

UCUENCA

Universidad de Cuenca

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

Carrera de Gastronomía

**Aplicación de la cocina Tecnoemocional mediante un menú de cocina de autor
en una sala con ambiente controlado**

Trabajo de titulación previo a la
obtención del título de Licenciada
en Gastronomía y Servicios de
Alimentos y Bebidas


Autores:

María Fernanda Castillo Verdugo

Andrea Carolina Matute Guamán

Director:

Jessica Maritza Guamán Bautista

ORCID:  0000-0003-2080-0470

Cuenca, Ecuador

2024-08-01

Resumen

La cocina tecnoemocional se conecta con el sistema límbico mediante la estimulación de todos los sentidos a través de distintos conceptos y tecnologías que reinterpretan lo ortodoxo de manera más innovadora. Por consiguiente, el presente estudio tiene como propósito la aplicación de cocina tecnoemocional mediante un menú de autor en una sala con ambiente controlado a fin de brindar nuevas experiencias culinarias. Este trabajo académico se desarrolla en tres fases principales. La primera fase del proyecto comienza desde la recopilación bibliográfica de conceptos fundamentales de cocina tecnoemocional hasta la recolección de información acerca de percepción, neurociencia y gastrofísica; todo esto con la intención de alcanzar una comprensión más profunda de esta corriente gastronómica y los elementos que la conforman. En la segunda fase se elabora un menú de seis tiempos en donde se implementan diversas técnicas y herramientas tecnológicas. De la misma manera, se gestionan factores externos; tales como ambientación, iluminación, acústica y adaptación de detalles específicos de manera personalizada para inducir nuevas percepciones al comensal mediante una sensibilización sensorial. Finalmente, los datos obtenidos de las encuestas y entrevistas realizadas al grupo focal indican que existe una fuerte conexión entre los componentes sensitivos, sentidos y ambientación al momento de generar nuevas experiencias, percepciones, emociones, memorias y recuerdos en los participantes. Del mismo modo, el proyecto ofrece valiosas aportaciones para futuras investigaciones en el campo gastronómico contemporáneo.

Palabras clave del autor: tecnoemocional, experiencia, percepción, ambientación, sentidos



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

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

Abstract

Techno-emotional cooking connects with the limbic system by stimulating all the senses through different concepts and technologies that reinterpret the orthodox in a more innovative way. Therefore, the purpose of this study was to apply techno-emotional cuisine through a signature menu in a room with a controlled environment in order to provide new culinary experiences. This academic work was developed in three main phases. The first phase of the project began from the bibliographic compilation of fundamental concepts of techno-emotional cuisine to the collection of information about perception, neuroscience and gastrophysics, all with the intention of achieving a deeper understanding of this gastronomic current and the elements that make it up. In the second phase, a six-course menu was prepared where various techniques and technological tools were implemented. In the same way, external factors were managed; such as ambience, lighting, acoustics and adaptation of specific details in a personalized way to induce new perceptions to the diner through sensory sensitization. Finally, the data obtained from the surveys and interviews conducted with the focus group indicated that there is a strong connection between the sensory components, senses and environment when generating new experiences, perceptions, emotions, memories and memories in the participants. In the same way, the project offers valuable contributions for future research in the contemporary gastronomic field.

Author keywords: techno-emotional, experience, perception, setting, senses



The content of this work corresponds to the right of expression of the authors and does not compromise the institutional thinking of the University of Cuenca, nor does it release its responsibility before third parties. The authors assume responsibility for the intellectual property and copyrights.

Institutional Repository: <https://dspace.ucuenca.edu.ec/>

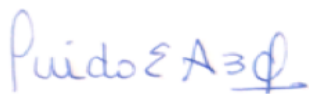
Trabajo de Titulación: Aplicación de cocina Tecnoemocional mediante un menú de autor en una sala con ambiente controlado

Autores: María Fernanda Castillo Verdugo – Andrea Carolina Matute Guamán

Directora: Mg. Jessica Maritza Guamán Bautista. ORCID: 0000-0003-2080-0470

Certificado de Precisión FCH-TR-LicGab-463

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



guido.abad@ucuenca.edu.ec

Santa Ana de los Ríos de Cuenca, 24 de junio de 2024

Elaborado por: GEAV

Abstract en formato MsWord enviado a correo institucional de director/a de trabajo de titulación/UIC y/o autor/es.

Índice de contenidos

Resumen.....	2
Abstract	3
Índice de contenidos	5
Índice de figuras	8
Índice de tablas	12
Agradecimiento.....	13
Agradecimiento.....	14
Dedicatoria	15
Dedicatoria	16
CAPÍTULO I	17
ANÁLISIS GENERAL DE LA COCINA TECNOEMOCIONAL	17
1.1 Introducción a la cocina tecnoemocional.....	17
1.1.1 Antecedentes de la cocina Tecnoemocional	18
1.1.2 Tendencias culinarias	21
1.1.3 Ventajas y generalidades	23
1.2 Gastrofísica	24
1.2.1 Definición de Gastrofísica	24
1.2.2 Sistema límbico	25
1.2.3 La percepción sensorial al momento de ingerir alimentos	27
1.3 Neurogastronomía	29
1.3.1 Neurogastronomía	29
Análisis del gusto.....	30
Análisis del Olfato	31
Análisis de la vista	32
Análisis del oído	32
Análisis del tacto.....	33
El sabor	33
1.3.2 Componentes de Neurogastronomía	33
1.3.2.1 Gastrofisiología	34
1.3.2.2 Sensopercepción	34
1.3.2.3 Neuropercepción	35
1.4 La gastronomía como experiencia sensorial y social	35
1.5 Ambientación controlada	37
1.5.1 Iluminación	37
1.5.2 Acústica	38
1.5.3 Aromas	39

1.5.4 Estética y funcionalidad en el diseño de espacios gastronómicos	40
1.5.5 Creatividad y arte en la presentación gastronómica	41
1.5.6 Tecnología en la ambientación.....	42
CAPÍTULO II	43
DESARROLLO DE UN MENÚ DE AUTOR PARA LA VALORACIÓN SENSORIAL	43
2.1.1 Definición de técnicas vanguardistas	44
2.1.1.1 Clasificación de técnicas culinarias vanguardistas.....	44
2.1.2 Definición de cocina molecular.....	46
2.1.2.1 Clasificación de técnicas culinarias moleculares.....	46
2.1.3 Definición de técnicas tradicionales	47
2.1.3.1 Clasificación de técnicas culinarias tradicionales.....	47
2.2 Menú	48
2.2.1 Definición de un menú de autor.....	48
2.2.2 Creación del menú en base a la dualidad de la existencia humana	48
2.3 Recetas Estándar del menú de autor	50
2.3.1 Aperitivo: Vida Y muerte. Tierra de chocolate al 70% con máchica, nuez moscada y canela acompañado de un granité de eucalipto y jengibre con hojas de menta y crocantes de mango	50
2.3.2 Entrada: Caos y orden. Encocado de langostino, con nigiri de arroz de sushi y shot de kombucha	53
2.3.3 Entremés: Luz y oscuridad. Base de hoja de arroz frito con mejillón salteado acompañado con espuma de trucha	56
2.3.4 Plato fuerte: Identidad y Cambio. Hornado y steak New York en término medio, con papas chauchas salteadas, con salsa de piña, y tierra de puré de haba	58
2.3.5 Pre-postre: Aventura y rutina. Espuma de lavanda, sorbete de sandía con impresión en papel de arroz	60
2.3.6 Postre: Pasión y contención. Helado de rosas con flores pulverizadas, bizcocho de frambuesa, rocas volcánicas con matizante neón acompañado de fruta fresca: arándanos, uvas y uvillas	62
2.3.7 Bebida: Pasión y contención. Cóctel a base de ginebra, espumante, zumo de limón y naranja, con algodón de azúcar y polvo nacar	66
2.4 Ambientación	68
2.4.1. Ambientación de luces para la degustación del menú de cocina tecnoemocional	69
2.4.2. Detalles personalizados del evento para los comensales.....	77
Cajas misteriosas	78
Duendes personalizados	78
Menú personalizado	80
2.4.3. Ambientación de la bienvenida a los comensales.....	82
2.4.4 Ambientación del plato #1: aperitivo.....	84
Dualidad a representar: vida y muerte	84
2.4.5 Ambientación del plato #2: entrada	85
Dualidad a representar; caos y orden	85
2.4.6 Ambientación del plato #3: Entremés.....	87
Dualidad a representar: Luz y oscuridad.....	87

2.4.7 Ambientación del plato #4: plato principal	90
Dualidad a representar: identidad y cambio	90
2.4.8 Ambientación del plato #5: pre-postre	93
Dualidad a representar: aventura y rutina	93
2.4.9 Ambientación del plato: #6: postre y bebida.....	95
Dualidad a representar: Pasión y contención	95
CAPÍTULO III	98
EVALUACIÓN DE LA EXPERIENCIA SENSORIAL GASTRONÓMICA DEL GRUPO FOCAL	98
3.1. Resultados e interpretación de la entrevista aplicada al grupo focal.....	99
3.2 Resultados de la ambientación en general del menú gastronómico en una sala con ambiente controlado	118
3.3 Resultados de la ambientación del aperitivo: vida y muerte del menú gastronómico en una sala con ambiente controlado	121
3.4 Resultados de la ambientación de la entrada: caos y orden del menú gastronómico en una sala con ambiente controlado	124
3.5 Resultados de la ambientación del entremés: luz y oscuridad del menú gastronómico en una sala con ambiente controlado	126
3.6 Resultados de la ambientación del plato principal: identidad y cambio del menú gastronómico en una sala con ambiente controlado	129
3.7 Resultados de la ambientación del pre-postre: aventura y rutina del menú gastronómico en una sala con ambiente controlado	131
3.8 Resultados de la ambientación del postre y bebida: pasión y contención del menú gastronómico en una sala con ambiente controlado	134
Conclusiones	138
Recomendaciones	140
Referencias	142
Anexos	151
Anexo A Diseño aprobado del proyecto de intervención	151
Anexo B. Degustación por parte del tribunal y grupo focal	152
Anexo C. Calificación de encuestas por el grupo focal	152
Anexo D. Calificación de encuestas por el tribunal y profesores	162
Anexo E. Recomendaciones por parte de los encuestados	169
Anexo F. Cuestionario para escoger al grupo focal	172
Anexo G. Cuestionario aplicado al grupo focal para la personalización de los detalles	174
Anexo H. Transcripción de preguntas y respuestas sobre la entrevista aplicada al grupo focal.....	175

Índice de figuras

Figura 1. Aperitivo vida y muerte.....	52
Figura 2. Entrada caos y orden.....	55
Figura 3. Entremés luz y oscuridad.....	58
Figura 4. Plato principal identidad y cambio.....	61
Figura 5. Pre-postre aventura y rutina.....	63
Figura 6. Postre pasión y contención.....	67
Figura 7. Bebida pasión y contención.....	70
Figura 8. Sala para postre y bebida.....	72
Figura 9. Montaje de mesa para el evento.....	73
Figura 10. Caja de interruptores.....	74
Figura 11. Dicroicos cerca de la barra.....	74
Figura 12. Dicroicos.....	75
Figura 13. Lámparas colgantes del bar.....	75
Figura 14. Dicroicos parte izquierda.....	76
Figura 15. Luces posteriores del salón.....	76
Figura 16. Lámparas derechas.....	77
Figura 17. Luces de lámpara.....	77
Figura 18. Luces de la entrada al salón.....	77
Figura 19. Luces ubicadas en el fondo del salón.....	78
Figura 20. Lámparas centrales.....	78
Figura 21. Luz de lámpara.....	78
Figura 22. Caja de interruptores para luces exteriores.....	79
Figura 23. Interruptores de luces del pasillo.....	79
Figura 24. Luces ubicadas en la fogata.....	80
Figura 25. Luces de la parte exterior de la cocina.....	80
Figura 26. Luces ultravioleta.....	81

Figura 27. Cajas de madera personalizadas.....	82
Figura 28. Duendes para varones.....	83
Figura 29. Duendes para damas.....	83
Figura 30. Diseño de menú: portada.....	84
Figura 31. Diseño de menú: primera página.....	85
Figura 32. Diseño de menú segunda páginas.....	85
Figura 33. Diseño de menú: tercera página.....	85
Figura 34. Menú y duende en el evento.....	87
Figura 35. Acción del papel mago en el aperitivo.....	88
Figura 36. Aperitivo después del papel mago.....	88
Figura 37. Puesta en escena del plato de la entrada.....	89
Figura 38. Papel de arroz frito para experiencia sensorial.....	90
Figura 39. Escena de la experiencia sensorial.....	90
Figura 40. Grupo focal en la experiencia.....	91
Figura 41. Grupo focal con ojos vendados.....	91
Figura 42. Caja misteriosa abierta por el comensal.....	92
Figura 43. Contenido de la caja misteriosa.....	93
Figura 44. Mensaje personalizado de la caja.....	93
Figura 45. Pre-postre con lámina de arroz personalizada.....	94
Figura 46. Fotografía personalizada para el comensal.....	95
Figura 47. Bebida con el polvo nácar.....	96
Figura 48. Piedras volcánicas brillando con la luz ultravioleta.....	96
Figura 49. Mapa de codificación de la entrevista al grupo focal.....	118
Figura 50. Resultados estadísticos por parte del grupo focal acerca de la ambientación general.....	119
Figura 51. Resultados de la percepción gastronómica general del evento empleada al grupo focal, parte 1.....	120
Figura 52. Resultados de la percepción gastronómica general del evento empleada al grupo focal, parte 2.....	120

Figura 53. Resultados de la percepción gastronómica general del evento empleada al grupo focal, parte 3.....	121
Figura 54. Resultados estadísticos de la ambientación por parte del grupo focal acerca del Aperitivo: vida y muerte	122
Figura 55. Resultados de la percepción gastronómica del aperitivo: vida y muerte, aplicada al grupo focal, parte 1.....	123
Figura 56. Resultados de la percepción gastronómica del aperitivo: vida y muerte, aplicada al grupo focal, parte 2.....	123
Figura 57. Resultados de la percepción gastronómica del aperitivo: vida y muerte, aplicada al grupo focal, parte 3.....	124
Figura 58. Resultados estadísticos de la ambientación por parte del grupo focal acerca de la entrada: caos y orden.....	125
Figura 59. Resultados de la percepción gastronómica de la entrada: caos y orden, aplicada al grupo focal, parte 1	126
Figura 60. Resultados de la percepción gastronómica de la entrada: caos y orden, aplicada al grupo focal, parte 2.....	126
Figura 61. Resultados de la percepción gastronómica de la entrada: caos y orden, aplicada al grupo focal, parte 3.....	127
Figura 62. Resultados estadísticos de la ambientación por parte del grupo focal acerca del entremés: luz y oscuridad.....	128
Figura 63. Resultados de la percepción gastronómica del entremés: luz y oscuridad, aplicada al grupo focal, parte 1.....	129
Figura 64. Resultados de la percepción gastronómica del entremés: luz y oscuridad, aplicada al grupo focal, parte 2.....	129
Figura 65. Resultados de la percepción gastronómica del entremés: luz y oscuridad, aplicada al grupo focal, parte 3.....	130
Figura 66. Resultados estadísticos de la ambientación por parte del grupo focal acerca del plato fuerte: identidad y cambio.....	131
Figura 67. Resultados de la percepción gastronómica del plato fuerte: identidad y cambio, aplicada al grupo focal, parte 1.....	132
Figura 68. Resultados de la percepción gastronómica del plato fuerte: identidad y cambio, aplicada al grupo focal, parte 2.....	132

Figura 69. Resultados de la percepción gastronómica del plato fuerte: identidad y cambio, aplicada al grupo focal, parte 3.....	133
Figura 70. Resultados estadísticos de la ambientación por parte del grupo focal acerca del pre-postre: aventura y rutina.....	134
Figura 71. Resultados de la percepción gastronómica del pre-postre: aventura y rutina, aplicada al grupo focal, parte 1.....	134
Figura 72. Resultados de la percepción gastronómica del pre-postre: aventura y rutina, aplicada al grupo focal, parte 2.....	135
Figura 73. Resultados de la percepción gastronómica del pre-postre: aventura y rutina, aplicada al grupo focal, parte 3.....	135
Figura 74. Resultados estadísticos de la ambientación por parte del grupo focal acerca del postre y bebida: pasión y contención.....	136
Figura 75. Resultados de la percepción gastronómica del postre y bebida: pasión y contención, aplicada al grupo focal, parte 1.....	136
Figura 76. Resultados de la percepción gastronómica del postre y bebida: pasión y contención, aplicada al grupo focal, parte 2.....	137
Figura 77. Resultados de la percepción gastronómica del postre y bebida: pasión y contención, aplicada al grupo focal, parte 3.....	138

Índice de tablas

Tabla 1 Composición y preparación previo al plato del aperitivo	51
Tabla 2 Composición y preparación previa al plato de la entrada	54
Tabla 3 Composición y mise en place del plato del entremés	56
Tabla 4 Mise en place y composición del plato principal	58
Tabla 5 Mise en place y composición del pre-postre	60
Tabla 6 Mise en place y composición del plato del postre	63
Tabla 7 Mise en place y composición de la bebida	65
Tabla 8 Memoria y experiencia	98
Tabla 9 Sentidos y percepción	100
Tabla 10 Componentes sensitivos e impacto	102
Tabla 11 Emoción y degustación	105
Tabla 12 Cambio de percepción	108
Tabla 13 Ambiente y experiencia culinaria	110
Tabla 14 Sugerencias	113

Agradecimiento

Cuando conectas con algo desde su raíz no hay nada que pueda detenerte. Inspirada por esta convicción, puedo decir que el camino ha sido largo y el trayecto corto, convirtiendo este apartado en un acto cargado de gratitud hacia todos aquellos que han sido un pilar fundamental en cada paso de esta etapa de mi vida; gracias infinitas por acompañarme, guiarme, fortalecerme y levantarme cuando más lo necesitaba.

En primer lugar, quiero agradecer a Dios por darme determinación y permitirme estar aquí con todos ustedes. Por ser mi Ser de compañía, guía y luz en aquellos momentos de penumbra, desafío y éxito, por iluminarme con su eterna sabiduría y pasión durante todo este fragmento de mi existencia.

A mis padres, Carlos Castillo González y Martha Verdugo Gonzales, les debo no solo mis más profundos agradecimientos sino también la precisión para continuar creciendo como persona y profesional. Su ejemplo de dedicación, amor, sacrificio y valores morales me han motivado e inspirado durante todo este trayecto. Quiero recordarles que cada paso, cada crecimiento y cada logro futuro será un tributo a ustedes, los seres que más amo. Gracias por ser mis guías en este viaje.

Alice Berrones, mi amada hija; este logro también es tuyo. Gracias por llegar a enseñarme que el amor es el motor esencial para continuar con todo lo que nos proyectemos. Tus sonrisas, ocurrencias, preguntas, conversaciones filosóficas, amor, apoyo, compañía y abrazos han sido mi mayor fuente de inspiración.

A mis hermanos, Jean y Heidi, que no solo comparten conmigo lazos sanguíneos sino también de alma, gracias por ser ejemplos excepcionales a seguir. Su tranquilizadora presencia en innumerables ocasiones me motivó a avanzar aun cuando los obstáculos parecían insuperables, a ustedes todo.

De igual manera, un agradecimiento especial para mis tutores, docentes, amigos, familiares, grupo focal, killary y todas aquellas personas que han sido de gran ayuda en la realización de este trabajo. Asimismo, quisiera expresar mi agradecimiento a Andrea, mi compañera de tesis, la primera persona con quien hablé en la universidad, y ahora, con quien tengo el honor de graduarme. Finalmente, gracias a la música que me acompañó de principio a fin.

María Fernanda Castillo Verdugo

Agradecimiento

Al haber culminado mi carrera universitaria me complace agradecer primero a Dios, por la vida y fortaleza que me han permitido llegar hasta este punto, quien ha sido fiel testigo del arduo trabajo que me ha tomado culminar esta maravillosa etapa.

Con mucho amor agradezco infinitamente a mis padres, Lorena Guamán y Miguel Matute, quienes han sido mi mayor apoyo en cada etapa de mi vida y aún más en mi carrera universitaria, gracias porque no han dejado de creer en mí y sobre todo me han alentado al decirme que las metas soñadas son capaces de cumplirse, gracias por sus consejos y el amor a lo largo de todo este tiempo que han sumado significativamente para que el día de hoy den sus frutos.

A Felipe, quien se ha convertido en el compañero de mi vida y me ha acompañado de principio a fin en mi carrera universitaria, te agradezco todo el amor, comprensión y la fortaleza que me has brindado, lo cual me ha ayudado a culminar esta etapa que considero importante para nuestro futuro y que nos permitirá cumplir muchas metas más en conjunto, muchas gracias.

A mis hermanos Kitty y Miguelito, han sido los mejores compañeros que la vida pudo darme, gracias por su cariño y el tiempo compartido que me han brindado para sobrellevar mi vida universitaria de un lado más divertido y ameno.

Un agradecimiento especial a mis abuelitos Camuchita y Papi Felo, quienes siempre me han brindado su ayuda incondicional, su amor y su tiempo para escucharme y ayudarme en lo que he necesitado a lo largo de este camino, son mi mayor ejemplo de superación y unión familiar que pude haber tenido.

A mis tíos; Alita, Edwin, Viví, Carlos y Fanny que han contribuido de manera inesperada con sus consejos, ayuda, risas y el amor brindado que ha sumado en mi vida personal y profesional, les agradezco su presencia en mi vida.

Por último agradezco a mi compañera de tesis, Fernanda, por el arduo trabajo que nos ha permitido llegar con éxito hasta el final de nuestra carrera universitaria.

Andrea Carolina Matute Guamán

Dedicatoria

Me complace profundamente saber que hoy se despliegan nuevos capítulos en la narrativa de mi vida en donde no solo atravieso el umbral hacia una etapa que promete transformación, aprendizaje y crecimiento, sino también quedo agradecida por todo el trayecto que me condujo hasta este punto. Y por supuesto, gran parte de este recorrido han sido ustedes, las personas a las que dedico cada uno de mis años de esfuerzo y todo lo que conlleva llegar hasta este instante.

¿Acaso, han visto un árbol sobrevivir sin raíces?. A lo largo de mi existencia, he contemplado con admiración como las raíces sostienen el peso del tiempo y los desafíos; sin embargo, mi admiración más profunda se reserva para mis padres que han sido mi fuente de apoyo, motivación, y fortaleza, a ustedes siempre les dedicaré cada espacio de mi ser. Que este hito sea el comienzo para continuar con su legado, tanto en el ámbito personal como profesional.

Algunas huellas son imborrables, y algunos relatos irremplazables. Es por ello, que en cada palabra de esta tesis se ven reflejados los valores y enseñanzas impartidos por mis segundos padres. Aunque dos de ustedes ya no estén físicamente conmigo, su esencia perdura en cada espacio de mi corazón. Con profunda gratitud, dedico este logro a mis abuelitos paternos y maternos como un homenaje a su amor incondicional.

Veo la vida de una manera más profunda desde hace 8 años, y con ello todo lo que desprende pasión y me motiva a ser mejor. A mi amada hija, cuyo viaje es un laberinto entero de preguntas sin respuesta y respuestas sin preguntas, te dedico todo lo que esté a mi alcance para que juntas podamos llegar lo más lejos posible.

Los momentos más profundos de mi vida los he vivido junto a mi conexión más cercana con lo desconocido y conocido; mis hermanos, quienes son la esencia misma de mi existencia, su compañía siempre ha sido como un faro en la tormenta que impulsa mi búsqueda constante de mejora, y como mencioné anteriormente, a ustedes todo.

A mis preciados tíos quienes han sido un pilar fundamental, especialmente a quienes considero mis hermanos mayores (Karina y Henry). A mis mejores amigos que han hecho de este trayecto mucho más llevadero e interesante. A todos los que siempre me motivaron a continuar. (TS), (D), (F), (X). Finalmente, a la vida por permitirme ser y estar.

María Fernanda Castillo Verdugo

Dedicatoria

En primera instancia, después de todo el esfuerzo que me ha conllevado terminar mi carrera universitaria, dedico este logro a mi persona, por haberme demostrado lo fuerte y constante que puedo llegar a ser, por mi constancia, sacrificio y pasión por conseguir las metas anheladas. Todo gracias a mi padre celestial que me ha brindado las herramientas necesarias para levantarme en cada dificultad, en quien he depositado mi fe, mis miedos y sobre todo mi agradecimiento y profundo amor.

También quiero dedicar todo este esfuerzo principalmente a mis padres, por ser quienes me han motivado y guiado a lo largo de mi vida, el triunfo de mis sueños que hoy se cumplen se los dedico con todo el corazón.

De manera especial se lo dedico al ángel que ha iluminado mi camino de manera increíble, me ha ayudado a crecer emocionalmente, a entender la vida de una manera más pacífica y profunda y sobretodo me ha enseñado el hermoso mundo de la maternidad, siendo para mí la etapa más increíble de mi vida, llegaste a mi mundo para transformar mis miedos en fortaleza y mis lagrimas en sonrisas, a ti te dedico lo mejor de mí, y hoy especialmente te dedico este triunfo como símbolo de que siempre voy a cumplir mis sueños para ayudarte a cumplir los tuyos, por tu bien y el mío, por tu prosperidad y la mía, por una vida llena de éxitos y bendiciones hijo mío, mi pequeño Daniel.

Por último quiero dedicar este trabajo a mis hermanos y primos, al ser su hermana y prima mayor me complace dedicarles este arduo trabajo de años y mucho sacrificio para que lo tomen de inspiración a cumplir cada uno de sus sueños, hoy al final de mi camino universitario solo me queda decirles que con mucho esfuerzo, amor y dedicación pueden lograr cosas increíbles, tienen mi apoyo incondicional y, con mucho amor y sentimiento, mi éxito se los dedico.

Andrea Carolina Matute Guamán

CAPÍTULO I

ANÁLISIS GENERAL DE LA COCINA TECNOEMOCIONAL

1.1 Introducción a la cocina tecnoemocional

Koppmann (2019) menciona que la cocina tecnoemocional en la actualidad es considerada dentro de la gastronomía y la ciencia como uno de los movimientos más innovadores del siglo XXI, su objetivo principal es elevar el nivel de experiencia sensorial en el comensal mediante su estética, aroma, ambiente e influencia en la percepción de la persona que lo consume; activando áreas cerebrales específicas relacionadas con las emociones más primarias del ser humano como la amígdala cerebral, hipotálamo e hipocampo (evocación de recuerdos); entre otros.

En este sentido, para Ruíz (2022) la cocina tecnoemocional también se define como un tipo de gastronomía que busca a partir de distintas tecnologías y conceptos, destilar emociones y causar un placer intelectual en el consumidor, que es quien asume el papel activo en el acto de comer; todo esto, con el fin de despertar los cinco sentidos y no solo el gusto y el olfato, superando de esta manera la visión tradicionalista de suplir una necesidad biológica como la alimentaria.

Los establecimientos dedicados a ofertar alimentos y bebidas han aumentado con el transcurso del tiempo; sin embargo, en la actualidad existe una conexión débil entre la investigación de la ciencia de los alimentos y la educación en artes culinarias para generar nuevas experiencias multisensoriales.

A nivel global se puede decir que la cocina tecnoemocional cuenta con grandes exponentes como: Ferrán Adrià, Heston Blumenthal y Rasmus Munk quienes han creado sus propios laboratorios culinarios, en los que realizan experimentos para generar nuevas experiencias (Paillissé, 2023). También es relevante mencionar al científico Mouritsen (2012) quien fue el primero en implementar el término Gastrofísica; además, a este estudio se han ido sumando diversos investigadores de neuropsicología e inteligencia artificial (Kudrowitz & Breuer, 2022).

Al respecto, el psicólogo sensorial Charles Spence (2017) de la Universidad de Oxford discutió la importancia de la emoción, la memoria y el contexto explicando cómo la textura, el oído y la visión a través de la experiencia con el medio ambiente pueden influir en la percepción que se tiene de dichos alimentos.

Por ejemplo, al consumir Toffee con música aguda ayuda a que el sabor sea un tanto más dulce que el promedio; por otro lado, al consumir Toffee con música grave el sabor tiende a ser más amargo. De la misma manera, hizo un estudio en un hospital en el que se comprobó que el apetito de los pacientes se veía fuertemente influenciado por el color rojo de la bandeja en la que se servían los alimentos, puesto que según la psicología del color, el rojo representa peligro (Spence, 2017).

Su investigación dejó claro que se pueden realizar algunos cambios durante la degustación de alimentos para mejorar la experiencia sensorial, generar refuerzos positivos, y mejorar la salud pero para ver qué tan persistente es este tipo de cocina se debe acudir a evaluaciones sensoriales.

De acuerdo con Cordero (2013), se puede realizar un análisis de calidad para examinar las propiedades organolépticas de un producto en conjunto con un análisis de aceptación para conocer la reacción y aceptación del consumidor. Para argumentar esto, Carretero (2014) añade que los sentidos son el medio primario para obtener los resultados e interpretación, pero que esta evaluación sensorial se apoya también en otras disciplinas como la química, matemática, psicología, etc, para obtener un resultado más concreto.

La cocina tecnoemocional en Ecuador es conocida por generar experiencias mediante el sentido del gusto, la vista y el olfato, para ello se han visto implícitas técnicas bastantes complejas en algunos establecimientos de primera categoría, donde la experiencia del comensal y el buen servicio han sido los protagonistas; sin embargo, para que sea considerada como cocina tecnoemocional aún faltan muchos aspectos por considerar.

Por lo tanto, el propósito de este estudio se enfoca en crear un servicio tecnoemocional gastronómico de alta percepción que abarque estímulos sensoriales y despierte interés en los comensales con la intención de evaluar su nivel de aceptación y satisfacción en el medio que los rodea.

1.1.1 Antecedentes de la cocina Tecnoemocional

A lo largo de la historia, la cocina ha experimentado varios conceptos que han dado lugar a un gran número de investigaciones interdisciplinarias. Entre estos estudios, destaca la gastronomía vista como una ciencia aplicada, gracias a la serie de cambios físicos y químicos que presentan sus ingredientes durante todo el proceso de elaboración hasta la obtención del producto final (Castells et al., 1984; Myhrvold, 2011).

Los primeros hallazgos por establecer la Ciencia de la Cocina surgen durante el siglo XIX, con el aporte de Nicolás Appert (1810) investigador francés que descubrió el método para la conservación de alimentos y los aportes de Accum (1821) un notable científico y químico alemán conocido por sus investigaciones sobre adulteraciones en alimentos y bebidas; además, reconocido por ser autor del primer tratado sobre la química en el arte culinario, lo que lo llevó a convertirse en uno de los precursores prominentes de las buenas normas de manufactura y bioseguridad alimentaria.

Domínguez y Samaniego (2023) mencionan que un siglo más tarde, Nicholas Kurti se convirtió en el principal defensor apasionado de la Ciencia y la Cocina, tomando un enfoque contemporáneo entre el arte de cocinar y la tecnología del segundo milenio. En 1969 el físico húngaro, brindó una conferencia impresionante titulada “El físico en la cocina” donde habló sobre temas que parecían futuristas pero realistas, tales como: la creación de un microondas, una máquina del vacío, entre otros.

A partir de este gran comienzo, se han iniciado cientos de investigaciones, las primeras documentaciones de este avance datan el siglo XX con el surgimiento de la Nouvelle cuisine, reconocida por ser la guía en la que se relatan nuevas técnicas, formas e ingredientes enfocados en destacar los sabores naturales con una presentación ligera y creativa (Domínguez & Samaniego, 2023).

Durante esta época contemporánea, exactamente en el año de 1969, Herbert Simon un notable científico lanza su obra titulada “Las Ciencias de lo Artificial”, en este libro se establece al Diseño y todas las disciplinas relacionadas con está como una ciencia; entre estos campos se encuentran ramas enlazadas con la arquitectura, medicina, computación, ingeniería y gastronomía (Domínguez & Samaniego, 2023).

De acuerdo con los parámetros establecidos por Kees Dorst (2006) y Nigel Cross (2007), se puede decir con seguridad que el arte culinario pasa a formar parte de una de las ramas del diseño, en el que el chef tiene que buscar alternativas para resolver problemas; el lado complejo se presenta al contar con un desafío en constante evolución haciendo obligatoria una retroalimentación constante; sin embargo, no es hasta principios del siglo XXI que se empieza a notar un esfuerzo por entender la gastronomía vista como una ciencia.

En los años 80, Harold McGee propulsó el intercambio de ideas entre la gastronomía y la ciencia, mediante un modelo enfocado en el lado científico al momento de cocinar, este paso permitió integrar a la cocina en un sistema teórico con bases sólidas, obteniendo como respuesta la aparición de la gastronomía molecular. Este concepto fue introducido por el químico francés Hervé This y luego estudiado a profundidad por Kurti (Kurti, 2002; Kurti, 1980).

No obstante, estas concepciones tendían a enfocarse demasiado en la ciencia, dejando de lado el aspecto creativo y convirtiendo a la gastronomía en algo similar a una ingeniería; en consecuencia a estos planteamientos el científico estadounidense Nathan Myhrvold dio un giro paulatino en sus estudios y se centró en equilibrar la armonía del ingenio científico y la expresión artística dentro del área culinaria, dando lugar a una nueva corriente que más tarde pasaría a llamarse gastronomía modernista (Myhrvold, 2011).

Arenós y Jardí (1999), en la península ibérica, intentaron alcanzar una armonía análoga entre la ciencia y el arte, introduciendo por primera vez el término de cocina Tecnoemocional en su escrito titulado “El perfume del cocinero” publicado en la revista “El Temps”.

Con esto se evidencia que surge una importancia grande dentro del ámbito gastronómico donde ya no es suficiente solo comer, sino también, la experiencia que se genera con la ingesta de alimentos, es decir, un plato más llamativo, nuevas técnicas culinarias que cuidan la cocción de los alimentos con menos pérdidas de nutrientes y optimizando así procesos y alimentos.

Al empezar el siglo XXI, emergió un hito importante en la revolución de la historia gastronómica gracias al aporte del renombrado chef español Ferrán Adrià y su socio Juli Soler; quienes generaron profundos cambios innovadores con la apertura del Restaurante El Bulli, cuna de la cocina tecnoemocional, ubicado en Barcelona, y dirigido por la creatividad, dando un paso gigante de lo tradicional a lo moderno (Domínguez & Samaniego, 2023).

Finalmente, es importante mencionar que este tipo de movimiento culinario no va en contra de lo tradicional; por el contrario busca afianzar, crear, e inclusive arraigar el legado de generaciones anteriores, mediante el implemento de nuevas tecnologías, ingredientes y presentaciones que ayudan a realzar el patrimonio cultural del lugar. De alguna manera, nos muestra que el arte de comer realmente es un arte, demostrando a su vez que siempre hay una historia detrás de lo que se consume y despertando emociones fuera de nuestro alcance.

1.1.2 Tendencias culinarias

La universidad superior en gastronomía de Barcelona (2022), menciona que en la actualidad las tendencias culinarias se ven influenciadas por diversos factores, entre ellos; la innovación culinaria, por la tecnología como son redes sociales, tipos de pensamientos, salud y estética. Para ello, en la cocina tecnoemocional es importante estudiar estas tendencias que siempre marcan lo que está de moda y lo que el comensal prefiere y así estipular un menú de acuerdo a la situación actual y a los parámetros que hoy se usan, todo con tal de generar una experiencia en el comensal.

Por ello, las redes sociales han marcado un punto muy importante en cuanto a las tendencias culinarias, permitiendo así compartir cada experiencia suscitada detrás de la comida, hoy en día, es común encontrar fotografías de platos muy vistosos e innovadores que muestran la cultura y la autenticidad de cada lugar. La difusión mediante redes sociales ha permitido fusionar, inventar, recrear y poner en práctica diferentes recetas alrededor del mundo.

La innovación culinaria ha permitido ampliar los conocimientos en el ámbito gastronómico, el diseño de menú, combinación de ingredientes y sabores, creación de recetas e incluso ser creativos en cuanto al servicio en mesa de un restaurante. A continuación una lista de todas las tendencias gastronómicas que siguen vigentes hasta el 2023 y que se ven implícitas en la cocina tecnoemocional que se estudia dentro de este trabajo de titulación.

Food telling es una tendencia de la gastronomía que se afianza en el futuro próximo como una herramienta para potenciar el poder narrativo de la comida (Grande, 2020). Esta tendencia es primordial en la cocina tecnoemocional pues es la base para establecer conexión con el comensal en donde esté valora saber que hay detrás de cada plato que consume, contar la historia detrás de un menú es posible y afianza al comensal, logra generar sentimientos y por ende se convierte en una experiencia gastronómica.

Por ende, este comensal busca pasar un momento ameno en compañía de sus seres queridos, sumar experiencias y conocer la cultura culinaria a través de la historia y el sabor. Para Laia Cardona (2022) el *food telling* existe desde tiempos muy antiguos, y esto se observa desde las historias contadas como leyendas y cuentos, en la actualidad esta práctica es utilizada en el medio digital y del marketing para dar a conocer una marca, esto aplicado a la gastronomía busca apelar a partir del sentido de gusto, vista y oído es posible, conocer un país culinario o una zona gastronómica por excelencia es posible mediante el *food telling*.

En el artículo de Grande Table (2020) los fermentados en la nueva gastronomía: Las técnicas de fermentación, en cierto modo son tan antiguas como la historia de la gastronomía, pero en la actualidad se busca ir más allá. Entre los más destacados están el kimchi, es un plato típico de la cocina coreana a base de verduras y hortalizas fermentadas como la col de Pekín, rábano blanco hasta el pepino. El *Koji*, un hongo que transforma las semillas de soja en miso, pasta típica de la cocina japonesa, tiene un alto valor pro biótico. Y por último el kéfir, es un fermento de leche o bebidas vegetales.

Los fermentos hoy en día se usan de manera cotidiana en la cocina, para inventar bebidas y recetas nuevas, para combinar sabores y experimentar, a la vez que aportan nutrientes, vitaminas y sabores exóticos en la comida, también aporta en la historia culinaria de un plato dando a conocer el origen del fermento a utilizar consiguiendo así dar a conocer los diversos productos a utilizar para realizar fermentos.

Cocina inmersiva: Es una tendencia que busca ofrecer al comensal una experiencia gastronómica involucrando los cinco sentidos, su origen tiene en la cocina francesa. Esta cocina busca involucrar al cliente en la preparación de los alimentos mediante la activación de todos sus sentidos (Redactor & Redactor, 2023).

Sostenibilidad: La sostenibilidad en la gastronomía ha tomado una gran importancia en los últimos años, esta tendencia busca reducir el impacto ambiental y fomentar prácticas más responsables y éticas en la producción y consumo de alimentos (España, 2023). Esta práctica ayuda a concientizar al comensal sobre el consumo de ingredientes que hacen, saber que se puede reducir el impacto ambiental, cosechar e incluso cultivar de huertos propios generan una ayuda al medio ambiente y cuenta una historia en donde se promueve estas prácticas, ya sea en un restaurante o en cada hogar.

1.1.3 Ventajas y generalidades

La meta de la cocina Tecnoemocional, es presentar distintos conceptos de un plato para generar una reflexión y una reacción que juegue con las texturas (Makers, 2020). Por otro lado, Hoturis (2023) menciona que el estímulo de los sentidos y el gusto por el detalle son las dos tendencias que mejor pueden definir a esta cocina tecnoemocional, la conjugación de los dos factores forman el concepto emocional que da razón a la cocina de los sentidos.

Con una buena presentación y sabores diferentes a lo acostumbrado pueden contribuir a desplazar al comensal hacia un estado de ánimo al que previamente ha querido conducir el propio chef. Recalcando que los sentidos juegan un papel fundamental en el concepto de lo tecnoemocional donde se fusionan las técnicas culinarias para lograr evocar sentimientos a través de los sentidos.

Hoy en día también es importante concentrarse en los sentidos restantes como son el tacto y el oído, muchos restaurantes utilizan pistas de música suave y tenue en la hora de la comida; sin embargo, no logra estimular en su totalidad este sentido y mucho menos lograr que sea parte de la experiencia, en cuanto al sentido del tacto, es por ello, que se quiere conjugar todos los sentidos en una sola puesta en mesa donde la historia se cuente una y otra vez a través del tiempo.

Las ventajas que tiene esta cocina son innumerables tanto para quien la ejerce, como son los chefs de cocina, y de quienes logran vivir la experiencia. Entre ellas tenemos que prestar especial atención a los cinco sentidos, no solo al sentido del gusto y del olfato. De esta manera se deja fluir la imaginación en cuanto a la creación de recetas únicas para lograr evocar los sentimientos y recuerdos de nuestros comensales.

Los platos creados en este tipo de cocina no se enfrentan ni compiten con la tradición cultural o culinaria de algún estado, ciudad o país del mundo, más bien, se busca una alianza para generar en el comensal curiosidad, conocimiento y amor por tal gastronomía, los platos evolucionan, se crean, se transforma y respeta el origen y sabor tradicional, no buscar copiar ni robar recetas ya establecidas y más bien da crédito al origen.

Busca apoyo, no solo de cocineros en cuanto a creación y creatividad, sino también de productos locales, de agricultores, pescadores, ganaderos, en donde, se busca que el producto nacional salga a flote, no se pierda ni desaparezca, esta cocina tecnoemocional puede revivir productos, hacerlos conocer y llegar a internacionalizarse en las demás gastronomías del mundo.

El objetivo es conmover al comensal, despertar las emociones en el mismo, superando la visión tradicionalista de suplir una necesidad fisiológica como la alimentación (Moreno, 2012), esto implica la técnica de cocción que logre evocar memorias mediante la estimulación de sentidos, conectar mediante los ingredientes y la ambientación hacia las emociones que se generan en el comensal, buscando así la innovación y la creatividad a través de los alimentos.

La multisensorialidad ejerce una influencia directa e indirecta sobre el estado emocional del comensal, activando áreas cerebrales específicas relacionados con las emociones primarias (ej.: la amígdala cerebral) y con la evocación de recuerdos (ej.: hipocampo). Ruiz-Robledillo, N & Sánchez-SanSegundo, M (2020). Donde se ve altamente relacionado los parámetros de sentidos y emociones, esta cocina tecnoemocional busca mediante la multisensorialidad generar emociones que lleguen a ser memorias agradables que relacionan los alimentos con la historia generada mediante los sentidos estimulados.

