y complementa la evaluación de la textura por los sonidos que detecta cuando se realiza la evaluación de la textura de los alimentos en la boca.

La cocción al vacío o Sous-Vide: Es una técnica culinaria que mantiene la integridad de los alimentos, al calentarlos en bolsas de plástico selladas al vacío que se sumergen en agua caliente por debajo del punto de ebullición, y a una temperatura controlada con precisión durante largos períodos de tiempo, la temperatura y el tiempo varían según el alimento y cantidad a cocinar.

Tiempos y temperaturas sugeridos en función del ingrediente y nivel de cocinado

		Poco hecho	Medio	Bien hecho
Vaca	Solomillo	54° / entre 1 y 2 horas	58° / entre 1 y 2 horas	68° / entre 1 y 2 horas
	Lomo para asado	56° / entre 7 y 16 horas	60° / entre 6 y 14 horas	70° / entre 5 y 11 horas
	Piezas más duras	55° / entre 24 y 48 horas	65° / hasta 24 horas	85° / entre 8 y 16 horas
Cerdo	Costillas	58° / entre 1 y 3 horas	62° / entre 1 y 3 horas	70° / entre 1 y 3 horas
	Asado	58° / entre 3 y 5:30 horas	62° / entre 3 y 4 horas	70° / entre 3 y 3:30 horas
	Piezas más duras	60° / entre 8 y 24 horas	68° / entre 8 y 24 horas	85° / entre 8 y 16 horas
Pollo		Muy blando	Tierno y jugoso	Bien hecho
	Pechuga y alitas	60° / entre 1 y 3 horas	65° / entre 1 y 3 horas	75° / entre 1 y 3 horas
	Muslos y cuadriles	65° / entre 00:45 y 5 horas	75° / entre 00:45 y 5 horas	
Pescado		Tierno	Tierno con cuerpo	Bien hecho
	Todos	40° / entre 00:40 y 1:10 horas	55° / entre 00:40 y 1:10 horas	50° / entre 00:40 y 1:10 horas
Verduras		En su punto		
	Verdes	82° / entre 00:10 y 00:20 horas		
	Calabaza	85° / entre 1 y 3 horas		
	Patatas	85° / entre 2 y 3 horas		

Técnicas culinarias de vanguardia: Deconstrucción, cocción al vacío, espumas, esferificación, crocantes, nitrógeno líquido, gelificación, ahumar, impresoras 3d, terrificación, entre otras que se utilizaría en la propuesta.

Plato típico del Yamor: Compuesta del plato típico la cual consiste en fritada con llapingachos, mote, encurtido, tostado, empanadas con la chicha tradicional que tiene como ingredientes 7 tipos de maíces como el chulpi, maíz negro, maíz amarillo, maíz blanco, canguil, morocho, y jora (maíz fermentado).

Platos del pueblo de Otavalo: Yamor, chicha de jora, cuy asado, habas calpo, tostado de dulce, uchufa tanda, runa tanda, entre otros.

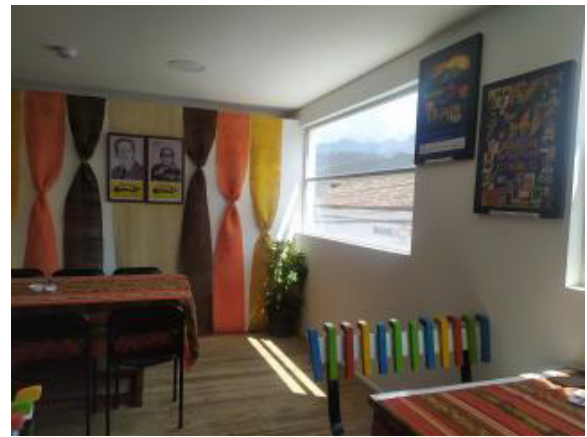
Diversificaciones: para el Yamor propongo 5 diversificaciones en donde se apliquen tanto técnicas culinarias tradicionales; hornear, hervir, freír, amasar, batir, licuar, entre otros, y técnicas de vanguardia; cocción sous-vide, esferificación, crocantes, gelificación, ahumar, terrificación acompañados de emplatados diferentes al comúnmente utilizado, para crear una nueva oferta en los restaurantes de la población de Otavalo.

Vajilla: Debe estar relacionada a la cultura otavaleña, debe llamar la atención y debe portar colores que no oculten los colores de la preparación, necesitare cuencos, jarras o vasos para la chicha tradicional y platos diferentes al cuadrado y rectangular u ovalado, no debe ser blanco.

Emplatados: deben ser llamativos y deben adaptarse al plato para que se vean atractivos, ocupar todo el espacio para que se pueda ver de mejor manera la preparación, se puede utilizar el rítmico y espaciado ya que ahí se pueden incluir todos los ingredientes.

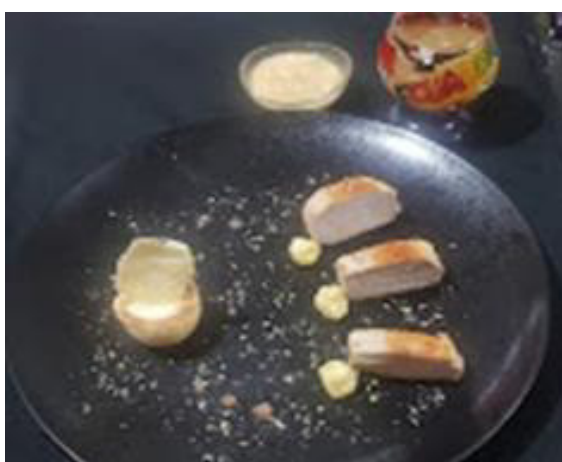
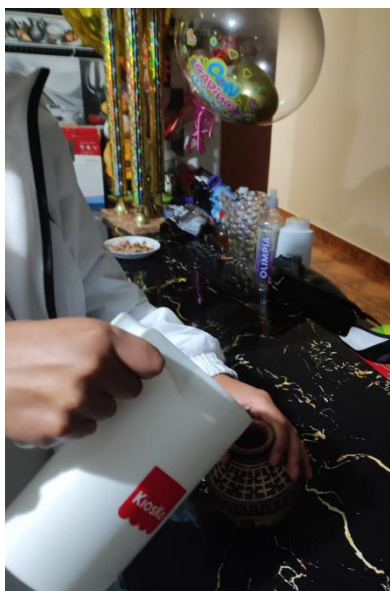
ANEXO 8 Galería de imágenes del trabajo de campo.-

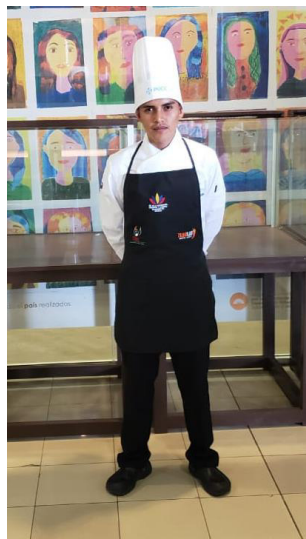






ANEXO 9 Galería de imágenes del trabajo experimental y elaboración de la propuesta





Kevin David Quillupangui Rosero