

UCUENCA

Universidad de Cuenca

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

Carrera de Gastronomía

Diseño y presentación de postres: Influencia de la estética de los postres en la percepción del sabor

Línea de investigación: Producción, servicio e innovación Gastronómica

Trabajo de Titulación previo a la obtención del título de Licenciado en Gastronomía y Servicios de Alimentos y Bebidas

Autores:

Jeniffer Tamara Ortiz Bernal

Dominique Gabriela Vargas Sanmartin

Director:

Maricruz Fernanda Iñiguez Sánchez

ORCID:  0009-0000-8626-2308

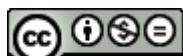
Cuenca, Ecuador

2024-09-10

Resumen

Este estudio explora el impacto del diseño y la presentación de los postres en la percepción del sabor, abordando un aspecto crítico en la gastronomía. La hipótesis central postula que el atractivo estético de los postres mejora significativamente la experiencia sensorial y la satisfacción del consumidor. La investigación adopta un enfoque multidisciplinar, integrando principios de la percepción multisensorial, la neurociencia y algunos estudios psicológicos sobre el gusto. Para probar la hipótesis, se realizó una exhaustiva revisión bibliográfica, en la cual se estableció el marco teórico, destacando cómo los estímulos visuales interactúan con otros sentidos para influir en la percepción del sabor. Mediante una sesión de degustación, en la que participó un panel de evaluadores muy diverso, se recogieron los datos empíricos. Los participantes evaluaron postres presentados en dos distintos estilos de emplatado, uno de manera tradicional y otro vanguardista. El análisis de los resultados de las evaluaciones de la sesión reveló una clara correlación entre el atractivo visual y la calidad del sabor percibido. El estudio concluye que tanto chefs como profesionales gastrónomos, y cualquier persona involucrada en el mundo de la gastronomía, deben dar prioridad no sólo al sabor, sino también a la presentación visual con la finalidad de satisfacer y superar las expectativas de los consumidores. Además, los resultados, contribuyen al campo de la innovación gastronómica al aportar pruebas que apoyan la integración de técnicas de presentación para mejorar la experiencia gastronómica en general, destacando la relación integral entre la estética visual y la percepción del sabor.

Palabras clave del autor: percepción del sabor, estética visual, experiencia sensorial, innovación gastronómica.



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

This study explores the impact of dessert design and presentation on taste perception, addressing a critical aspect in gastronomy. The central hypothesis posits that the aesthetic appeal of desserts significantly improves the sensory experience and consumer satisfaction. The research takes a multidisciplinary approach, integrating principles of multisensory perception, neuroscience and some psychological studies on taste. To test the hypothesis, an exhaustive literature review was carried out, in which the theoretical framework was established, highlighting how visual stimuli interact with other senses to influence the perception of taste. Through a tasting session, in which a very diverse panel of evaluators participated, empirical data were collected. Participants evaluated desserts presented in two different plating styles, one traditional and the other avant-garde. Analysis of the results of the session evaluations revealed a clear correlation between visual appeal and perceived taste quality. The study concludes that chefs, gourmet professionals, and anyone involved in the world of gastronomy, must prioritize not only taste, but also visual presentation in order to meet and exceed consumer expectations. In addition, the results contribute to the field of gastronomic innovation by providing evidence that supports the integration of presentation techniques to improve the overall gastronomic experience, highlighting the integral relationship between visual aesthetics and taste perception.

Keywords: taste perception, visual aesthetics, sensory experience, gastronomic innovation.



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

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

Trabajo de titulación: Diseño y presentación de postres: Influencia de la estética de los postres en la percepción del sabor

Autoras: Jeniffer Tamara Ortiz Bernal - Dominique Gabriela Vargas Sanmartin

Directora: Maricruz Fernanda Iñiguez Sánchez- ORCID:  0009-0000-8626-2308

Certificado de Precisión FCH-TR-LicGab-434

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, 5 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 estudiante/s.