Cabe mencionar que la cocina tecnoemocional incluye dentro de sus técnicas culinarias en la preparación de alimentos técnicas tradicionales hasta técnicas vanguardistas que buscan impactar el sentido del gusto y la vista a través de productos químicos que logran traer una experiencia culinaria diferente y novedosa. No se limita únicamente a como se ve el plato, sino también juega un rol muy importante la localización, decoración y el ambiente del local donde se va a llevar a cabo dicho menú de cocina tecnoemocional.

1.2 Gastrofísica

1.2.1 Definición de Gastrofísica

Spence (2017) catedrático de Psicología Experimental de la Universidad de Oxford define la Gastrofísica como una disciplina que estudia e investiga el modo en el que los alimentos interactúan entre ellos y a su vez, examina cómo el cerebro percibe esta información. Por ende, se puede establecer que el acto de comer es una de las acciones más complejas efectuadas por el ser humano.

Este concepto es respaldado por Estopiñán (2020), quien también menciona que la Gastrofísica es una disciplina científica dedicada a investigar sobre los sabores y propiedades que tienen los alimentos, y cómo deben combinarse, disponerse, presentarse y servirse para generar una reacción positiva e incluso el estado anímico en el comensal por parte sus cinco sentidos y su sentir.

El hecho de que sea considerada una ciencia es debido a que incluye en su estudio varias disciplinas, la gastronomía como principal fuente de información, la neurología por la percepción que tiene el cerebro del alimento, la Psicología que estudia precisamente cómo afecta el modo en que el nuestros sentido perciben la realidad que se nos presenta, el marketing, el arte también forma parte fundamental de quien cocina y ejecuta el menú que puede provocar tal experiencia multisensorial de los alimentos que se presentan.

1.2.2 Sistema límbico

El sistema límbico representa un elemento central en la vida emocional y el funcionamiento socio-psicológico de los seres humanos, su función principal reside en regular las emociones y ciertos comportamientos impulsados que abarcan las cuatro necesidades fundamentales; *feeding* (comer), *fighting* (luchar), *fleeing* (huir), *sexual behavior* (sexo); además, participa activamente en procesos de almacenamiento y cuenta con la capacidad de realizar ciertas acciones interviniendo en procesos cognitivos primordiales, tales como: la supervivencia, la cognición, el aprendizaje y la memoria (Zamora et al., 2015).

Para entender a nuestro cerebro emocional, es importante mencionar que se sitúa en la corteza de asociación límbica ubicada en la parte interna de los lóbulos temporales que son los encargados del procesamiento emocional de las entradas sensoriales mediante la añadidura de aspectos connotativos o emocionales relacionados con los estímulos; las diferentes estructuras que lo componen son las siguientes: la amígdala, el hipocampo, la corteza cinglada y el trigono cerebral (Portellano, 2005)

¿Pero qué son las emociones?. Según Francisco Mora (2012), en su investigación sobre los sentimientos, menciona que la emoción constituye el motor inherente que todos poseemos y que siempre ha estado presente en regiones internas de nuestro cerebro en forma de energía codificada en patrones neuronales encargados de crear circuitos que aportan al acto de vivir mediante estímulos de supervivencia, placer, dolor, recompensa y castigo.

Según Mora (2012) se define como emoción a aquellas reacciones conductuales y subjetivas generadas por datos procedentes del entorno interior o exterior del individuo producidas por el sistema límbico ante la presencia de situaciones desagradables o placenteras.

Por ejemplificar, cuando un individuo experimenta la sensación de apetito, y ante un buen plato de comida se produce una reacción emocional que termina haciendo que eventualmente la persona deguste lo que tiene enfrente. ¿Pero qué sucede si al degustar el plato ofrecido por el lugar en el que se encuentra el comensal se percata de que la sazón del establecimiento es la misma que la de su abuelita?. Como respuesta a este conjunto de sensaciones y recuerdos generados se dará paso a una activación en su amígdala e hipocampo cerebral convirtiendo su degustación en algo mucho más hedónico.

Por otro lado, es oportuno destacar que, aunque la memoria sensorial y el sistema límbico sean conceptualmente diferentes, su interrelación en el contexto de la experiencia culinaria se revela de modo evidente al generar emociones positivas, aumentar el apetito y elevar la satisfacción individual al evocar recuerdos y emociones ligadas a los alimentos, forjando una experiencia más significativa.

Concretamente, Moraleda et al. (2012) define a la memoria sensorial como la capacidad de retener información temporalmente de manera muy breve, lo cual, a su vez, permite al sistema nervioso asociar, reconocer, e integrar los estímulos que son percibidos a través de los sentidos para su posterior procesamiento.

Dicha memoria está conformada por distintas modalidades; sin embargo, las que interesan en la experiencia culinaria estarían constituidas por la memoria gustativa, encargada de recordar una amplia gama de sabores y combinaciones de ingredientes en experiencias pasadas.

Moraleda et al. (2012) mencionaron varias memorias, incluyendo la olfativa que evoca información acerca del aroma de los alimentos y el entorno en donde se han consumido; la visual que se encarga de la percepción estética de los alimentos y el aumento de nuestro apetito y satisfacción al visualizar el platillo, la táctil que permite recordar las sensaciones en la boca y sus texturas, y finalmente la auditiva que puede desempeñar un papel importante al encargarse de procesar la información acústica relacionada con los alimentos, como el crujir un pan fresco o disfrutar de música clásica al ingerir la comida.

1.2.3 La percepción sensorial al momento de ingerir alimentos

Es primordial estudiar cómo nuestro cerebro recibe estos estímulos a través de los sentidos y cómo estos afectan en nuestra memoria y sensaciones, es así, como la comida genera recuerdos y por ende una experiencia sensorial, por ello, conocer la definición de sensación y percepción anteceden este documento para comprender qué sucede con el cerebro y nuestros sentidos al momento de ingerir alimentos.

En el artículo de la UPAEP titulado Análisis Sensorial (2014) menciona que la percepción se define como la interpretación de las sensaciones, estas pueden medirse por métodos psicológicos y los estímulos ya sea por métodos físicos o químicos. La sensación se puede medir por métodos psicológicos y los estímulos por métodos físicos y químicos. En gastronomía la manera de percibir los alimentos es mediante los sentidos, principalmente del gusto y tacto, estos son estimulados a partir del tipo de cocción de los alimentos y que al momento de generar una respuesta se puede evidenciar en la toma de decisiones del comensal a partir de lo que ha probado.

Así mismo como se menciona según la Dirección de Investigación de la Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla en su artículo publicado en 2014 que el instituto de Alimentos de Estados Unidos define a la evaluación sensorial como una disciplina que busca medir, analizar e interpretar las reacciones a las características de alimentos que son percibidas por los cinco sentidos. La finalidad de evaluar de manera sensorial los alimentos conlleva a generar experiencias y memorias que resultan de la conexión entre los alimentos y su correcta interpretación.

En el documento de Análisis sensorial de los alimentos por Alejandra Picallo (2009) menciona que la apariencia visible de un alimento representa el todo debido a que es la primera impresión que se tiene, conllevando al sentido de la vista como principal responsable de la primera toma de decisiones en cuanto a la primera impresión. Donde se afirma que como se ve el alimento en primera instancia es donde el ser humano tiene el primer paso de decisión definitiva si quiere o no ingerir el alimento, por ello, se tiene que apostar a este sentido de la vista para que nuestro comensal decida adquirir el servicio y producto. Después de esto, todos los sentidos se complementan y juegan en conjunto para la experiencia sensorial.

Para Cristina Sáez, en su libro *La cocina de los sentidos* (2009) el sentido de la vista se considera la principal herramienta para la percepción y la relación con la comida, ya que el cerebro escanea la imagen que le llega a través de la vista, registra tal información, la procesa y la codifica, en este instante, el cerebro busca en sus recuerdos el conocimiento y relación con lo que está viendo y contrasta con la información guardada con relación a esta. Con esta definición mediante la información visual se logra tener un concepto claro según la percepción que se tenga del alimento, los comentarios pueden ser buenos o malos, pero ya se ha juzgado usando la primera impresión mediante el sentido de la vista, jugando un rol importante, así se considera que en la cocina tecnoemocional es vital poner énfasis en el montaje de un plato.

Otro punto importante además de cómo se ven los alimentos que consumimos, el sentido de la vista también juega un papel importante en cuanto al entorno en donde consumidos dichos alimentos, ya sean paisajes al aire libre, e incluso espacios coloridos o monocromáticos, conjugando así una experiencia donde la gastronomía se pinta en escenarios donde el sentido de la vista juega un papel importante.

De la misma manera en el libro *Cocina de los sentidos* (2009) se rescata que en cuanto al sentido del olfato, se dice que es la primitivo de los sentidos, mediante este sentido se capta la información del medio que nos rodea, generalmente se toma decisiones inconscientes en la manera en cómo huelen las cosas, también es capaz de evocar recuerdos y sensaciones, de trasladarnos a un momento de la infancia, o a unas vacaciones, o la casa de la abuela. Se puede mencionar que el sentido del olfato está ampliamente conectado al sentido de la vista ya que como este forma parte de la primera impresión debido a que el olor también expide apenas es presentado ante el comensal.

Para la Dirección de Investigación de la Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla (2014) redacta sobre la definición de *flavor* como parte de la percepción de los sentidos al consumir alimentos y lo define como la combinación de sabor y olor que puede estar influenciada por otras sensaciones como el calor, frío y mediante el tacto. Por ello, la combinación de estos dos sentidos mencionados anteriormente es una percepción mas no un sabor como tal, donde gracias a la vista y al olfato se generan sensaciones ya sean positivas o no ante tal alimento generando un juicio de valor al momento de degustar.

1.3 Neurogastronomía

1.3.1 Neurogastronomía

La Neurogastronomía surge de la neurociencia, una disciplina convergente de varias ramas científicas, centrada en el estudio del sistema nervioso, especialmente en el funcionamiento del cerebro y su influencia en los patrones de comportamiento y actividades (Rodríguez, 2020).

Castany (2017) plantea cómo la mente se separa en dos sistemas; el intuitivo que no requiere de energía para su desempeño; y el analítico que por el contrario necesita de mucha energía para su correcto funcionamiento y aunque parezca que el sistema racional es el encargado de la toma de decisiones, es el sistema irracional el que está a cargo, tomando el 93% de las elecciones diarias.

Castany (2017), menciona la relación existente entre el cerebro-gastronomía es algo que se viene estudiando desde el 2014 por el físico Peter Barham, quien subraya que no solo son primordiales las propiedades físicas y químicas de los alimentos, sino también la psicología y la neurociencia relacionadas con la percepción de la comida.

Bertrand (2020) argumenta que la Neurogastronomía emerge como un enfoque innovador para analizar la alimentación, centrándose en la fisiología de los sentidos para comprender los factores subyacentes, a menudo inconscientes que influyen en nuestras elecciones al momento de elegir un alimento.

El ser humano se alimenta por dos razones, por subsistencia y por suplir un deseo; en el primer caso nuestro cuerpo pide alimentos cuando necesita crear más energía y en el segundo escenario, se trata más de ansiar experimentar un momento significativo, cambiando la percepción en los sabores de cada plato.

Para ilustrar este punto, consideramos el siguiente ejemplo: cuando un individuo consume algo dulce el cerebro empieza a liberar dopamina, un neurotransmisor encargado de aportar placer y felicidad como respuesta a los estímulos percibidos en el exterior. Según Bertrand (2020) este neurotransmisor activa el núcleo *acucumbens* que está relacionado con el aprendizaje y el placer.

El doctor Shepherd afirmó que es posible modificar el sabor de la comida al manipular las señales cerebrales en lugar de alterar la preparación culinaria, esto se debe a que el estómago humano contiene alrededor de cien millones de neuronas, lo que le permite al sistema digestivo tomar decisiones de manera autónoma; para reforzar este estudio, Susana Fiszman (2010) menciona la experiencia de comer como algo holístico en su obra *“Comer, una experiencia sensorial compleja”* (Castany, 2017).

Siguiendo la perspectiva de Koppmann (2015), es importante reconocer que la apreciación o aversión hacia la comida pueden experimentar cambios significativos a través de la evaluación sensorial, la percepción puede fluctuar dependiendo de las emociones que surgen a raíz del contexto, el estado emocional y ciertos factores fisiológicos.

La Neurogastronomía introduce a las personas en un intrigante universo en el que los sentidos desempeñan un papel fundamental en la experiencia culinaria; actuando como puertas de entrada para estímulos externos que desencadenan en un proceso cerebral complejo, dando lugar a las percepciones sensoriales y emociones en torno a la comida, ambientación y servicio.

Análisis del gusto

El gusto no se limita solo a la boca, sino que involucra toda una serie de órganos y estructuras. Ruiz et al. (2020) mencionan que la información sobre el sabor se transmite al cerebro a través de células receptoras presentes en la lengua, estas células tienen una vida de 10 días, lo que significa que la percepción real del gusto reside en el cerebro y en áreas relacionadas con la sensopercepción y la memoria.

De acuerdo a Koppman (2015) el proceso de percepción del sabor comienza con la activación y funcionamiento de células especializadas en la quimiorrecepción, estas células desencadenan una respuesta sensorial que implica la activación de vías neuronales como el nervio facial, el nervio vago y el nervio glosofaríngeo; estos nervios a su vez conectan el sistema nervioso central con el sentido del gusto, específicamente con el núcleo gustativo que aporta con información hacia la corteza gustativa primaria.

Es importante mencionar que no existe una única neurona responsable de detectar el sabor; en su lugar, se activan una serie de circuitos neuronales, que se ven fuertemente influenciados por procesos emocionales, de memoria, afectivos y de aprendizaje (Ruiz et al., 2020). El uso de los cinco sentidos es primordial para poder captar toda la esencia del sabor.

Al hablar del sentido del gusto, hay que tener en consideración cada uno de los elementos presentes, puesto que hasta factores que parecen poco relevantes cobran importancia; un claro ejemplo de ello es lo que menciona Espinosa (2007) en donde da a conocer que las papilas gustativas pueden presentar un deterioro con el transcurrir del tiempo por diversos hábitos en su conducta alimentaria, excesivo consumo de cafeína o tabaco, entre otros; obteniendo como consecuencia la pérdida en detección de sabores.

Cada ingrediente o sustancia química presente en la elaboración de un platillo es acogido y reconocido por las papilas gustativas, que son las moléculas encargadas de interpretar los sabores mediante la ayuda del cerebro, estos sabores se agrupan en cinco categorías: dulce, salado, amargo, ácido, y umami. El sabor dulce se detecta en la punta de la lengua, el salado en los bordes laterales anteriores, el ácido en los bordes laterales posteriores, el amargo en parte posterior y Umami se ubica en el centro (Espinosa, 2007).

En la elaboración de alimentos, es esencial considerar que la combinación de sabores puede generar una amplia gama de resultados, lo que brinda al chef la oportunidad de experimentar y crear experiencias sensoriales hedónicas para el comensal. Es así como Koppman (2015) afirma que la presencia de un sabor puede influir en la percepción de otro, como en el conocido caso de la implementación de azúcar en la salsa para contrarrestar la acidez del tomate, o el uso de la sal para realzar el sabor de un postre.

Análisis del Olfato

Su estructura esencial es el bulbo olfatorio, localizado en la base del cerebro, lugar hacia el cual se dirige la información recogida desde la cavidad nasal. Esta detección de las moléculas aromáticas es llevada a cabo por las neuronas sensoriales olfatorias que se difunden en las diversas regiones cerebrales relacionadas con aspectos de las emociones y la memoria dentro del sistema límbico (Ruiz et al., 2020).

Koppman (2015) señaló que al inhalar por la nariz, los receptores olfativos detectan las moléculas odoríferas en forma de vapor, estas moléculas se disuelven en el epitelio olfatorio de la mucosa nasal, permitiendo la percepción de olores e información; a su vez esta interacción genera impulsos eléctricos que son transmitidos a varias estructuras cerebrales; tales como: la amígdala, el hipocampo y la corteza entorrinal, estos dos últimos son considerados como centros de convergencia gracias al aporte de crear nuevos recuerdos y a la memoria del pasado.

Dentro del ámbito gastronómico, se pueden suscitar aromas que evocan emociones y recuerdos, esta conexión se puede presentar de forma natural o ser inducida mediante olores específicos. Basándose en lo que se ha mencionado anteriormente, se puede afirmar que la aceptación o rechazo de un alimento, e incluso la capacidad de evocar recuerdos del pasado mientras se crea nuevas experiencias, dependerá en gran medida del aroma de los alimentos.

Análisis de la vista

Ruiz et al. (2020) afirmó que el ojo es capaz de detectar radiaciones electromagnéticas con longitudes de onda que caen dentro de un rango de 400 a 750 nanómetros, la percepción que se produce ante los estímulos externos varía debido a que los objetos, en función de sus características físicas, reflejan la luz de manera única, con distintos niveles de intensidad.

La anticipación visual desencadena en una serie de recuerdos relacionados con la forma, el color, aroma y sabor de los alimentos (Ruiz et al., 2020). Esto implica que la persona encargada de otorgar el menú debe cumplir con las necesidades establecidas para poder satisfacer las expectativas del comensal.

La expresión popular 'todo entra por la vista' cobra especial relevancia en el mundo culinario; puesto que permite apreciar los pequeños detalles, texturas, colores, aromas y sabores; la forma en la que se presenta un plato influye mucho en el estado de ánimo y en la percepción general de la comida.

Análisis del oído

Según Ruiz et al. (2020) el sentido auditivo cumple con la función de receptor ondas sonoras y, a través de la discriminación de sus frecuencias, transmitir las al cerebro para su posterior interpretación, este proceso tiene inicio cuando las células ciliadas en el oído interno convierten las ondas sonoras en señales eléctricas, que luego son enviadas a la corteza cerebral auditiva primaria.

En el contexto del arte culinario, el sentido del oído tiene un impacto significativo en la experiencia del gusto y el sabor, por ejemplo, se puede asociar el sonido de las olas del mar en una preparación de algún marisco; además Ruiz et al. (2020) señala que el oído proporciona retroalimentación e información cerebral sobre el alimento que se consume generando un nuevo contexto sensorial.

La parte mecánica de la boca, durante el proceso de masticación genera una serie de aspectos sonoros que ayudan a identificar qué es lo que se está comiendo, y al mismo tiempo a diferenciar algunas características texturales; un caso concreto es cuando al masticar un alimento crujiente el oído identifica la textura, al mismo tiempo que crea una nueva experiencia sensorial.

Análisis del tacto

El sentido del tacto se encuentra dentro del sistema somato-sensorial, cuya función es percibir la postura del cuerpo, para ubicarse en el espacio, textura, peso y temperatura de los objetos, esenciales en la experiencia gastronómica. Cada una de estas sensaciones cuenta con receptores específicos, como los mecano receptores para el tacto, los nociceptores para el dolor y los termo receptores para la temperatura, estos sensores transfieren su información al cerebro (Ruiz et al., 2020).

En la corteza cerebral, se puede observar el Homúnculo sensorial de Penfield, responsable de recibir las señales de los sensores táctiles del cuerpo (Ruiz et al., 2020). En el ámbito gastronómico esto es relevante, debido a que resalta la importancia de la sensibilidad somato sensorial y gustativa incluyendo la percepción de texturas, temperaturas, y elasticidades de los alimentos.

El sabor

Según Ruiz et al. (2020) el sabor es una experiencia multisensorial influenciada por nuestros sentidos, emociones, memoria y contexto. Comienza con la vista al anticipar la comida por su apariencia, continua con el olfato por los aromas y recuerdos presentes que evalúan la calidad. Luego, el gusto y el tacto revelan el sabor y la textura, mientras que el sistema somato sensorial añade detalles. En la masticación, se liberan aromas que estimulan nuevamente el olfato, y juntos forman el sabor, una interpretación cerebral sensorial.

1.3.2 Componentes de Neurogastronomía

A continuación, se presentan las definiciones de los componentes fundamentales que sustentan la neurogastronomía, facilitando así su total comprensión. Estos elementos son esenciales para comprender y respaldar esta disciplina emergente en el ámbito de los alimentos y bebidas, puesto que proporciona un entendimiento integral de cómo el cerebro influye en la percepción de los alimentos durante su consumo.

1.3.2.1 Gastrofisiología

El estudio de la gastrofisiología en el ámbito de la gastronomía tiene como objetivo contextualizar el funcionamiento de la ingesta de alimentos desde una perspectiva fisiológica en el cuerpo humano, destacando su importancia en el proceso de nutrición. La ingesta de alimentos es crucial para el mantenimiento de la salud, debido a que los nutrientes obtenidos a través de los alimentos son esenciales para la energía, el crecimiento y las funciones corporales.

Para Brunser et al. (2020) la gastrofisiología hace referencia a un conjunto de procesos en donde la estructura y la fisiología del tracto gastrointestinal se ven integradas con el fin de satisfacer las necesidades funcionales y metabólicas del organismo. Se observa como el simple hecho de alimentarse juega un papel fundamental en la gastronomía donde no solo se busca que el organismo se vea atraído visualmente por los alimentos sino también que estos busquen satisfacer las necesidades de alimentación como la ingesta suficiente de vitaminas y minerales que logren que el ser humano lleve a cabo su actividades diarias.

1.3.2.2 Sensopercepción

Liu et al. (2022) mencionan que la sensopercepción se refiere al proceso mediante el cual los sentidos recopilan información del entorno y la transmiten al sistema nervioso central para su procesamiento. De este modo, la sensopercepción alude a la captación inicial de estímulos sensoriales del mundo exterior a través de los sentidos. Asimismo, otros estudios han enfatizado que la percepción sensorial además de influir en una variedad de procesos fisiológicos, también están inmiscuidos en la conducta alimentaria posterior del individuo (Patel et al., 2019).

Específicamente, en términos referentes a la neurogastronomía, Liu et al. (2022) destacan que la capacidad individual de percepción sensorial de los alimentos está asociada directa o indirectamente a funciones fisiológicas como la manipulación oral (masticación y deglución), y sensorial química (gustación y olfacción).

1.3.2.3 Neuroperepción

La neuroperepción ligada a la integración sensorial forma parte de un concepto más amplio, englobando el ingreso, la combinación y el procesamiento holístico de la información sensorial a nivel neuronal (Pinzón, 2014). Esta fase de procesamiento neuropereceptivo puede involucrar un significado emocional hacia el platillo o la toma de decisiones basadas en la selección de alimentos en base a la información sensorial obtenida del entorno.

De esta manera, entre los mecanismos neuronales de la percepción de alimentos, Ohla (2015) destaca que el sistema nervioso central humano hace uso de las señales gustativas periféricas para codificar el gusto, lo que amplía la percepción del sabor más allá de las modalidades sensoriales unimodales; provocando que el sabor sea más intenso, objetual y gratificante.

Además, la comprensión de los mecanismos psicofisiológicos vinculados con los productos alimenticios juega un papel esencial en la toma de decisiones en la conducta alimentaria, pues, no sólo se depende de las características del alimento en sí, sino también de los factores intrínsecos y extrínsecos que modifican la percepción y puedan influir en la selección de alimentos y el deleite personal (Ohla, 2015).

1.4 La gastronomía como experiencia sensorial y social

Para Daries et al. (2018) la experiencia gastronómica se enmarca dentro del turismo experiencial donde menciona que no es lo mismo visitar un destino que sentir un destino, donde juega un papel importante los sentido y su relación con la gastronomía para lograr sentir y vivir un destino con sus habitantes, esto busca integrar al turista en su vivencia y conocimiento al integrarse en la forma de vida y cultura de cada lugar que se visita, así se crea recuerdos y memorias que perduran en el turista y que se pueda compartir.

En la actualidad, la gastronomía se percibe como un motor impulsor para la creación de experiencias culinarias que promuevan el turismo. Este enfoque ha dado lugar al desarrollo del turismo gastronómico, que está estrechamente relacionado con las experiencias vividas en restaurantes u otros lugares donde se ofertan alimentos.

En documento titulado Postureo o disfrute de la Experiencia Gastronómica por Suau (2012) relata que el Turismo Experiencial se puede definir como una modalidad turística en la que los visitantes no visitan los recursos turísticos tradicionales, sino que buscan otras atracciones con el objetivo de experimentar sensaciones memorables. Se trata de una forma de turismo en la que los destinos no se eligen por sus estándares turísticos sino a partir de una idea o experimento previo.

La importancia de generar una experiencia sensorial que evoque recuerdos de algún momento en la vida de una persona, o simplemente hacer conocer un lugar mediante la puesta en escena de un plato gastronómico nos permite generar empatía con el comensal y aportar un momento ameno para el cliente.

Para Sandra Cabrera en su artículo Marketing gastronómico La experiencia de convertir el momento del consumo en un recuerdo memorable (2013), el generar experiencia en base a las sensaciones debe ser que este involucra los cinco sentidos de los clientes, mientras más se estimule los sentidos, mayor es la fuerza de perdurar en la memoria del cliente. Para convertir la experiencia en un recuerdo positivo, la experiencia sensorial debe responder estrictamente al sentido del tema central. Un ejemplo de propuesta gastronómica donde se aplica esta vía, es en el caso del llamado *Dark Dining Project* (Proyecto de cena en la oscuridad), cadenas organizadas por cientos de restaurantes de Manhattan, en donde los comensales tienen que vendarse los ojos con antifaces especiales que les brindan a sus clientes, y comer sin saber cuáles platos les servirán.

Por el contrario, Sandra Cabrera comenta que para generar experiencia a través de las emociones, debe producir emociones y sentimientos en el comensal. Un recurso que suele utilizar es el de trasladar la cultura y vivencias de otra región en la propuesta gastronómica a través del tema central. Al decir, de Pine II y Gilmore (2002), el tema debe alterar el sentido de la realidad del participante, ya sea su percepción del entorno, la imagen que tiene de sí o su ubicación en el tiempo. Debe hacerlo sentir alejado de su realidad diaria, en todo sentido (p.12).

De acuerdo con Marcelo Barrios en su artículo Marketing de la experiencia: principales conceptos y características (2012), menciona que en la industria de los alimentos y bebidas, el impacto de los colores es claramente definido, a continuación se resume las características de cada color según el autor:

Marcelo Barrios menciona que el color rojo: de más alta estimulación, aumenta el pulso ya que aumenta la presión sanguínea y estimula el apetito. Así mismo el color naranja: Estimula el apetito y llama la atención, especialmente entre los niños y adolescentes y por último mencionar que el color blanco: base de la pureza, limpieza y frescor. El blanco es el color básico. En un restaurante, el blanco está en todas partes donde el cliente espera limpieza en platos, cocina, etc. El color negro: se utiliza exclusivamente para crear un ambiente muy específico (2012).

La luz es también un componente principal del medio ambiente. De acuerdo con Rieunier (2002), las diferencias provienen de la fuente de luz y su intensidad: la luz natural o artificial, aumenta la sensación de bienestar y el tiempo empleado en un punto de venta.

En conclusión a través de los alimentos es posible evocar recuerdos que nos permitan generar una experiencia amena en el comensal donde todos los sentidos se conjugan para crear tal experiencia gastronómica, el escenario juega un papel fundamental en donde se puede estimular varios sentidos, como el tacto, la vista y el olfato, conjugar los colores de los alimentos y del entorno para generar sentimientos y emociones complementan la experiencia gastronómica.

1.5 Ambientación controlada

Según Cárdenas (2022), tres de cuatro millennials o centennials muestran una preferencia significativa por vivir experiencias sensoriales en lugar de adquirir bienes materiales de alto valor, lo cual posiciona a la cocina tecnoemocional como la corriente gastronómica contemporánea preeminente. Por consiguiente, es crucial tener en consideración diversos aspectos durante la ambientación para determinar la calidad general de la experiencia según la percepción de los comensales.

1.5.1 Iluminación

La iluminación juega un papel crucial en la percepción del sabor, no solamente afecta en la apariencia que tienen los alimentos sino también en toda la experiencia sensorial en su totalidad. Mediante estudios se ha demostrado que los diferentes tipos de iluminación pueden influir en cómo se perciben los sabores y la calidad de los alimentos por parte de los consumidores. Según Spence et al. (2014), la iluminación ambiental puede alterar la percepción del sabor mediante la modificación del estado de ánimo del comensal y la ambientación general del entorno.

Por ejemplo, una iluminación más cálida y tenue tiende a mejorar la percepción de la calidad y el sabor de los alimentos, mientras que una iluminación fría y brillante puede hacer que los alimentos parezcan menos apetitosos. (Spence et al., 2014)

Además, la iluminación puede interactuar con los colores de los alimentos. Zampini y Spence (2004) encontraron que la intensidad y el color de la luz puede modificar la percepción del dulzor, la acidez y otras propiedades sensoriales de los alimentos. Por ejemplo, la luz roja puede aumentar la percepción de dulzura, mientras que la luz verde puede intensificar la acidez percibida. Este fenómeno se debe en parte a la sinestesia sensorial, donde la estimulación de la visión o cualquier sentido puede influir en la percepción de otro sentido en este caso el gusto.

La elección del tipo de iluminación dentro de un establecimiento gastronómico tiene un impacto significativo en la experiencia del cliente. La iluminación general del espacio influye en la atmósfera del restaurante. Estudios demuestran que una iluminación cálida y tenue puede crear un ambiente acogedor y relajante, lo que puede mejorar la percepción del sabor y la calidad de los alimentos (Ryu & Jang, 2007). Este tipo de iluminación es eficaz en restaurantes que buscan ofrecer una experiencia gastronómica más sofisticada.

1.5.2 Acústica

De acuerdo con Contreras (2016), la música ambiental se caracteriza por no buscar ser el centro de atención, sino más bien por proporcionar un fondo sonoro que enriquezca diversas actividades. Asimismo, funciona como una tarjeta de presentación para el establecimiento. Este tipo de música se emplea en lugares como restaurantes haciendo que las personas además de recordar el sabor de los platos también tengan presente el ambiente sonoro que los acompañó durante su estadía.

Una de las principales funciones de este tipo de música es eliminar el silencio, puesto que puede ser percibido como algo negativo. De la misma manera, atenúa ruidos no deseados como el murmullo, el entrechocar de la vajilla, permitiendo de esta manera conversaciones más privadas entre los comensales. Además la música aporta una sensación de vitalidad y funcionamiento activo (Contreras, 2016).

Según un estudio llevado a cabo por Galdino et al. (2019) a doce restaurantes con un total de ciento cuarenta y dos participantes, se evidencia que el diseño acústico de un establecimiento de alimentos y bebidas, que incluye el control del nivel del ruido y optimización del tiempo de reverberación, juega un papel importante en la percepción de

calidad por parte del consumidor tanto de manera directa como a través de la atmósfera del restaurante.

El maridaje musical en el arte culinario ofrece diversas posibilidades de combinaciones y cumple dos roles distintos según su contexto. Por un lado se encuentra la música de fondo, caracterizada por su suavidad y discreción. En contraste, la música de primer plano se elige con mayor intencionalidad para reforzar la identidad del restaurante y sus productos. De acuerdo con Contreras (2016) en ambos casos la composición musical sigue siendo secundaria en comparación con la experiencia gastronómica ofrecida.

Una de las prácticas más empleadas es la concepción de un plato basado en la experiencia auditiva de una composición musical o la creación de música inspirada en un plato. Por ejemplo, Augusto Escoffier creó el postre Melocotones Melba inspirado en la soprano Nelly Melba y las chuletas de Carmen y ensalada de Carmen tras presenciar la obra de Carmen de Bizet (Contreras, 2016).

Por otro lado, debido a las influencias culturales, se tiende a asociar las escalas en modo mayor con emociones de éxito o alegres, mientras las escalas en modo menor con sentimientos de derrota o tristeza. Aunque estas asociaciones sean innatas, el hecho de que no sean universales hace que puedan ser modificadas por un momento en específico (Levetin, 2018).

De la misma manera, la respuesta emocional a la música es un proceso que involucra aspectos psicológicos y fisiológicos. Según estudios la música puede inducir emociones intensas debido a su capacidad para activar áreas cerebrales relacionadas con la memoria, el procesamiento emocional y el sistema límbico (Moreno, 2008).

1.5.3 Aromas

Los aromas ejercen impactos diversos en el comportamiento humano, induciendo estados como la relajación, estimulación, intriga, miedo, atracción, entre otros. De acuerdo con Rubio (2014), la memoria olfativa perdura indefinidamente y su intensidad está relacionada con la importancia de la situación en donde se percibió el aroma.

El procedimiento cerebral de las percepciones olfativas tiene lugar en el sistema límbico que regula las emociones, la memoria y la conducta. Por esta razón, los aromas son más efectivos para evocar respuestas emocionales en comparación a estímulos visuales y auditivos. Como menciona Rubio en su estudio las personas recuerdan aproximadamente un uno por ciento de lo que tocan, un dos por ciento de lo que escuchan, un cinco por ciento

de lo que ven, un quince por ciento de lo que prueban y un treinta y cinco por ciento de lo que perciben (2014).

Es importante mencionar que en el ámbito de restauración, el sabor es el resultado de la combinación entre el gusto y el olfato. El olor orto nasal ocurre al percibir un aroma mientras que el olor retro nasal se produce al expulsar el aire fuera de la nariz al momento de ingerir un alimento, siendo esta combinación con el gusto lo que le da lugar al sabor. Todos estos factores se deben tener en consideración para modular la experiencia sensorial del comensal (Levetin,2018).

En su artículo Rubio menciona tres tipos de aromas: los identificativos también conocidos como logos olfativos que se desarrollan en base a las directrices de una empresa para que los clientes lo asocien directamente con el logo, la imagen y el color de la marca. Los asociativos que se eligen de acuerdo con una asociación subjetiva a la marca, el objetivo es generar una reacción positiva que impulse la satisfacción del cliente. Finalmente, los reproductivos que son los aromas que muestran la esencia del producto e incluso la mejoran para aumentar su consumo (2014).

El olfato es capaz de distinguir más de diez mil aromas diferentes, y un individuo promedio respira más de veinte y tres mil veces al día. Además, este sentido posee una conexión directa con las emociones y la memoria. Es por ello, que al estimular el olfato se puede influir conscientemente en las emociones, sentimientos y bienestar del cliente (Rubio,2014).

1.5.4 Estética y funcionalidad en el diseño de espacios gastronómicos

La integración de la estética y la funcionalidad en el diseño de espacios gastronómicos requiere un enfoque equilibrado que considere tanto la forma como la función. Meyer y Schwager (2007) argumentan que la mejor experiencia del cliente se logra cuando el diseño del espacio no solo es visualmente atractivo, sino también práctico y cómodo. Por ejemplo, la elección de mobiliario debe equilibrar la comodidad y la estética, y la iluminación debe ser adecuada para crear la atmósfera deseada sin comprometer la visibilidad y el confort.

Segun Sincgh (2006), los colores cálidos como el rojo, el amarillo y el naranja pueden estimular el apetito y aumentar el deseo de consumir alimentos. Esto se debe a que los colores están asociados a emociones positivas y con la buena energía, creando así un ambiente que logra causar hambre a los comensales con el fin de tenerlos predispuestos a comer.

Por otro lado, los colores fríos como el azul y el verde tienen un efecto diferente en el apetito. Bellizzi y Hite (1992) encontraron que el azul, en particular, tiende a suprimir el apetito por lo que es menos usado en restaurante. Esto se debe a que el azul rara vez aparece de manera natural en los alimentos, por lo tanto, para el cerebro no es tan apetitoso. Sin embargo, el verde, aunque es un color frío, puede tener un efecto positivo asociado a la frescura y salud, como ensaladas y alimentos saludables.

La combinación y el contraste de colores en cuanto a la presentación de los alimentos puede influir en la percepción del sabor y del apetito. De acuerdo con el estudio de Spence et al. (2010), la presentación de alimentos en plato de colores contrastante puede hacer que los alimentos parezcan más vibrantes, como servir alimentos de colores fuertes en un plato blanco da como consecuencia una apariencia más realzada y se logran ver más apetecibles.

Este acontecimiento se debe a la forma en que los colores interactúan con las expectativas visuales y experiencias sensoriales de los comensales, resaltando así la importancia del color en la psicología del apetito y la experiencia gastronómica para obtener resultados.

1.5.5 Creatividad y arte en la presentación gastronómica

La presentación visual de los alimentos juega un papel fundamental en la percepción del sabor. Según Zampini y Spence (2004), las apariencias de los alimentos modifican de manera significativa la percepción del sabor. Para mejorar la percepción del gusto la presentación del plato debe ser atractiva y con colores que llamen la atención, debido a que los comensales asocian la estética visual con la frescura y la calidad.

Además, la disposición de los alimentos en el plato puede afectar en su percepción al gusto. Michael et al. (2014) demostraron que los alimentos que eran presentados de manera ordenada y simétrica son percibidos de manera más atractiva y por lo tanto más apetecibles. La simetría y equilibrio crea una sensación de armonía que mejora la experiencia gastronómica.

El uso de elementos decorativos y la atención al detalle en la estética del plato contribuye a la percepción del sabor. De acuerdo con Spence y Piqueras-Fiszman (2012) indican que los detalles visuales, tales como, la elección del plato, uso de guarniciones y su correcta disposición en el plato pueden realzar la experiencia sensorial y aumentar la satisfacción del cliente.

Según Tuorila y Monteleone (2009), los consumidores contemporáneos buscan experiencias culinarias que vayan más allá del sabor, valorando la creatividad y la originalidad en la presentación de los alimentos. Este enfoque incluye el uso de técnicas de emplatado no convencionales, como incorporar elementos que ayuden a dar altura al plato ayudando a mejorar la estética del plato.

En cuanto a la innovación en la presentación de los platos entra un punto importante como la utilización de vajilla y utensilios diseñados específicamente para resaltar ciertos aspectos de los platos es parte de una tendencia creciente, donde la forma y el material del plato puede influir en la percepción de los alimentos sentidos (Spence & Piqueras-Fiszman, 2014).

Chefs de alto renombre mundial utilizan la presentación de platos como una manera de contar historias, comunicar conceptos culturales o resaltar algún tema en específico, lo cual enriquece la experiencias gastronómica más allá del simple acto de comer (Klosse, 2013). Esta capacidad de conectar visualmente con los comensales y proporcionar una experiencia inmersiva y memorable es una de las razones por las que la innovación en la presentación de platos es de vital importancia en la alta cocina contemporánea.

1.5.6 Tecnología en la ambientación

El uso de tecnologías inmersivas en restaurantes están ligadas a crear experiencias gastronómicas que ofrecen al comensal una interacción multisensorial. Una de las principales tecnologías implementadas es la realidad aumentada conocida por sus siglas AR, que permite a los comensales ver representaciones virtuales de los platos, esto influye en la percepción y expectativa del cliente. Según Javornik (2016), la AR aumenta el compromiso del cliente al proporcionar información visual adicional y crear una experiencias más interactiva y personalizada.

La realidad virtual (VR) también está siendo utilizada en el sector gastronómico para crear experiencias inmersivas que transportan a los comensales a diferentes entornos mientras disfrutan de su comida, por ejemplo la utilización de gafas de VR para simular un viaje a otros países o épocas según la temática del evento. Guttentag (2010) destaca que la VR puede aumentar la satisfacción del cliente al ofrecer experiencias únicas e inolvidables, mejorando así la percepción del valor y diferenciación del restaurante.

Una de las principales innovaciones es el uso de sistemas de iluminación inteligente que ajustan la intensidad y el color de la luz según la hora del día o el tipo de evento. Esta

tecnología no solo mejora la estética del ambiente, también puede influir en el estado de ánimo y el comportamiento de los clientes (Park & Farr, 2007). Por ejemplo, las luces más cálidas y tenues pueden crear una atmósfera acogedora durante la cena.

La incorporación de pantallas interactivas y menús digitales en las mesas, son sistemas que permiten una personalización de la experiencia gastronómica, ya que los clientes pueden ver imágenes de los platos, leer descripciones detalladas e incluso ajustar sus preferencias dietéticas (Wang et al., 2016). Este enfoque no solo mejora la satisfacción del cliente, sino que también puede aumentar la eficiencia operativa al reducir errores y optimizar la gestión en cocina.

Según Ivanov y Webster (2017), la inteligencia artificial en la gestión de ambientes puede predecir patrones de tráfico y ajustar los recursos en consecuencia, mejorando tanto la experiencia del cliente como la sostenibilidad operativa. Estas tecnologías avanzadas permiten a los restaurantes ofrecer un servicio más personalizado y eficiente, adaptándose dinámicamente a las necesidades de los comensales.

CAPÍTULO II

DESARROLLO DE UN MENÚ DE AUTOR PARA LA VALORACIÓN SENSORIAL

De acuerdo con Barcelona *Culinary Hub* de la Universidad de Barcelona (2021), la cocina de autor se refiere a un tipo de cocina innovadora y creativa que está principalmente basada en la experiencia del propio chef, dicha cocina de autor tiene un estilo único aportado por quien la lleva a cabo, todo esto sin tener en cuenta las técnicas culinarias que se utilicen así sean las tradicionales. Uno de los puntos importantes en este tipo de cocina es el montaje final de los platos, incluyendo en este incluso la vajilla.

Teniendo en cuenta lo anterior, parte de esta cocina de autor también influye el tipo de servicio que se oferta consiguiendo así que sea una experiencia única y agradable para el comensal que es partícipe de este tipo de cocina, en esta, se plasma las ideas que quiere dar a conocer el chef a partir de sus vivencias y experiencias en el mundo culinario

2.1 Técnicas de cocina

Scoolinary (2021) describe a las técnicas culinarias como aquellos procesos que se aplican a los alimentos para que estos sean digeribles, comestibles y tengan un sabor agradable e incluso sea conservables, con estas técnicas que consigue eliminar bacterias y ablandar los alimentos para su fácil digestión. Como podemos observar las técnicas culinarias aplicadas a los alimentos nos permite una versatilidad en sus usos, logrando cambiar y transformar para crear innumerables recetas apetecibles al comensal.

2.1.1 Definición de técnicas vanguardistas

Menciona Joan Casles Tortosa (2012) que la cocina de vanguardia apuesta a la creatividad y evolución como razón de ser, por ello los creadores de esta cocina vanguardista asume la responsabilidad de descubrir nuevas tendencias que se manejan en la cocina actual, mediante este concepto la cocina de vanguardia busca técnicas modernas aplicables a los alimentos que permitan al comensal sumergirse en una distinta experiencia culinaria.

SEFHOR Sociedad Española de Formación (2023), menciona que la cocina de vanguardia es un movimiento culinario que innova en la cocina a través de técnicas para preparar productos con calidad y atractivos para el comensal. Esta tendencia nace en los años 80 y 90, en España por el chef Ferrán Adrià, quien desarrolló esta tendencia con técnicas culinarias que involucran la tecnología aplicada a los alimentos.

Con lo anterior mencionado podemos decir que una de las características de la cocina de vanguardia es que esta cocina aplica técnicas modernas basadas en métodos científicos propios de la física y de la química. Esto permite en el plato conseguir el punto de temperatura perfecto, la textura adecuada y una buena consistencia.

2.1.1.1 Clasificación de técnicas culinarias vanguardistas

Gelificación: Es una técnica de la cocina de vanguardia que consiste en transformar en gel un líquido, de esta manera se consigue una textura más densa y ligeramente sólida. Entre los gelificantes más comunes en el uso alimentario son el agar-agar y la goma Xantana, para el uso de estos químicos tras añadirse al líquido caliente y una vez que se los enfría crean la conocida estructura firme que encapsula o transforma los líquidos (Blanco, 2024).

Cocción al vacío: En el diccionario de *Larousse gastronomique* (2023) define a la cocción al vacío como el método que permite cocer alimentos a temperaturas precisas y que se pueden regular, en esta cocción se utiliza plástico alimentario que logra empacar a los alimentos en la ausencia de aire logrando un vacío para mejorar los intercambios térmicos, su cocción es por inmersión en agua, con esta técnica los alimentos conservan mejor sus jugos, aromas y se regula el paso de agentes contaminantes e incluso se los resguarda de las oxidaciones.

Terrificación: Consiste en convertir en polvo cualquier alimento graso, dando una textura similar a la de la tierra, de ahí el nombre a esta técnica vanguardista. Para conseguir esta forma arenosa en los alimentos se utiliza un almidón llamado maltodextrina, que al mezclar con aceite o productos a base de grasas se convierte en polvo, el sabor en boca con estas terrificaciones se diluye en contacto con la saliva (Lopez, 2009).

Nitrógeno Líquido: El nitrógeno líquido es un elemento que tiene una temperatura de -200 C, lo cual significa que puede congelar de manera inmediata cualquier alimento que se introduzca en él. Cabe mencionar que no modifica la estructura del alimento, reduce la pérdida de propiedades y cuece los alimentos gracias a la congelación de estos en su interior (Lopez, 2009).

Ahumado: Es una técnica que se aplica a los alimentos para otorgarles un sabor distinto y para facilitar su conservación. El ahumado se puede llevar a cabo en caliente, sometiendo los alimentos a una temperatura entre 60 y 75 C, o en frío, a menos de 30 C. En este segundo caso, el proceso requiere de más horas. Los alimentos ahumados pueden conservarse por más tiempo ya que el procedimiento hace que se reduzca su nivel de humedad, Así, el ahumado se asemeja al salado como técnica de conservación. (Pérez & Gardey, 2024)

Deconstrucción: La Universidad de Barcelona (2023) menciona que la deconstrucción fue una técnica creada por el chef Ferrán Adrià en 1993, lo cual busca modificar las texturas y formas de los alimentos. Con esta técnica se consigue dar un estilo propio a los platos y adaptarlos a un estilo más personal, dentro de esta técnica se utilizan otras técnicas como las espumas, aires, gelificaciones que permiten transformar recetas tradicionales.

2.1.2 Definición de cocina molecular

Pérez (2020) menciona que la cocina molecular explora diversas propiedades fisicoquímicas enfocadas en las texturas, colores, aromas, sabores y percepciones generadas al momento de crear y presentar un menú. Además, Vargas (2021) refuerza este escrito al deducir que este tipo de ejecución culinaria permite la concepción de nuevas memorias sensoriales mediante la implementación de técnicas gastronómicas avanzadas.

Domínguez y Samaniego (2023), señalan que la alquimia culinaria tuvo su origen con los científicos Nicholas Kurti y Herve This en el año de 1988. Desde ese entonces hasta la actualidad ha sido objeto de una serie de investigaciones sobre las transformaciones químicas y físicas de los alimentos y su influencia en aspectos culturales, técnicos, artísticos y sociales (Vargas, 2021).

2.1.2.1 Clasificación de técnicas culinarias moleculares

Esterificación: Convierte agentes líquidos de distintos sabores en cápsulas esféricas conformadas por una fina membrana en su exterior y líquido en su interior mediante un gelificante llamado alginato de sodio, mismo que ayuda a la creación de dichas esferas u óvalos que explotan al momento de consumirlos; algunos ejemplos comunes son: las esferas, burbujas, caviars, entre otros (Villa, 2016).

De acuerdo con Villa (2016), existen dos tipos de esterificaciones: la directa y la inversa; siendo la primera la más elemental en la que el agente gelificante se disuelve en el líquido con sabor para formar esferas con una capa muy fina; por otro lado, la esferificación inversa es empleada para crear esferas con contenido alto en calcio, acidez o alcohol dando como resultado una capa gruesa y una textura más resistente.

Emulsificación: Es una técnica culinaria empleada en la unión homogénea de dos líquidos inmiscibles; tales como, las moléculas acuosas y las moléculas grasas que se entrelazan por una tercera sustancia llamada emulsionante. Durante este proceso se presentan tres fases; la dispersa que es aquella que se encuentra en menor cantidad, la continua presente en mayor cantidad y finalmente, la fase emulsionante que funciona como un tensoactivo (Bedoya et al., 2021).

Espumas y aires: Bedoya et al. (2021) indica que la elaboración de espumas son un clásico en la cocina molecular, que se obtienen mediante la ayuda de un sifón en el que se introducen cápsulas de nitrógeno líquido para dar consistencia a la preparación sin perder el aroma y el sabor; por otro lado, se cuenta con la presencia aires o humos que sirven para perfumar el plato y se los obtiene mediante el uso de lecitina de soja (por cada 100 ml del líquido empleado, 3 gr de lecitina de soja).

Espesantes: Desde hace algunos años, las personas hacían uso de harinas para espesar salsas, sopas, entre otros; sin embargo, esta técnica era bastante cuestionada debido a la pérdida de sabores; con el transcurrir del tiempo Bedoya et al. (2021) menciona que en busca de soluciones se dieron a conocer nuevos espesantes como el Xantana que brindaba el mismo resultado sin opacar ningún sabor durante su implementación.

Deshidratación: Es una técnica gastronómica en la cual los alimentos son expuestos a temperaturas extremadamente bajas en un periodo largo de tiempo con el objetivo de intensificar su sabor y modificar su textura mediante la reducción de agua presente en cada ingrediente (Bedoya et al.,2021).

2.1.3 Definición de técnicas tradicionales

Las técnicas tradicionales han sido un conector entre generaciones ancestrales y modernas que centran su atención en arraigar la identidad cultural a la vez que contribuyen al turismo, asentamiento y raíces de dicho lugar.

2.1.3.1 Clasificación de técnicas culinarias tradicionales

Pachamanca: Es una técnica ancestral gastronómica en la que se hace uso de piedras extremadamente calientes, ya sea de forma directa o indirecta. Espinoza (2018) menciona que mientras las piedras se calientan por aproximadamente dos horas, la comunidad o personas que participan en este ritual brindan un agradecimiento a la madre tierra para posteriormente cocer los alimentos sobre ella.

Fermentación: Es un proceso natural mediante el cual moléculas complejas se degradan y transforman en otras más simples y al mismo tiempo se produce energía. De acuerdo con Chapela (2021) las responsables de realizar la fermentación son las levaduras que descomponen los hidratos de carbono, azúcares y otras sustancias para generar diversos compuestos más simples. El pan, el yogur, el vino y la cerveza son los alimentos más cotidianos que se crean a partir de la fermentación

Cocina a leña: Desde la antigüedad hasta la actualidad el uso de leña ha sido muy común para cocinar en espacios abiertos. Nestlé (2022) señala que cuando se cocina a leña se emite una combustión que va variar dependiendo del tipo de madera que se emplee desprendiendo diversos aromas a vainilla, clavo de olor o especias fuertes como la pimienta.

2.2 Menú

2.2.1 Definición de un menú de autor

Castaño & Victor (2013) mencionan que la cocina de autor es una corriente y mezcla de ideas en donde prima la creatividad y el pensamiento libre de los nuevos cocineros. Con esta perspectiva menciona que los cocineros elaboran nuevas propuestas que rompen con los moldes establecidos y dan como resultado la experimentación y nuevas respuestas sensoriales, dando rienda suelta a la imaginación.

Uno de los aspectos más importante de la cocina de autor, es tomar conciencia de no ver la comida únicamente como necesidad, sino como una experiencia sensorial, de esta manera, la degustación de un menú se convierte en un todo que debe absorber los sentidos por completo. El servicio, en la Cocina de Autor se convierte en un espacio escénico en el que no se deja nada al azar (Castaño & Victor, 2013).

El menú es una carta donde se indican las comidas, los postres y bebidas disponibles en un restaurante o establecimiento de alimentos y bebidas (Porto & Gardey, 2011). Por lo tanto el menú de autor es una carta en donde están plasmados los nombres de cada platillo que son de autoría realizadas por el chef, donde plasma sus propias creaciones para darlas a conocer a su comensal.

2.2.2 Creación del menú en base a la dualidad de la existencia humana

En concordancia a la literatura existente el eje central de la cocina tecnoemocional es la creatividad que contribuye a la creación de nuevas tendencias sobre un tema ya existente (Engisch, 2020). Por esta razón, en el presente estudio se ve reflejado el pensamiento creativo en cada parte del menú en donde la dualidad de la existencia humana es el pináculo de la experiencia que refleja dos divergencias que pueden formar parte de un solo conjunto.

Para poder entender adecuadamente el significado de esta temática es importante tener en cuenta el enfoque de Shah en donde menciona que la complejidad de la existencia humana está presente de forma natural en el ser humano gracias a su capacidad de coexistir de maneras opuestas, demostrando que el individuo se encuentra internamente en constantes decisiones contrapuestas (2022).

Al adquirir conocimiento sobre este tema, en este trabajo de investigación, se muestra la complejidad inherente de la gastronomía sumada a la dualidad de la existencia humana; en donde ambos elementos interactúan entre sí para formar un todo mediante un menú de autor enfocado en cocina tecnoemocional.

La puesta en escena para este menú consta de seis ambientes, doce enigmas, una sala, dos organizadoras, creatividad, esfuerzo, dedicación y todo un personal de servicio con la finalidad de crear un performance que genere una percepción en cada uno de los comensales con el fin de ser analizada.

Para dar inicio a esta experiencia culinaria, se presenta la dualidad “vida y muerte”, manifestada a través de un aperitivo que combina preparaciones que transmiten frescura, como el granité de eucalipto, y otras cuantas que evocan intensidad y misterio como la tierra falsa de chocolate. La presentación del plato culmina con el uso de papel mago, simbolizando la fugacidad y belleza en cada instante vivido, y marcando el inicio de la degustación.

La siguiente etapa de la travesía aborda la dualidad “caos y orden”. Esta entrada refleja el caos mediante técnicas complejas, como la forma del nigiri en el arroz, y el orden a través de ingredientes ecuatorianos integrados con técnicas orientales. Además, se incorpora la dualidad del bien y el mal servicio durante la presentación del plato.

A continuación, se sirve el entremés, representando la dualidad “luz y oscuridad”. Este plato consiste en una espuma de trucha salmonada sobre una base crujiente de arroz, que resplandece por el contraste de colores, mientras en la cima reposa un mejillón en la oscuridad, logrando un equilibrio entre sabores suaves y tenues. Para maridar, se ofrece un shot de kombucha, diseñado para realzar el sabor del plato y proporcionar un efecto refrescante.

El plato principal se basa en la dualidad “Identidad y cambio”, centrada en la aculturación de la cocina cuencana y estadounidense. El hornado representa la identidad gastronómica cuencana, mientras que el *new york steak* a término medio aporta un toque internacional. La salsa de piña ahumada, elaborada con una técnica que evoca la *pachamanca*. Además, se incluye una piña asada envuelta en alga nori, que aporta un sabor umami, preparando al comensal para la degustación.

El pre-postre representa la dualidad “aventura y rutina”. Este punto específico actúa como un despaletizador, preparando al paladar para el postre. Está compuesto por un sorbete de sandía sobre una espuma de lavanda, acompañada de una foto personalizada como complemento.

Finalmente, el postre refleja la dualidad “pasión y contención”. Este postre frutal, junto con el merengue deshidratado, alude a la gastronomía como pasión, emoción, dedicación y creatividad. Una parte del plato reacciona a la exposición a luz ultravioleta, enfatizando estas cualidades.

La bebida que acompaña es un cóctel a base de champán, ginebra, zumo de limón y naranja, representando la contención a través de su exótica presentación. El cóctel cambia de color al introducir un algodón de azúcar con polvo nacarado en su interior, mostrando la limitación y transformación en su presentación.

2.3 Recetas Estándar del menú de autor

2.3.1 Aperitivo: Vida Y muerte. Tierra de chocolate al 70% con máchica, nuez moscada y canela acompañado de un granité de eucalipto y jengibre con hojas de menta y crocantes de mango

UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Ficha técnica de: Tierra a base de chocolate al 70% con máchica y especias acompañado de un granité de eucalipto y jengibre con hojas de menta y crocantes de mango					Fecha: 01 de marzo de 2024	
CANT. BRUT.	INGREDIENTES	U.C.	CANT. NETA	REND. ESTA.	PRECIO. UNIT.	PRECIO C.UTI.
Tierra Falsa de Chocolate						

0,227	Chocolate al 70%	Kg	0,185	100%	\$3,68	\$3,00
0,454	Máchica	Kg	0,095	100%	\$1,00	\$0,21
0,058	Canela en polvo	Kg	0,007	100%	\$1,85	\$0,22
0,06	Nuez moscada	Kg	0,015	100%	\$1,70	\$0,43
0,454	Azúcar blanca	Kg	0,060	100%	\$0,97	\$0,13
1,000	Mantequilla	Kg	0,050	100%	\$6,25	\$0,31
Granité de Eucalipto y Jengibre						
0,075	Hojas de eucalipto	Kg	0,075	100%	\$0,50	\$0,50
0,100	Hojas de menta	Kg	0,090	100%	\$0,89	\$0,80
1,000	Coca cola sprite	L	0,100	100%	\$0,81	\$0,08
1,000	Glucosa	L	0,100	100%	\$1,78	\$0,18
0,028	Gelatina sin sabor	L	0,014	100%	\$0,88	\$0,44
0,100	Jengibre	Kg	0,050	50%	\$0,50	\$0,25
Crocante de mango						
0,260	Láminas de mango fresco	Kg	0,260	100%	\$1,00	\$1,00
0,020	Papel mago	Kg	0,020	100%	\$20,00	\$20,00
0,360	Aceite	L	0,360	100%	\$2,69	\$2,69
CANT. PROD.		1,481	Kg	PESO X PORC.		0,123 Kg
CANT. PORC.		12		COST. X PORC.		\$2,52
Preparación:				FOTO		
Tierra falsa de chocolate y machica				<div>Figura 1</div> <div>Ilustración del montaje del aperitivo</div>		
1. Derretir el chocolate a baño maría.						
2. Agregar azúcar, cacao y máchica.						
3. Incorporar mantequilla.						
4. Colocar sobre un silpat, extender y dejar enfriar.						
Granité de Eucalipto						
1. Realizar una infusión de hojas de eucalipto aromático y hojas menta.						
2. Realizar un almíbar de jengibre.						

Figura 1*Ilustración del montaje del aperitivo*


3. Hidratar la gelatina sin sabor.	
4. Incorporar la coca cola Sprite, la infusión, el almíbar y la gelatina.	
5. Enviar a congelación y remover la preparación cada tres horas.	
Crocantes de mango.	
1. Deshidratar el mango por cuatro horas en el horno.	
2. Freír el mango por un segundo.	
Papel mago	
1. Porcionar en cantidades adecuadas.	Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024)

TABLA 1

Composición y preparación previo al plato del aperitivo


Aperitivo - Cronomastico Dual Dualidad: Vida y muerte.		
MISE AND PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
-Realizar una infusión de eucalipto aromático. -Preparar sirope de jengibre. -Pesar los ingredientes -Etiquetar las preparaciones. -Cortar y deshidratar el mango.	-Tierra falsa de chocolate al 70% cacao con máchica y especias acompañada de un granité de eucalipto y jengibre con hojas de menta y toques crujientes de mango.	- Freír el crocante de mango por un corto período de tiempo. - Cortar el papel mago en dimensiones de 10x10 cm. - Contar con encendedores suficientes para el servicio.

--	--	--

Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

2.3.2 Entrada: Caos y orden. Encocado de langostino, con nigiri de arroz de sushi y shot de kombucha

UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Ficha técnica de: Encocado de langostino sobre una base de nigiri de arroz maridado con un shot de kombucha.					Fecha: 01 de marzo de 2024	
CANT. BRUT.	INGREDIENTES	U.C.	CANT. NETA	REND. ESTA.	PRECIO O. UNIT.	PRECIO C.UTI.
Encocado de Langostino						
0,610	Langostino	Kg	0,420	69%	\$23,45	\$16,15
0,700	Coco rallado	L	0,700	100%	\$1,00	\$1,00
0,060	Hojas de Chillangua	Kg	0,060	100%	\$1,00	\$1,00
0,300	Cebolla en brunoise	Kg	0,150	100%	\$0,50	\$0,25
0,300	Pimiento verde en brunoise	Kg	0,150	50%	\$0,50	\$0,25
0,150	Tomate en brunoise	Kg	0,150	100%	\$0,50	\$0,23
2,000	Sal	Kg	0,015	100%	\$0,80	\$0,01
0,070	Ajo	Kg	0,018	26%	\$0,25	\$0,06
0,454	Pimienta molida	Kg	0,005	100%	\$15,60	\$0,17
0,175	Comino molido	Kg	0,005	100%	\$3,00	\$0,09
Arroz de Sushi						
2,000	Arroz de sushi	Kg	0,720	100%	\$11,17	\$4,02
0,355	Vinagre de arroz	Kg	0,120	100%	\$7,60	\$2,57

0,454	Azúcar blanca	L	0,060	100%	\$0,97	\$0,13
2,000	Sal	L	0,030	100%	\$0,80	\$0,01
Kombucha						
0,454	Azúcar blanca	Kg	0,180	100%	\$0,97	\$0,38
1,000	Agua	L	1,000	100%	\$0,50	\$0,50
0,060	Limón entero	L	0,060	100%	\$0,20	\$0,20
1,125	Té negro	L	0,100	100%	\$1,93	\$0,17
0,300	Scoby	Kg	0,300	100%	\$7,00	\$7,00
0,100	Jengibre pelado	Kg	0,100	100%	\$0,50	\$0,50
CANT. PROD.		4,343	Kg	PESO X PORC.		0,362 Kg
CANT. PORC.		12		COST. X PORC.		\$2,89
Preparación:				FOTO		
Encocado de Langostino				<div>Figura 2</div> <div>Ilustración del montaje del aperitivo</div> <div></div> <div>Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).</div>		
1. Acitronar la cebolla junto con el ajo.						
2. Incorporar los pimientos, tomate y Chillangua.						
3. Colocar los langostinos y el coco rallado.						
4. Dejar hervir la preparación con sal, comino y pimienta.						
5. Antes de retirar del fuego colocar el zumo de coco.						
Arroz de Sushi						
1. Lavar el arroz hasta que el agua se encuentre limpia.						
2. Cocer el arroz con la misma cantidad de agua durante 15 min.						
3. Retirar la olla del fuego y dejar reposar por 10 minutos.						
4. Colocar el vinagre, azúcar, sal y jengibre.						
5. Una vez transcurrido el tiempo darles forma de nigiri.						
Kombucha						

1. Hervir el agua con azúcar, retirar del fuego y añadir el té.	
2. Verter el té frío en un frasco grande y limpio.	
3. Agregar el scoby y una taza de kombucha.	
4. Cubrir con un paño transpirable y asegurar.	
5. Dejar fermentar de 7-14 días junto con el limón y jengibre.	

Tabla 2

Composición y preparación previa al plato de la entrada

Entrada - Caos en el oleaje armónico. Dualidad: Caos y orden.		
MISE AND PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
-Limpiar los langostinos. -Rallar el coco y extraer su zumo. -Cortar en brunoise la cebolla, tomate, pimiento y ajo. -Fermentar la kombucha. -Cocer el arroz.	Encocado de langostino sobre una base de arroz de sushi en forma de nigiri, maridado con un shot de Kombucha.	Fermentar la kombucha mínimo 7 días antes del servicio. Cuidar las temperaturas durante el proceso de fermentación.

Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

2.3.3 Entremés: Luz y oscuridad. Base de hoja de arroz frito con mejillón salteado acompañado con espuma de trucha

UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Ficha técnica de: Hoja de arroz frito con mejillón salteado acompañado de espuma de trucha.					Fecha: 01 de marzo de 2024	
CANT. BRUT.	INGREDIENTES	U.C.	CANT. NETA	REND. ESTA.	PRECIO. UNIT.	PRECIO C.UTI.
Base de hoja de arroz						
0,200	Hoja de arroz	Kg	0,200	100%	\$2,00	\$2,00
4,000	Agua	L	0,070	100%	\$1,00	\$0,02
Mejillones salteados						
0,450	Mejillones	Kg	0,245	54%	\$5,19	\$5,19
1,000	Sal	Kg	0,008	100%	\$0,39	\$0,00
0,050	Pimienta	Kg	0,003	100%	\$0,75	\$0,05
0,140	Paprika	Kg	0,002	100%	\$1,78	\$0,03
0,750	Vino blanco	L	0,008	100%	\$6,58	\$0,07
0,200	Mantequilla	Kg	0,025	100%	\$1,91	\$0,24
Espuma de trucha						
0,650	Filete de trucha	Kg	0,615	95%	\$6,96	\$6,96
0,200	Mantequilla	Kg	0,050	100%	\$1,91	\$0,48
1,000	Sal	Kg	0,010	100%	\$0,39	\$0,00
0,050	Pimienta	Kg	0,003	100%	\$0,75	\$0,05
0,75	Vino blanco	L	0,015	100%	\$6,58	\$0,13
900	Crema de leche	Kg	0,350	100%	\$4,25	\$0,00
24	Cargas de nitrógeno	U	2	100%	\$34,77	\$2,90
CANT. PROD.		3,604	kg	PESO X PORC.		0,300 Kg
CANT. PORC.		12		COST. X PORC.		\$1,51
Preparación:				FOTO		


1. Hoja de arroz: humedecer la hoja de arroz con agua.	<div><div>Figura 3</div><div>Entremés luz y oscuridad</div><div></div><div>Nota. Elaboración propia (Castillo y Matute, 2024)</div></div>
2. Porcionar con un cortador de 12 cm de diámetro.	
3. Freír en aceite caliente y dejar reposar en papel absorbente.	
4. Para los mejillones, saltearlos en mantequilla con sal, pimienta y paprika, flambear con vino blanco, reservar.	
5. Espuma de trucha: cocer la trucha en mantequilla.	
6. Salpimentar y agregar vino blanco y tomillo.	
7. Cocinado en su punto la trucha, agregar crema de leche.	
8. Licuar la mezcla anterior y colar.	
9. Colocar la mezcla en el sifón y agregar dos cargas de nitrógeno.	
10. Reservar en la nevera 30 minutos.	
11. Freír hojas de arroz y colocar papel absorbente.	
12. Servir la hoja de arroz frita antes para la experiencia sensorial de los comensales.	

Tabla 3

Composición y mise en place del plato del entremés

Entremés: Eco del Ocaso. Dualidad: Luz y Oscuridad.		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Porcionar la hoja de arroz al tamaño de 12 cm de diámetro. Limpiar los mejillones. Freír hojas de arroz.	Hoja de arroz frito con mejillón salteado acompañado de espuma de trucha.	Reservar el sifón en el refrigerador al menos 30 minutos.

Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

2.3.4 Plato fuerte: Identidad y Cambio. Hornado y steak New York en término medio, con papas chauchas salteadas, con salsa de piña, y tierra de puré de haba

UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Ficha técnica de: Hornado y New York steak en término medio, con papas chauchas salteadas en orégano con salsa de piña y tierra de puré de haba					Fecha: 01 de marzo de 2024	
CANT. BRUT.	INGREDIENTES	U.C.	CANT. NETA	REND. ESTA.	PRECIO. UNIT.	PRECIO C.UTI.
Hornado						
2,000	Bondiola de cerdo	Kg	2,000	100%	\$23,20	\$23,20
0,200	Mantequilla	Kg	0,200	100%	\$1,91	\$1,91
0,125	Apio	Kg	0,010	100%	\$0,25	\$0,02
0,050	Perejil	Kg	0,008	100%	\$0,25	\$0,04
0,050	Cebolla blanca	Kg	0,046	92%	\$0,30	\$0,28
0,330	Cerveza	L	0,330	100%	\$1,41	\$1,41
1,000	Sal	Kg	0,035	100%	\$0,39	\$0,01
0,050	Comino	Kg	0,010	100%	\$0,48	\$0,10
0,050	Pimienta molida	Kg	0,150	100%	\$0,75	\$2,25
New york steak						
0,620	New york steak	U	0,620	100%	\$28,50	\$28,50
1,000	Sal	Kg	0,030	100%	\$0,39	\$0,01
0,050	Pimienta	Kg	0,005	100%	\$0,75	\$0,08
0,060	Tomillo fresco	Kg	0,020	100%	\$1,00	\$0,33
0,250	Aceite de oliva	L	0,025	100%	\$3,64	\$0,36
Papas chauchas salteadas						
0,600	Papa chaucha	Kg	0,600	100%	\$1,50	\$1,50
0,025	Orégano fresco	Kg	0,020	80%	\$0,36	\$0,29
1,000	Sal	Kg	0,020	100%	\$0,39	\$0,01
Salsa de piña						

2,000	Piña	Kg	0,950	48%	\$3,00	\$3,00
3,000	Naranja	Kg	1,500	50%	\$3,00	\$3,00
1,000	Azúcar	Kg	0,120	100%	\$1,00	\$0,12
0,200	Mantequilla	Kg	0,010	100%	\$1,91	\$0,10
0,900	Crema de leche	Kg	0,425	100%	\$4,25	\$0,05
1,000	Sal	Kg	0,010	100%	\$0,39	\$0,00
0,028	Alga nori	Kg	0,008	100%	\$5,92	\$2,11
CANT. PROD.		7,152	Kg	PESO X PORC.	0,596	Kg
CANT. PORC.		12		COST. X PORC.	\$5,72	
Preparación:				FOTO		
1. Hornado: hornear a 180 C con papel aluminio.				<div>Figura 4</div> <div>Plato principal identidad y cambio</div> <div></div> <div>Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024)</div>		
2. Bañar en mantequilla, apio, perejil, cebolla y cerveza la pieza de cerdo.						
3. Tras 30 minutos quitar el papel aluminio y acabar de dorar.						
4. Para el steak; salpimentar y sellar al vacío.						
5. Cocer 8 minutos en sous vide y cortar cocción con el hielo.						
6. Papas chauchas: cocer las papas durante 12 minutos con sal, reservar.						
7. En una sartén derretir mantequilla y saltear las papas con orégano.						
7. Marinar la piña en azúcar y jugo de naranja, marinar 40 minutos.						
8. Para la salsa: en sartén derretir mantequilla, agregar la piña asada y crema de leche.						
9. Incorporar y agregar sal y nuez moscada.						
10. Licuar la salsa y reducir en sartén. Reservar.						
11. Para las cajas: agregar un pedazo de piña asada en alga nori y colocar en la cada de cada comensal.						
12. Servir la caja antes del plato principal.						


Tabla 4*Mise en place y composición del plato principal*

Plato principal: Encuentro de Tiempos. Dualidad: Identidad y Cambio.		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Marinar las piñas en jugo de naranja, azúcar y especias durante 40 minutos. Asar las piñas al carbón y reservar 12 pedazos pequeños. Marinar durante 12 horas la pieza de cerdo en cerveza, jugo de limón, naranja, apio, cebolla, perejil y salpimentar.	Hornado y steak new york en término medio, con papas chauchas salteadas con salsa de piña y tierra de puré de haba.	Cuidar el sellado de la piña. Cuidar el horneado de la pieza de horno.

Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

2.3.5 Pre-postre: Aventura y rutina. Espuma de lavanda, sorbete de sandía con impresión en papel de arroz

UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Ficha técnica de: Sorbete de sandía sobre una espuma de lavanda acompañado de una hoja de arroz comestible.					Fecha: 01 de marzo de 2024	
CANT. BRUT.	INGREDIENTES	U.C.	CANT. NETA	REND. ESTA.	PRECIO . UNIT.	PRECIO C.UTI.
Sorbete de Sandía						
4,000	Sandía	Kg	1,500	38%	\$3,00	\$1,13
0,090	Limón	L	0,050	56%	\$0,30	\$0,17
0,454	Azúcar blanca	Kg	0,090	100%	\$1,70	\$0,34
1,000	Gin	L	0,015	100%	\$9,71	\$0,15

Espuma de Lavanda							
0,020	Lavanda	Kg	0,020	100%	\$2,00	\$2,00	
0,355	Crema de Leche	L	0,120	100%	\$7,60	\$2,57	
0,454	Azúcar blanca	Kg	0,060	100%	\$0,97	\$0,13	
24	cargas de nitrógeno	U	2	100%	\$34,77	\$2,90	
Fotografía Comestible							
0,008	Hoja de arroz	kg	0,008	100%	\$4,50	\$4,50	
0,400	Aceite	L	0,360	100%	\$1,00	\$0,90	
CANT. PROD.		4,228	kg	PESO X PORC.		0,352	kg
CANT. PORC.		12		COST. X PORC.		\$1,23	
Preparación:				FOTO			
Sorbete de Sandía				<div>Figura 5</div> <div>Pre-postre aventura y rutina</div> <div></div> <div>Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024)</div>			
1. Refrigerar la sandía y cortar en cubos.							
2. Procesar la sandía helada junto con azúcar, limón y gin.							
3. Dejar la sandía en el congelador.							
4. Servir en tazas.							
Espuma de lavanda							
1. Calentar la crema de leche a fuego medio.							
2. Agregar flores de lavanda secas a la crema de leche.							
3. Retirar del fuego y dejar la lavanda en la crema por 5 min.							
4. Agregar el azúcar a la crema y mover hasta que se disuelva.							
5. Dejar que la mezcla se enfríe a temperatura ambiente.							
6. Refrigerar la preparación por dos horas.							
7. Incorporar la mezcla en el sifón junto con las cargas.							
8. Dejar enfriar hasta obtener la consistencia adecuada.							

Fotografía Comestible	
1. Cortar la fotografía.	
2. Realizar fritura profunda por dos segundos.	

Tabla 5

Mise en place y composición del pre-postre

Pre-postre - Retratos del viaje Dualidad: Aventura y rutina.		
MISE AND PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
-Cortar las imágenes impresas en la lámina de arroz. -Realizar el sorbete de sandía. -Infusionar la lavanda.	Sorbete de sandía acompañado de una espuma de lavanda con una fotografía comestible impresa y frita en lámina de arroz y destellos de oro comestibles.	-La fritura de la fotografía debe ser corta y a una temperatura alta. -Controlar el tiempo de infusión de la lavanda sobre la crema de leche para evitar que se torne de un sabor amargo. -Colocar el sorbete directamente en las tazas para mantener su forma.

Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

2.3.6 Postre: Pasión y contención. Helado de rosas con flores pulverizadas, bizcocho de frambuesa, rocas volcánicas con matizante neón acompañado de fruta fresca: arándanos, uvas y uvillas

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

Ficha técnica de: Helado de rosas con flores pulverizadas, bizcocho de frambuesa, rocas volcánicas con matizante neón acompañado de fruta fresca: arándanos, uvas y uvillas.					Fecha: 01 de marzo de 2024	
CANT. BRUT.	INGREDIENTES	U.C	CANT. NETA.	REND. ESTA.	PRECIO. UNIT.	PRECIO C.UTI.
Helado de rosas con flores pulverizadas						
0,025	Pétalos de rosas frescas	Kg	0,025	100%	\$2,00	\$2,00
1,000	Leche entera	L	0,240	100%	\$1,00	\$0,24
0,900	Crema de leche	L	0,480	100%	\$4,25	\$2,27
0,045	Pétalos de claveles	Kg	0,045	100%	\$1,00	\$1,00
1,000	Azúcar blanca	Kg	0,200	100%	\$1,00	\$0,20
1,000	Azúcar morena	Kg	0,150	100%	\$1,05	\$0,16
Bizcocho de frambuesa						
30	Huevos	U	3	80%	\$4,50	\$0,45
1,000	Azúcar blanca	Kg	0,180	100%	\$1,00	\$0,18
0,810	Aceite	Kg	0,080	100%	\$2,28	\$0,23
1,000	Leche	Kg	0,125	100%	\$1,00	\$0,13
0,500	Esencia de vainilla	L	0,003	100%	\$1,25	\$0,01
2,000	Harina de trigo	Kg	0,180	100%	\$2,56	\$0,23
0,500	Polvo de hornear	Kg	0,010	100%	\$2,97	\$0,06
1,000	Sal	Kg	0,002	100%	\$0,39	\$0,00

0,225	Frambuesa	Kg	0,090	100%	\$2,67	\$1,07	
Rocas volcánicas							
1,000	Azúcar blanca	Kg	0,250	100%	\$1,00	\$0,25	
4,000	Agua	L	0,050	100%	\$1,00	\$0,01	
0,500	Azúcar impalpable	Kg	0,100	100%	\$1,20	\$0,24	
0,065	Clara de huevo	Kg	0,030	55%	\$0,15	\$0,07	
0,030	Colorante negro en gel	L	0,0008	100%	\$2,46	\$0,07	
0,002	Matizante neón	Kg	0,0001	100%	\$0,99	\$0,05	
Fruta fresca							
0,450	Uvilla	Kg	0,405	90%	\$1,00	\$0,90	
0,450	Uva	Kg	0,450	100%	\$3,50	\$3,50	
0,220	Arándano	Kg	0,220	100%	\$1,25	\$1,25	
0,020	Polvo nácar	Kg	0,010	100%	\$2,23	\$1,12	
0,250	Lámina de oro	Kg	0,005	100%	\$2,72	\$0,05	
CANT. PROD.		6,3309	kg	PESO X PORC.		0,528	kg
CANT. PORC.		12		COST. X PORC.		\$1,31	
Preparación:				FOTO			
1. Para el helado: infusionar la crema de leche y leche con las rosas.							
2. Dejar reposar hasta que enfríe.							
3. Colocar la mezcla en el bowl de helado de la							


Kitchen Aid.	<div><p>Figura 6</p><p><i>Postre pasión y contención</i></p></div> <p><i>Nota.</i> Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024)</p>
4. Bizcocho: batir huevos y agregar azúcar, tras cinco minutos de batido agregar aceite y leche	
5. Agregar esencia de vainilla e ingredientes secos cernidos.	
6. Agregar las frambuesas y hornear a 180 C.	
7. Rocas volcánicas: mezclar en fuego medio azúcar y agua hasta llegar a 135 C.	
8. Agregar colorante negro.	
9. Mezclar clara de huevo y azúcar impalpable.	
10. Agregar la mezcla de clara de huevo a la mezcla anterior de azúcar y agua.	
11. Dejar enfriar y agregar matizante neón.	
12. Lavar bien las frutas, agregar polvo nacar en los arándanos.	

Tabla 6

Mise en place y composición del plato del postre


Postre: Susurros Nocturnos.		
Dualidad: Pasión y Contención.		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Infusión de las rosas en crema de leche con azúcar para hacer helado. Deshidratar en el horno claveles con azúcar.	Helado de rosas con flores pulverizadas, bizcocho de frambuesas, rocas volcánicas con matizante neón acompañado de fruta fresca: arándanos, uvas y uvillas.	

--	--	--

Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

2.3.7 Bebida: Pasión y contención. Cóctel a base de ginebra, espumante, zumo de limón y naranja, con algodón de azúcar y polvo nacar

UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA						
Ficha técnica de: French 75 camaleónico					Fecha: 01 de marzo de 2024	
CANT. BRUT.	INGREDIENTES	U.C.	CANT. NETA	REND. ESTA.	PRECIO . UNIT.	PRECIO C.UTI.
French 75						
1,000	Under London Dry Gin	L	0,540	100%	\$9,71	\$5,24
1,500	Espumante	L	1,200	100%	\$14,26	\$11,41
0,300	Polvo Nacarado	Kg	0,200	100%	\$4,46	\$2,97
0,600	Algodón de Azúcar	Kg	0,600	100%	\$3,00	\$3,00
3,000	Jugo de naranja	Kg	3,000	100%	\$2,00	\$2,00
0,250	Azúcar impalpable	Kg	0,050	100%	\$0,68	\$0,14
CANT. PROD.		5,590	Kg	PESO X PORC.		0,466 Kg
CANT. PORC.		12		COST. X PORC.		\$2,06
Preparación:				FOTO		
French 75				 Figura 7 <i>Bebida pasión y contención</i>		
1. En una coctelera agregar gin junto con el zumo de naranja.						
2. Incorporar el jarabe de azúcar.						
3. Colocar la mezcla en una copa fría de champagne.						
4. Verter el vino espumante para completar.						

5. Colocar sobre el algodón de azúcar el polvo nacarado.	
6. Colocar en la parte superior como decoración.	
7. Al servir pedir al comensal que remueva su bebida.	
8. Apreciar como cambia de color.	

Nota. Elaboración propia (Castillo y Matute, 2024).

Tabla 7

Mise en place y composición de la bebida

Postre: Susurros Nocturnos.		
Dualidad: Pasión y Contención.		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
copas frías en el refrigerador.	French 75 camaleónico	

Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

2.4 Ambientación

La ambientación posee una importancia significativa en la ejecución de la cocina tecnoemocional, constituyendo un componente esencial que eleva la experiencia culinaria a niveles superiores. La integración armónica de elementos sensoriales transforma cada plato y enriquece emocionalmente la vivencia del consumidor.

En primer lugar, es imperativo realizar un análisis detallado del espacio en el que se desarrollará el evento. Este espacio actúa como un nexo entre la temática seleccionada y la implantación de la decoración y detalles personalizados, creando un conjunto de percepciones que reflejan la narrativa descrita en cada tiempo del menú.

Para este evento, se seleccionó un salón con múltiples puntos de iluminación, menaje y mobiliario apropiados, equipos de sonido, calefacción y un entorno de áreas verdes. Considerando estos aspectos, el lugar elegido para nuestro estudio académico fue “Killary Lodge” ubicado a treinta minutos de la ciudad de Cuenca.

La degustación del menú se efectuó en la sala principal del establecimiento, equipada con una mesa dispuesta con mantelería, servilletas de tela, cubertería y cristalería de alta calidad. Acompañando esta disposición, se colocaron botellas de agua natural y mineral, seleccionadas específicamente para preservar la pureza del sabor de los platos y evitar cualquier inferencia por el consumo de otras bebidas. Además, se añadió iluminación ambiental que transmitía serenidad y refinamiento mediante tres velas de sal marina.

En la mesa principal se sirvieron los cinco primeros tiempos del menú mientras que el último se degustó en un sala con una ambientación e iluminación contrastantes. Esta última sala disponía de grandes ventanales que mostraban una vista panorámica del lago. Asimismo, se empleó iluminación ultravioleta y se ubicaron cuatro mesas cocteleras diseñadas para tres personas cada una, optimizando así la interacción social y apreciación del entorno.

En conclusión, el impacto sensorial de la ambientación es fundamental en la cocina tecnoemocional, dado que cada aspecto del entorno influye en la percepción y la memoria del comensal. La adecuada selección del lugar, la integración de iluminación adecuada, la disposición del mobiliario, la elección del menaje y la personalización de elementos contribuyeron de manera significativa a la creación de una experiencia gastronómica inmersa, enriqueciendo simultáneamente la narrativa tecnoemocional del menú.

Figura 8
Sala para postre y bebida



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

Figura 9



Montaje de mesa para el evento

Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

2.4.1. Ambientación de luces para la degustación del menú de cocina tecnoemocional

La iluminación desempeña un papel fundamental en la creación de la ambientación, permitiendo ajustes que pueden estimular los sentidos de los comensales en cada fase del menú propuesto. En este sentido, se ha optado por programar la degustación en horario nocturno para optimizar el control sobre la iluminación durante el evento, asegurando así los efectos sensoriales considerados cruciales para la experiencia gastronómica.

El sistema de iluminación del salón principal está gestionado mediante una caja de interruptores detalladamente etiquetados y numerados que serán examinados en este apartado para una comprensión completa de su funcionamiento y disposición. Para facilitar la implementación, se ha elaborado una guía que documenta la tonalidad de las luces disponibles, numeradas del 1 al 9 según su posición en la disposición de la caja de interruptores, siguiendo una secuencia de arriba hacia abajo y de izquierda a derecha. Es importante destacar que el interruptor correspondiente al

número 5 no está asociado a ningún foco, motivo por el cuál se excluye de la guía visualizada adjunta.

Figura 10
Caja de interruptores



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

El recorrido lumínico inicia con las “luces 1” conocidos técnicamente como dicroicos, se encuentran estratégicamente ubicados alrededor de la barra principal para proporcionar una iluminación discreta que no cause fatiga visual en los comensales.

Figura 11
Dicroicos cerca de la barra



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

Continúa con las “luces 2”, también clasificadas como dicroicos. Ubicados a lo largo de la superficie derecha de la sala principal, estos focos aseguran una distribución uniforme de luz en esa área en específico.

Figura 12
Dicroicos



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

Las “luces 3” consisten en lámparas que se encuentran ubicadas en la parte superior de la barra, emitiendo una luz intensa que ilumina todo el espacio de la barra y parte de la zona izquierda de la mesa principal que está ubicada en el centro.

Figura 13

Lámparas colgantes del bar



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

Por consiguiente, se ubican las “luces 4” que corresponde a los dicroicos colocados en la parte izquierda del salón, aproximadamente a 2 metros de distancia con la barra proporcionando una iluminación equilibrada en la parte izquierda de la mesa principal.

Figura 14
Dicroicos parte izquierda



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

En la parte posterior izquierda del salón se ubican las “luces 6” que están conformadas por dos focos que iluminan la pared rústica y el extremo de la mesa principal con una intensidad moderada, evitando molestias visuales para los participantes.

Figura 15
Luces posteriores del salón



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

Las “luces 7” están compuestas por tres lámparas, cada una con tres focos. Ubicadas en la parte superior derecha de la sala, estas lámparas proporcionan una iluminación potente y uniforme en todo el espacio.

Figura 16
Lámparas derechas



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

En la parte izquierda de la sala principal se encuentran las “luces 8”, conformadas por lámparas con tres focos cada una que emiten una luz intensa, diseñada para iluminar eficazmente esa área en específico.

Figura 17
Luces de lámpara



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

Los focos de luz intensa denominados “luces 9”, están ubicados en las ventanas y techo del salón, cerca de la entrada principal. Este sistema de iluminación también controla las luces posteriores del salón, tal como se muestran en las *figuras 18 y 19* correspondientes.

Figura 18

Luces de la entrada al salón



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

Figura 19

Luces ubicadas en el fondo del salón



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

La lámpara situada en la parte superior de la mesa principal, denominada “luces 10”, proporciona una iluminación focalizada sobre la mesa, mejorando la experiencia visual de los comensales. El interruptor de esta lámpara se encuentra en el pasillo.

Figura 20

Lámparas centrales



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

Figura 21
Luz de lámpara



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

Las “luces 11”, utilizadas para iluminar la parte exterior del salón, permiten una gestión óptima de la iluminación exterior e interior del establecimiento. El control de las luces está ubicado en la cocina dentro de la caja de interruptores.

Figura 22
Caja de interruptores para luces exteriores



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

En la segunda sala, destinada a la degustación de postres y bebidas, se creó una atmósfera inicial de oscuridad total, guiada posteriormente por luces ultravioletas. La instalación de cuatro interruptores permite un control preciso de la iluminación en este espacio y la cocina.

Figura 23
Interruptores de luces del pasillo



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

Figura 24
Luces ubicadas en la fogata



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

Figura 25
Luces de la parte exterior de la cocina



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

Las luces ultravioletas en la segunda sala desempeñaron un papel crucial en la transformación del ambiente para la degustación final, ofreciendo una experiencia innovadora y permitiendo ajustes específicos en la presentación del postre.

Figura 26

Luces ultravioletas



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

2.4.2. Detalles personalizados del evento para los comensales

En el marco del evento sensorial, se han diseñado detalles específicos para alinearse con las preferencias individuales de cada miembro del grupo focal. Se han considerado cuidadosamente elementos como frases de libros o películas favoritas, colores predilectos, fotografías y un menú personalizado con el nombre de cada participante. Cada uno de estos componentes ha sido seleccionado con el objetivo de evocar emociones positivas, generar recuerdos duraderos y estimular la percepción sensorial de cada comensal.

La integración de estos elementos personalizados no sólo busca agradar estéticamente, sino también crear una conexión emocional profunda con cada participante. Al incorporar frases de libros o películas que resuenan con sus intereses, y al usar colores que les son personalmente significativos, se crea un ambiente que es tanto acogedor como evocador. Las fotografías memorables añadidas refuerzan este efecto, actuando como catalizadores para recordar experiencias pasadas y fomentar un sentimiento de nostalgia y aprecio.

El menú personalizado, que incluye el nombre de cada participante, representa el toque final en esta experiencia cuidadosamente curada. Esta personalización no solo facilita una experiencia gastronómica única, sino también subraya la atención al detalle y el compromiso con la individualidad de cada comensal. A continuación, se detallan todas las personalizaciones realizadas para el día del evento, demostrando como cada aspecto ha sido diseñado meticulosamente para maximizar la satisfacción y el impacto emocional del evento.

Cajas misteriosas

Para la ambientación del evento, se realiza una de las cocciones más ancestrales y emblemáticas de la historia: la pachamanca. Este método tradicional de cocción, que emplea piedras calientes enterradas bajo tierra, no solo honra las raíces culturales, sino que también ofrece una experiencia culinaria auténtica y significativa. Como parte de la presentación, cada comensal recibe una caja de MDF en color café oscuro, simbolizando la tierra y la conexión con la naturaleza.

Estas cajas, cuidadosamente diseñadas, incluían una frase de algún autor literario o película favorita, seleccionada según sus preferencias individuales de cada participante. Este detalle personalizado no solo enriquece la experiencia sensorial del evento, sino que también aporta un elemento de conexión emocional y cultural. La combinación de la pachamanca, con su herencia gastronómica, y la caja personalizada, crea una oferta rústica y significativa que perdura en la memoria de los comensales.

La elección de este enfoque busca trascender la simple degustación de alimentos, promoviendo una experiencia integral que resalta tanto la tradición como la individualidad de los participantes. Al ofrecer un producto que fusiona lo rústico con lo personalizado se logra una experiencia gastronómica que es tanto atemporal como profundamente personal, resonando con los valores de autenticidad y cuidado en la elaboración y presentación de los alimentos.

Figura 27
Caja de madera personalizada



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

Duendes personalizados

Para la bienvenida de los comensales, se les entrega un duende personalizado en su color favorito. La decisión de obsequiar este ser místico se fundamentó en su consideración

mitológica como protectores que atraen la buena suerte. Esta elección está perfectamente alineada con la temática del lugar, caracterizada por una abundante naturaleza enriqueciendo así el ambiente en general.

Es relevante destacar que estos dientes fueron elaborados artesanalmente por emprendedores cuencanos, lo cual permite resaltar la belleza del arte local. Este enfoque no solo proporciona un toque de autenticidad y valor cultural, sino que también apoya a los artesanos de la ciudad, promoviendo su trabajo y talento. La personalización del color de los duendes se lleva a cabo en la vestimenta para los caballeros y en el cabello para las damas, adaptando cada pieza a las preferencias individuales de los participantes.

Este detalle no solo agregó un elemento de sorpresa y deleite para los comensales, sino también reforzó la conexión emocional con el evento. La integración de elementos artesanales personalizados ayuda a crear una atmósfera acogedora y mágica, elevando la experiencia gastronómica y destacando la importancia de apoyar y valorar la artesanía local.

Figura 28

Duendes para varones



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

Figura 8
Duendes para damas



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

Menú personalizado

El menú del evento fue diseñado con atención meticulosa a los detalles, alineándose con los principios de la cocina tecnoemocional, que busca crear experiencias culinarias que involucren y estimulen las emociones de los comensales. En la portada del menú, de tamaño A3, está grabado el nombre de cada participante ofreciendo un toque personalizado y exclusivo desde el primer momento. Este menú consta de cuatro páginas, cada una de ellas dedicada a una explicación poetizada de cada plato, resaltando su dualidad y las sensaciones que se pretende evocar.

El contenido del menú no sólo presentaba los platos de manera informativa, sino que también invitaba a los comensales a una reflexión emocional y sensorial, conceptos relacionados a la cocina tecnoemocional. Esta forma de presentación busca profundizar la conexión entre el comensal y la experiencia culinaria, transformando la simple acción de leer un menú en una experiencia inmersiva y evocadora. La poesía utilizada en las descripciones de los platos añade una dimensión artística, elevando la percepción de cada platillo más allá de lo visual y lo gustativo, para incluir el ámbito emocional y conceptual.

Para facilitar el acceso a cada menú, estos se colocaron junto a los respectivos duendes personalizados en una repisa de madera. Al llegar, los comensales pueden buscar su menú guiándose por su nombre y su color favorito, lo cual no solo hacía el proceso más intuitivo, sino que también fortalece la personalización de la individualidad de la experiencia. Este cuidado en la disposición y presentación refleja el compromiso con la filosofía

tecnoemocional, donde cada detalle está pensado para estimular los sentidos y emociones, creando una experiencia gastronómica holística y memorable.

Figura 30

Diseño de menú : portada



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

Figura 31

Diseño de menú: primera página



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

Figura 32
Diseño de menú: segunda página



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

Figura 33
Diseño de menú: Tercera página



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

2.4.3. Ambientación de la bienvenida a los comensales

Para la bienvenida, se cuenta con la presencia de un jefe de salón, cuya función principal fue recibir al grupo focal en la entrada, guiarlos hasta la mesa principal y gestionar cualquier eventualidad. En el día del evento, el jefe de salón recibe a los comensales en el estacionamiento, ofreciendo una cálida bienvenida y los invita a avanzar hacia la mesa principal. Este rol es crucial en la cocina tecnoemocional, ya que asegura una transición

fluida y sin interrupciones, permitiendo que los comensales se sumerjan en la experiencia desde el primer momento.

Durante el trayecto desde el estacionamiento hasta la sala principal, los comensales pudieron presenciar un espectáculo de ilusionismo con fuego, acompañado de la emblemática canción “Another One Bites the Dust” de Queen. Este elemento, diseñado como una sorpresa visual y auditiva, contribuyó a la creación de un ambiente mágico y envolvente, característico de la cocina tecnoemocional.

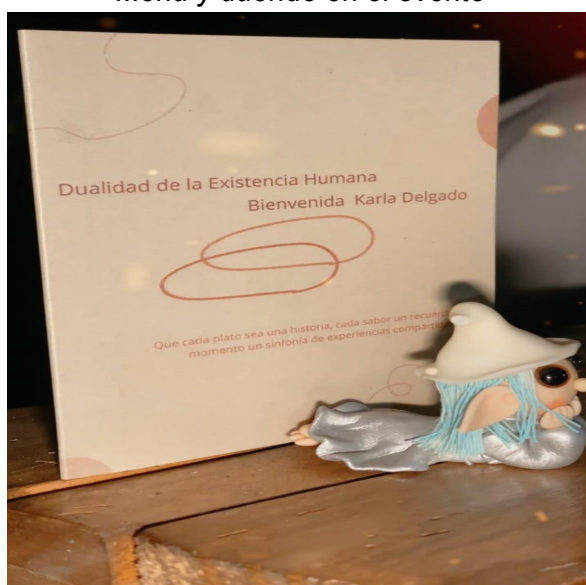
Sin embargo, fue esencial controlar que los comensales no se detuvieran a observar el espectáculo por completo ya que su propósito era únicamente introducir un factor de sorpresa que preparara a los invitados para la atmósfera propia del evento.

Al llegar a la puerta principal del salón, los anfitriones dan la bienvenida con luces tenues (1, 2, 4, 6 y 9), creando un ambiente íntimo y acogedor, acompañado de la canción “*Je te laisserai des mots*” de Patrick Watson. Esta combinación de iluminación y música está cuidadosamente diseñada para evocar emociones específicas, sumergiendo a los comensales en un estado de expectativa y asombro.

Después de varios segundos de esta experiencia sensorial, el jefe de salón invita a los comensales a buscar su ser místico y los guía hacia la mesa principal completando así una entrada cuidadosamente orquestada que integraba elementos visuales, auditivos y emocionales, en línea con los principios de la ambientación en la cocina tecnoemocional.

Figura 34

Menú y duende en el evento



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

2.4.4 Ambientación del plato #1: aperitivo

Dualidad a representar: vida y muerte

Después de la bienvenida a los comensales, se da inicio a la experiencia culinaria, cuidadosamente diseñada para integrar la ambientación de iluminación y acústica, siguiendo los principios de la cocina tecnoemocional. En el momento, se encienden las luces 1, 2 y 4, de acuerdo con la guía previamente establecida, y se reproduce la canción *“Around the World”* de Daft Punk.

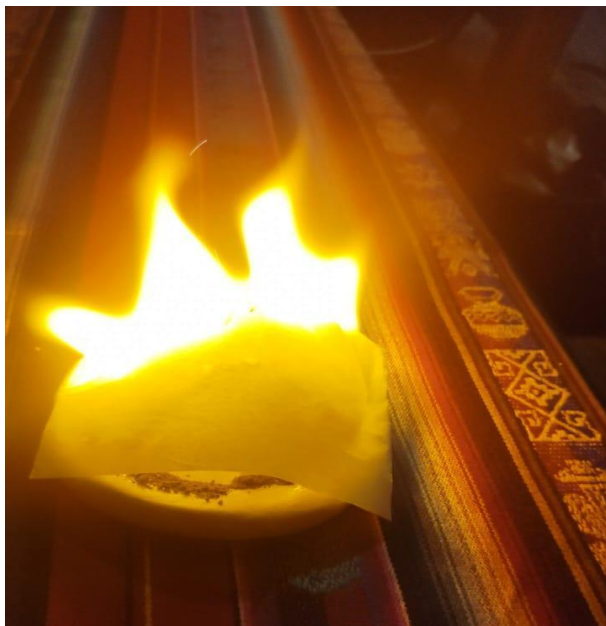
Esta música marca el ritmo para que seis miembros del equipo de servicio ingresan portando tres velas y peceras con hielo seco, colocándolas en el centro y en los extremos de la mesa. Este espectáculo visual de humo y luz fue diseñado para captar la atención de los comensales y preparar sus sentidos para la experiencia que estaba por comenzar.

Los anfitriones ofrecen una introducción detallada del menú, creando una narrativa que conecta cada plato con la temática general del evento. Al finalizar la introducción, se encienden las luces 4, 6 y 9 y cambia la música a *“Lose Control”* de Teddy Swims. Este cambio de iluminación y música marca el inicio del servicio del aperitivo, con el primer anfitrión explicando detalladamente cada elemento del plato.

La coordinación precisa de la iluminación y la música crea una atmósfera envolvente que realza la presentación del aperitivo, destacando la importancia de cada detalle en la cocina tecnoemocional para provocar respuestas emocionales en los comensales. Una vez culminada la introducción del aperitivo, las luces 4, 6 y 9 se apagaron, creando una tonalidad medio oscura que intensifica el acto visual preparado para los comensales.

Cada miembro del servicio encendía el papel mago que cubría cada plato, lo que generaba un efecto dramático de luz y fuego. Inmediatamente después, se encienden las luces 1, 2 y 7, aclarando la sala principal y preparando el ambiente para la degustación del aperitivo. Esta secuencia cuidadosamente orquestada de iluminación y música, combinada con la presentación visual de los platos, es un claro ejemplo de cómo la cocina tecnoemocional busca estimular todos los sentidos y crear una experiencia culinaria memorable e inmersiva para los comensales.

Figura 35
Acción del papel mago en el aperitivo



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

Figura 36

Aperitivo después del papel mago



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

2.4.5 Ambientación del plato #2: entrada

Dualidad a representar; caos y orden

En cuanto al segundo tiempo, correspondiente a la entrada, el cual representa el caos y el orden, se implementa estrategias cuidadosamente diseñadas en cuanto a la música, ambientación e iluminación, en línea con los parámetros que describen la cocina

tecnoemocional para generar sensaciones y emociones a través de los sentidos. Para la introducción del plato, el anfitrión utiliza las luces 1, 2 y 4, estableciendo un ambiente propicio para la explicación inicial.

Una vez finalizada la introducción, se encienden las luces 6 y se reproduce la canción “Atom Heart Mother Suite” de Pink Floyd. Esta pieza musical, con su tonalidad fuerte y beats descoordinados, fue seleccionada específicamente para evocar sentimientos de confusión y caos, reflejando la temática del plato.

Mientras la música desempeña un papel protagonista en este momento, el personal de servicio coloca los platos en una mesa frontal, creando deliberadamente un sentimiento de desorden y caos. La iluminación también contribuye significativamente, ya que las luces se encienden y apagan sin coordinación, con una duración de ocho segundos por ciclo.

Este juego de luces desordenadas y la intensa música generan una atmósfera caótica, haciendo que los comensales experimenten una sensación de confusión y desorientación. Este enfoque tecnoemocional busca no solo presentar la entrada como un plato, sino también como una experiencia sensorial y emocional completa que conecta con la temática del plato y ambientación preparada.

Al término de este escenario caótico, se encienden las luces 1, 2 y 7, al momento se marca el inicio del restablecimiento del orden. Al mismo tiempo, el personal de servicio realizó el correcto servicio de los platos, sincronizando este momento con la reproducción de la canción “*Just the Two of Us*” de Bill Withers. Esta canción, con su tonalidad suave y relajante, crea un entorno de calma y estabilidad, contrastando con el caos anterior y proporciona una sensación de tranquilidad durante la degustación.

Esta transición cuidadosamente orquestada entre el caos y el orden, utilizando música, iluminación y servicio de manera coordinada, ejemplifica cómo la cocina tecnoemocional puede transformar una comida en una experiencia multisensorial profundamente impactante.

Figura 37

Puesta en escena del plato de la entrada



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

2.4.6 Ambientación del plato #3: Entremés

Dualidad a representar: Luz y oscuridad

En la ambientación del tercer plato, se comienza con la reproducción de la canción “*Marooned*” de Pink Floyd, cuyo tono delicado y tranquilo tiene la capacidad de influir positivamente en el estado de ánimo de los comensales, transmitiendo una sensación de paz. Esta elección musical es coherente con los principios de la cocina tecnoemocional, que busca no solo satisfacer el paladar, sino también generar experiencias emocionales profundas.

Para este escenario, se mantienen encendidas las luces 2, creando un ambiente sereno y enfocado. Simultáneamente, el personal de servicio proporciona a cada comensal un antifaz, mientras el anfitrión comienza con la introducción correspondiente e invita a los presentes a colocarse los antifaces. Con los ojos vendados, los comensales dependen exclusivamente de sus otros sentidos, lo que aumenta su percepción táctil, auditiva, olfativa y gustativa.

Este enfoque multisensorial es fundamental en la cocina tecnoemocional, donde se busca activar y desafiar los sentidos de los comensales de maneras inesperadas. Se procede a montar platos base que contienen un ingrediente del plato principal, específicamente una lámina de arroz frita, con la intención de que los comensales puedan explorar y descubrir el ingrediente utilizando su sentido del tacto, oído, olfato y gusto.

Durante el servicio, el jefe de salón da las indicaciones necesarias, informando a los comensales que cada plato en frente de ellos contiene un ingrediente clave del entremés. Los comensales fueron invitados a manipular el ingrediente a su gusto, fomentando una exploración sensorial activa que culminaría en la identificación del ingrediente durante la degustación. Esta práctica no sólo intensificó la conexión de los comensales con el plato, sino que también subrayó la importancia de la percepción sensorial en la experiencia gastronómica.

Al término de esta experiencia sensorial, el personal de servicio retira todos los platos, y el anfitrión pide al grupo focal que se quiten los antifaces. En este momento, se encienden las luces 1, 2 y 7, iluminando la sala de manera clara y preparando el ambiente para el servicio del entremés. Este cuidadoso equilibrio entre la música, la iluminación y la manipulación sensorial de los ingredientes demuestra cómo la cocina tecnoemocional puede transformar una comida en una experiencia multisensorial completa, donde la percepción y los sentidos juegan un papel crucial en la creación de recuerdos duraderos y significativos.

Figura 38

Papel de arroz frito para experiencia sensorial



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

Figura 39
Escena de la experiencia sensorial



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

Figura 40
Grupo focal en la experiencia



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

Figura 41
Grupo focal con ojos vendados



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

2.4.7 Ambientación del plato #4: plato principal

Dualidad a representar: identidad y cambio

Para la ambientación del plato principal, se inicia con la reproducción de la canción "Avecilla" de los Hnos. Miño Naranjo, acompañada por las luces 1 y 2. Esta canción, con su melodía característica y nostálgica, logra conectar a los comensales con las raíces de su tierra, representando la identidad cultural de la región. Este uso de música y luz no solo establece el tono emocional del momento, sino que también prepara el sistema límbico de los comensales para una experiencia sensorial profunda, alineada con los principios de la cocina tecnoemocional en donde la generación de experiencia a través de los alimentos, su presentación y ambientación generada correlacionada entre sí hace posible su correcta realización.

El anfitrión comienza con una introducción detallada del plato, mientras el personal de servicio entrega a cada participante una caja misteriosa personalizada. Este acto simbólico se realiza por tres personas de servicio que portan sombreros de paja toquilla, reforzando el parámetro de identidad y cambio. Se explica el concepto de la pachamanca y el significado

de las piedras utilizadas en esta técnica de cocción, que simbolizan la dualidad de la identidad y el agradecimiento.

Para representar este aspecto, se pidió a cada comensal que expresara en silencio un agradecimiento personal, conectando emocionalmente con el acto culinario y con sus propias experiencias de vida, por otro lado para representar la dualidad del cambio, se invita a los comensales a reflexionar sobre un aspecto de su identidad que los haga únicos y a pensar en un cambio que deseen para sus vidas o proyectos.

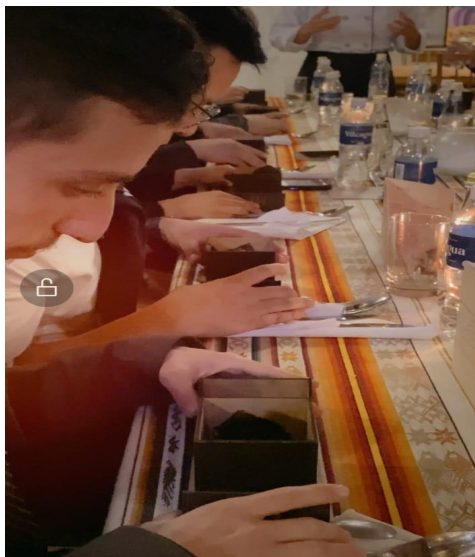
Este ejercicio introspectivo vincula la experiencia culinaria con el crecimiento personal y la transformación, elementos clave en la cocina tecnoemocional. Después de esta reflexión, los comensales abren sus cajas y degustan el contenido, cerrando el evento con una nota emocional y simbólica.

Durante este momento de experiencia emocional, un pianista interpreta una pieza musical suave, complementando la atmósfera con una capa adicional de serenidad y profundidad. Posteriormente, se encienden las luces 1, 6 y 7, iluminando el espacio para que el anfitrión pueda presentar el contenido del plato.

La presentación armónica de los platos, acompañada por la adecuada combinación de iluminación y acústica, destaca la importancia de una experiencia multisensorial completa, donde cada elemento, desde la música hasta la técnica culinaria, está cuidadosamente orquestado para influir en la percepción y emociones de los comensales, creando recuerdos duraderos y significativos.

Figura 42

Caja misteriosa abierta por el comensal



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

Figura 43

Contenido de la caja misteriosa



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

Figura 44

Mensaje personalizado de la caja



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

2.4.8 Ambientación del plato #5: pre-postre

Dualidad a representar: aventura y rutina

En cuanto a la ambientación del quinto plato, se comienza con la reproducción de "Maneater" de Daryl Hall & John Oates y se ajustan ligeramente las luces 1, 2 y 4 para completar la introducción del plato. Este ajuste musical y luminoso tiene un propósito fundamental en la cocina tecnoemocional: la estimulación de los sentidos y la creación de una atmósfera específica que influya en la percepción y sentimientos de los comensales. La elección de "Maneater" con su ritmo pegajoso y energía vibrante, junto con la iluminación adecuada, prepara a los comensales para una experiencia sensorial envolvente.

El pre-postre es servido con sumo cuidado, dado que el personal de servicio debe seguir un orden específico dictado por los anfitriones. Este orden no era arbitrario, sino cuidadosamente planificado para maximizar el impacto emocional y perceptual en los comensales. Cada servicio incluía una foto personalizada de acuerdo con cada comensal, un detalle que no solo personalizaba la experiencia, sino que también evocaba recuerdos y emociones particulares, fundamentales para la ejecución correcta de la cocina tecnoemocional. Esta técnica de personalización se alinea con el objetivo de estimular los sentidos y generar sentimientos, logrando que cada comensal se sienta único y especial.

Una vez completado el servicio inicial, se procede a encender la luz 6, añadiendo una nueva dimensión a la ambientación del espacio. La coordinación precisa de la luz y la música, junto con la atención al detalle en la presentación de los platos, es esencial para influir en la percepción de los comensales.

La iluminación y la música actúan como catalizadores de emociones y sensaciones, integrando la experiencia culinaria con la estimulación multisensorial. Este enfoque no solo enriquece la degustación del pre-postre, sino que también refuerza la conexión emocional del comensal con el plato, creando una experiencia culinaria profunda y memorable que va más allá del simple acto de comer.

Figura 45

Pre-postre con lámina de arroz personalizada



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

Figura 46

Fotografía personalizada

para el comensal



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

Una vez que se retiran los platos del pre-postre, un saxofonista comienza a entender la introducción de la canción “Estoy Azulado” de Soda Stereo. Esta pieza musical, con su melodía melancólica y evocadora, está destinada a provocar una respuesta emocional profunda en los comensales, estimulando sus sentidos y su percepción mediante los sentidos conforme a los lineamientos de la cocina tecnoemocional.

Simultáneamente, el jefe de salón invita a pasar a la segunda sala, un cambio de escenario diseñado para renovar la percepción del ambiente y mantener el interés sensorial de los comensales. Mientras se realiza la transición a la nueva sala, los meseros entregan una rosa a cada comensal.

Este gesto simbólico no solo añade un toque de elegancia y delicadeza a la experiencia, sino también activa el sentido del olfato y el tacto, reforzando la conexión emocional con el entorno. El uso de elementos naturales como las rosas es una técnica que realza la percepción sensorial y amplifica los sentimientos de los comensales, creando una atmósfera de intimidad y atención personalizada.

Para maximizar el impacto de esta transición, se apagan todas las luces, dejando únicamente una que iluminaba la chimenea y al saxofonista, se crea un foco de atención que intensifica el ambiente. Esta estrategia de iluminación no solo favorece la percepción visual, sino que también realza la atmósfera general, convirtiendo el espacio en un refugio tecnoemocional.

La combinación de la música suave, el gesto significativo de la rosa y la iluminación cuidadosa busca estimular los sentidos y elementos fundamentales en la construcción de una experiencia culinaria memorable. Así, cada aspecto de esta ambientación se integra para enriquecer la percepción del momento, transformando la cena en un viaje emocional profundo que trasciende lo meramente gastronómico, siendo este, el principal objetivo de la cocina tecnoemocional al generar emociones, sentimientos e incluso percepciones al momento de ingerir alimentos.

2.4.9 Ambientación del plato: #6: postre y bebida

Dualidad a representar: Pasión y contención

Para el último plato, los comensales son conducidos al segundo escenario, donde se utilizan luces ultravioletas que reflejan los matices color neón implementados en el postre. Esta elección de iluminación no solo realza la presentación visual del plato, sino que también estimula la percepción sensorial, un principio fundamental en la cocina tecnoemocional. Al llegar a la nueva sala y acomodarse, los comensales encontraron los postres en la mesa coctelera mientras la música del saxofón cesó y fue reemplazada por “Part Time Lover” de Stevie Wonder, creando una transición acústica que genera una atmósfera envolvente y emocional.

El anfitrión ofreció una breve introducción del plato, preparando el terreno para una experiencia significativa. El servicio de la bebida, que incluye un efecto sorpresa donde el algodón de azúcar cambia el color de la bebida a un rosa nacarado, no solo sorprende a los comensales, sino que también activa su sistema límbico, el centro emocional del cerebro, fomentando la generación de emociones y recuerdos positivos asociados con la experiencia. Este enfoque en la presentación y el impacto visual refuerza el objetivo de la cocina tecnoemocional de crear momentos memorables que trascienden la mera degustación.

Al finalizar la degustación del menú, los anfitriones agradecen a los comensales por su participación, cerrando el evento con una despedida que reflejaba aprecio y conexión. Esta culminación busca consolidar los vínculos emocionales creados durante la experiencia, dejando una impresión duradera que invita a la reflexión sobre la conexión entre la gastronomía, las emociones y los recuerdos. La cuidadosa sintonía en la acústica y la iluminación a lo largo de toda la experiencia subraya la importancia de cada elemento en la creación de un ambiente que no solo alimenta el cuerpo, sino que también nutre el alma.

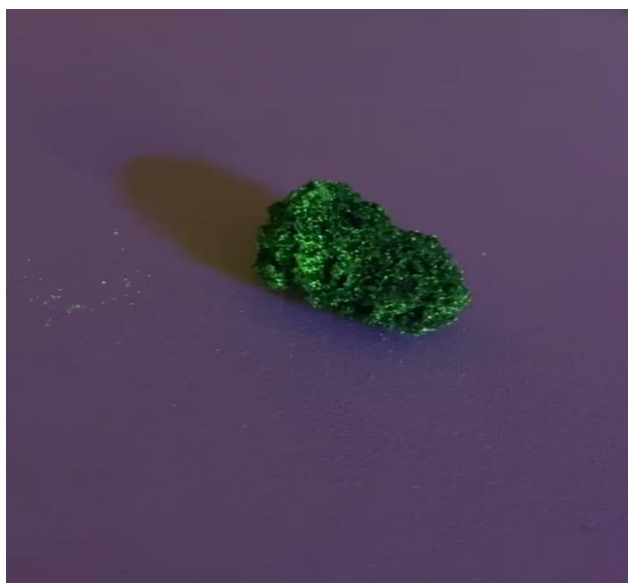
Figura 47
Bebida con el polvo nácar



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

Figura 48

Piedras volcánicas brillando con la luz ultravioleta



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

CAPÍTULO III

EVALUACIÓN DE LA EXPERIENCIA SENSORIAL GASTRONÓMICA DEL GRUPO FOCAL

La selección de los individuos se realizó a través de un muestreo no probabilístico por conveniencia, utilizando encuestas realizadas por medio de la plataforma Google Forms, las cuales fueron promovidas mediante historias en redes sociales. Por consiguiente, los datos obtenidos permitieron identificar a los participantes que cumplieran con los parámetros establecidos para el estudio, asegurando de esta manera que el grupo focal fuera representativo y adecuado para la evaluación de la experiencia sensorial.

En este estudio sobre la aplicación de la cocina tecnoemocional mediante un menú de autor en un sala con ambiente controlado, se optó por realizar un único grupo focal compuesto por ocho personas. Según Redmond y Curtis (2009), un grupo focal de ocho personas es óptimo para generar discusiones ricas y manejables, dado que los grupos de tamaño moderado permiten una interacción más dinámica y detallada, facilitando la obtención de datos cualitativos profundos. Además, un grupo de este tamaño es lo suficientemente grande para capturar una variedad de perspectivas, pero lo suficientemente pequeño para asegurar que todos los participantes tengan la oportunidad de contribuir significativamente a la discusión.

Los participantes fueron escogidos en base a varios criterios de inclusión. Primero, debían estar dentro del rango de edad de veinte a treinta años. Además, se requería que pertenecieran a familias de clase social media y se identificaran como personas extrovertidas. La recolección de datos para la evaluación de la experiencia tecnoemocional se llevó a cabo mediante entrevistas estructuradas y cuestionarios de valoración hedónica.

La elección de limitarse a un solo grupo focal se fundamentó en varias consideraciones metodológicas y logísticas. Primero, Mella (2000) indica que la entrevista a los grupos focales debe durar entre noventa y ciento veinte minutos para permitir una discusión significativa. Por consiguiente, la decisión de realizar un grupo focal con ocho personas facilitó un análisis profundo de cada participante en este intervalo de tiempo.

Adicionalmente, Mella (2000) señala que esta técnica cualitativa suele ser más costosa en comparación con otros métodos de investigación. En este contexto, dada la limitación del tiempo y presupuesto disponible para el estudio, se optó por un solo grupo focal para asegurar un servicio de calidad sin comprometer la eficacia del análisis.

Por otro lado, en el estudio se eligió a personas extrovertidas debido a su mayor disposición para participar activamente en discusiones grupales y compartir opiniones detalladas, dado que suelen sentirse cómodas en entornos sociales y son más propensas a expresar sus pensamientos y experiencias de manera abierta y dinámica (Gonzalez, 2017). Esta característica es particularmente valiosa en un grupo focal, dado que facilita una interacción más rica y una mayor profundidad en la recopilación de datos cualitativos contribuyendo a una variedad más amplia de perspectivas y a enriquecer la comprensión de la experiencia tecnoemocional evaluada en el estudio.

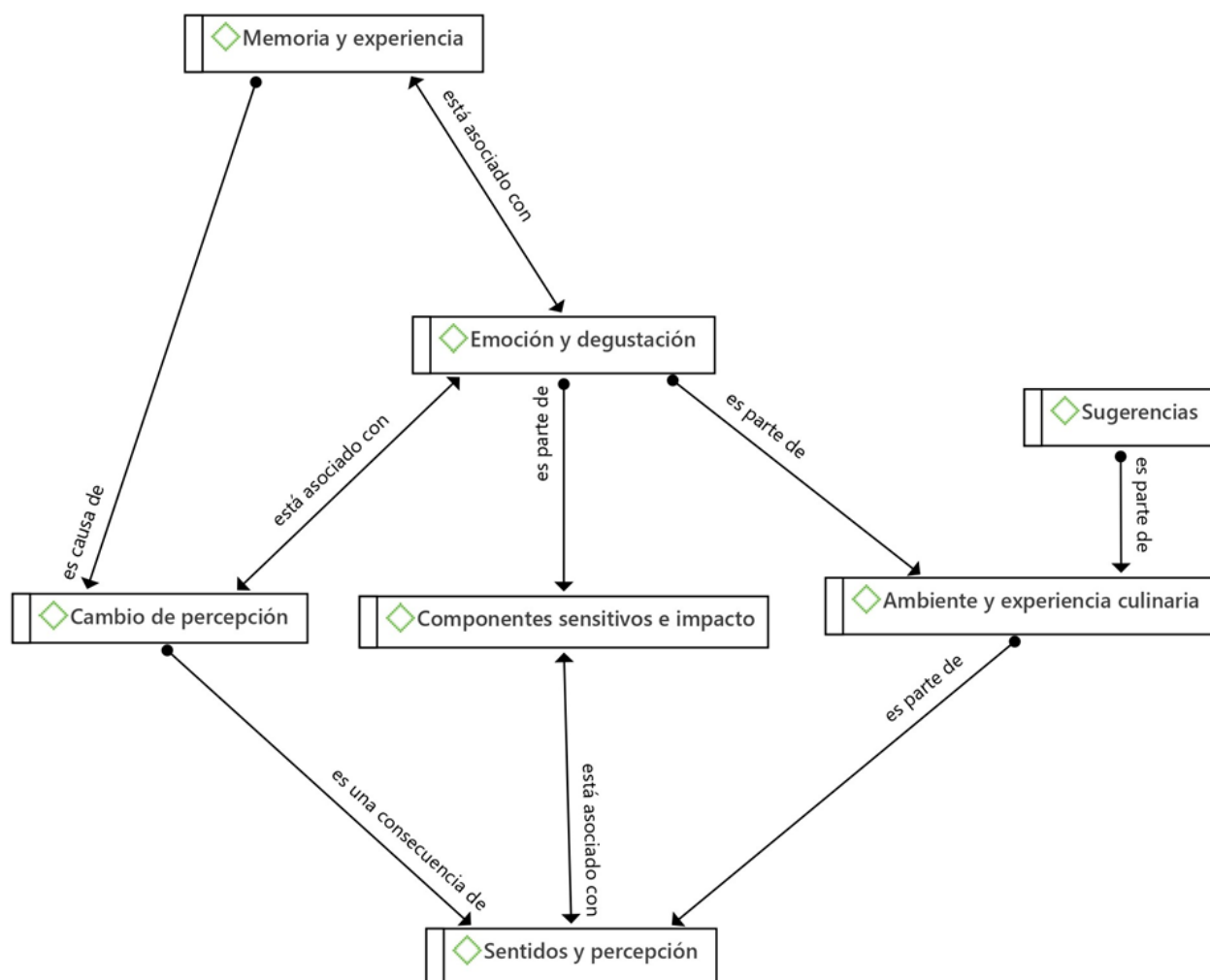
En relación con el parámetro socioeconómico de los participantes, se eligió a individuos de clase media debido a las ventajas asociadas con este segmento. Las personas de clase media generalmente cuentan con un poder adquisitivo que les permite explorar diversas experiencias y participar en actividades innovadoras (Martínez & Fernández, 2021). Además, suelen tener un acceso amplio a información sobre nuevas tendencias a través de medios digitales y redes sociales, lo que los hace más receptivos y abiertos a probar nuevas experiencias (Gómez, 2020). Por esta razón, se considera que los participantes de clase media estarían dispuestos a vivir experiencias novedosas, incluidas las gastronómicas, sin preocuparse por las limitaciones económicas.

Para la tabulación y análisis de datos en este estudio de aplicación de cocina tecnoemocional se emplearon varias herramientas. En primer lugar se utilizó el software *SPSS (Statistical Package for the Social Sciences)*. Este software permite una organización detallada y precisa de la información, proporcionando análisis estadísticos. Por último para la interpretación de las entrevistas aplicadas al grupo focal, se empleó el programa *ATLAS.ti* 9. Esta herramienta es esencial para el análisis cualitativo, dado que permite la codificación y categorización de los datos textuales.

3.1. Resultados e interpretación de la entrevista aplicada al grupo focal

Figura 49

Mapa de codificación de la entrevista al grupo focal



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

El diagrama generado mediante el *software* ATLAS.ti 9 es una representación de las relaciones entre los temas y patrones identificados mediante la codificación de palabras y términos clave que se repetían con mayor frecuencia en las respuestas de los participantes. A continuación, se exponen las codificaciones y sus conexiones.

1. Memoria y experiencia.
2. Sentidos y percepción.
3. Componentes sensitivos e impacto.
4. Emoción y degustación.
5. Cambio de percepción.
6. Ambiente y experiencia culinaria.
7. Sugerencias.

Estas codificaciones están interrelacionadas, formando una red compleja que ilustra cómo los diversos elementos de la experiencia gastronómica tecnoemocional se influyen entre sí. La interpretación de este mapa conceptual permite una comprensión más profunda de los mecanismos subyacentes que determinan cómo los estímulos sensoriales y emocionales afectan la percepción y disfrute de los comensales. Esta perspectiva holística es fundamental para el desarrollo de estrategias que optimicen la experiencia culinaria en eventos futuros.

Tabla 8

Memoria y experiencia

P	Frases	Conclusión
1	Sí, más por la sensación de aventura. No es una simple escena, es una experiencia. Y estoy seguro que es un viaje que a muchos les gustaría experimentar.	El análisis de los datos revela que la implementación de la cocina tecnoemocional ha tenido un impacto significativo en la retención de la experiencia en la memoria a largo plazo de los comensales. Los comentarios de los participantes destacan la capacidad de la experiencia para dejar una impresión duradera, caracterizada por la evocación de recuerdos significativos. Además, reactivó memorias pasadas, evidenciando la percepción y apreciación de los detalles gastronómicos. La ambientación y el
2	Poder experimentar tanto la comida como cualquier otra experiencia, de una manera más tranquila. Entonces, gustativamente fue muy buena la experiencia, sobre todo por el impacto que le daban con esta representación de nuestros ancestros y todo este contenido histórico. Realmente la experiencia fue fenomenal.	
3	También se mejora la experiencia del comensal, no solo enfocándose en el gusto sino también trabajando el resto de sentidos. Aquellas experiencias que uno no olvida fácilmente.	
4	Pude apreciar cada detalle que hubo y guardar un bonito recuerdo y una experiencia nueva.	
5	Es una experiencia bastante bonita. Creo que es algo que uno no olvida.	
6	Y son de esas experiencias, como he dicho, enriquecedoras, experiencias que al final uno guarda como un grato recuerdo. Y que al final nos llevamos ese recuerdo, creo que para siempre.	
8	Realmente fue algo, en mi caso, innovador y algo que	

	siempre creo que me voy a llevar de recuerdo para siempre.	enfoque tecnoemocional proporcionaron un entorno de tranquilidad y relajación, contribuyendo a la percepción de la experiencia como un "viaje" profundo y significativo.
--	--	--

Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

En términos de Memoria y Experiencia el estudio revela que la aplicación de cocina tecnoemocional no solo fue innovadora sino que también facilitó una retención significativa en la memoria a largo plazo de los comensales. Este fenómeno puede explicarse por la activa participación del sistema límbico y el proceso de consolidación de la memoria en el hipocampo al vivir experiencias relevantes.

Varios participantes destacaron la perdurabilidad de la experiencia tecnoemocional. Un entrevistado comentó: “Este tipo de cosas son aquellas experiencias que uno no olvida fácilmente, como les dije, es una experiencia bastante bonita, creo que es algo que uno no olvida” (Entrevistado tres, 9 de marzo de 2024).

Otro participante corroboró la naturaleza enriquecedora de la experiencia: “Son de esas experiencias, como he dicho, enriquecedoras, experiencias que al final uno guarda como un grato recuerdo” (Entrevistado seis, 9 de marzo de 2024). En esta línea un entrevistado, concluyó: “Realmente fue algo que voy a llevar de recuerdo para siempre” (Entrevistado ocho, 9 de marzo de 2024). Algunos participantes también mencionaron como la experiencia no solo generó nuevos recuerdos, sino que reavivó recuerdos pasados: “El pre-postre en el cual a más de visualizar una imagen que me llevó a recuerdos pasados que tenían un significado, experimenté la dulzura del plato servido” (Entrevistado siete, 9 de marzo de 2024).

En el contexto de estudio, se evidenció esta ejecución tecnoemocional como una experiencia enriquecedora que intensificó la percepción y apreciación de los detalles gastronómicos. Un entrevistado expresó “No es una simple escena, es una experiencia”

(Entrevistado uno, 9 de marzo de 2024). Otro participante compartió una apreciación similar al afirmar “Realmente la experiencia fue fenomenal y única” (Entrevistado dos, 9 de marzo de 2024). Además, un entrevistado agregó “Pude apreciar cada detalle que hubo y guardar un bonito recuerdo y una experiencia nueva” (Entrevistado cuatro, 9 de marzo de 2024).

Numerosos participantes describieron la experiencia gastronómica tecnoemocional como un viaje en el cual pudieron disfrutar sin prisas, en un entorno de tranquilidad y relajación. Un participante comentó, “Estoy seguro que es un viaje que a muchos les gustaría experimentar” (Entrevistado uno, 9 de marzo de 2024). Otro participante enfatizó: “Yo lo describiría como un viaje” (Entrevistado cuatro, 9 de marzo de 2024). Un entrevistado expresó “Era un viaje que ustedes nos tenían preparado y conecté con cada una de las cosas...nos llevaron a ese viaje en el que ustedes nos querían demostrar la dualidad, fue bastante majestuoso, increíble” (Entrevistado cinco, 9 de marzo de 2024). Estas observaciones reflejan como la ambientación contribuyó a una percepción relajada y profunda.

Tabla 9
Sentidos y percepción

P	Frases	Conclusión
1	La comida primero entró por la vista, el aroma, te hace disfrutar más la comida; en este aspecto, yo creo que se lucieron bastante.	El análisis de los datos examina la relación integral entre los estímulos sensoriales del entorno y la interpretación de estos estímulos en contextos específicos. Los participantes del estudio han enfatizado la relevancia de los sentidos y la ambientación en la formación de nuevas
2	En esta experiencia aprendimos a observar los alimentos, percibir sus aromas, su textura. Fue un poquito más allá de lo convencional. El asombro con la cuestión de cerrar los ojos y experimentar a través del tacto.	
3	Mejora la experiencia del comensal, no solo enfocándose en el gusto, como ya mencionaron, sino también en el resto de sentidos para cobrar más revuelo y hacer énfasis en la experiencia y no solo en la comida aunque también está forme parte de la experiencia.	
4	Gracias a nuestros sentidos, podemos percibir todas esas sensaciones, emociones, olores y texturas que nos pudieran	

	transmitir en el menú que nos presentaron.	percepciones. Un comentario reflejó cómo la combinación de sonidos y la ambientación contribuyen a una sensación de placer inesperado, sugiriendo que la experiencia tecnoemocional es profundamente influenciada por el entorno. La estimulación multisensorial no solo mejora la experiencia del comensal, sino que también amplía el impacto de la degustación más allá del gusto, involucrando todos los sentidos de manera significativa.
5	Sobre todo a lo que significa el hecho de degustar, porque tienes no solo el instinto de saborear, sino también de sentir mediante todos los sentidos y eso genera una experiencia bastante enriquecedora. Era un viaje que ustedes nos tenían preparado y conecté con cada una de las cosas. Nos llevaron a ese viaje en el que ustedes nos querían. Como demostrar cada cosa, esa dualidad, fue bastante majestuoso, increíble.	
6	Permitir que no simplemente sea la vista, el gusto y el olfato, sino que también incluyeron la audición y el tacto, hizo que la experiencia sea muy diferente, que sea mucho más enriquecedora. Toda esa experiencia al final generaba un deleite.	
7	La comida a más de ser degustada por el gusto, tiene una estrecha relación con el sentido de la vista, olfato y el tacto.	
8	La experiencia vivida, nos dimos cuenta que, como dijo el amigo, no solo forma parte del gusto, sino que los otros sentidos también.	

Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

Durante el análisis de los datos, se identificó una nueva dimensión denominada Sentidos y Percepción. Esta categoría explora la conexión integral entre la información sensorial recibida del entorno y la interpretación de estos datos en contextos específicos. Comer, en este sentido, se revela como una de las actividades más complejas que el ser humano puede realizar, con variaciones en la percepción que dependen de características físicas y mentales individuales.

En el presente estudio, varios participantes destacaron la importancia de los sentidos y la ambientación en la generación de nuevas percepciones. Un participante mencionó: “más que una emoción quisiera mencionar una sensación. Una sensación, tal vez de placer, con la mezcla de los sonidos, la ambientación del saxofón, todo fue inesperado” (Entrevistado dos, 9 de marzo de 2024). Este comentario pone en manifiesto cómo la integración de estímulos sensoriales y el entorno puede modificar y enriquecer la experiencia tecnoemocional, sugiriendo que la percepción culinaria es un fenómeno fuertemente influenciado por la interacción social y el contexto en el que ocurre.

Un entrevistado destacó que: “los sentidos desempeñan un punto importante en un menú tecnoemocional particularmente porque se busca estimular cada uno de los sentidos. Y, bueno, al ser este el propósito, también mejora la experiencia del comensal, no solo enfocándose en el gusto, como ya mencionaron, sino también trabajando el resto de sentidos para cobrar más revuelo y hacer mucho más énfasis en la experiencia y no solo en la comida aunque también está forme parte de la experiencia” (Entrevistado tres, 9 de marzo de 2024). Este comentario subraya cómo la cocina tecnoemocional busca una estimulación multisensorial que enriquece la experiencia global del comensal.

Otro participante respaldó esta observación: “se podía degustar de cualquier forma y era una experiencia súper genial” (Entrevistado ocho, 9 de marzo de 2024). Este comentario refuerza como todos los sentidos fueron estimulados mediante el entorno y contexto que los rodea.

Tabla 10
Componentes sensitivos e impacto

P	Frases	Conclusión
1	El pre-postre porque el momento feliz que yo había escogido y verlo me conmovió. La experiencia era medio inmersiva, en el poema yo sentía que estaba cerca del mar.	El análisis de los comentarios de los comensales pone en evidencia que la cocina tecnoemocional se enriquece mediante la integración de elementos personalizados y
2	El plato fuerte, la cuestión de la foto, de los sonidos, las luces se prendían y se apagaban, además había caos cuando se presentaba el menú caos. Entonces la congruencia estaba presente y eso para mí es algo maravilloso.	
3	Los duendecitos personalizados con nuestros colores favoritos,	

	las luces al principio del menú, la foto impresa en el mantelito con un momento feliz. El momento de la experiencia que más me impactó y me puso más feliz fue la cajita que venía personalizada con algo que nos gusta porque en mi caso vino con una frase de una serie que yo realmente amo. Entonces al ver la frase me puso bastante feliz	sensoriales. Los participantes han hecho hincapié en que aspectos como sabores, aromas, sonidos y texturas juegan un papel fundamental en la generación de emociones intensas y la formación de recuerdos nuevos. La implementación creativa de estos componentes sensoriales facilita una conexión entre las experiencias pasadas del comensal y las nuevas percepciones generadas durante la degustación. Los comentarios también destacan el papel de los elementos visuales, como las fotos personalizadas y los cambios en la iluminación, en la evocación de emociones de nostalgia y en la intensificación del impacto emocional.
4	Cuando nos mostraron la foto, fue una emoción grande. Al momento de que vi la foto, me emocioné mucho y justo era de mi perrita. Entonces, como que pude tener un pedacito de ella justo cuando estaba degustando el pre-postre.	
5	Los tonos de las canciones que también iban muy acorde a lo que quería transmitir cada uno de los momentos en los que nos daban cada plato. Creo que al ver algo de mi color favorito y el hecho de un duende... el menú también que venga con mi nombre fue algo bastante espectacular. Creo que la entrada más me marcó para todo lo demás. Respecto a los platos, igual, desde el emplatado hasta los sabores que estaban a mí me parecieron perfectos.	
6	La música fue importante dentro del menú, ya que coordinaba con cada tiempo del menú. La fotografía con el sorbete; precisamente porque evocó un recuerdo muy bonito.	
7	El tiempo del pre-postre en el cual a más de visualizar una imagen que me llevó a recuerdos pasados que tenían un significado, experimenté la dulzura del plato servido.	
8	La espuma que nos sirvieron, fue la que más me marcó porque de verdad estaba deliciosa la espuma. El caos que creaban los meseros, la música que acompaña cada comida, el misterio que ustedes mismos nos hacían que nosotros sintamos vendándonos los ojos, toda esa atmósfera y con toda la experiencia se entrelazan entre sí.	

Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

Componentes Sensitivos e Impacto se refiere a los elementos intrínsecos y personalizados para cada comensal, combinados con aspectos sensoriales para crear una experiencia culinaria completa. Los participantes destacaron que fueron estos detalles inesperados los que aportaron en la creación de nuevos recuerdos. Los sabores, aromas, sonidos y texturas provocaron emociones intensas de satisfacción y placer. Además, se reconoció la creatividad empleada para conectar al comensal con experiencias pasadas y generar nuevas percepciones.

Este enfoque en los componentes sensitivos contribuye a una experiencia tecnoemocional enriquecedora, donde la integración de múltiples sentidos refuerza la memoria y el impacto emocional de la degustación. Un participante comentó: “la experiencia como era medio inmersiva en el poema yo sentía que estaba cerca del mar” (Entrevistado uno, 9 de marzo de 2024). Otro señaló: “Caos y orden, de pronto las luces se prendían y se apagaban y la música empezaba a tornarse de una manera que no tenía una secuencia lógica. Algunos acordes, algunas melodías. Entonces había caos, la congruencia estaba presente y eso para mí es algo maravilloso” (Entrevistado dos, 9 de marzo de 2024).

En el análisis de datos, se destaca la importancia crucial de gestionar adecuadamente el entorno acústico. La alternancia efectiva entre la música de fondo y la música en primer plano se evidenció como un elemento esencial para la creación de un ambiente tecnoemocional.

Uno de los participantes resaltó el impacto emocional significativo de la música al afirmar: “Otro impacto emocional fue precisamente el ambiente musical, el solo del saxofón para mí fue, creo que el éxtasis de la noche.” (Entrevistado dos, 9 de marzo de 2024). Esta percepción fue corroborada por otro participante que comentó: “Los tonos de las canciones que también iban muy acorde a lo que quería transmitir cada uno de los momentos en los que nos daban cada plato” (Entrevistado cinco, 9 de marzo de 2024). Así mismo, el tercer participante subrayó que: “La música fue importante dentro del menú, ya que cada música coordina con cada tiempo del menú, transmitía tranquilidad, paz y armonía” (Entrevistado seis, 9 de marzo de 2024).

Además, se mencionó que el uso de elementos visuales también contribuyó a la experiencia emocional. Un entrevistado expresó que: “Algo también que me sorprendió bastante y fue inesperado fueron las luces al principio del menú y, bueno, quizás algo más que una emoción, un sentimiento de nostalgia cuando recibimos este tipo de foto impresa en el mantelito con un momento feliz para nosotros.” (Entrevistado tres, 9 de marzo de 2024).

Otro participante reforzó este punto al mencionar: “Al momento que vi la foto, me emocioné mucho” (Entrevistado cuatro, 9 de marzo de 2024).

Un entrevistado expresó: “Comienzas a sentir esa curiosidad y luego se mezclan las emociones con satisfacción, nostalgia, emocionarse uno mismo por ver cosas que a uno le satisfacen...también sientes esa alegría cuando pruebas algo que nunca has sentido” (Entrevistado cinco, 9 de marzo de 2024). Otro participante añadió: “El misterio que ustedes mismos hacían que nosotros sintamos, van dándonos los ojos, toda esa atmósfera y con toda la experiencia se entrelazan entre sí” (Entrevistado ocho, 9 de marzo de 2024).

Tabla 11

Emoción y degustación

P	Frases	Conclusión
1	Para mí la experiencia fue muy inmersiva. Fue toda una aventura. La emoción por cada plato te da más ganas de comer y llegas a otro tipo de degustación. Un plato, causaba emoción y bastante incertidumbre.	El análisis de los comentarios de los comensales demuestra que la experiencia gastronómica tecnoemocional es considerablemente más compleja que el simple acto de satisfacer necesidades fisiológicas. Los participantes han destacado que la degustación involucra una serie de estímulos sensoriales y emocionales que influyen en la percepción subjetiva de los alimentos. La presencia de incertidumbre y elementos de sorpresa ha generado respuestas emocionales intensas, incluyendo curiosidad y nostalgia, dando como resultado una satisfacción general. La combinación de estos factores contribuye a una
3	Es bastante el impacto emocional que se vive en este tipo de servicio. Las emociones inesperadas, las presencie desde el primer momento con los duendecitos, las luces. Fue muy nostálgico y algo inesperado, y bueno quizás algo más que una emoción, un sentimiento de nostalgia.	
4	Primero sentí un poco de incertidumbre porque había algunas cosas que no conocíamos, también felicidad cuando nos mostraron la foto. Satisfacción al ir probando cada uno de los platos y tranquilidad por estar ahí disfrutando relajada con la música. Fue una emoción grande.	
5	Al llegar te quedas tan curioso cuando lees tu nombre en el menú y te preguntas qué es lo que viene ahí. Partiendo de eso, comienzas a sentir	

	curiosidad y luego se mezclan emociones de satisfacción, nostalgia. También sientes alegría cuando pruebas algo que nunca has sentido como tal.	experiencia que no solo satisface el apetito, sino que también establece una conexión emocional significativa. La experiencia reportada revela que la integración de estímulos sensoriales y narrativos resulta fundamental para la creación de una vivencia gastronómica profunda.
6	La expectativa fue la intriga que sentíamos durante la espera de cada uno de los platos. El asombro, la sorpresa que nos iban generando cada una de las experiencias y sobre todo la felicidad y la satisfacción.	
7	Durante la degustación presenté sentimientos de alegría, ternura, satisfacción y sobre todo nostalgia. Uno presenta un sinnúmero de sentimientos nuevos, a la vez que prueba nuevos sabores.	
8	Lo que más me llamó la atención fue el misterio cuando nos taparon los ojos, el asombro cuando nos sirvieron la espuma de trucha, y también caos cuando los meseros empezaron a ir de un lado a otro.	

Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

La degustación e ingesta de alimentos no es solo un acto fisiológico que busca cubrir las necesidades alimentarias sino que también abarca aspectos culturales, religiosos, nutricionales y emocionales. El parámetro Emoción y Degustación destaca la relación entre causa y efecto en la experiencia gastronómica.

Los participantes indicaron que los sentidos juegan un rol fundamental en el acto de degustar, generando emociones. La cognición y el proceso emocional son esenciales para la percepción subjetiva, provocando emociones inesperadas y nuevos sentimientos. Un participante comentó: “Uno presenta un sinnúmero de sentimientos nuevos” (Entrevistado siete, 9 de marzo de 2024). Otro expresó “Las emociones inesperadas que surgieron durante la degustación” (Entrevistado uno, 9 de marzo de 2024). Otro comentó: “En cuanto a emociones inesperadas, las presencie desde el primer momento” (Entrevistado tres, 9 de marzo de 2024).

El análisis de los datos reveló que la exploración de lo desconocido generó una conexión emocional y sensorial profunda, a través de la alta satisfacción, curiosidad, aventura e impacto multisensorial. Un entrevistado afirmó: “la emoción, por cada plato, el tiempo de caos y orden transmitió confusión y también ese misticismo cuando nos sirvieron la galleta con trucha...Un plato, causaba emoción y bastante incertidumbre” (Entrevistado uno, 9 de marzo de 2024). Otro comentó: “Para mí fue muy nostálgico y algo inesperado” (Entrevistado tres, 9 de marzo de 2024).

La incertidumbre es un aspecto notablemente presente en las experiencias reportadas por los comensales. Según un participante: “Primero un poco de incertidumbre al no saber qué es lo que íbamos a probar porque había algunas cosas que no conocíamos” (Entrevistado cuatro, 9 de marzo de 2024). Esta percepción también se evidencia en otro comentario que refleja curiosidad: “Al llegar igual como que te quedas tan curioso cuando lees tu nombre en el menú y te preguntas qué es lo que viene ahí” (Entrevistado cinco, 9 de marzo de 2024). Se destaca la fascinación por el componente de misterio: “Lo que más me llamó la atención fue el misterio cuando nos taparon los ojos” (Entrevistado ocho, 9 de marzo de 2024).

Es pertinente señalar que durante las entrevistas emergieron comentarios que evidencian la vivencia de emociones inesperadas está fuertemente relacionada con la adecuación del escenario durante cada etapa del evento. Durante la entrevista se mencionó que el entorno y la narrativa de la experiencia contribuyeron significativamente a su impacto emocional. Como menciona uno de los participantes, “Es bastante el impacto emocional que se vive en este tipo de servicios” (Entrevistado tres, 9 de marzo de 2024). “Satisfacción al ir probando cada uno de los platos que nos presentaron y tranquilidad por estar ahí disfrutando” (Entrevistado cuatro, 9 de marzo de 2024).

Además, se observa que la combinación de emociones como satisfacción y la nostalgia están presentes en los relatos de los comensales: “Luego se mezclan las emociones con satisfacción, nostalgia, emocionarse uno mismo por ver cosas que a uno le satisfacen como tal” (Entrevistado cinco, 9 de marzo de 2024). El impacto emocional es reforzado por la sorpresa y el asombro generados durante la experiencia: “El asombro, la sorpresa que nos iban generando cada una de las experiencias y sobre todo la felicidad y la satisfacción” (Entrevistado seis, 9 de marzo de 2024). “Durante la degustación presenté sentimientos de

alegría, ternura, satisfacción y sobre todo nostalgia” (Entrevistado siete, 9 de marzo de 2024).

La teoría del impacto, emoción y degustación se refleja en la conexión emocional y profunda que los comensales experimentaron, manifestando alta satisfacción, curiosidad y aventura. Un entrevistado resume esta experiencia como: “Para mí la experiencia fue muy inmersiva, fue toda una aventura...Un plato, causaba emoción y bastante incertidumbre” (Entrevistado uno, 9 de marzo de 2024).

Tabla 12

Cambio de percepción

P	Frases	Conclusión
1	Es un poco injusto comparar esta experiencia con restaurantes normales porque no es una experiencia que se pueda repetir en cualquier lado. Realmente te cambia la perspectiva por el misterio y la ambientación que nos dió la cena de aquella noche.	Se ha observado que la cocina tecnoemocional ha influido significativamente en la visión de los comensales sobre los restaurantes tradicionales. Los participantes indicaron que, aunque la experiencia tecnoemocional proporciona una vivencia innovadora, no reemplaza los establecimientos tradicionales. Los restaurantes convencionales siguen siendo valorados por su atractivo y su capacidad para ofrecer experiencias variadas según el tipo de servicio y el contexto. La
2	Esta experiencia me ha ayudado a prestarle un poco más de atención a todas mis vivencias especialmente en el acto de comer. No vivirlo tanto al apuro, sino darnos el tiempo de saborear y sentir. Mi percepción al consumir alimentos ha cambiado.	
3	Estaría muy desequilibrado hacer una comparación; sin embargo, yo creo que sí cambia pero también depende de lo que nosotros estemos dispuestos a pagar y en dónde lo vamos a hacer y con qué propósito vamos a consumir los alimentos.	
4	Cambia por completo mi percepción, ya que no se vive esa experiencia que nos brindaron ustedes. También desde el comienzo todo es diferente, es excelente.	
5	Mi perspectiva cambio es como si todo fuera tan simple	

	después de una experiencia así. Desearía que muchos establecimientos brinden toda la experiencia que ustedes dieron. A lo mejor no tan personalizada, pero sí que atiendan a todos esos estímulos.	elección entre una experiencia tecnoemocional y un restaurante tradicional está condicionada por el propósito y las expectativas específicas de la experiencia culinaria que se busca. Se ha subrayado que ambos enfoques gastronómicos, el tecnoemocional y el tradicional, tienen su propio valor y razón de ser en el panorama culinario
6	Una comida diferente genera una experiencia también diferente. Dentro de lo que sería la percepción que tuve al momento de consumir los alimentos, sí cambió.	
7	Si, ya que en lo personal yo no estoy acostumbrada a este tipo de experiencias. De ahora en adelante será difícil degustar un menú sin tener el precedente del que formé parte hace una semana.	
8	Sí, yo también siento que cambia totalmente ahora la perspectiva que tenemos aunque no podemos comprar con el restaurante del día a día, pero creo que la mayoría de restaurantes a los que vamos, sea caro o barato, solo vamos por la degustación o hasta por la vista.	

Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

En el contexto de Cambio de Percepción, se abordó la transformación en la visión de los comensales respecto a los restaurantes tradicionales en comparación con las experiencias de cocina tecnoemocional. Se solicitó a los participantes que evaluarán el significado y asociación de la cocina tecnoemocional con diversos establecimientos de restauración.

Varios entrevistados indicaron un cambio en su percepción hacia los restaurantes tras la experiencia tecnoemocional. Sin embargo, un comentario sugiere que a pesar de experiencia, “la mayoría de restaurantes a los que vamos, las cosas siguen igual, vamos capaz, por la degustación o hasta por la vista” (Entrevistado ocho, 9 de marzo de 2024) cada restaurante mantiene su atractivo específico, que puede generar diferentes niveles de experiencia, disfrute e influencia emocional según el tipo de servicio ofrecido.

Algunos comensales hacen énfasis en que, aunque la experiencia es innovadora, no sustituye por completo los lugares tradicionales, sino que ambos pueden coexistir dependiendo del contexto o motivo de la experiencia culinaria que se quiera vivir, puesto

que no es adecuada para todo tipo de personas y que varía conforme a la ocasión y el propósito. Por ejemplo, un entrevistado mencionó que: “depende de lo que nosotros estemos buscando a la hora de consumir alimentos” (Entrevistado dos, 9 de marzo de 2024). De la misma manera, se afirma que “Es importante recalcar que depende del establecimiento al que nosotros estemos acudiendo y el servicio gastronómico que vamos a pagar”. (Entrevistado tres, 9 de marzo de 2024).

Lo que sugiere que la decisión de optar por una experiencia tecnoemocional o por un restaurante tradicional está influenciada por el contexto y las expectativas que se quieran vivir. Para finalizar este punto se hace hincapié en que la percepción cambia; sin embargo, no reemplaza. Los restaurantes no tienen que ser mejores o peores que las experiencias gastronómicas tecno emocionales, sino que cada una se respeta y tiene su razón de ser.

En este contexto, las experiencias tecno emocionales enriquecen la visión y percepción de los participantes: “Es como si los demás fueran muy simples, o si es que desearía que muchos establecimientos brinden toda la experiencia que ustedes dieron” (Entrevistado cinco, 9 de marzo de 2024). “De ahora en adelante será difícil degustar un menú sin tener el precedente del que formé parte hace una semana” (Entrevistado siete, 9 de marzo de 2024). Además, varios participantes mencionaron que esta experiencia es enriquecedora para percibir la comida desde otra perspectiva e inclusive actividades de su día a día. “Esta experiencia me ha ayudado a prestarle un poco más de atención a todas las experiencias especialmente en el acto de comer” (Entrevistado dos, 9 de marzo de 2024).

Tabla 13

Ambiente y experiencia culinaria

P	Frases	Conclusión
1	El ambiente en el que estuvimos, la música que nos transmitió bastante tranquilidad al momento de degustar los alimentos. Los diferentes escenarios en cada plato. Eso realmente le suma bastante al disfrute de la escena.	La interacción entre los componentes ambientales y la experiencia gastronómica es crucial para la creación de vivencias tecno emocionales. La integración efectiva de aspectos acústicos,
2	Yo describiría esta interacción entre la atmósfera y la experiencia gastronómica como algo congruente.	
3	Yo describiría esta interacción entre el ambiente y la	

	experiencia gastronómica como bastante nueva, original y creativa. Es algo bastante innovador y por supuesto es intrigante y bastante curioso porque no hemos tenido sensaciones, ni hemos experimentado situaciones así antes.	ornamentales, escenográficos, visuales y lumínicos contribuye a una experiencia que impacta a los comensales. La planificación de estos
5	Era bastante genial compartir con los demás y conectar ideas para ver cómo podrían entrelazarse y así mismo te vas dando cuenta de cada mínimo detalle que ustedes le ponían. Aparte, creo que cada plato estuvo genial y maravilloso.	elementos no solo optimiza la percepción sensorial del menú, sino también establece un entorno que favorece la interacción y la conexión entre
6	Algo intrigante, muy lindo y llamativo. Porque cada uno de los tiempos contaba una historia. Eso al final lo que terminaba era creando un ambiente que a la final nos permitía disfrutar de la experiencia paso a paso.	los comensales. La observación de los
7	Increíble, ya que la ambientación estuvo a la par del menú servido. Los efectos de las luces ayudaron a crear diversos escenarios de degustación.	participantes confirma que el ambiente facilitó la formación de lazos entre personas desconocidas, reflejando la capacidad de una experiencia
8	La atmósfera creada, creo que todo era compatible con todo.	culinaria bien concebida para promover conexiones humanas y enriquecer el disfrute de la comida

Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

En el análisis de los comentarios por parte de la entrevista formulada se nombra el concepto de Ambiente y Experiencia Culinaria, con la finalidad de observar cómo se complementan e influyen en la vivencia del comensal. Dentro de este parámetro están aspectos acústicos, ornamentales, escenográficos, visuales, lumínicos, entre otros. Estos aspectos juegan un papel importante en la experiencia final del participante, dado que el conjunto de todos estos factores contribuye significativamente a la memoria y sentidos del comensal, resultando en una experiencia única.

Parte de los comentarios del grupo focal señalaban que la acústica se alineaba perfectamente con la escenografía planeada para cada plato. “El ambiente musical, el solo del saxofón para mí fue, creo que el éxtasis de la noche...De pronto las luces se prendían y se apagaban y la música empezaba a tornarse de una manera que no tenía una

secuencia lógica, algunos acordes, algunas melodías. Entonces había caos cuando se presentaba el menú caos. Entonces la congruencia estaba presente y eso para mí es maravilloso” (Entrevistado dos, 9 de marzo de 2024). “También el ambiente en el que estuvimos, la música, que nos transmitió bastante tranquilidad al momento de degustar” (Entrevistado uno, 9 de marzo de 2024). Estos comentarios apoyan la correcta elección del tipo de melodías que se usaron para interpretar la temática de caos y orden, cuyo objetivo corresponde a entrelazar el ambiente con la experiencia que se estaba viviendo.

Otro comentario que aporta al análisis sobre el ambiente y experiencia es el siguiente: “Los efectos de las luces ayudaron a crear diversos escenarios de degustación” (Entrevistado cuatro, 9 de marzo de 2024). Esto demuestra como la iluminación contribuye a crear una experiencia positiva para el comensal, generando recuerdos agradables en la memoria de cada participante.

Con estos comentarios, se puede observar que los detalles previamente planificados, como la elección de la música, la adecuada guía de iluminación y la correcta selección de la vajilla, sincronizan para realzar la experiencia gastronómica tecnoemocional. La creación de ambientes personalizados permite al comensal experimentar una visión innovadora, creativa e incluso intrigante, basada en la expectativa y los elementos descubiertos a lo largo del evento culinario.

Como conclusión, se evidencia que el ambiente generado generado para cada etapa del menú, junto con la narrativa y la historia detrás de cada plato en conjunto con la música y escenografía, han logrado captar la atención del grupo focal y generar una experiencia positiva en cada individuo demostrando así la relación intrínseca entre ambiente y comida, donde ambos parámetros pueden fomentar la innovación y la creatividad para generar emociones y estimular sentidos.

Los comentarios de los participantes refuerzan estas observaciones: “Eran diferentes escenarios en cada plato. Eso realmente le suma bastante al disfrute de la escena.” (Entrevistado uno, 9 de marzo de 2024). “Interacción entre el ambiente y la experiencia gastronómica como bastante nueva, original y creativa”. (Entrevistado tres, 9 de marzo de 2024). “Algo intrigante, muy lindo y llamativo. Porque cada uno de los tiempos contaba una historia. Eso al final terminaba creando un ambiente que nos permitía disfrutar de la experiencia paso a paso” (Entrevistado seis, 9 de marzo de 2024). “Fue increíble, ya que la

ambientación estuvo a la par del menú servido...los comensales que degustan de los platos sean totalmente extraños el uno al otro, y que mediante la comida se establezca una nueva relación entre cada uno de ellos” (Entrevistado siete, 9 de marzo de 2024). “Bueno, la atmósfera creada, creo que todo era compatible con todo” (Entrevistado ocho, 9 de marzo de 2024).

Los comentarios mencionados en el párrafo anterior sugieren que la experiencia no sólo resultó interesante, sino que también facilitó la formación de lazos entre personas completamente desconocidas. Esta observación destaca la compatibilidad entre los elementos del ambiente y la experiencia para generar un entorno acogedor, propicio para el establecimiento de conexiones humanas.

Tabla 14
Sugerencias

P	Frases	Conclusión
.		
2	Quizás al plato fuerte le añadiría la presencia de vegetales. Eso, y si de pronto una indagación previa, poniendo el hipotético caso de que yo hubiese sido vegetariano, no podría haber experimentado esta experiencia, vaya.	El análisis de los comentarios obtenidos revela áreas clave para mejorar la experiencia gastronómica tecnoemocional. Las sugerencias destacan la necesidad de optimizar la logística de transporte, ajustando la coordinación para evitar problemas de acceso. Además, se recomienda mejorar el confort térmico del entorno, utilizando sistemas de
3	Quizás la parte de la movilización en un comienzo creo que algunas personas tuvieron problemas. Y bueno, algo también que yo sentí, no sé si fui solo yo cuando hablaban acerca o explicaban los detalles de cada plato, las personas que estábamos un poquito más lejos, no escuchábamos mucho porque la música de fondo estaba un poquito alta.	
4	En el lugar había una parte en donde el ambiente era muy frío, no sé si era solo yo, estaba temblando.	

8	Lo de la movilidad, estaba un poquito lejos.	calefacción o proporcionando mantas y bebidas calientes, para contrarrestar las bajas temperaturas experimentadas durante el evento nocturno. También se indica que el volumen de la música debería ajustarse para no interferir con las explicaciones sobre los platos. Implementar estos ajustes contribuirá a una experiencia más cómoda, maximizando la satisfacción y el impacto emocional de los comensales.
---	--	--

Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

Por último, uno de los parámetros a analizar son las Sugerencias en cuanto a la ambientación y menú, con el objetivo de realzar este tipo de servicio que aplica cocina tecnoemocional. Estas sugerencias buscan identificar áreas de mejora y conocer los puntos adicionales que los entrevistados, en su rol de comensales, pueden aportar mediante su retroalimentación y libre expresión ante la experiencia tecnoemocional.

Uno de los comentarios obtenidos se centra en la mejora del transporte hacia el lugar del evento: “quizás la movilización en un comienzo creo que algunas personas tuvieron problemas. Entonces quizás es algo que se podría mejorar” (Entrevistado ocho, 9 de marzo de 2024). Este comentario sugiere la necesidad de realizar ajustes en la logística de transporte, tales como la contratación de un guía para el traslado de los comensales o el envío de la ubicación exacta del establecimiento, con el fin de asegurar que la experiencia comience de manera placentera.

Otro aspecto señalado en las sugerencias es el clima del lugar. El evento, realizado en horario nocturno en un salón amplio, expuso a los participantes a temperaturas frías. Un

encuestado menciona: “había una parte en donde el ambiente era muy frío” (Entrevistado cuatro, 9 de marzo de 2024). Por lo tanto, se recomienda considerar tener encendidas las torres de calor para las mesas de los comensales o la oferta de mantas y bebidas calientes, con el objetivo de evitar que el clima adverso afecte negativamente el ánimo de los participantes, y por consecuencia, su experiencia tecnoemocional.

En cuanto a la música, se hizo mención sobre el tono de la misma. Uno de los encuestados señaló: “la música estaba un poco alta” (Entrevistado tres, 9 de marzo de 2024). Se explicó que el volumen alto dificulta la audición de las explicaciones sobre los platos. Se sugiere, por lo tanto, prestar mayor atención al ajuste del volumen de la música para no interrumpir el momento de contacto entre el anfitrión y los comensales, especialmente durante la presentación de la historia y los componentes de cada plato.

En conclusión, la interpretación de los datos obtenidos mediante el análisis de Atlas.ti 9 muestra que la experiencia gastronómica tecnoemocional ofrece una interrelación compleja entre los componentes sensoriales, emocionales y ambientales, los cuáles son cruciales para la percepción y memoria de los comensales. Asimismo, se pudo evidenciar como la integración de varios aspectos generó una significativa satisfacción y formación de recuerdos.

3.2 Resultados de la ambientación en general del menú gastronómico en una sala con ambiente controlado

Figura 50

Resultados estadísticos por parte del grupo focal acerca de la ambientación general

Estadísticos descriptivos				
	N	Mínimo	Máximo	Media
Val. Bienvenida	8	5	5	5,00
Val.Lugar	8	4	5	4,88
Val.Temática	8	5	5	5,00
Val.Servicio	8	5	5	5,00
Val.Comodidad	8	4	5	4,88
Val.Impacto_visual	8	5	5	5,00
Val.Iluminación_música	8	5	5	5,00
Val.Innovación_creatividad	8	5	5	5,00
Val.General	8	5	5	5,00
Val.Expectativas	8	5	5	5,00
Val.Actividades_interactivas	8	4	5	4,88
N válido (por lista)	8			

Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

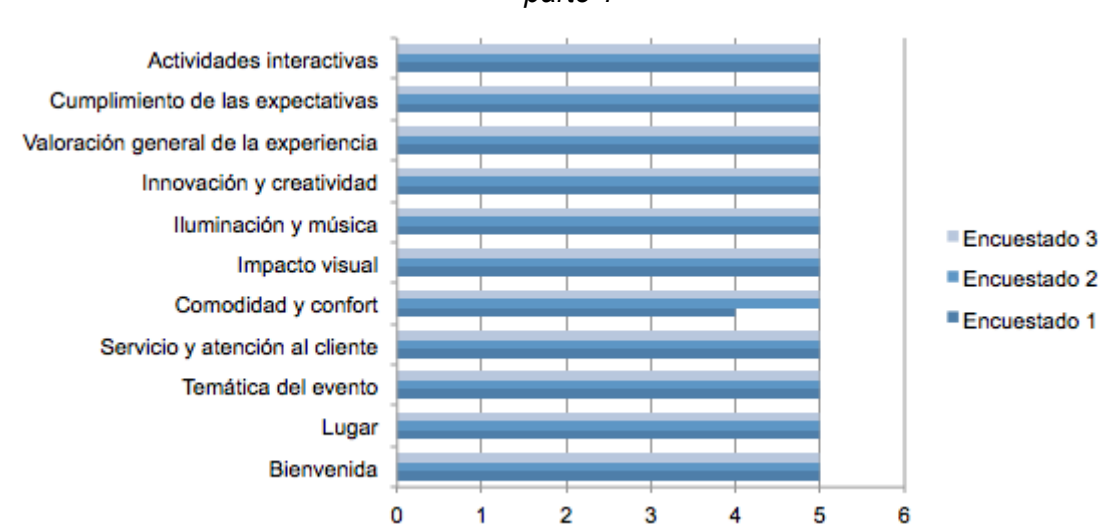
En el presente estudio académico sobre la aplicación de cocina tecnoemocional, se empleó el uso del software SPSS cuya finalidad es observar y analizar los datos obtenidos de las encuestas individuales realizadas mediante tablas estadísticas descriptivas que contiene la media, el mínimo y el máximo de las puntuaciones registradas.

Los resultados indicaron que en una escala evaluativa del 1 al 5, las dimensiones relacionadas con el lugar, la comodidad y las actividades interactivas obtuvieron un puntaje mínimo de 4, con un máximo de 5 y una moda de 4,88. En estas dimensiones donde 1 denota una evaluación deficiente y 5 una evaluación excelente, los participantes expresaron una alta satisfacción. Por otro lado, los parámetros de bienvenida, temática, impacto visual, iluminación, música, innovación, creatividad, servicio, expectativas y valoración general mostraron un puntaje mínimo de 5, con una media y un máximo también de 5.

Estos hallazgos reflejan una ambientación altamente satisfactoria, caracterizada por una calificación mínima de 4 que indica un ambiente satisfactorio y una calificación máxima de 5 que denota excelencia. La media de las puntuaciones revela una tendencia general hacia evaluaciones muy positivas en todos los aspectos evaluados.

Figura 51

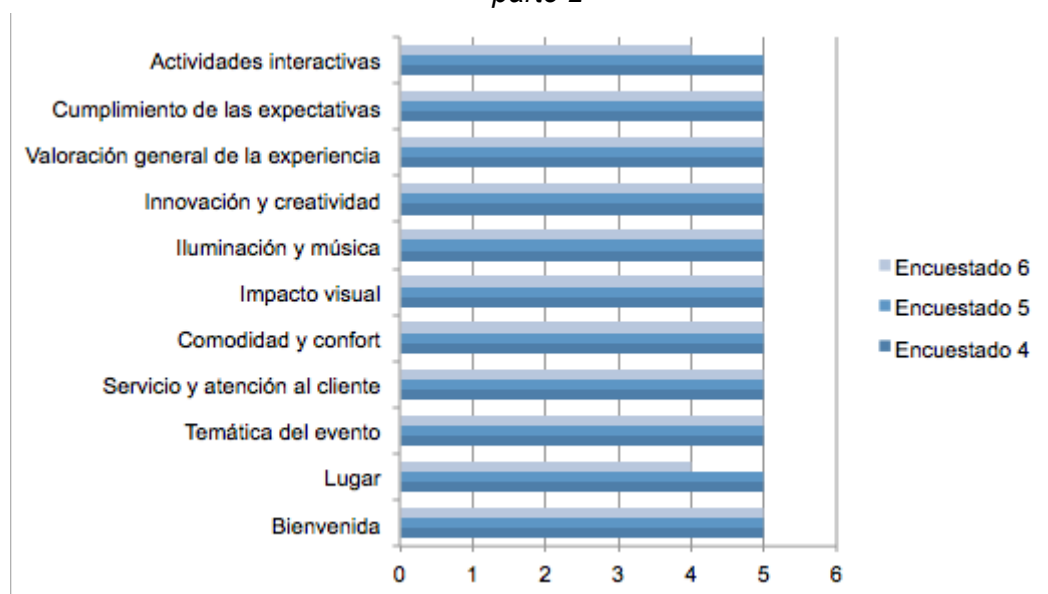
Resultados de la percepción gastronómica general del evento empleada al grupo focal, parte 1



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

Figura 52

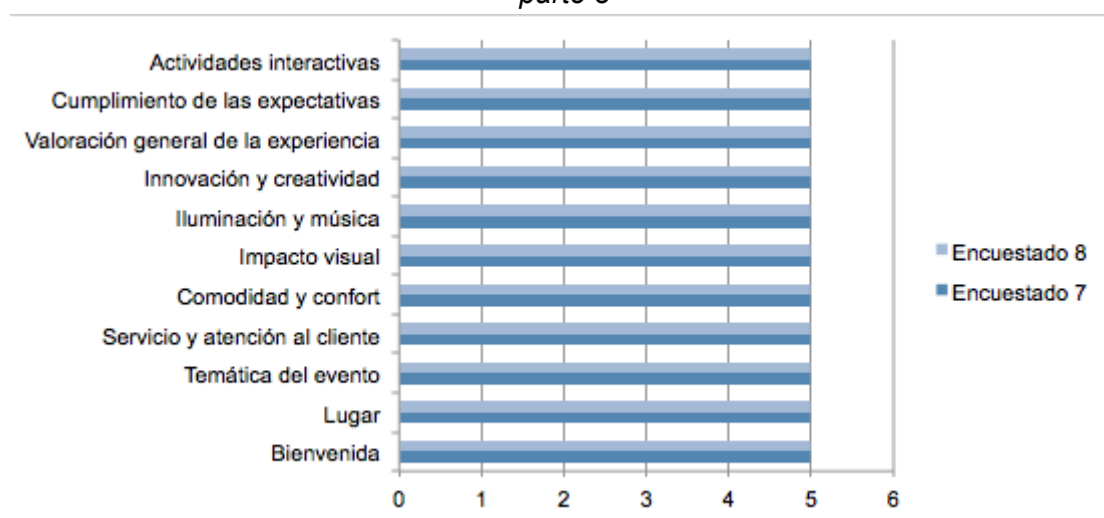
Resultados de la percepción gastronómica general del evento empleada al grupo focal, parte 2



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

Figura 53

Resultados de la percepción gastronómica general del evento empleada al grupo focal, parte 3



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

Dentro del estudio académico sobre la aplicación de cocina tecnoemocional, se utilizó el programa de Microsoft Excel para generar gráficos en barras agrupadas y así analizar los datos obtenidos de las encuestas realizadas de manera individual sobre la experiencia gastronómica en general.

Para mejor visualización de los datos obtenidos se ha dividido los gráficos de tablas en tres partes, dividiendo por dos grupos de tres encuestados y un gráfico de dos encuestados, debido a la cantidad de participantes que conforman el grupo focal.

Mediante los gráficos de barras se observó una percepción positiva y aceptable de la ambientación en general del menú de autor de cocina tecnoemocional. Sin embargo, como se observa en la figura 51 y 52, tres encuestados otorgaron una calificación de 4 en tres parámetros diferentes, esto demostró que existieron algunas áreas específicas en las que la satisfacción no fue tan alta y tendrían que ser corregidas en caso de querer aplicarlas nuevamente; dicho esto, se sugiere realizar cambios en la distancia y ubicación del lugar, disponer de calefactores en el caso de ser un evento nocturno, y generar más experiencias interactivas que aportan con la temática del menú a ofertar.

La evaluación del ambiente general fue satisfactoria, puesto que se obtuvo la calificación máxima en la mayoría de los parámetros evaluados. Esto reflejó una alta calidad percibida en todos los aspectos y una percepción extremadamente positiva.

3.3 Resultados de la ambientación del aperitivo: vida y muerte del menú gastronómico en una sala con ambiente controlado

Figura 54

Resultados estadísticos de la ambientación por parte del grupo focal acerca del aperitivo: vida y muerte

Estadísticos descriptivos

	N	Mínimo	Máximo	Media
Originalidad	8	5	5	5,00
Coherencia	8	4	5	4,88
Ambientación	8	5	5	5,00
Experiencia_sensorial	8	5	5	5,00
Impacto_emocional	8	5	5	5,00
Ingredientes	8	5	5	5,00
Valor_añadido	8	5	5	5,00
Experiencia_satisfactoria	8	5	5	5,00
N válido (por lista)	8			

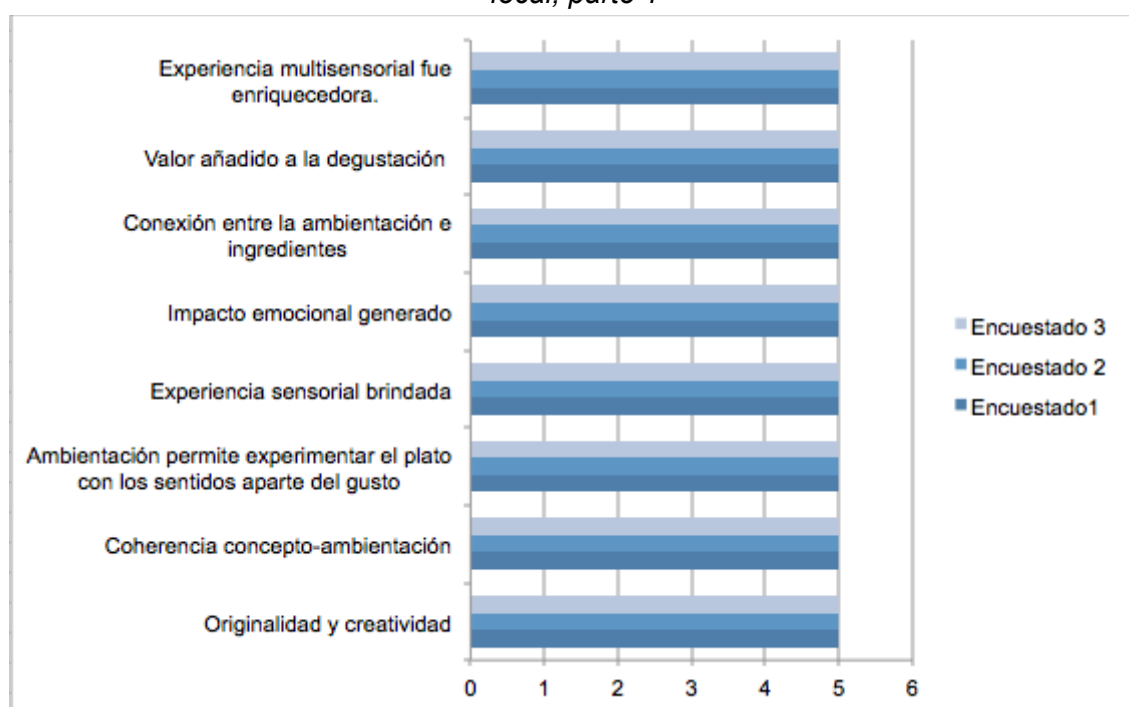
Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

En el contexto del presente estudio académico sobre la aplicación de cocina tecnoemocional, se analizó el aperitivo con temática vida y muerte. Los datos recogidos incluyeron el mínimo, máximo y la media de las respuestas tabuladas en una escala de valoración que va de 1 (malo) a 5 (excelente).

Del grupo focal compuesto por 8 personas, se destacó que 7 de los 8 participantes evaluaron el parámetro de coherencia con la máxima calificación, donde un participante indica 4. La media obtenida fue de 4,88, lo cual indica un resultado óptimo y satisfactorio para la experiencia general de los comensales. Además, todos los demás parámetros evaluados obtuvieron la calificación máxima en la encuesta de valoración.

Figura 55

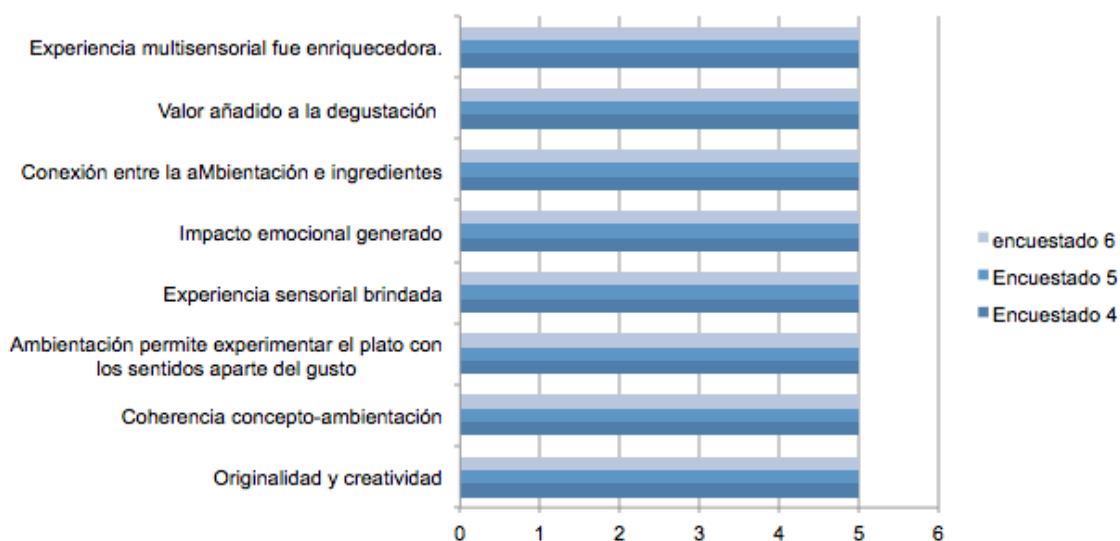
Resultados de la percepción gastronómica del aperitivo: vida y muerte, aplicada al grupo focal, parte 1



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

Figura 56

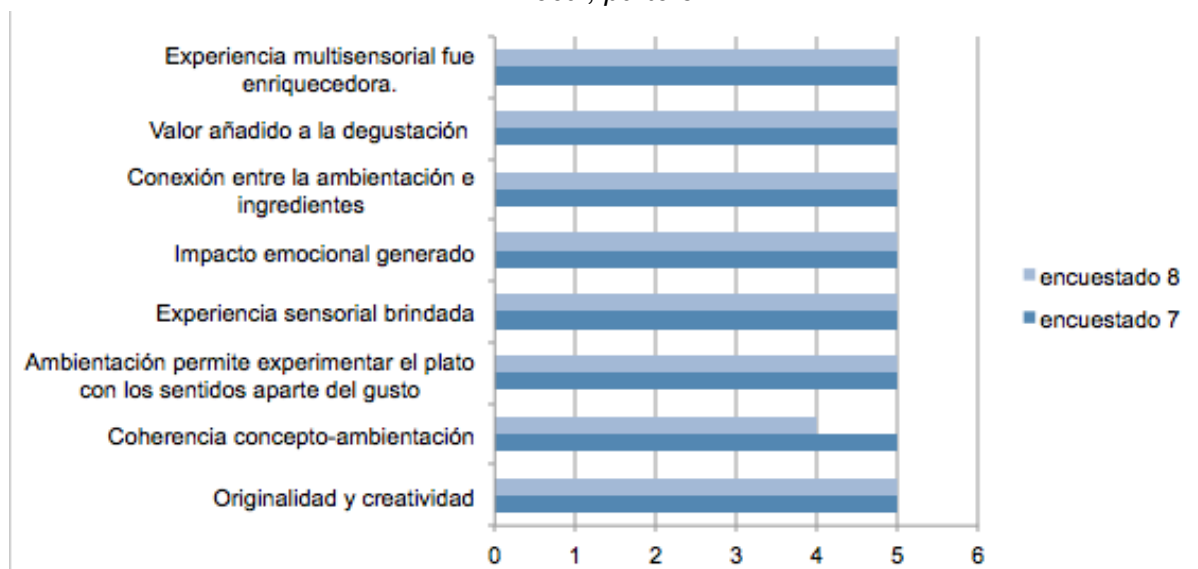
Resultados de la percepción gastronómica del aperitivo: vida y muerte, aplicada al grupo focal, parte 2



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

Figura 57

Resultados de la percepción gastronómica del aperitivo: vida y muerte, aplicada al grupo focal, parte 3



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

Mediante los gráficos de barras se logró visualizar una puntuación máxima, siendo esta excelente, donde se calificó el aperitivo: vida y muerte con los siguientes parámetros que van desde la experiencia multisensorial, el impacto generado, coherencia entre ambientación y concepto, conexión entre ambiente e ingredientes, originalidad y creatividad, entre otros.

La calificación que se obtuvo para el primer plato es definida como satisfactoria, cabe recalcar que se alcanzó una calificación de 4(satisfactorio) por parte de un encuestado; en el parámetro de coherencia entre el concepto y la ambientación, como se observa en la figura 57 reflejando así que hay un área que se puede mejorar para su excelencia y satisfacción total para el participante, como resultado general se consiguió la buena aceptabilidad, cumplimiento de los parámetros y expectativas por el grupo focal, lo que permitió visualizar la correcta ejecución de sabores y ambientación generada para la experiencia sensorial gastronómica.

3.4 Resultados de la ambientación de la entrada: caos y orden del menú gastronómico en una sala con ambiente controlado

Figura 58

Resultados estadísticos de la ambientación por parte del grupo focal acerca de la entrada: caos y orden

Estadísticos descriptivos

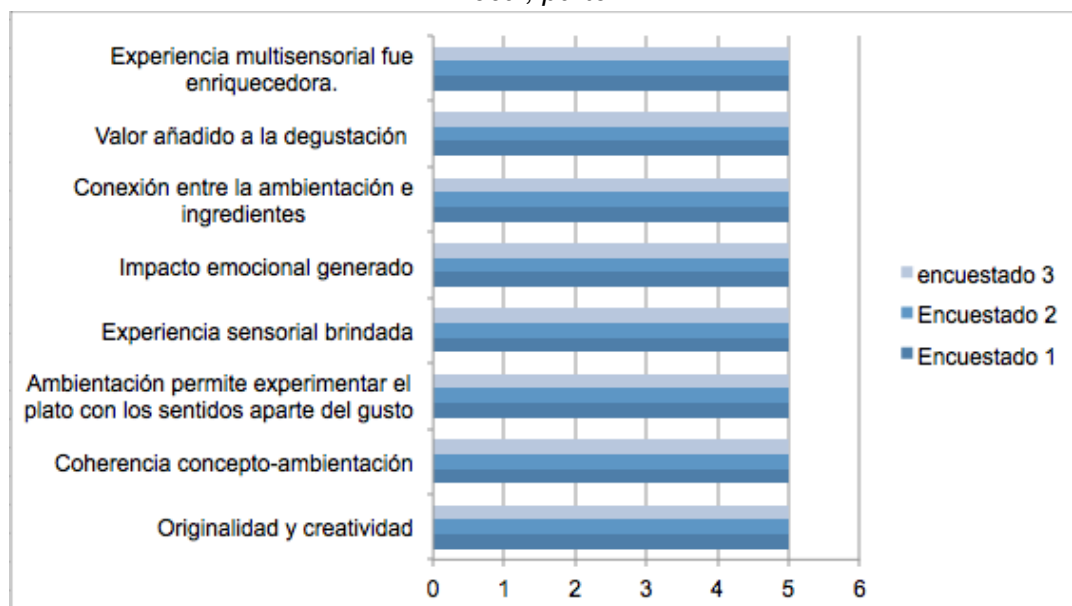
	N	Mínimo	Máximo	Media
Originalidad	8	5	5	5,00
Coherencia	8	5	5	5,00
Ambientación	8	5	5	5,00
Experiencia_sensorial	8	5	5	5,00
Impacto_emocional	8	5	5	5,00
Ingredientes	8	5	5	5,00
Valor_añadido	8	5	5	5,00
Experiencia_satisfactoria	8	5	5	5,00
N válido (por lista)	8			

Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

Para el análisis estadístico de la ambientación de la entrada, que representó en su plato y ambientación la dualidad caos y orden. Del total de ocho personas que respondieron la encuesta se obtuvo la máxima calificación en todos los parámetros que han sido evaluados, tales como la originalidad, coherencia, ambientación, experiencia sensorial, impacto emocional, ingredientes, el valor añadido y la experiencia satisfactoria.

Figura 59

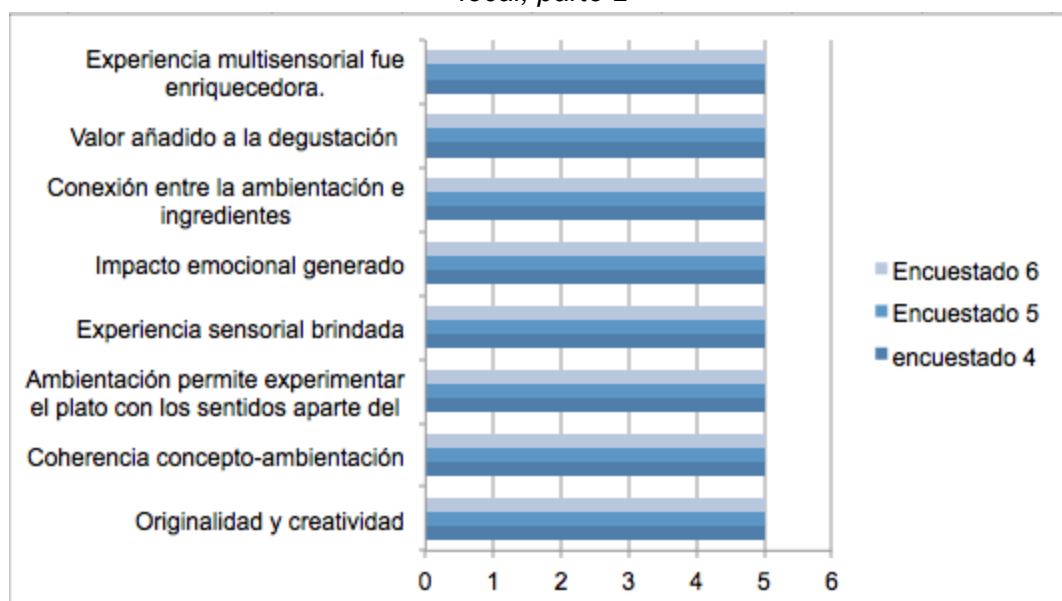
Resultados de la percepción gastronómica de la entrada: caos y orden, aplicada al grupo focal, parte 1



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

Figura 60

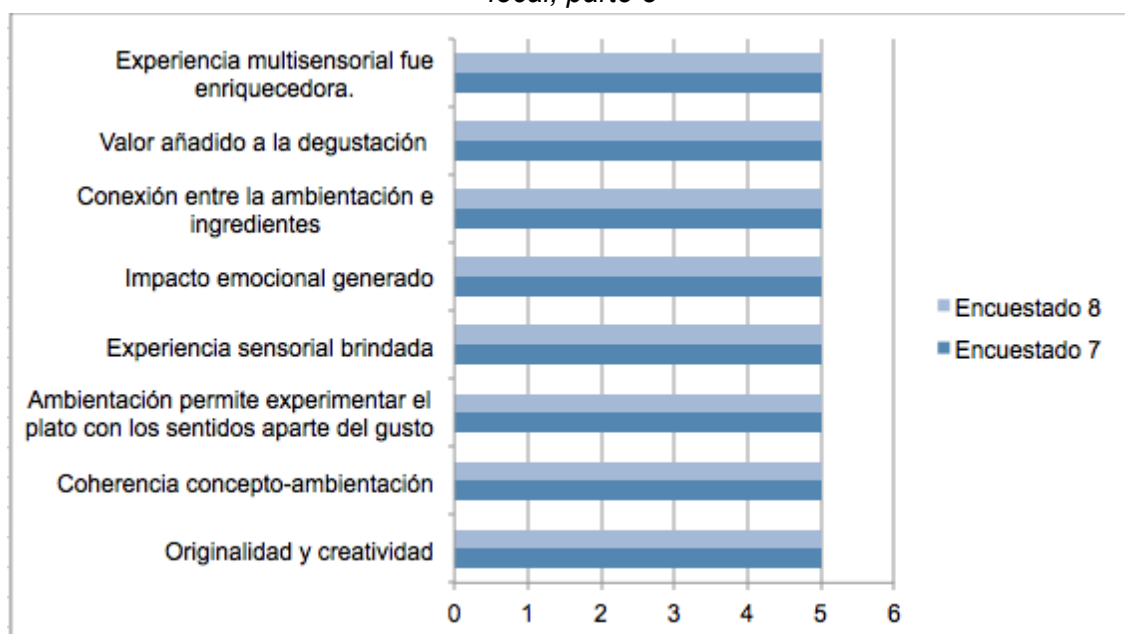
Resultados de la percepción gastronómica de la entrada: caos y orden, aplicada al grupo focal, parte 2



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

Figura 61

Resultados de la percepción gastronómica de la entrada: caos y orden, aplicada al grupo focal, parte 3



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

Al visualizar las figuras de barras agrupadas que antecede, correspondientes al plato de la entrada que representó la dualidad del caos y el orden, se visualizó que en todos sus parámetros se obtuvo una calificación denominada como excelente por parte del grupo focal, siendo 5 el valor máximo en la escala de valoración, donde se hace notable que cada objetivo planteado en la encuesta se ha cumplido de manera óptima consiguiendo así una buena ejecución de la cocina tecnoemocional con este plato en específico, se logró así fusionar el ambiente, la temática y los ingredientes en un solo conjunto que permitió el éxito en su ejecución.

3.5 Resultados de la ambientación del entremés: luz y oscuridad del menú gastronómico en una sala con ambiente controlado

Figura 62

Resultados estadísticos de la ambientación por parte del grupo focal acerca del entremés: luz y oscuridad

Estadísticos descriptivos

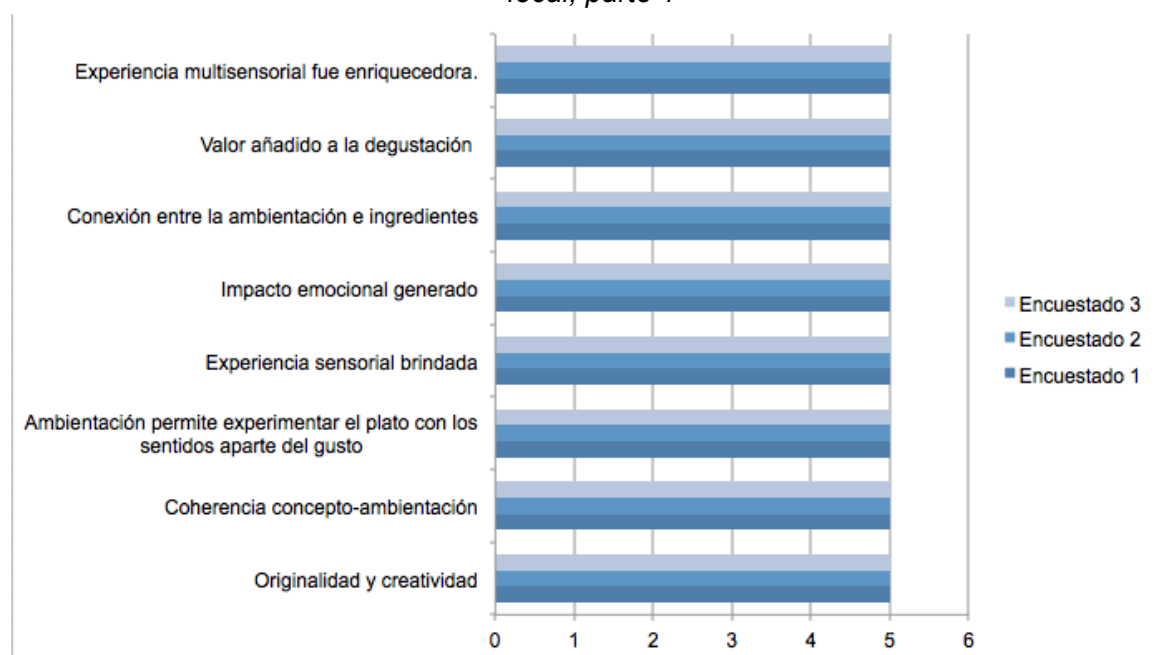
	N	Mínimo	Máximo	Media
Originalidad	8	5	5	5,00
Coherencia	8	5	5	5,00
Ambientación	8	5	5	5,00
Experiencia_sensorial	8	5	5	5,00
Impacto_emocional	8	5	5	5,00
Ingredientes	8	5	5	5,00
Valor_añadido	8	5	5	5,00
Experiencia_satisfactoria	8	5	5	5,00
N válido (por lista)	8			

Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

En el marco del análisis estadístico aplicado al grupo focal compuesto por ocho personas, quienes evaluaron el entremés diseñado para representar la dualidad de luz y oscuridad, se registró que el plato alcanzó la calificación máxima de 5 (excelente). Esta evaluación uniforme se reflejó tanto en el mínimo como en la media de las puntuaciones obtenidas para este componente específico del estudio.

Figura 63

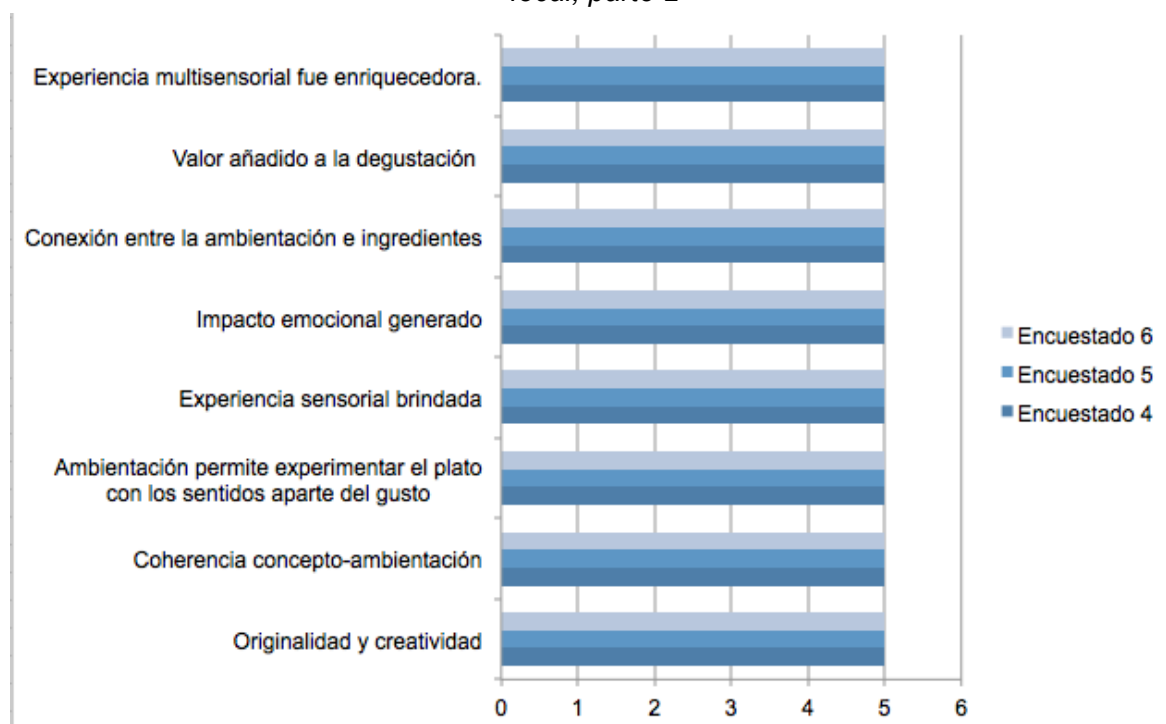
Resultados de la percepción gastronómica del entremés: luz y oscuridad, aplicada al grupo focal, parte 1



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

Figura 64

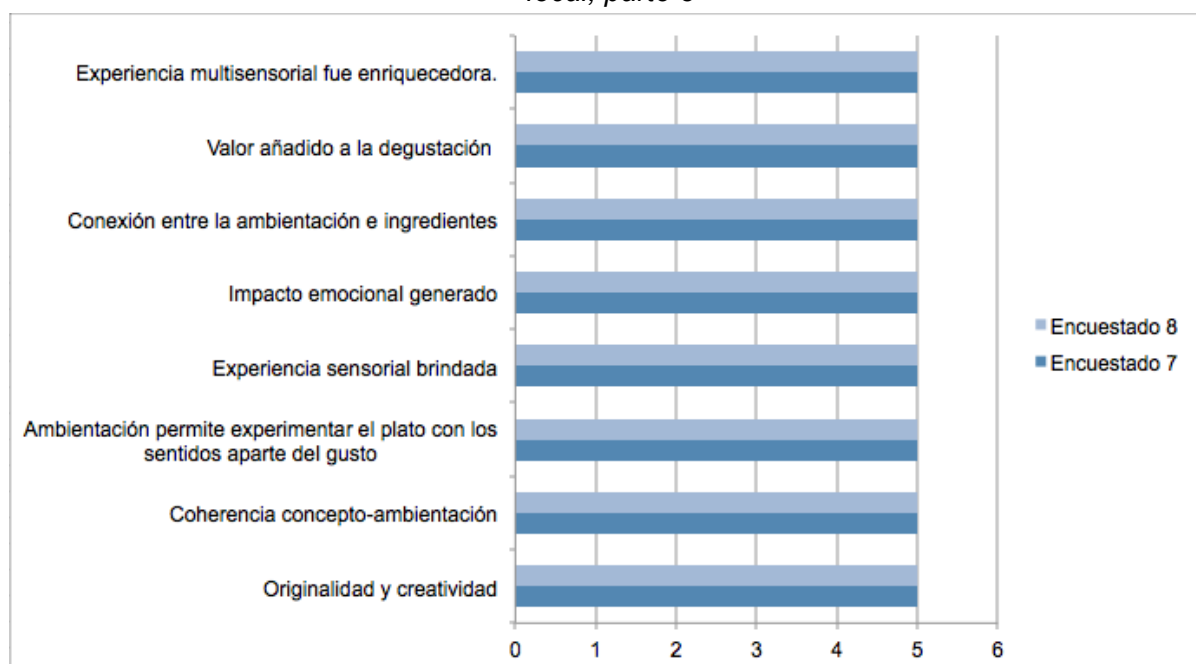
Resultados de la percepción gastronómica del entremés: luz y oscuridad, aplicada al grupo focal, parte 2



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

Figura 65

Resultados de la percepción gastronómica del entremés: luz y oscuridad, aplicada al grupo focal, parte 3



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

Para la ambientación del tercer plato del menú de autor con base a la cocina tecnoemocional se pudo observar que los resultados arrojados por la encuesta dieron una calificación de 5, siendo excelente, lo que corresponde a una excelente ejecución en la temática de la ambientación dada a este plato junto con su sincronía en la elección de los ingredientes para representar bien su significado y generar una experiencia sensorial adecuada que cumple con los parámetros planteados dentro del presente proyecto.

3.6 Resultados de la ambientación del plato principal: identidad y cambio del menú gastronómico en una sala con ambiente controlado

Figura 66

Resultados estadísticos de la ambientación por parte del grupo focal acerca del plato fuerte: identidad y cambio

Estadísticos descriptivos

	N	Mínimo	Máximo	Media
Originalidad	8	4	5	4,88
Coherencia	8	5	5	5,00
Ambientación	8	5	5	5,00
Experiencia_sensorial	8	5	5	5,00
Impacto_emocional	8	5	5	5,00
Ingredientes	8	5	5	5,00
Valor_añadido	8	5	5	5,00
Experiencia_satisfactoria	8	5	5	5,00
N válido (por lista)	8			

Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

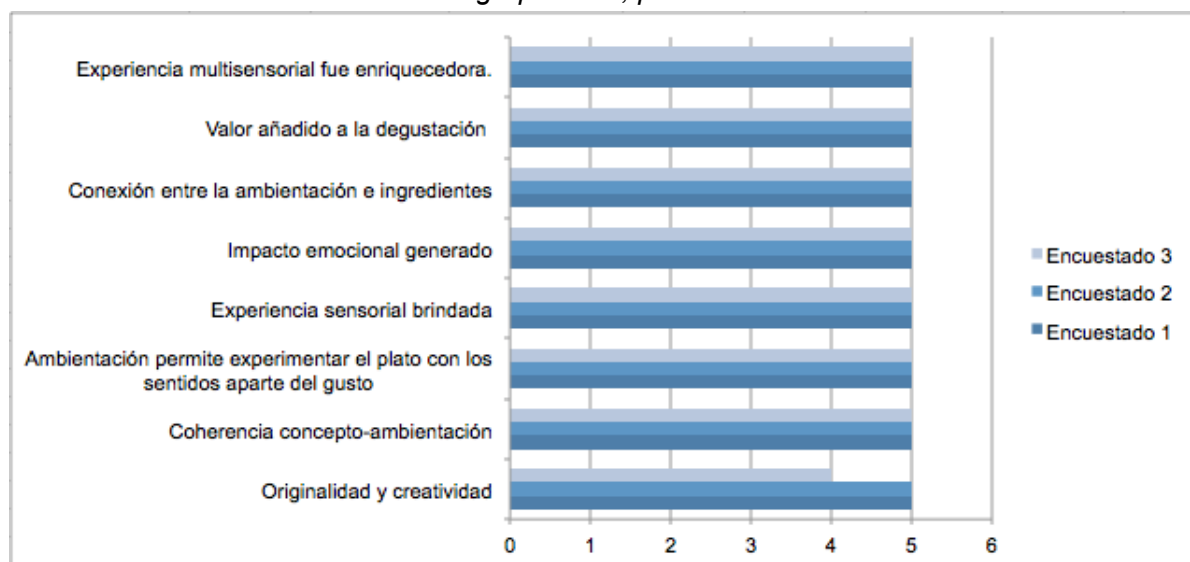
En relación al plato fuerte, el análisis estadístico reveló que la totalidad del grupo focal otorgó la calificación más alta en siete de los ocho parámetros evaluados. Estos resultados indican un cumplimiento satisfactorio en la ambientación del plato fuerte en términos de originalidad, coherencia entre el concepto y la ambientación, así como valor añadido, entre otros aspectos.

En cuanto al parámetro de originalidad uno de los ocho comensales respondió con calificación de 4, que corresponde a “satisfactorio”, en una escala donde 5 representa “excelente”. Esto resultó en una media de 4,88, indicando una ejecución adecuada de la

temática y el plato en general. No obstante, se identificó la oportunidad de mejorar la originalidad del plato para alcanzar una calificación excelente que satisfaga completamente las expectativas del comensal.

Figura 67

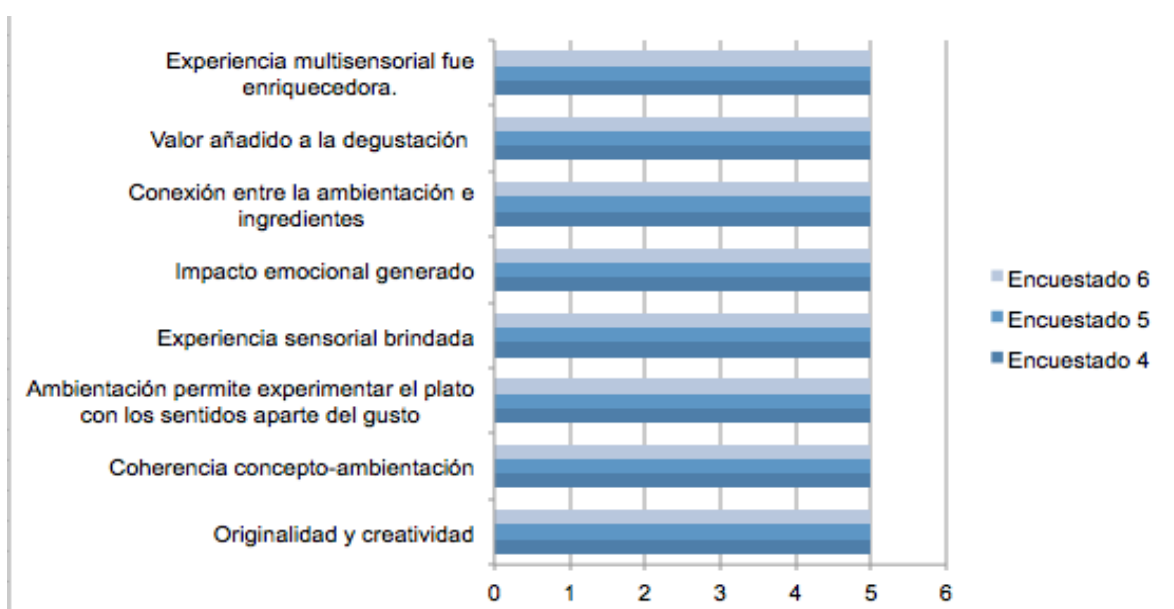
Resultados de la percepción gastronómica del plato fuerte: identidad y cambio, aplicada al grupo focal, parte 1



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

Figura 68

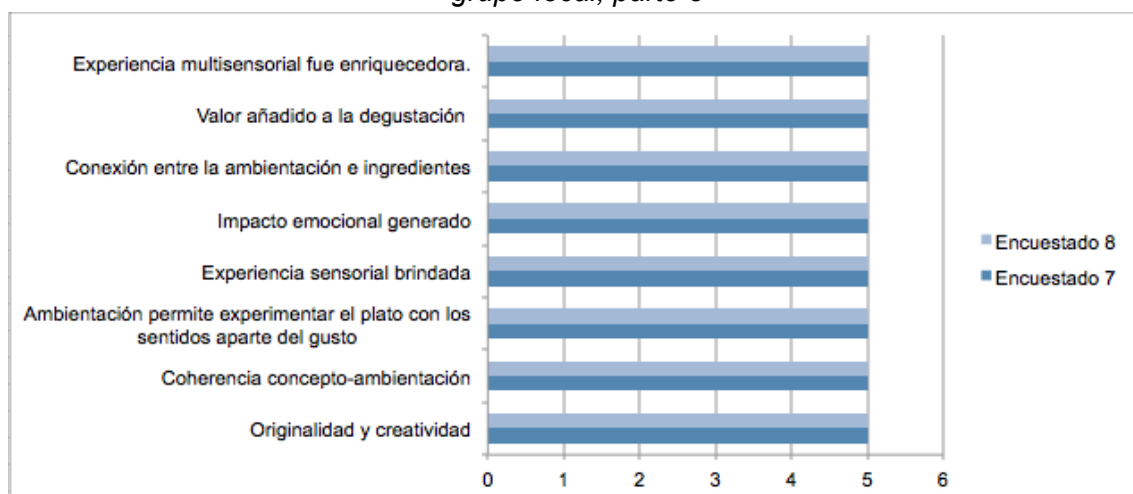
Resultados de la percepción gastronómica del plato fuerte: identidad y cambio, aplicada al grupo focal, parte 2



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

Figura 69

Resultados de la percepción gastronómica del plato fuerte: identidad y cambio, aplicada al grupo focal, parte 3



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

En cuanto a las figuras de barras se analizó que de manera general el plato fuerte ha cumplido con el objetivo propuesto, ya que la mayoría de los parámetros fueron calificados con las notas más altas en la escala de valoración, por consiguiente, la manera en la que se abordó la temática y la conexión con el plato propuesto han sido adecuados para los participantes.

3.7 Resultados de la ambientación del pre-postre: aventura y rutina del menú gastronómico en una sala con ambiente controlado

Figura 70

Resultados estadísticos de la ambientación por parte del grupo focal acerca del pre-postre: aventura y rutina.

Estadísticos descriptivos

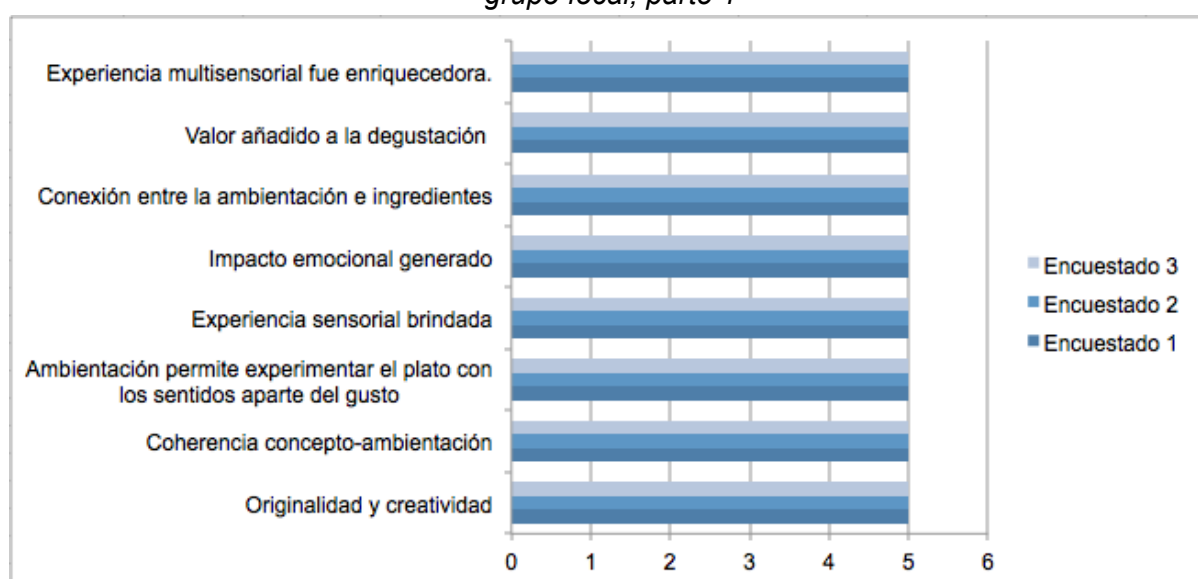
	N	Mínimo	Máximo	Media
Originalidad	8	5	5	5,00
Coherencia	8	5	5	5,00
Ambientación	8	5	5	5,00
Experiencia_sensorial	8	5	5	5,00
Impacto_emocional	8	5	5	5,00
Ingredientes	8	5	5	5,00
Valor_añadido	8	5	5	5,00
Experiencia_satisfactoria	8	5	5	5,00
N válido (por lista)	8			

Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

En el marco del análisis estadístico aplicado al grupo focal compuesto por ocho personas, quienes evaluaron el pre-postre diseñado para representar la dualidad de aventura y rutina, se registró que el plato alcanzó la calificación máxima de 5 (excelente). Esta evaluación uniforme se reflejó tanto en el mínimo como en la media de las puntuaciones obtenidas para este componente específico del estudio.

Figura 71

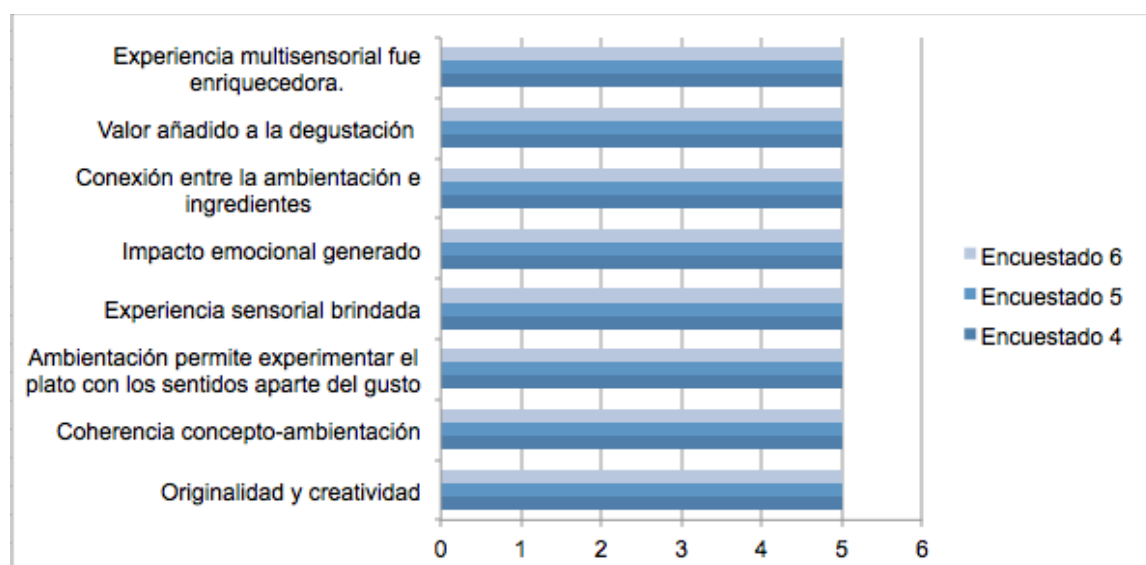
Resultados de la percepción gastronómica del pre-postre: aventura y rutina, aplicada al grupo focal, parte 1



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

Figura 72

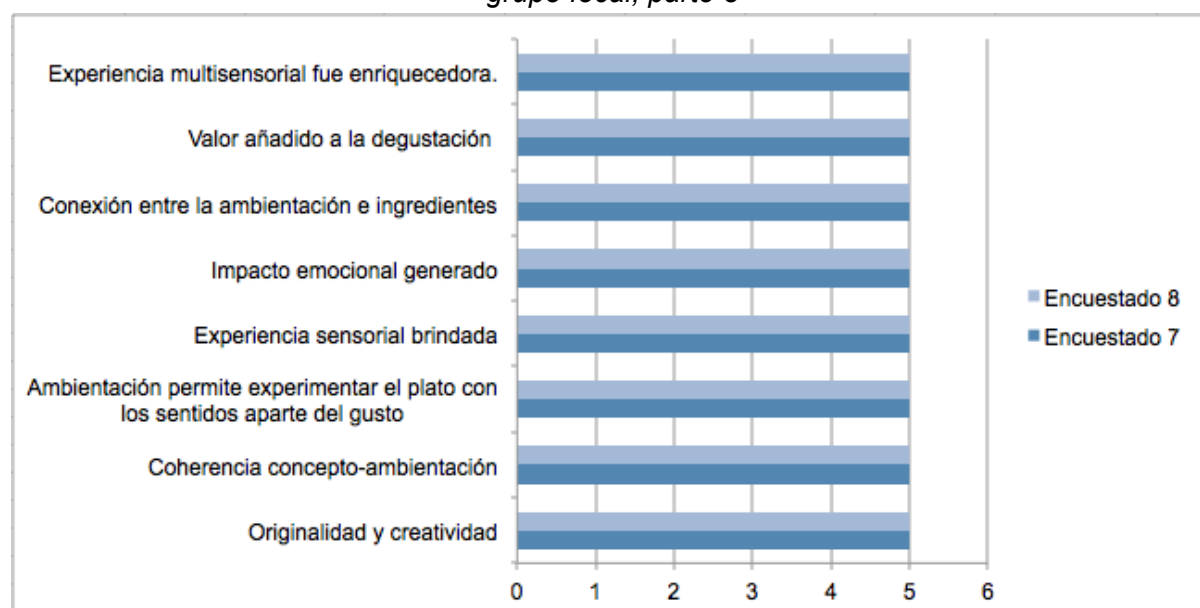
Resultados de la percepción gastronómica del pre-postre: aventura y rutina, aplicada al grupo focal, parte 2



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

Figura 73

Resultados de la percepción gastronómica del pre-postre: aventura y rutina, aplicada al grupo focal, parte 3



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

En cuanto a los resultados de las figuras de barras correspondientes al pre-postre que representó la dualidad de la aventura y rutina obtuvo su calificación máxima en los parámetros propuestos, dando como resultado la correcta ejecución en la elección de la temática y la propuesta del plato combinando todos los elementos que logran que el

comensal opte por una buena recepción de la ambientación que fue planteada para este plato.

3.8 Resultados de la ambientación del postre y bebida: pasión y contención del menú gastronómico en una sala con ambiente controlado

Figura 74

Resultados estadísticos de la ambientación por parte del grupo focal acerca del postre y bebida: pasión y contención

Estadísticos descriptivos

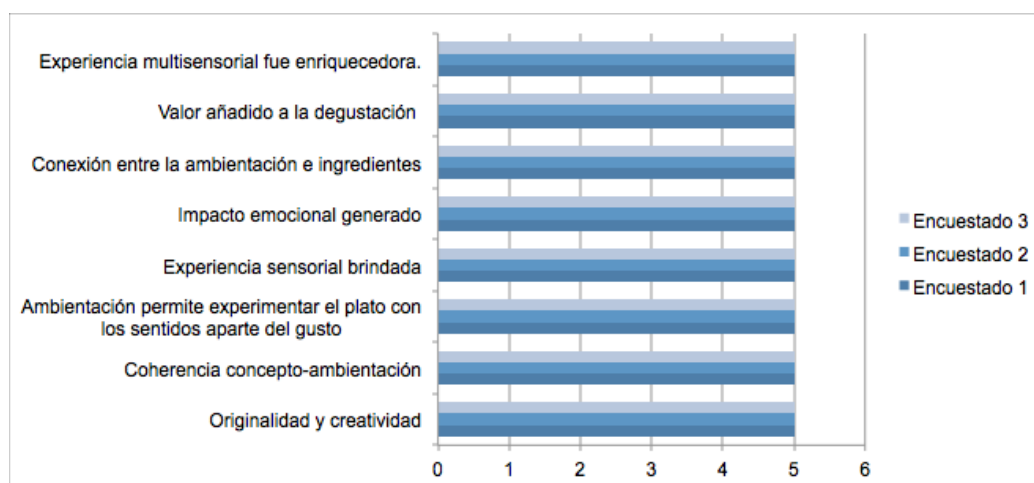
	N	Mínimo	Máximo	Media
Originalidad	8	5	5	5,00
Coherencia	8	5	5	5,00
Ambientación	8	5	5	5,00
Experiencia_sensorial	8	5	5	5,00
Impacto_emocional	8	5	5	5,00
Ingredientes	8	5	5	5,00
Valor_añadido	8	5	5	5,00
Experiencia_satisfactoria	8	5	5	5,00
N válido (por lista)	8			

Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

De acuerdo con los resultados estadísticos obtenidos en la ambientación de la bebida, cada participante proporcionó una calificación máxima en cada uno de los parámetros evaluados, lo que indica una correcta ejecución de este plato en particular. En el análisis realizado. Esta evaluación uniforme se reflejó tanto en el mínimo como en la media de las puntuaciones obtenidas para este componente específico del estudio.

Figura 75

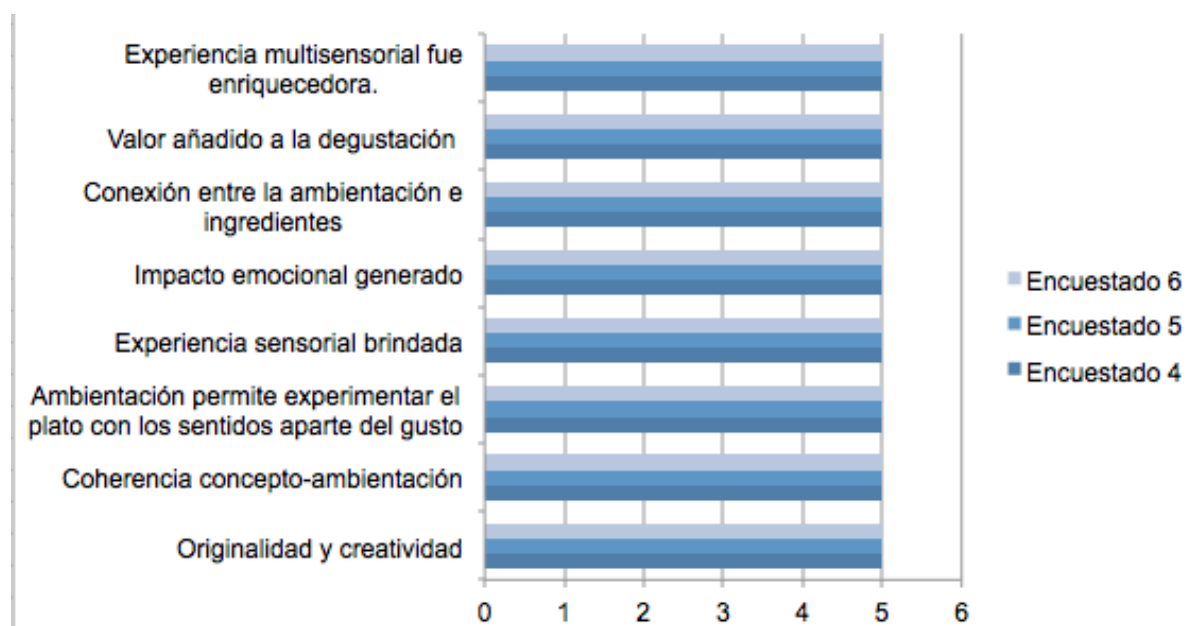
Resultados de la percepción gastronómica del postre y bebida: pasión y contención, aplicada al grupo focal, parte 1



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

Figura 76

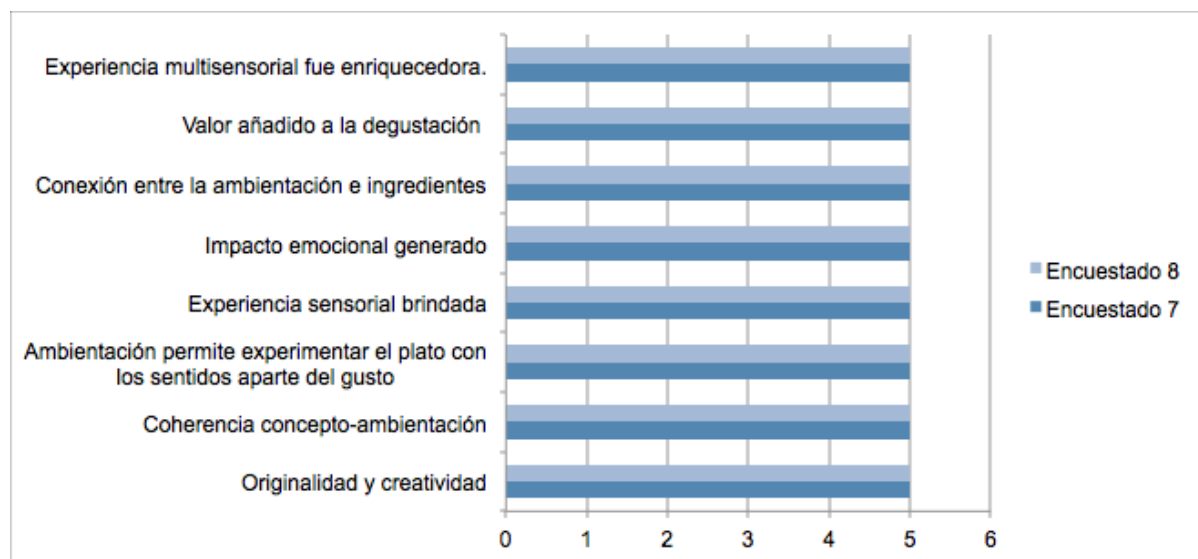
Resultados de la percepción gastronómica del postre y bebida: pasión y contención, aplicada al grupo foca, parte 2



Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

Figura 77

Resultados de la percepción gastronómica del postre y bebida: pasión y contención,



aplicada al grupo focal, parte 3

Nota. Elaboración propia (Castillo & Matute, 2024).

Finalmente, mediante el gráfico de barras se pudo observar en conjunto la calificación máxima otorgada a la ambientación del último tiempo del menú de autor aplicando cocina tecnoemocional, siendo el postre y la bebida que representa la dualidad de pasión y contención, se visualizó el cumplimiento de cada parámetro a evaluar para esta ambientación siendo su ejecución muy correcta.

En definitiva, cada comentario y resultado obtenido del estudio reflejó una calificación máxima y satisfactoria, indicando la correcta ejecución de la aplicación de cocina tecnoemocional mediante un menú de autor en un espacio controlado. No obstante, es importante considerar áreas de mejora para optimizar aún más la experiencia del comensal y generar percepciones más satisfactorias.

En cuanto a los comentarios generales sobre la experiencia gastronómica por parte de los comensales del grupo focal, fueron: “Mis felicitaciones por el proyecto, agradezco la invitación y la oportunidad de formar parte del mismo. Nuevamente muchas felicidades” (Encuestado dos, 1 de marzo de 2024). “Una nueva propuesta, experiencia que no había vivido” (Encuestado siete, 1 de marzo de 2024). “Me causa una gran emoción al ver la foto lo que me permitía degustar este pre-postre evocando recuerdos felices” (Encuestado uno, 1 de marzo de 2024).

“Fue una experiencia única y agradable” (Encuestado cuatro, 1 de marzo de 2024). “Felicitaciones, fue una experiencia gratificante de principio a fin” (Encuestado seis, 1 de marzo de 2024). “Todo acorde a la experiencia que se quiere contar, excepcional la forma de abordar la temática...existe una conexión y coherencia en cada degustación, cada plato consigue lo que trata de transmitir, la experiencia es inigualable y destaca en cada ámbito” (Encuestado cinco, 1 de marzo de 2024). “Excelente experiencia, original y creativa” (Encuestado tres, 1 de marzo de 2024).

Conclusiones

La cocina tecnoemocional activa ciertas áreas cerebrales específicas mediante la estimulación de todos los sentidos a través de distintos conceptos y tecnologías desafiando la perspectiva tradicionalista de ver la alimentación tan solo como una función fisiológica para pasar a analizarla desde un enfoque mucho más holístico.

Partiendo desde ese enfoque en este estudio académico se ha corroborado que varias de las definiciones iniciales planteadas, tales como percepción, cocina tecnoemocional, sistema límbico, Gastrofísica, neurogastronomía, ambientación, sensopercepción, entre otros han sido fundamentales para proporcionar un marco conceptual más sólido que facilitó la comprensión de este tipo de gastronomía.

Para un mayor entendimiento, se llevó a cabo la aplicación de cocina tecnoemocional mediante un menú de autor en una sala con ambiente controlado, la cual fue diseñada conforme a la temática planteada representando en cada plato y ambiente la dualidad de la existencia humana, a través de distintas técnicas gastronómicas y herramientas tecnológicas avanzadas, las cuales permitieron no solo transformar ingredientes simples en platos compuestos, sino que también conectaron al comensal con todos sus sentidos y sistema límbico.

En este sentido, es pertinente mencionar que durante la creación y ejecución del menú tecnoemocional, aparte de la selección de ingredientes de alta calidad, técnicas, sabores, aromas, texturas, colores y presentación; también se tuvo en consideración estímulos externos como la iluminación, acústica y personalización de cada detalle de acuerdo a las preferencias de cada comensal y la temática a ejecutar.

La combinación de estos contrastes junto con la temática y factores sorpresas generaron un efecto sinérgico que elevó la experiencia sensorial a un nivel superior. De hecho, se constató que pudo generar percepciones memorables, donde los comensales expresaron su deseo de volver a vivir esta experiencia en múltiples ocasiones por la variedad de emociones que pudieron explorar.

En este contexto, el análisis derivado de los datos a través de encuestas y entrevistas revela un notable grado de aceptación de la cocina tecnoemocional en jóvenes adultos de 20 a 30 años en la ciudad de Cuenca. Demostrando que este enfoque no solo ha logrado modificar aspectos físicos y visuales en los alimentos, sino que también ha sido valioso para generar nuevas experiencias, percepciones, estimular sentimientos, despertar emociones y evocar recuerdos, mediante la activación de todos los sentidos.

A pesar de los resultados positivos, es crucial considerar que la aplicabilidad de este enfoque a otros grupos focales y contextos podría requerir ajustes específicos para adaptarse a diferentes perfiles socioeconómicos y expectativas del público. Por consiguiente, aunque la experiencia tecnoemocional ha mostrado ser viable en el segmento analizado, se debe tener en cuenta durante su implementación el equilibrio entre costo y accesibilidad para maximizar su efectividad y alcance.

La cocina tecnoemocional todavía está en sus primeros pasos en comparación a otros espacios gastronómicos, lo que hace que se presenten ciertos desafíos durante la implementación de esta práctica. Una de las principales limitaciones fue el tiempo necesario para perfeccionar cada detalle previo al evento, puesto que este proceso prolonga la planificación del menú requiriendo recursos adicionales y una logística muy bien detallada. Además, los costos operativos asociados son más elevados, haciendo que sea menos viable en comparación a otras alternativas más convencionales.

Finalmente, la cocina tecnoemocional emerge como una disciplina innovadora que influye en la percepción de los comensales abriendo nuevas puertas hacia un mundo culinario más profundo que conecta la degustación, emoción, experiencia y memoria, a través de componentes sensitivos, sentidos y ambientación. Además, los resultados ofrecen valiosas aportaciones para futuras investigaciones en el campo gastronómico contemporáneo, sobre todo en la comprensión de las necesidades, preferencias y motivaciones de los comensales en diversos contextos socioculturales y demográficos.

Recomendaciones

Como primer punto se recomienda a los académicos y expertos culinarios profundizar el tema de cocina tecnoemocional para mantenerse al tanto de los nuevos descubrimientos que ofertan este tipo de corriente. De la misma manera, es aconsejable estudiar su conexión con el sistema límbico mediante la estimulación de los sentidos y la evocación de recuerdos, sensaciones y emociones, a fin de ejecutar eventos de gran magnitud mediante la innovación y creatividad.

Otra sugerencia es encontrar espacios e infraestructuras que se puedan adecuar al objetivo y temática a tratar. Este aspecto es crucial dado que el contexto circundante es uno de los elementos que determinará si se cumplen o no las expectativas de los comensales durante la degustación.

Un punto esencial es la coordinación de todos los actos que suceden durante el evento; por ende, se aconseja tener prioridad en los aspectos externos que acompañan el evento, tales como: el control de la tonalidad de la acústica, la ornamentación del lugar, además la historia que se cuenta detrás de cada plato debe ser coherente con el menú.

Las nuevas tecnologías ayudan a crear momentos inesperados que estimulan todos los sentidos; por consiguiente, se recomienda la implementación de audiovisuales, el uso adecuado de equipos de audio de alta fidelidad, el manejo y uso de equipos de cocina, tales como el circulador de inmersión, sifón, entre otros. Estos medios visuales y auditivos causan una impresión positiva en los participantes lo que conlleva a disfrutar del momento a través de todos los sentidos.

Es crucial planificar el evento con antelación, dado que hay detalles personalizados que tienen un impacto significativo al momento de ejecutar el servicio; estas particularidades van a depender mucho de ciertos parámetros como la edad, estatus social, intereses y preferencias. Por tal motivo, es prudente recomendar que la planificación de este tipo de experiencia sea mínimo de tres meses, donde se lleve a cabo el proceso de prueba y error, se creé y analice la conexión del menú, preferencias e historia, se capacite al personal, se practiquen escenas, entre otros.

Es primordial conocer el perfil de cada comensal que va a participar de la degustación, cabe recalcar que este tipo de experiencias son diseñadas en base a gustos y preferencias, es decir, son personalizadas. Por lo mismo se recomienda realizar una indagación profunda en cuanto a las restricciones alimentarias que pueda presentar cada individuo con el fin de evitar posibles inconvenientes de salud y experiencias poco satisfactorias que pueden no ser agradables en el resultado final que se desee obtener.

Asimismo, recomendamos tener en consideración que este tipo de ofertas gastronómicas pueden llegar a ser muy costosas por lo que se debe cuidar muy bien cada detalle y que sea accesible a quienes deseen adquirir tal servicio; sin embargo, cabe recalcar que son muy innovadoras y significativas para quienes lo ejecutan y aún más para quienes son parte de él.

Se recomienda tener en cuenta los parámetros de la ambientación del lugar de acuerdo con la temática y los objetivos del evento. Específicamente, la organización de eventos de cocina tecnoemocional en espacios al aire libre requiere una gestión más compleja y detallada debido a la logística involucrada y a la extensión considerable del entorno. Es crucial tener en cuenta que la imprevisibilidad del clima puede representar un desafío significativo que debe abordarse con medidas apropiadas.

Este tipo de eventos pueden ser estratégicos para la promoción de la gastronomía local, la difusión de destinos turísticos destacados, o la narración histórica del lugar donde se realizan. Estas experiencias tienen el potencial de no solo aumentar el flujo turístico hacia la ciudad, sino también de generar un impacto significativo en la industria gastronómica y turística a nivel local y regional.

Para la implementación efectiva de este evento en otros contextos, se recomienda realizar un estudio del entorno físico y cultural de cada ubicación. Este estudio permitirá identificar actividades complementarias que puedan enriquecer la experiencia gastronómica más allá de la comida. Además es crucial considerar el presupuesto disponible para asegurar un servicio de calidad. Se recomienda enfocarse en la innovación y la creatividad al adaptar el concepto de cocina tecnoemocional al contexto específico, teniendo en cuenta el perfil socioeconómico y las preferencias del público objetivo.

Referencias

- Alonso, A.L. (2023, 15 junio). Técnicas de cocina modernas o de alta cocina más conocidas. Aires, espumas, esterificaciones, 3D,... *De Rechupete*.
<https://www.abec.es/recetasderechupete/tecnicas-de-cocina-modernas-o-de-alta-cocina-mas-conocidas-aires-espumas-esferificaciones-3d/50235#:~:text=La%20t%C3%A9cnica%20de%20alta%20terricaci%C3%B3n,en%20contacto%20con%20la%20saliva>.
- Anáhuac, Rg (2018, 9 de julio). ¿Qué es la cocina al vacío o cocina “sous vide”? Generación Anáhuac. <https://www.anahuac.mx/generacion-anahuac/que-es-la-cocina-al-vacio-o-cocina-sous-vide>
- Areni, C. S., & Kim, D. (1994). *The influence of in-store lighting on consumers' examination of merchandise in a wine store*. *International Journal of Research in Marketing*, 11(2), 117-125.
- Baker, J., Parasuraman, A., Grewal, D., & Voss, G. B. (2002). The influence of multiple store environment cues on perceived merchandise value and patronage intentions. *Journal of Marketing*, 66(2), 120-141.
- Barcelona Culinary Hub: Escuela superior en gastronomía. (s. f.). Cocina de autor: tendencias, claves y orígenes. *Barcelona Culinary Hub: Escuela superior en gastronomía*. <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/cocina-autor>
- Barcelona Culinary Hub: Escuela superior en gastronomía. (2021, 5 agosto). Descubre que es la deconstrucción en cocina. Barcelona Culinary Hub: Escuela superior en gastronomía. <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/tecnica-deconstruccion-cocina#:~:text=La%C3%B3n%20en%20cocina%20es,los%20ingredientes%20y%20su%20armon%C3%ADa>.
- Barrios, M. (2012). Marketing de la Experiencia: principales conceptos y características. PDF.
https://www.palerm.edu/economicas/PDF_2012/PBR7/PBR_04MarceloBarrios.pdf
- Bellizzi, J. A., & Hite, R. E. (1992). *Environmental color, consumer feelings, and purchase likelihood*. *Psychology & Marketing*, 9(5), 347-363.

- Bericat, E., & Pinazo, VC Presentación del Número Monográfico. Las estructuras emocionales de la sociabilidad. Número Especial Las estructuras emocionales de la sociabilidad , 7.
- Blanco, M. (2024, 15 abril). Las 4 técnicas de cocina vanguardia que han revolucionado los restaurantes. *Bon Viveur*. <https://www.bonviveur.es/actualidad/las-tecnicas-de-cocina-vanguardista-que-han-revolucionado-los-restaurantes>
- Bravo, A. (2022, diciembre 16). *Que es la cocina tecnoemocional*. Estudiar Cocina. <https://estudiarcocina.com/estilos-de-cocina/cocina-tecnoemocional/>
- Cataño, P., & Víctor. (2013). *Cocina creativa o de autor*. Ediciones Paraninfo.
- Cárdenas Ibarra, E. O. (2022). *Estrategias multisensoriales para el diseño de espacios interiores en restaurantes* (Bachelor's thesis, Universidad Técnica de Ambato. Facultad de Diseño y Arquitectura. Carrera de Diseño de Espacios Arquitectónicos.).
- Ciani, H. W., & Donati, E. (2018). *Enhancing customer experience through lighting in retail and hospitality environments*. Journal of Environmental Psychology, 60, 162-170.
- Klosse, P. (2013). *The Essence of Gastronomy: Understanding the Flavor of Foods and Beverages*. CRC Press.
- Club Gourmet - Grande Table*. (s/f). Com.ec. Recuperado el 23 de julio de 2023, de <http://www.grandetable.com.ec/article/nuevas-tendencias>
- Contreras, D. M. (2016). La música en restaurantes. Arte y Movimiento, (14).
- Cocina de autor: tendencias, claves y orígenes. (2021, 16 de abril). *BCH*. <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/cocina-de-vanguardia>
- Cocina de vanguardia: conoce qué es y sus técnicas. (2021, 11 de febrero). *BCH*. <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/cocina-de-vanguardia>
- Cocina tecnoemocional. (2018, enero 12). Larousse Cocina. <http://laroussecocina.mx/palabra/cocina-tecnoemocional/>
- Comunicación. (2023, 16 de junio). *Cocina de Vanguardia: características y técnicas | Señor*. SEFHOR. <https://sefhor.com/cocina-vanguardia/>
- Cordero-Bueso, G. (2013). Aplicación del Análisis Sensorial de los Alimentos en la Cocina y en la Industria Alimentaria. *Sevilla, España: Gustavo Cordero-Bueso*.

- Daries, N., Ferrer, B., Cristóbal, E. & Marine, E. (2018, abril 18). *¿Postureo o disfruto de la experiencia gastronómica? Efectos de la reputación y la experiencia en la recomendación de los restaurantes de alto nivel*. PDF.
- Del Estado de Hidalgo, U. A. (2023, 5 diciembre). *Archivos | Educación y Salud Boletín Científico Instituto de Ciencias de la Salud Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo*. <https://repository.uaeh.edu.mx/revistas/index.php/ICSA/issue/archive>
- Domínguez-Aguirre, L. R., & Samaniego-Gancino, R. F. (2023). La cocina molecular. Una revisión sistemática de la literatura. *Revista de Gastronomía y Cocina*, 2(1).
- Durà-Castany, M. (2017). *Neurogastronomía: la influencia del oído y la vista en el sabor* (Master's thesis).
- Estopiñán, H. C.-P. (2020, mayo 7). Que es la Gastrofísica. Comunidad Hostelera. <https://www.lahostelera.com/blog/que-es-gastrofisica/>
- Engisch, P. (2020). *Recipes and Culinary Creativity*. HUMANA. MENTE *Journal of Philosophical Studies*, 13(38), 61-82.
- Funciones gastrointestinales: Digestión y absorción de nutrientes*. (s/f). Unam.mx. Recuperado el 31 de agosto de 2023, de <http://fisiologia.facmed.unam.mx/index.php/funciones-gastrointestinales-digestion-y-absorcion-de-nutrimientos/>
- Gallegos, R. (s. f.). *Técnicas de cocción de carnes que puedes aprender en este curso*. Aprende Insitute. <https://aprende.com/blog/gastronomia/tecnicas-culinarias/tecnicas-de-coccion-en-parrilladas-y-asados-que-puedes-aprender-en-este-curso/>
- Gonzales Giraldo, G h. (2017). *Tipos de personalidad y afrontamientos del estrés en estudiantes universitarios de psicología*.
- Guttentag, D. A. (2010). *Virtual reality: Applications and implications for tourism*. *Tourism Management*, 31(5), 637-651.
- iLab, H. (2019,15 de mayo). *10 técnicas culinarias de vanguardia*. Horeca iLab. <http://horecailab.com/10-técnicas-culinarias-de-vanguardia/>

- Ivanov, S., & Webster, C. (2017). *Adoption of robots, artificial intelligence and service automation by travel, tourism and hospitality companies – a cost-benefit analysis*. In *Robots, Artificial Intelligence, and Service Automation in Travel, Tourism and Hospitality* (pp. 37-56). Emerald Publishing Limited.
- Javornik, A. (2016). 'It's an illusion, but it looks real!' Consumer affective, cognitive and behavioral responses to augmented reality applications. *Journal of Retailing and Consumer Services*, 30, 252-261.
- Julian Pérez Porto y Ana Gardey. Actualizado el 25 de enero de 2017. *Ahumado-Que es, definición y concepto*. Disponible en definicion.de/ahumado/
- Koppmann, M. (2019). *Nuevo manual de gastronomía molecular: el encuentro entre la ciencia y la cocina*. Siglo XXI Editores.
- Laboratorio Tecnológico inclusivo. (s/f). *¿Qué es la sensación y la percepción?* Microsoft.com. Recuperado el 31 de julio de 2023, de <http://learn.microsoft.com/es-es/surface/inclusive-tech-lab/sensation-perception>
- La Cocina tecnoemocional*. (2020, diciembre 12). GastroMakers. <http://www.gastromakers.com/2020/12/12/la-cocina-tecnoemocional/>
- La Cocina Tecnoemocional. *Los sentidos como eje principal*. (2023, abril 11). Hoturis. <https://hoturis.com/la-cocina-tecnoemocional-los-sentidos-como-eje-principal/>
- La dualidad del ser humano: ¿Cómo gestionarla?* (2023, mayo 23). CENTRO CLÍNICO MMC;
- Levitin, D. J. (2018). *Tu cerebro y la música: el estudio científico de una obsesión humana*. RBA libros.
- López, J. O. R., Vega, R. Z., Michoacán, Q. U., & México. (2020, septiembre 9). *Secado en la industria de alimentos*. Com.mx. <https://tecnoagro.com.mx/no.-143/secado-en-la-industria-de-alimentos>
- Liu, F., Yin, J., Wang, J., & Xu, X. (2022). Food for the elderly based on sensory perception: A review. *Current Research in Food Science*.

- Mejía, D. I. L., Yahya, A. V., Méndez-Díaz, M., & Mendoza-Fernández, V. (2009). El Sistema Límbico y las Emociones: Empatía en Humanos y Primates. *Redalyc.org*.
<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=133912609008>
- Meyer, C., & Schwager, A. (2007). *Understanding customer experience*. Harvard Business Review, 85(2), 116-126.
- Michel, C., Velasco, C., Fraemohs, P., & Spence, C. (2014). *Studying the impact of plating on ratings of food taste and flavor*. Flavour, 3(1), 7.
- Mora, F. (2012). 1.¿ *Qué son las emociones?*. El Observatorio FAROS Sant Joan de Déu (www.faroshsjd.net) es la plataforma de promoción de la salud y el bienestar infantil del Hospital Sant Joan de Déu (HSJD) de Barcelona., 14.
- Moraleda, E., Romero, M., & Cayetano, M. (2012). *Neuropsicología de la memoria*. Revista electrónica de portales médicos, 1-2.
- Moreno, B. G. (2012). *La cocina y la experiencia culinaria como proceso artístico y creativo*. Coruña, España.
- Myhrvold, N., Young, C., & Bilet, M. (2011). Modernist Cuisine: El Arte y La Ciencia de la Cocina. Volumen dos: Técnicas y Equipamiento. Taschen.
- Nestlé, R. (2022, julio 13). *Cocinar a la leña, el arte de usar el fuego*. Recetas Nestlé.
<https://www.recetasnestle.com.ec/escuela-sabor/coccion-tecnica/cocinar-a-la-lena>
- Nouvelle cuisine. (2018, enero 12). Larousse Cocina.
<http://laroussecocina.mx/palabra/nouvelle-cuisine/>
- Ohla, K. (2015). Neuronal mechanisms of food perception. [Tesis de Habilitación acumulativa para la habilitación para impartir la asignatura de Psicología]. Universidad Humboldt de Berlín.
- Olivo Espinoza, A. X. (2018). *Análisis de la técnica culinaria ancestral Pachamanca en la zona andina Llangahua como atractivo gastronómico*. Tungurahua (Bachelor's 's thesis).
- Ortega Víbora, Z. (2018). *Experimentación gastronómica en la sociedad de la experiencia*.

- Paillissé, A. C. Y. (2023, October). The active diner in avant-garde cuisine. *A study of the reception at Rasmus Munk's performative restaurant The Alchemist. In VI Congreso Internacional Performa_Ser espectador. Modelos de recepción en la España actual.*
- Pantano, E., & Servidio, R. (2012). *Modeling innovative points of sales through virtual and immersive technologies.* Journal of Retailing and Consumer Services, 19(3), 279-286.
- Palacios, N., Rico, S., Johnson, J., & Castro, C. (2015). ¿Qué es la Nixtamalización?.
- Patel, J. M., Swanson, J., Ung, K., Herman, A., Hanson, E., Ortiz-Guzman, J., ... & Arenkiel, B. R. (2019). Sensory perception drives food avoidance through excitatory basal forebrain circuits. *Elife*, 8, e44548.
- Park, N. K., & Farr, C. A. (2007). *The effects of lighting on consumers' emotions and behavioral intentions in a retail environment: A cross-cultural comparison.* Journal of Interior Design, 32(1), 17-32.
- Perdomo, M. (2003). *Ferrán Adrià: la cocina creativa y el juego de los sentidos* [Monografía, Universidad de los Andes].
<https://repositorio.uniandes.edu.co/server/api/core/bitstreams/65d9d26a-24b0-4452-a9b8-abcf30caa09d/content>
- Picallo, Alejandra. (marzo, 2009). Análisis sensorial de los alimentos: El imperio de los sentidos.
http://repositorioubasib.uba.ar/gsd/collect/encruci/index/assoc/HWA_257.dir/257.PDF
- Pinzón, L. (2014). Integración sensorial. Escuela Colombiana de Rehabilitación.
<https://repositorio.ecr.edu.co/>. <http://repositorio.ecr.edu.co/handle/001/293>
- Portellano, J. A. (2005). Introducción a la neuropsicología. McGrawHill.
- ¿Qué es la fermentación en gastronomía? (2021, marzo 19). *Panadería Chapela - Pan y dulces artesanos desde 1930.* <https://chapela.es/fermentacion/>
- Prieto, M. A., & Cerdá, J. M. (2002). Investigación cualitativa. *Paso a paso en el diseño de un estudio mediante grupos focales.* Consultantes, 149.

- Redactor, & Redactor. (2023, 21 abril). ¿Qué es la gastronomía inmersiva? La experiencia sensorial. *Barra de ideas | Gestión y marketing para restaurantes*.
<https://barradeideas.theobjective.com/que-es-la-gastronomia-inmersiva-la-experiencia-mas-alla-de-la-comida/>
- Ryu, K., & Jang, S. (2007). *The effect of environmental perceptions on behavioral intentions through emotions: The case of upscale restaurants*. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 31(1), 56-72.
- Porto, J. P., & Gardey, A. (2011, noviembre 25). *Menú*. Definición; Definicion.de.
<https://definicion.de/menu-2/>
- Rebón, A. (2024, 12 enero). *Tipos de técnicas culinarias*. Blog de la Escuela ESAH.
<https://www.estudiahosteleria.com/blog/gastronomia/tipos-de-tecnicas-culinarias>
- Ruiz, N., Dra, R. M. , & Sánchez, S. (s/f). Prof. Dr. Nicolás Ruiz Robledillo Prof. Dra. Miriam Sanchez SanSegundo. Rua.ua.es. Recuperado el 23 de julio de 2023, de
<https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/110410/4/TEMA-4-COCINA-TECNOEMOCIONAL.pdf>
- Ruiz-Robledillo, N., & Sanchez-SanSegundo, M. (2020). *Cocina Tecnoemocional, alimentación y felicidad*. *Cocina Tecnoemocional, Alimentación y Felicidad*.
- Scoolinary, & Scoolinary. (2021, 1 septiembre). *Qué son las técnicas culinarias*. Scoolinary Blog - Fórmate Online En Cocina, Repostería y Gestión de Restaurantes.
<https://blog.scoolinary.com/que-son-las-tecnicas-culinarias>
- Singh, S. (2006). *Impact of color on marketing*. *Management Decision*, 44(6), 783-789.
- Spence, C., Levitan, C. A., Shankar, M. U., & Zampini, M. (2010). *Does food color influence taste and flavor perception in humans?* *Chemosensory Perception*, 3(1), 68-84.
- Spence, C., Velasco, C., & Knöferle, K. (2014). *A large sample study on the influence of the multisensory environment on the wine drinking experience*. *Flavour*, 3(1), 1-16.
- Spence, C., & Piqueras-Fiszman, B. (2012). *The multisensory packaging of beverages*. In B. Piqueras-Fiszman & C. Spence (Eds.), *The Perfect Meal: The Multisensory Science of Food and Dining* (pp. 55-86). Wiley-Blackwell.

Spence, C., & Piqueras-Fiszman, B. (2014). *The Perfect Meal: The Multisensory Science of Food and Dining*. Wiley-Blackwell.

Técnicas de cocina de vanguardia. (s.f). Aprende Institute.

<http://aprende.com/blog/gastronomia/tecnicas.culinarias/tecnicas-de-cocina-de-vanguardia/>

Tendencias gastronómicas 2023. (2023, mayo 18). Pescanova Fish Solutions.

<https://fishsolutions.pescanova.es/blog-para-hosteleria/tendencias-gastronomicas/>

This, H. (2006). *Molecular gastronomy: Exploring the science of flavor*. Columbia University Press.

Torres, J. S. S., Córdoba, W. J. D., Cerón, L. F. Z., Amézquita, C. A. N., & Bastidas, T. O. Z. (2015). Correlación funcional del sistema límbico con la emoción, el aprendizaje y la memoria. *Morfología*, 7(2), 29-44.

Tuorila, H., & Monteleone, E. (2009). *Sensory food science in the changing society: Opportunities, needs, and challenges*. *Trends in Food Science & Technology*, 20(2), 54-62.

Upaep.mx (2014) Análisis sensorial.

http://investigacion.upaep.mx/micrositios/assets/analisis-sensorial_final.pdf

Vargas, C. (2020, 21 de agosto). Técnicas de cocina de vanguardia. *Instituto Aprende*.

<https://aprende.com/blog/gastronomia/tecnicas-culinarias/tecnicas-de-cocina-de-vanguardia/>

Vargas, M. P. (2021). La cocina molecular para diversificar a la gastronomía: una revisión.

Sosquua, 3(1).

Vega, G. (2023, 6 mayo). *Ahumado: la técnica que realza las notas de sabor en los*

alimentos. THE FOOD TECH - Medio de Noticias Líder En la Industria de Alimentos y Bebidas. <https://thefoodtech.com/industria-alimentaria-hoy/ahumado-la-tecnica-que-realza-las-notas-de-sabor-en-los-alimentos/>

- Villa Lema, G. E. (2016). *Utilización de la machica (hordeum vulgare L.) Para la elaboración de postres, aplicando técnicas culinarias de cocina molecular, Riobamba 2015* (Bachelor's thesis, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo).
- Wang, Y., Li, H., Li, C., & Zhang, D. (2016). *Factors affecting hotels' adoption of mobile reservation systems: A technology-organization-environment framework*. *Tourism Management*, 53, 163-172.
- Wekook Marketing. (2022, enero 25). *Tendencias en Gastronomía 2022*. Wekook Marketing. <http://www.wekookmarketing.com/tendencias-en-gastronomia-2022/>
- Shah, A. A. (2022). *Human Duality Principle: The Dual Nature of Human Being*. Blue Rose Publishers.
- Zampini, M., & Spence, C. (2004). *The role of auditory cues in modulating the perceived crispness and staleness of potato chips*. *Journal of Sensory Studies*, 19(5), 347-363.

Anexos

Anexo A Diseño aprobado del proyecto de intervención

<div style="text-align: center;"><p>UNIVERSIDAD DE CUENCA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA</p></div> <div style="text-align: right;"><p><i>Aprobado</i> <i>19/04/2023</i></p></div>
<p>Aplicación de la cocina Tecnoemocional mediante un menú de cocina de autor en una sala con ambiente controlado.</p>
<p>Línea de Investigación a la que pertenece: Producción, servicio e innovación Gastronómica</p>
<p>PROYECTO DE INTERVENCIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</p>
<p>NOMBRE Y TÍTULO DEL TUTOR: Mgtr. Darwin Fabian Sandoval Lozano</p>
<p>NOMBRE DE LOS AUTORES DEL TRABAJO DE TITULACIÓN</p>
<p>María Fernanda Castillo Verdugo. Andrea Carolina Matute Guamán.</p>
<p>CUENCA-07- 2022</p>

Anexo B. Degustación por parte del tribunal y grupo focal**Anexo C. Calificación de encuestas por el grupo focal**

Recomendaciones:

- Marque con una X en donde corresponda.
- Valoración de la escala hedónica: excelente (5), satisfactorio (4), regular (3), bueno (2) y malo (1).
- APERITIVO. Vida y muerte.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					X
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					X
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					X
Experiencia sensorial brindada.					X
Impacto emocional generado.					X
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					X
Valor añadido a la degustación.					X
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					X

Observaciones:**Pre-postre Aventura y Rutina.**

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					X
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					X
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					X
Experiencia sensorial brindada.					X
Impacto emocional generado.					X
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					X
Valor añadido a la degustación.					X
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					X

Observaciones:**Entremés. Luz y oscuridad.**

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					X
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					X
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					X
Experiencia sensorial brindada.					X
Impacto emocional generado.					X
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					X
Valor añadido a la degustación.					X
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					X

Observaciones:**Entrada. Caos y orden.**

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					X
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					X
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					X
Experiencia sensorial brindada.					X
Impacto emocional generado.					X
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					X
Valor añadido a la degustación.					X
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					X
Originalidad y creatividad.					X
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					X
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					X

Observaciones:

Pre-postre Aventura y Rutina.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					X
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					X
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					X
Experiencia sensorial brindada.					X
Impacto emocional generado.					X
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					X
Valor añadido a la degustación.					X
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					X

Postre y bebida. Pasión y contención.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					X
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					X
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					X
Experiencia sensorial brindada.					X
Impacto emocional generado.					X
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					X
Valor añadido a la degustación.					X
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					X

Entremés. Luz y oscuridad.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					X
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					X
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					X
Experiencia sensorial brindada.					X
Impacto emocional generado.					X
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					X
Valor añadido a la degustación.					X
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					X

Observaciones:

Recomendaciones:

- Marque con una X en donde corresponda.
- Valoración de la escala hedónica: excelente (5), satisfactorio (4), regular (3), bueno (2) y malo (1).
- APERITIVO. Vida y muerte.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					X
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					X
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					X
Experiencia sensorial brindada.					X
Impacto emocional generado.					X
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					X
Valor añadido a la degustación.					X
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					X

Observaciones:

..... Toda la experiencia que se
..... quise hacer.....

Pre-postre Aventura y Rutina.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					X
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					X
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					X
Experiencia sensorial brindada.					X
Impacto emocional generado.					X
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					X
Valor añadido a la degustación.					X
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					X

Observaciones:

Entremés. Luz y oscuridad.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					X
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					X
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					X
Experiencia sensorial brindada.					X
Impacto emocional generado.					X
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					X
Valor añadido a la degustación.					X
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					X

Observaciones:

Excepcional la forma de abordar la temática.

Postre y bebida. Pasión y contención.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					X
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					X
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					X
Experiencia sensorial brindada.					X
Impacto emocional generado.					X
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					X
Valor añadido a la degustación.					X
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					X

Observaciones:

Observación general sobre la experiencia y la ambientación. La experiencia es inigualable y destaca en cada ámbito.

Plato principal. Identidad y cambio.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					X
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					X
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					X
Experiencia sensorial brindada.					X
Impacto emocional generado.					X
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					X
Valor añadido a la degustación.					X
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					X

Observaciones:

.....

.....

Entrada. Caos y orden.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					X
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					X
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					X
Experiencia sensorial brindada.					X
Impacto emocional generado.					X
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					X
Valor añadido a la degustación.					X
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					X
Originalidad y creatividad.					X
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					X
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					X

Observaciones:

.....

.....

Entrada. Caos y orden.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					X
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					X
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					X
Experiencia sensorial brindada.					X
Impacto emocional generado.					X
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					X
Valor añadido a la degustación.					X
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					X
Originalidad y creatividad.					X
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					X
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					X

Observaciones:

.....

.....

Plato principal. Identidad y cambio.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					X
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					X
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					X
Experiencia sensorial brindada.					X
Impacto emocional generado.					X
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					X
Valor añadido a la degustación.					X
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					X

Observaciones:

.....

.....

Entremés. Luz y oscuridad.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					X
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					X
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					X
Experiencia sensorial brindada.					X
Impacto emocional generado.					X
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					X
Valor añadido a la degustación.					X
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					X

Observaciones:

Recomendaciones:

- Marque con una X en donde corresponda.
- Valoración de la escala hedónica: excelente (5), satisfactorio (4), regular (3), bueno (2) y malo (1).
- APERITIVO. Vida y muerte.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					X
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					X
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					X
Experiencia sensorial brindada.					X
Impacto emocional generado.					X
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					X
Valor añadido a la degustación.					X
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					X

Observaciones:

Fue una experiencia única y agradable, en
elemento a considerar para el ambiente que estaba muy bien.

Pre-postre Aventura y Rutina.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					X
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					X
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					X
Experiencia sensorial brindada.					X
Impacto emocional generado.					X
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					X
Valor añadido a la degustación.					X
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					X

Postre y bebida. Pasión y contención.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					X
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					X
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					X
Experiencia sensorial brindada.					X
Impacto emocional generado.					X
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					X
Valor añadido a la degustación.					X
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					X

Observaciones:

Atención... gaseosa... pastel... y...
La experiencia... la experiencia es inigualable y destaca en
cada ámbito.

Recomendaciones:

- Marque con una X en donde corresponda.
- Valoración de la escala hedónica: excelente (5), satisfactorio (4), regular (3), bueno (2) y malo (1).
- APERITIVO. Vida y muerte.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					X
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					X
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					X
Experiencia sensorial brindada.					X
Impacto emocional generado.					X
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					X
Valor añadido a la degustación.					X
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					X

Observaciones:

Entremés. Luz y oscuridad.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					X
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					X
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					X
Experiencia sensorial brindada.					X
Impacto emocional generado.					X
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					X
Valor añadido a la degustación.					X
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					X

Observaciones:

Postre y bebida. Pasión y contención.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					X
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					X
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					X
Experiencia sensorial brindada.					X
Impacto emocional generado.					X
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					X
Valor añadido a la degustación.					X
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					X

Postre y bebida. Pasión y contención.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					X
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					X
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					X
Experiencia sensorial brindada.					X
Impacto emocional generado.					X
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					X
Valor añadido a la degustación.					X
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					X

Observaciones:

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					✓
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					✓
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					✓
Experiencia sensorial brindada.					✓
Impacto emocional generado.					✓
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					✓
Valor añadido a la degustación.					✓
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					✓

Observaciones:

Pre-postre Aventura y Rutina.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					✓
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					✓
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					✓
Experiencia sensorial brindada.					✓
Impacto emocional generado.					✓
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					✓
Valor añadido a la degustación.					✓
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					✓

Entrada. Caos y orden.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					✓
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					✓
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					✓
Experiencia sensorial brindada.					✓
Impacto emocional generado.					✓
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					✓
Valor añadido a la degustación.					✓
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					✓
Originalidad y creatividad.					✓
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					✓
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					✓

Observaciones:

Postre y bebida. Pasión y contención.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					✓
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					✓
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					✓
Experiencia sensorial brindada.					✓
Impacto emocional generado.					✓
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					✓
Valor añadido a la degustación.					✓
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					✓

Recomendaciones:

- Marque con una X en donde corresponda.
- Valoración de la escala hedónica: excelente (5), satisfactorio (4), regular (3), bueno (2) y malo (1).
- APERITIVO. Vida y muerte.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					X
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					X
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					X
Experiencia sensorial brindada.					X
Impacto emocional generado.					X
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					X
Valor añadido a la degustación.					X
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					X

Observaciones:

Plato principal. Identidad y cambio.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					X
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					X
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					X
Experiencia sensorial brindada.					X
Impacto emocional generado.					X
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					X
Valor añadido a la degustación.					X
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					X

Observaciones:

Entrada. Caos y orden.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					X
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					X
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					X
Experiencia sensorial brindada.					X
Impacto emocional generado.					X
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					X
Valor añadido a la degustación.					X
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					X
Originalidad y creatividad.					X
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					X
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					X

Observaciones:

Entrada. Caos y orden.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					X
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					X
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					X
Experiencia sensorial brindada.					X
Impacto emocional generado.					X
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					X
Valor añadido a la degustación.					X
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					X
Originalidad y creatividad.					X
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					X
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					X

Postre y bebida. Pasión y contención.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					✓
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					✓
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					✓
Experiencia sensorial brindada.					✓
Impacto emocional generado.					✓
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					✓
Valor añadido a la degustación.					✓
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					✓

Plato principal. Identidad y cambio.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					✓
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					✓
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					✓
Experiencia sensorial brindada.					✓
Impacto emocional generado.					✓
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					✓
Valor añadido a la degustación.					✓
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					✓

Pre-postre Aventura y Rutina.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					✓
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					✓
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					✓
Experiencia sensorial brindada.					✓
Impacto emocional generado.					✓
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					✓
Valor añadido a la degustación.					✓
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					✓

Entremés. Luz y oscuridad.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					✓
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					✓
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					✓
Experiencia sensorial brindada.					✓
Impacto emocional generado.					✓
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					✓
Valor añadido a la degustación.					✓
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					✓

Anexo D. Calificación de encuestas por el tribunal y profesores

Recomendaciones:

- Marque con una X en dónde corresponda.
- Valoración de la escala hedónica: excelente (5), satisfactorio (4), regular (3), bueno (2) y malo (1)

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Bienvenida			X		
Lugar				X	
Temática del evento					X
Servicio y atención al cliente					X
Comodidad y confort				X	
Impacto visual				X	
Iluminación y música				X	
Innovación y creatividad				X	
Valoración general de la experiencia.				X	
Cumplimiento de las expectativas.				X	
Actividades interactivas				X	

Observaciones:

Entrada. Caos y orden.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.			X		
Coherencia entre el concepto y la ambientación.				X	
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto			X		
Experiencia sensorial brindada.			X		
Impacto emocional generado.				X	
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.				X	
Valor añadido a la degustación.				X	
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.				X	
Originalidad y creatividad.				X	
Coherencia entre el concepto y la ambientación.			X		
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto			X		

Observaciones:

Plato principal. Identidad y cambio.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.			X		
Coherencia entre el concepto y la ambientación.			X		
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto			X		
Experiencia sensorial brindada.				X	
Impacto emocional generado.				X	
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.				X	
Valor añadido a la degustación.				X	
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.				X	

Observaciones:

Entremés. Luz y oscuridad.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.				X	
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					X
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					X
Experiencia sensorial brindada.					X
Impacto emocional generado.				X	
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.				X	
Valor añadido a la degustación.					X
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					X

Observaciones:

Pre-postre Aventura y Rutina.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					X
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					X
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					X
Experiencia sensorial brindada.					X
Impacto emocional generado.				X	
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.				X	
Valor añadido a la degustación.				X	
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					X

Observaciones:

.....

.....

Recomendaciones:

- Marque con una X en donde corresponda.
- Valoración de la escala hedónica: excelente (5), satisfactorio (4), regular (3), bueno (2) y malo (1).
- APERITIVO. Vida y muerte.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.				X	
Coherencia entre el concepto y la ambientación.				X	
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto				X	
Experiencia sensorial brindada.				X	
Impacto emocional generado.			X		
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.				X	
Valor añadido a la degustación.				X	
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.				X	

Observaciones:

.....

.....

Postre y bebida. Pasión y contención.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					X
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					X
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					X
Experiencia sensorial brindada.					X
Impacto emocional generado.					X
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.				X	
Valor añadido a la degustación.				X	
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					X

Observaciones:

.....

.....

Pre-postre Aventura y Rutina.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					X
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					X
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					X
Experiencia sensorial brindada.					X
Impacto emocional generado.				X	
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.				X	
Valor añadido a la degustación.				X	
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					X

Observaciones:

.....

.....

Pre-postre Aventura y Rutina.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					X
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					X
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					X
Experiencia sensorial brindada.					X
Impacto emocional generado.					X
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					X
Valor añadido a la degustación.					X
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					X

Observaciones:

EXCELENTE EXPERIENCIA

Recomendaciones:

- Marque con una X en donde corresponda.
- Valoración de la escala hedónica: excelente (5), satisfactorio (4), regular (3), bueno (2) y malo (1).
- APERITIVO. Vida y muerte.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					X
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					X
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					X
Experiencia sensorial brindada.					X
Impacto emocional generado.					X
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					X
Valor añadido a la degustación.					X
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					X

Observaciones:

EXCELENTE EXPERIENCIA

Postre y bebida. Pasión y contención.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					X
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					X
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					X
Experiencia sensorial brindada.					X
Impacto emocional generado.					X
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					X
Valor añadido a la degustación.					X
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					X

Observaciones:

EXCELENTE EXPERIENCIA

Plato principal. Identidad y cambio.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					X
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					X
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					X
Experiencia sensorial brindada.					X
Impacto emocional generado.					X
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					X
Valor añadido a la degustación.					X
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					X

Observaciones:

EXCELENTE EXPERIENCIA

Entremés. Luz y oscuridad.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					X
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					X
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					X
Experiencia sensorial brindada.					X
Impacto emocional generado.					X
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					X
Valor añadido a la degustación.					X
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					X

Entrada. Caos y orden.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					X
Coherencia entre el concepto y la ambientación.				X	
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					X
Experiencia sensorial brindada.					X
Impacto emocional generado.					X
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					X
Valor añadido a la degustación.					X
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					X
Originalidad y creatividad.					X
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					X
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					X

Observaciones:

Pre-postre Aventura y Rutina.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					✓
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					✓
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					✓
Experiencia sensorial brindada.					✓
Impacto emocional generado.					✓
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					✓
Valor añadido a la degustación.					✓
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					✓

Observaciones:

Postre y bebida. Pasión y contención.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					✓
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					✓
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					✓
Experiencia sensorial brindada.					✓
Impacto emocional generado.					✓
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					✓
Valor añadido a la degustación.					✓
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					✓

Observaciones:

¡FELICIDADES UNA EXPERIENCIA MARAVILLOSA!

Entremés. Luz y oscuridad.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					✓
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					✓
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					✓
Experiencia sensorial brindada.					✓
Impacto emocional generado.					✓
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					✓
Valor añadido a la degustación.					✓
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					✓

Observaciones:

Entrada. Caos y orden.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					✓
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					✓
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					✓
Experiencia sensorial brindada.					✓
Impacto emocional generado.					✓
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					✓
Valor añadido a la degustación.					✓
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					✓
Originalidad y creatividad.					✓
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					✓
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					✓

Observaciones:

Recomendaciones:

- Marque con una X en donde corresponda.
- Valoración de la escala hedónica: excelente (5), satisfactorio (4), regular (3), bueno (2) y malo (1).
- APERITIVO. Vida y muerte.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					✓
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					✓
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					✓
Experiencia sensorial brindada.					✓
Impacto emocional generado.					✓
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					✓
Valor añadido a la degustación.					✓
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					✓

Plato principal. Identidad y cambio.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					✓
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					✓
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					✓
Experiencia sensorial brindada.					✓
Impacto emocional generado.					✓
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					✓
Valor añadido a la degustación.					✓
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					✓

Observaciones:

Recomendaciones:

- Marque con una X en donde corresponda.
- Valoración de la escala hedónica: excelente (5), satisfactorio (4), regular (3), bueno (2) y malo (1)

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Bienvenida					✓
Lugar					✓
Temática del evento					✓
Servicio y atención al cliente					✓
Comodidad y confort					✓
Impacto visual					✓
Iluminación y música					✓
Innovación y creatividad					✓
Valoración general de la experiencia.					✓
Cumplimiento de las expectativas.					✓
Actividades interactivas					✓

Observaciones:

Postre y bebida. Pasión y contención.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					✓
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					✓
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					✓
Experiencia sensorial brindada.					✓
Impacto emocional generado.					✓
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					✓
Valor añadido a la degustación.					✓
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					✓

Observaciones:

OK

Pre-postre Aventura y Rutina.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					✓
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					✓
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					✓
Experiencia sensorial brindada.					✓
Impacto emocional generado.					✓
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					✓
Valor añadido a la degustación.					✓
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					✓

Observaciones:

OK

Plato principal. Identidad y cambio.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					✓
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					✓
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					✓
Experiencia sensorial brindada.					✓
Impacto emocional generado.					✓
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					✓
Valor añadido a la degustación.					✓
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					✓

Observaciones:

OK.

Entremés. Luz y oscuridad.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					✓
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					✓
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					✓
Experiencia sensorial brindada.					✓
Impacto emocional generado.					✓
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					✓
Valor añadido a la degustación.					✓
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					✓

Observaciones:

Excelente

Entrada. Caos y orden.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.				X	
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					X
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					X
Experiencia sensorial brindada.					X
Impacto emocional generado.					X
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.				X	
Valor añadido a la degustación.				X	
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					X
Originalidad y creatividad.					X
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					X
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					X

Observaciones:

Excelente

Recomendaciones:

- Marque con una X en donde corresponda.
- Valoración de la escala hedónica: excelente (5), satisfactorio (4), regular (3), bueno (2) y malo (1)

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Bienvenida			X		
Lugar					X
Temática del evento					X
Servicio y atención al cliente					X
Comodidad y confort				X	
Impacto visual					X
Iluminación y música					X
Innovación y creatividad					X
Valoración general de la experiencia.					X
Cumplimiento de las expectativas.					X
Actividades interactivas					X

Observaciones:

Servicio calificado por el fin. De lo demás excelente
todo

Recomendaciones:

- Marque con una X en donde corresponda.
- Valoración de la escala hedónica: excelente (5), satisfactorio (4), regular (3), bueno (2) y malo (1).
- APERITIVO. Vida y muerte.

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Originalidad y creatividad.					X
Coherencia entre el concepto y la ambientación.					X
La ambientación permitió experimentar el plato a través de distintas sensaciones, más allá del gusto					X
Experiencia sensorial brindada.					X
Impacto emocional generado.					X
Conexión entre la ambientación y los ingredientes.					X
Valor añadido a la degustación.					X
La experiencia multisensorial proporcionada fue satisfactoriamente enriquecedora en comparación con las tradicionales.					X

Observaciones:

Excelente

Anexo E. Recomendaciones por parte de los encuestados

Recomendaciones:

- Marque con una X en donde corresponda.
- Valoración de la escala hedónica: excelente (5), satisfactorio (4), regular (3), bueno (2) y malo (1)

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Bienvenida					X
Lugar					X
Temática del evento					X
Servicio y atención al cliente					X
Comodidad y confort					X
Impacto visual					X
Iluminación y música					X
Innovación y creatividad					X
Valoración general de la experiencia.					X
Cumplimiento de las expectativas.					X
Actividades interactivas					X

Observaciones:

Los temas propuestos, experiencia que se
había vivido.

Recomendaciones:

- Marque con una X en donde corresponda.
- Valoración de la escala hedónica: excelente (5), satisfactorio (4), regular (3), bueno (2) y malo (1)

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Bienvenida					X
Lugar					X
Temática del evento					X
Servicio y atención al cliente					X
Comodidad y confort					X
Impacto visual					X
Iluminación y música					X
Innovación y creatividad					X
Valoración general de la experiencia.					X
Cumplimiento de las expectativas.					X
Actividades interactivas					X

Observaciones:

Realizar un poco el seguimiento al hablar acerca de los
alimentos de la música.

Recomendaciones:

- Marque con una X en donde corresponda.
- Valoración de la escala hedónica: excelente (5), satisfactorio (4), regular (3), bueno (2) y malo (1)

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Bienvenida					✓
Lugar					✓
Temática del evento					✓
Servicio y atención al cliente					✓
Comodidad y confort					✓
Impacto visual					✓
Iluminación y música					✓
Innovación y creatividad					✓
Valoración general de la experiencia.					✓
Cumplimiento de las expectativas.					✓
Actividades interactivas					✓

Observaciones:**Recomendaciones:**

- Marque con una X en donde corresponda.
- Valoración de la escala hedónica: excelente (5), satisfactorio (4), regular (3), bueno (2) y malo (1)

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Bienvenida					X
Lugar					X
Temática del evento					X
Servicio y atención al cliente					X
Comodidad y confort					X
Impacto visual					X
Iluminación y música					X
Innovación y creatividad					X
Valoración general de la experiencia.					X
Cumplimiento de las expectativas.					X
Actividades interactivas					X

Observaciones:

Recomendaciones:

- Marque con una X en donde corresponda.
- Valoración de la escala hedónica: excelente (5), satisfactorio (4), regular (3), bueno (2) y malo (1)

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Bienvenida					X
Lugar					X
Temática del evento					X
Servicio y atención al cliente					X
Comodidad y confort					X
Impacto visual					X
Iluminación y música					X
Innovación y creatividad					X
Valoración general de la experiencia.					X
Cumplimiento de las expectativas.					X
Actividades interactivas					X

Observaciones:

.....

.....

Recomendaciones:

- Marque con una X en donde corresponda.
- Valoración de la escala hedónica: excelente (5), satisfactorio (4), regular (3), bueno (2) y malo (1)

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Bienvenida					X
Lugar					X
Temática del evento					X
Servicio y atención al cliente					X
Comodidad y confort				X	
Impacto visual					X
Iluminación y música					X
Innovación y creatividad					X
Valoración general de la experiencia.					X
Cumplimiento de las expectativas.					X
Actividades interactivas					X

Recomendaciones:

- Marque con una X en donde corresponda.
- Valoración de la escala hedónica: excelente (5), satisfactorio (4), regular (3), bueno (2) y malo (1)

Valoración / Parámetro	1 MALO	2 BUENO	3 REGULAR	4 SATISFACTORIO	5 EXCELENTE
Bienvenida					X
Lugar					X
Temática del evento					X
Servicio y atención al cliente					X
Comodidad y confort					X
Impacto visual					X
Iluminación y música					X
Innovación y creatividad					X
Valoración general de la experiencia.					X
Cumplimiento de las expectativas.					X
Actividades interactivas					X

Observaciones:

.....

.....

Anexo F. Cuestionario para escoger al grupo focal

Edad *

Tu respuesta _____

¿Cómo describirías tu estilo de socialización? *

☐ Introvertida

☐ Extrovertida

☐ Ambivertido

Clase social a la que pertenece *

☐ Alta

☐ Media

☐ Baja

¿Estás familiarizado con el término cocina tecnoemocional? *

☐ Si

☐ No

La cocina tecnoemocional busca brindar al comensal una percepción gastronómica multisensorial, con el fin de generar nuevas experiencias, ¿ Te gustaría formar parte de ella? *

☐ Si

☐ No

¿Estarías disponible el día viernes o sábado a partir de las 19h00 para participar en el proyecto ? Fecha exacta por definir. *

☐ Si

☐ No

☐ Otro: _____



Por favor, agregar numero de contacto. *

Tu respuesta _____

Anexo G. Cuestionario aplicado al grupo focal para la personalización de los detalles

Preguntas Respuestas **8** Configuración Puntos totales: 0

Cuestionario para personalizar detalles del evento gastronómico

B *I* U  

Descripción del formulario

Nombre *

Texto de respuesta corta

¿Hay algo que te apasione o te identifique profundamente? *

Texto de respuesta larga

¿Hay algo que te apasione o te identifique profundamente? *

Texto de respuesta larga

...

¿Tienes algún autor o libro que consideres como uno de tus favoritos y que te haya dejado una marca significativa? *

Texto de respuesta larga

¿Puedes mencionar una película o artista que te haya impactado de manera especial? *

Texto de respuesta larga

Anexo H. Transcripción de preguntas y respuestas sobre la entrevista aplicada al grupo focal

Entrevista al primer comensal

1. ¿Crees que los sentidos desempeñan un punto importante en la percepción después de consumir un menú de cocina tecnoemocional?

Yo pienso que los sentidos desempeñan un papel importante porque la comida primero entra por la vista, el aroma , te hace disfrutar más la comida; en este aspecto, yo creo que se lucieron bastante. También el ambiente en el que estuvimos, la música, que nos transmitió bastante tranquilidad al momento de degustar los alimentos. Entonces, todo eso te da una emoción y te da más ganas de comer, y llegas a otro tipo de degustación.

2. ¿Qué emociones inesperadas surgieron durante la degustación?

Las emociones inesperadas que surgieron durante la degustación. Realmente la emoción, por cada plato, el tiempo de caos y orden transmitió confusión y también ese misticismo cuando nos sirvieron la galleta con trucha. Esas emociones sumado con el postre que era la crema con la sandía. Todas esas emociones fueron las que yo encontré durante la experiencia.

3. ¿Cuál fue el momento de la experiencia que consideras tuvo mayor impacto emocional?

Para mí fue el pre-postre y el poema. El pre-postre porque el momento feliz que yo había escogido era una foto de mis abuelitos y verlo ahí me conmovió; la experiencia como era medio inmersiva en el poema yo sentía que estaba cerca del mar.

4. ¿Cómo describirían la interacción entre la atmósfera creada por la ambientación y la experiencia gastronómica general?

Para mí la experiencia fue muy inmersiva. Fue toda una aventura. Un plato, causaba emoción y bastante incertidumbre. Porque eran diferentes escenarios en cada plato. Eso realmente le suma bastante al disfrute de la escena.

5. ¿Tu percepción al momento de consumir alimentos en establecimientos que ofertan servicio gastronómicos cambia después de ser parte de esta experiencia multisensorial?

Cambia la percepción por la curiosidad, el misterio, y la ambientación que nos dio la cena de aquella noche.

Es un poco injusto comparar esta experiencia con restaurantes normales, porque no es una experiencia que se pueda repetir en cualquier lado; pero sí, realmente te cambia la perspectiva.

6. ¿Crees que este tipo de servicio causa algún impacto emocional en quienes lo experimentan?

Sí, más por la sensación de aventura. No es una simple escena, es una experiencia. Y estoy seguro que es un viaje que a muchos les gustaría experimentar.

7. alguna recomendación que pueda ayudar a mejorar el menú o ambientación

En mi opinión, yo lo sentí todo perfecto. No creo que se tendría que mejorar en nada. Para mí, esa es mi opinión.

Agradecimiento por parte del comensal: Bueno, yo también quisiera agradecerles. Es una experiencia que siempre quise vivir. Me daba curiosidad. La comida estaba deliciosa y el ambiente increíble.

Entrevista al segundo comensal

1. ¿Crees que los sentidos desempeñan un punto importante en la percepción después de consumir un menú de cocina tecnoemocional?

Ya, buenas noches. Y concuerdo con los compañeros, es muy importante el poder experimentar tanto la comida como cualquier otra experiencia de una manera más tranquila, más relajada para poder vivirlo. Porque estamos acostumbrados a comer al apuro, a vestarnos al apuro. En cambio, en esta experiencia aprendimos a hacerlo todo con un poco más de calma, poder observar los alimentos, percibir sus aromas, su textura; fue un poquito más allá de lo convencional. Entonces, me parece muy importante el poder vincular los sentidos con las experiencias. Porque también es una cuestión de la foto, de los sonidos, sí, totalmente importante.

2. ¿Qué emociones inesperadas surgieron durante la degustación?

La parte del asombro, sobre todo con la cuestión de cerrar los ojos y experimentar a través del tacto, el, cómo se va desprendiendo esta espuma de arroz que habían elaborado ustedes, bastante buena. Y aunque más que una emoción quisiera mencionar una sensación. Una sensación, tal vez de placer, con la mezcla de los sonidos, la ambientación del saxofón, todo fue inesperado realmente, sí.

3. ¿Cuál fue el momento de la experiencia que consideras tuvo mayor impacto emocional?

Bueno, tengo dos momentos de experiencia que tuvo mayor impacto emocional. La primera fue cuando sirvieron el plato fuerte con una mezcla de papa, de carnes y con esa salsa de piña que estaba muy deliciosa. Entonces, gustativamente fue muy buena la experiencia, sobre todo por el impacto que le daban con esta representación de nuestros ancestros que cocinaban antes en piedras y toda esta mezcla de sabores y todo este contenido histórico me agrada mucho. También, otro impacto emocional fue precisamente el ambiente musical, el solo del saxofón para mí fue, creo que el éxtasis de la noche.

4. ¿Cómo describirían la interacción entre la atmósfera creada por la ambientación y la experiencia gastronómica general?

Yo describiría esta interacción entre la atmósfera y la experiencia gastronómica como algo congruente. Porque los nombres del menú iban acorde a las experiencias físicas que se iban experimentando. Por ejemplo, el nombre del menú , como mencionó Juan, me parece que caos y orden, de pronto las luces se prendían y se apagaban y la música empezaba a tornarse de una manera que no tenía una secuencia lógica

Algunos acordes, algunas melodías. Entonces había caos cuando se presentaba el menú caos. Entonces la congruencia estaba presente y eso para mí es algo maravilloso.

5. ¿Tu percepción al momento de consumir alimentos en establecimientos que ofertan servicio gastronómicos cambia después de ser parte de esta experiencia multisensorial?

Y bueno, si mi percepción al consumir alimentos ha cambiado. Y bueno, como mencioné al principio de la entrevista, sí, ¿por qué? Porque nosotros en el mundo occidental estamos muy acostumbrados al corre-corre, como se dice vulgarmente, a comer en una hora de almuerzo, en una media horita. Actualmente nosotros no podemos separarnos de las nuevas tecnologías, entonces comemos con el celular en la mano, no le prestamos atención a lo que estamos consumiendo. No sabemos a veces ni siquiera lo vemos, vamos a un restaurante, pedimos, nos llega el plato y estamos en el teléfono comiendo. Sí, entonces esta experiencia me ha ayudado a mí a prestarle un poco más de atención a todas las experiencias que voy experimentando especialmente en el acto de comer, porque es muy importante, porque es fundamental para que nosotros podamos tener energía, para que podamos nutrarnos, para poder hacer todo dentro de nuestro día a día. y poder enlazarlo eso con la experiencia de experimentar, valga la redundancia, la alimentación a través de todos los sentidos, de prestar atención a cada acto que nosotros estamos realizando. No vivirlo tanto al apuro, sino darnos el tiempo de saborear y sentir.

6. ¿Crees que este tipo de servicio causa algún impacto emocional en quienes lo experimentan?

Sí, estoy de acuerdo.

7. alguna recomendación que pueda ayudar a mejorar el menú o ambientación
- La experiencia fue muy buena. Quizás al plato fuerte le añadiría la presencia de vegetales. Si bien había presencia de papas, representa carbohidratos, pero sí me faltó un poquito, no sé, de tomatillos, un pedacito de cherry, no sé, una lechuguita, para completar allí todo este tema de mar, tierra y vegetales. Eso, y si de pronto, no sé, una indagación previa, poniendo el hipotético caso de que yo hubiese sido vegetariano, no podría haber experimentado esta experiencia, vaya. Entonces, esa sería mi recomendación.

Agradecimiento por parte del comensal: Agradecerles por la experiencia, por la invitación y por el compromiso, aplaudiendo el esfuerzo que realizaron las

dos chicas. Realmente la experiencia fue fenomenal, única y gracias por permitirme ser parte de ella.

3.1.3 Entrevista tercer comensal

1. ¿Crees que los sentidos desempeñan un punto importante en la percepción después de consumir un menú de cocina tecnoemocional?

Yo también pienso que, bueno, en definitiva, los sentidos sí desempeñan un punto importante en un menú tecnoemocional particularmente porque al ser tecno emocionales se busca estimular cada uno de los sentidos. Y, bueno, al ser este el propósito, también se mejora la experiencia del comensal, no solo enfocándose en el gusto, como ya mencionaron, sino también por decir así, trabajando el resto de sentidos para cobrar más revuelo y quizás hacer un énfasis también mucho más en la experiencia y no solo en la comida aunque también está forme parte de la experiencia.

2. ¿Qué emociones inesperadas surgieron durante la degustación?

En cuanto a emociones inesperadas, las presencie desde el primer momento cuando nos encontramos con los duendecitos personalizados con nuestros colores favoritos, fue una sorpresa bastante grata, algo también que me sorprendió bastante y fue inesperado fueron las luces al principio del menú y, bueno, quizás algo más que una emoción, un sentimiento de nostalgia cuando recibimos este tipo de foto impresa en el mantelito con un momento feliz para nosotros, que, bueno, al menos para mí fue muy nostálgico y, algo inesperado. Entonces, bueno, creo que esas son tres de las que yo podría destacar que para mí resultaron más espontáneas e inesperadas.

3. ¿Cuál fue el momento de la experiencia que consideras tuvo mayor impacto emocional?

Bueno, a mí el momento de la experiencia que más me impactó y creo que me puso más feliz fue la cajita que venía personalizada con algo que nos gusta porque en mi caso vino con una frase de una serie que yo realmente amo. Entonces al ver la frase me puso bastante feliz. Entonces, yo creo que fue mi momento favorito.

4. ¿Cómo describirían la interacción entre la atmósfera creada por la ambientación y la experiencia gastronómica general?

Yo describiría esta interacción entre el ambiente y la experiencia gastronómica como bastante nueva, original y creativa. Desde mi punto personal, creo que yo y ninguno de los comensales hemos vivido esto como antes. Es una experiencia completamente nueva. Es algo bastante innovador y por supuesto es intrigante y bastante curioso porque no hemos tenido sensaciones, ni hemos experimentado situaciones así antes. Entonces lo describiría sobre todo como original, nuevo y creativo.

5. ¿Tu percepción al momento de consumir alimentos en establecimientos que ofertan servicio gastronómicos cambia después de ser parte de esta experiencia multisensorial?

Obviamente cambia mi percepción al momento de consumir en otros establecimientos pero creo que es importante recalcar también que depende del establecimiento al que nosotros estemos acudiendo y al servicio gastronómico que nosotros vamos a pagar; ya que, no estamos acostumbrados a este tipo de experiencias entonces tampoco podemos comparar los restaurantes de servicio gastronómico, puesto que no ofertan este tipo de cosas entonces creo que estaría muy desequilibrado como hacer una comparación; sin embargo, yo creo que sí cambia pero también depende de lo que nosotros estemos dispuestos a pagar y en dónde lo vamos a hacer y con qué propósito vamos a consumir los alimentos si es que queremos estas experiencias o si es que vamos así a comernos un almuerzo por ahí nomás entonces claro que cambia pero creo que también se debería tomar en cuenta aquello.

6. ¿Crees que este tipo de servicio causa algún impacto emocional en quienes lo experimentan?

Por supuesto que sí. Es bastante el impacto emocional que se vive en este tipo de servicios, y al ser multisensorial, incluso el impacto emocional es mucho más marcado que en cualquier otro tipo de servicio gastronómico. Entonces, también digo que sí.

7. alguna recomendación que pueda ayudar a mejorar el menú o ambientación

Quizás la parte de la movilización en un comienzo creo que algunas personas tuvieron problemas. Entonces quizás es algo que se podría mejorar. Y bueno, algo también que yo sentí, no sé si fui solo yo cuando hablaban acerca o explicaban los detalles de cada plato, las personas que estábamos un poquito más lejos, no escuchábamos mucho porque la música de fondo estaba un poquito alta. Entonces, quizás bajarle un poquito más de eso, pero en general estuvo muy bien.

Agradecimiento por parte del comensal: Bueno, de mi parte también muchas gracias a las dos porque este tipo de cosas son aquellas experiencias que uno no olvida fácilmente. Entonces, es bueno llevarse un recuerdo de este tipo de eventos que uno normalmente no puede disfrutar en un día común y corriente. Entonces, nada, agradecerles.

Entrevista al cuarto comensal

1. ¿Crees que los sentidos desempeñan un punto importante en la percepción después de consumir un menú de cocina tecnoemocional?

Sí, yo creo que es un punto muy importante, ya que, gracias a nuestros sentidos, podemos percibir todas esas sensaciones, emociones, olores y texturas que nos pudieran transmitir en el menú que nos presentaron.

2. ¿Qué emociones inesperadas surgieron durante la degustación?

De mi parte sí hubo demasiadas emociones. Primero un poco de incertidumbre al no saber qué es lo que íbamos a probar porque había algunas cosas que no conocíamos. Unos platos que no había probado eran sabores diferentes y fue algo nuevo para mí, también felicidad cuando nos mostraron la foto, fue una emoción grande. Satisfacción al ir probando cada uno de los platos que nos presentaron y tranquilidad por estar ahí disfrutando relajada con la música.

3. ¿Cuál fue el momento de la experiencia que consideras tuvo mayor impacto emocional?

Para mí también igual fue el pre-postre. Al momento de que vi la foto, me emocioné mucho y justo era de mi perrita. Entonces, como que pude tener un pedacito de ella justo cuando estaba degustando el pre-postre.

4. ¿Cómo describirían la interacción entre la atmósfera creada por la ambientación y la experiencia gastronómica general?

Yo lo describiría como un viaje. Como cuando uno está emocionado por saber cómo es el lugar, qué es lo que vamos a conocer, en este caso, qué es lo que vamos a probar. Y ya cuando uno llega, ve, pues lo único que hace es disfrutar de todo, de la música, el sabor de la comida, la vista.

Pude apreciar cada detalle que hubo y guardar un bonito recuerdo y una experiencia nueva.

5. ¿Tu percepción al momento de consumir alimentos en establecimientos que ofertan servicio gastronómicos cambia después de ser parte de esta experiencia multisensorial?

Para mí, sí cambia por completo mi percepción en establecimientos ya que no se vive esa experiencia que nos brindaron ustedes solo comer y ya disfrutar el sabor y ya pero esta fue una experiencia única porque al tener todos esos elementos que impactaron en cada uno de nuestros sentidos y también desde el trato que uno recibe desde el comienzo y hace diferente es excelente.

6. ¿Crees que este tipo de servicio causa algún impacto emocional en quienes lo experimentan?

Sí, para mí igual sí, genera un impacto emocional.

7. alguna recomendación que pueda ayudar a mejorar el menú o ambientación

En parte, la recomendación, el lugar, había una parte en donde el ambiente era muy frío, no sé si era solo yo, estaba temblando. Tal vez, a algunos sí les gusta el frío o estén acostumbrados, pero por mi parte no.

Agradecimiento por parte del comensal: Agradecerles por brindarnos esta experiencia y también desearles lo mejor en este proceso que están haciendo.

Entrevista al quinto comensal

1. ¿Crees que los sentidos desempeñan un punto importante en la percepción después de consumir un menú de cocina tecnoemocional?

Sí, completamente. Creo que le da un plus, sobre todo a lo que significa el hecho de degustar, porque tienes no solo el instinto de saborear, sino también de compartir con todos los sentidos y eso genera una experiencia bastante enriquecedora.

2. ¿Qué emociones inesperadas surgieron durante la degustación?

Claro, creo que en mí la más que estuvo era la curiosidad como tal, porque meramente al llegar igual como que te quedas tan curioso cuando lees tu nombre en el menú y te preguntas qué es lo que viene ahí.

Partiendo de eso, comienzas a sentir esa curiosidad y luego se mezclan las emociones con satisfacción, nostalgia, emocionarse uno mismo por ver cosas que a uno le satisfacen como tal. Aparte, también sientes esa alegría cuando pruebas algo que nunca has sentido como tal. No has tenido ese gusto. Así que hay esos distintos así. Y más que nada también se mezclan con los tonos de las canciones que también iban muy acorde a lo que quería transmitir cada uno de los momentos en los que nos daban cada plato. Así que creo que se mezclan todas ellas para lograr lo que se esperaba ahí.

3. ¿Cuál fue el momento de la experiencia que consideras tuvo mayor impacto emocional?

Ok, para mí creo que el que más me conmovió fue la llegada. Creo que al ver algo de mi color favorito y hecho de un duende que es algo que me encanta representa mucho de la fantasía y el gris que también representa como que un equilibrio. Así que el menú también que venga con mi nombre fue algo bastante espectacular.

Así que me quedo con la entrada y también, no sé, con todos los platos. Te juro que no podría elegir como tal. Creo que la entrada más me marcó para todo lo demás.

4. ¿Cómo describirían la interacción entre la atmósfera creada por la ambientación y la experiencia gastronómica general?

Sí, de igual forma. Yo igual disfruté todo. Gracias. Era un viaje que ustedes nos tenían preparado y te juro que conecté con cada una de las cosas. Era bastante genial compartir con los demás y conectar ideas para ver cómo

podrían entrelazarse y así mismo te vas dando cuenta de cada mínimo detalle que ustedes le ponían. Aparte, creo que cada plato estuvo genial y maravilloso. Creo que se podía degustar de cualquier forma. Y fue una experiencia súper genial.

Así que no te podría describir con palabras. No sé si es que existe una palabra para demostrar tanta satisfacción. La verdad, disfruté demasiado.

5. ¿Tu percepción al momento de consumir alimentos en establecimientos que ofertan servicio gastronómicos cambia después de ser parte de esta experiencia multisensorial?

Sí, claro que cambia, no sé cómo describirla, pero es como si lo demás fuera muy simple, o si es que desearía que muchos establecimientos te brinden toda la experiencia que ustedes dieron. A lo mejor no tan personalizada, pero sí que atiendan a todos esos estímulos, todo se queda tan simple después de una experiencia así.

6. ¿Crees que este tipo de servicio causa algún impacto emocional en quienes lo experimentan?

Sí, completamente.

7. alguna recomendación que pueda ayudar a mejorar el menú o ambientación
- Creo que de mi parte no, toda la experiencia multisensorial para mí estaba bien. Y respecto a los platos, igual, desde el emplatado hasta los sabores que estaban a mí me parecieron perfectos.

Agradecimiento por parte del comensal: Sí, de igual forma me sumo a los comentarios de los otros comensales. Créanme que fue una experiencia súper increíble. Lograron lo que querían desde mi punto de vista. Nos llevaron a ese viaje en el que ustedes nos querían. Como demostrar cada cosa esa dualidad, fue bastante majestuoso, increíble.

Como les dije, es una experiencia bastante bonita. Creo que es algo que uno no olvida. Yo, o sea, la pregunta sería ¿para cuándo otra vez?.

Entrevista al sexto comensal

1. ¿Crees que los sentidos desempeñan un punto importante en la percepción después de consumir un menú de cocina tecnoemocional?

Yo también pienso que los sentidos han jugado un papel importante dentro de la degustación ya que cada plato tenía una intervención propia de un sentido, como fue la vista de lugar, de los platos y también cuando jugaron con el sentido de la vista al cegarnos. También la música fue importante dentro del menú ya que cada música coordina con cada tiempo del menú, transmitía tranquilidad, paz y armonía.

2. ¿Qué emociones inesperadas surgieron durante la degustación?

Las emociones que sentí primero fueron una buena experiencia. La expectativa fue la intriga que sentíamos durante la espera de cada uno de los platos. El asombro, la sorpresa que nos iban generando cada una de las experiencias y sobre todo la felicidad y la satisfacción, que era al probar cada uno, al verlo, al olerlo, lo que generaba una experiencia en conjunto que satisfacía no solo el apetito, sino también la experiencia tecnoemocional.

3. ¿Cuál fue el momento de la experiencia que consideras tuvo mayor impacto emocional?

Bueno, considero que para mí fue la fotografía con el sorbete. Precisamente porque evocó un recuerdo muy bonito, lo cual permitía que disfrute más del momento, disfrutaba de recordar lo que vivía en ese momento y los sabores que se estaban degustando en ese momento.

4. ¿Cómo describirían la interacción entre la atmósfera creada por la ambientación y la experiencia gastronómica general?

Bueno, para mí ¿Cómo podría describir? Sería algo intrigante, muy lindo y llamativo. Porque cada uno de los tiempos contaba una historia. Eso al final lo que terminaba era creando un ambiente que a la final nos permitía disfrutar de la experiencia paso a paso. Cada uno de los sabores también cambiaba bastante, por ejemplo, de carnes rojas a mariscos. Y toda esa experiencia al final generaba un deleite entre todas las cosas que se vivían y permitían disfrutar de una manera única. Es lo que puedo decir.

5. ¿Tu percepción al momento de consumir alimentos en establecimientos que ofertan servicio gastronómicos cambia después de ser parte de esta experiencia multisensorial?

Bueno, dentro de lo que sería la percepción que tuve al momento de consumir los alimentos, sí cambió. Una cosa siento que es el tener una comida diferente, sí, que al final genera una experiencia también diferente. Pero el mismo hecho de, cómo mis respuestas anteriores contaron, la historia de permitir que no simplemente sea la vista, el gusto y el olfato, sino que también incluyeron la audición y el tacto, permitió que la experiencia sea muy diferente, que sea mucho más enriquecedora y eso al final termina, en mi caso al menos, mejorando la experiencia que se tuvo.

6. ¿Crees que este tipo de servicio causa algún impacto emocional en quienes lo experimentan?

Sí, considero que genera un gran impacto dentro de todo.

7. alguna recomendación que pueda ayudar a mejorar el menú o ambientación

Bueno, la verdad es que la experiencia fue algo muy enriquecedor. Me gustó bastante y no, no considero una recomendación. La verdad es que disfruté de principio a fin el evento y la verdad es que lo único que puedo decir es felicitaciones.

Agradecimiento por parte del comensal: Bueno, continuando con lo que decían. Yo en el resto, igual agradecerles por la experiencia y agradecer por ese momento tan bonito que se vivió, por los sabores que logramos degustar. No es una experiencia que se vive a diario. Y son de esas experiencias, como he dicho, enriquecedoras, experiencias que al final uno guarda como un grato recuerdo. Nuevamente, felicitaciones por todo el trabajo realizado porque de principio a fin siento que fue algo muy bonito, muy chévere. Y que al final nos llevamos de ese recuerdo, creo que para siempre.

Entrevista al séptimo comensal: Romina Vásquez.

1. ¿Crees que los sentidos desempeñan un punto importante en la percepción después de consumir un menú de cocina tecnoemocional?

Personalmente creo que sí, puesto que la comida a más de ser degustada por el gusto, tiene una estrecha relación con el sentido de la vista, olfato y el tacto, por medio de los mismos nos familiarizamos con el olor de cada uno de los ingredientes, por medio de la vista sabemos que es lo que ingerimos, y por medio del tacto captamos la consistencia de cada uno de los alimentos servidos.

2. ¿Qué emociones inesperadas surgieron durante la degustación?

Durante la degustación presenté sentimientos de alegría, ternura, satisfacción y sobre todo nostalgia.

3. ¿Cuál fue el momento de la experiencia que consideras tuvo mayor impacto emocional?

Fue el tiempo del pre postre en el cual a más de visualizar una imagen que me llevó a recuerdos pasados que tenían un significado, experimenté la dulzura del plato servido.

4. ¿Cómo describirían la interacción entre la atmósfera creada por la ambientación y la experiencia gastronómica general?

Fue increíble, ya que la ambientación estuvo a la par del menú servido. Los efectos de las luces ayudaron a crear diversos escenarios de degustación.

5. ¿Tu percepción al momento de consumir alimentos en establecimientos que ofertan servicio gastronómicos cambia después de ser parte de esta experiencia multisensorial?

Si, ya que en lo personal yo no estoy acostumbrada a este tipo de experiencias. De ahora en adelante será difícil degustar un menú sin tener el precedente del que formé parte hace una semana.

6. ¿Crees que este tipo de servicio causa algún impacto emocional en quienes lo experimentan?

Si, puesto que durante la degustación uno presenta un sinnúmero de sentimientos nuevos, a la vez que prueba nuevos sabores.

7. Alguna recomendación que pueda ayudar a mejorar el menú o ambientación

Fuese muy interesante que los comensales que degustan de los platos sean totalmente extraños el uno al otro, y que mediante la comida se establezca una nueva relación entre cada unos de ellos

Entrevista al octavo comensal

1. ¿Crees que los sentidos desempeñan un punto importante en la percepción después de consumir un menú de cocina tecnoemocional?

Sí, yo también creo que tocaba un papel bastante importante, ya que por la experiencia vivida, nos dimos cuenta que, como dijo el amigo, no solo forma parte el gusto, sino los otros sentidos también, ya que, bueno, fue cada comida una experiencia por la que fuimos degustando con cada sentido.

2. ¿Qué emociones inesperadas surgieron durante la degustación?

Sí, claro, bueno, lo que yo sentí, lo que más me llamó la atención fue la, el misterio cuando nos taparon los ojos, la, el asombro también cuando nos sirvieron la espuma de trucha, porque, bueno, no sabía que, que y también él, se me fue la palabra, el, el caos también cuando los misterios empezaron a ir de un lado al otro, eso fue lo que más me, me llamó la atención.

3. ¿Cuál fue el momento de la experiencia que consideras tuvo mayor impacto emocional?

Bueno, personalmente a mí no me gusta la trucha por más experiencias que he tenido comiendo. Y bueno, al ya saborear la espuma que nos sirvieron, Esa para mí fue la que más me marcó porque de verdad estaba deliciosa la espuma.

4. ¿Cómo describirían la interacción entre la atmósfera creada por la ambientación y la experiencia gastronómica general?

Bueno, la atmósfera creada, creo que todo era compatible con todo. Realmente las experiencias que ustedes mismos hacían vivir con toda la ambientación en sí se llevaban. Entre todo, bueno, por ejemplo, el caos que creaban los meseros, la música que acompañaba cada comida, el misterio que ustedes mismos nos hacían que nosotros sintamos, van dándonos los ojos, toda esa atmósfera y con toda la experiencia se entrelazan entre sí y pues se llevaba.

5. ¿Tu percepción al momento de consumir alimentos en establecimientos que ofertan servicio gastronómicos cambia después de ser parte de esta experiencia multisensorial?

Sí, yo también siento que cambia totalmente ahora la perspectiva que nosotros tenemos de los restaurantes, aunque obviamente no podemos comprar con el restaurante del día a día, pero creo que la mayoría de restaurantes a los que vamos, sea caro o barato, solo vamos por capas, por la degustación o hasta por la vista.

Lo único que los sentidos que podemos ahí tratar, pero ustedes como prácticamente metieron todos los sentidos, ahí va a cambiar bastante ahora nos fijamos un poco más, tal vez en los otros tipos de restaurantes, pero ahora como que tenemos otra perspectiva para la cual podríamos ir a otros restaurantes.

6. ¿Crees que este tipo de servicio causa algún impacto emocional en quienes lo experimentan?

Sí,sí,sí,sí, sí causa un impacto sobre las emociones que nosotros sentimos.

7. alguna recomendación que pueda ayudar a mejorar el menú o ambientación
- Bueno, la primera vez que experimenté este tipo de experiencia, creo que no le cambiaría nada. Bueno, sí, capaz lo de la movilidad, que estaba un poquito lejos, pero yo creo que sí era parte de la experiencia. Era así un lugar lejano y bueno, que estaba bonito.

Agradecimiento por parte del comensal: Bueno, yo también quiero agradecer a las dos chicas por permitirnos vivir esta experiencia. Realmente fue algo, en mi caso, innovador y algo que siempre creo que me voy a llevar de recuerdo para siempre. Muchas gracias.