Índice de contenido

Resumen.....	2
Abstract.....	3
Índice de figuras.....	8
Índice de tablas.....	9
Dedicatorias.....	10
Agradecimientos.....	12
Introducción.....	14
CAPÍTULO 1. GENERALIDADES DEL DISEÑO DEL PLATO.....	15
1. 1. Contexto del Diseño en la Gastronomía.....	15
1. 2. Estado de la literatura acerca de la percepción del sabor.....	16
1. 2. 1. Multisensorialidad.....	17
1. 2. 2. Neurociencia del sabor.....	18
1. 2. 3. Contexto y presentación.....	18
1. 2. 4. Tecnología alimentaria.....	19
1. 3. Patrones y Tendencias a considerar durante la creación de un plato.....	20
1. 3. 1. Técnicas de emplatado.....	20
1. 3. 1. 1. Emplatado simétrico.....	20
1. 3. 1. 2. Emplatado rítmico.....	21
1. 3. 1. 3. Composición triangular.....	22
1. 3. 1. 4. Composición asimétrica.....	22
1. 3. 1. 5. Emplatado horizontal.....	23
1. 3. 1. 6. Regla de los tercios.....	24
1. 3. 1. 7. Composición en escala.....	24
1. 3. 1. 8. Diseño del plato con líneas curvas.....	25
1. 3. 1. 9. Emplatado transversal.....	26
1. 3. 2. Equilibrio de sabores.....	26
1. 3. 3. Texturas variadas.....	28
1. 3. 4. El color en la creación de un plato.....	28
1. 3. 4. 1. Psicología del color aplicada a la gastronomía.....	29
1. 3. 5. Tipo de vajilla.....	30
1. 3. 5. 1. Color de la vajilla.....	33
1. 3. 5. 2. Combinación vajilla - producto.....	35
CAPÍTULO 2: DESARROLLO DE SESIONES DE DEGUSTACIÓN.....	37
2. 1. Formulación y elaboración de postres.....	37
2. 1. 1. Brownie con helado.....	38
2. 1. 2. Cheesecake de maracuyá.....	40
2. 1. 3. Torta mojada de chocolate.....	42

2. 2. Desarrollo del protocolo de degustación.....	43
2. 2. 1. Selección del panel evaluador.....	44
2. 2. 2. Lugar y ambientación.....	45
2. 2. 3. Formato de evaluación.....	46
2. 3. Implementación de Sesiones.....	47
2. 3. 1. Fase 1, Sesión de degustación.....	48
2. 3. 2. Fase 2, Sesión de degustación.....	48
CAPÍTULO 3: ANÁLISIS DE RESULTADOS.....	49
3. 1. Resultados de la sesión de degustación.....	49
3. 1. 1. Resultados Pregunta 1.....	49
3. 1. 1. 1. Postre 1 (Postre clásico).....	49
3. 1. 1. 2. Postre 2 (Contrapropuesta al postre clásico).....	51
3. 1. 2. Resultados Pregunta 2.....	53
3. 1. 2. 1. Postre 1 (Postre clásico).....	53
3. 1. 2. 2. Postre 2 (Contrapropuesta al postre clásico).....	54
3. 1. 3. Resultados Pregunta 3.....	55
3. 1. 4. Resultados Pregunta 4.....	57
3. 1. 5. Resultados del material videográfico.....	58
3. 2. Perspectivas de Chefs Reposteros Reconocidos.....	59
3. 2. 1. Perspectiva de Aníbal Daniel Arias Rodríguez.....	59
3. 2. 2. Perspectiva de Israel Fernando Montero Tapia.....	60
3. 2. 3. Perspectiva de Magno Sebastián Martínez Lazo.....	61
3. 3. Análisis de la Concordancia o Discrepancia entre las Visiones de Chefs Reposteros y la Valoración del Panel de Degustación.....	61
3. 3. 1. Concordancias.....	61
3. 3. 2. Discrepancias.....	62
3. 3. 3. Interpretación de Resultados.....	62
Conclusiones.....	64
Recomendaciones.....	65
Referencias.....	66
Anexos.....	68
ANEXO A: Documentación UIC.....	68
1. Diseño de tesis aprobado.....	68
2. Informe del tribunal de revisión del diseño de trabajo.....	83
ANEXO B: Bocetos de las contrapropuestas de los postres clásicos.....	84
ANEXO C: Evidencia de la fase de prueba.....	85
ANEXO D: Hojas de evaluación.....	86
ANEXO E: Evidencia de la fase de experimentación.....	98
1. Fase 1.....	98

2. Fase 2.....	99
ANEXO F: Transcripción de las entrevistas.....	100
1. Entrevista 1: Aníbal Daniel Arias Rodriguez.....	100
2. Entrevista 2: Israel Fernando Montero Tapia.....	102
3. Entrevista 3: Magno Sebastián Martínez Lazo.....	103

Índice de figuras

Figura 1: Imagen emplatado simétrico.....	20
Figura 2: Imagen del emplatado rítmico.....	21
Figura 3: Imagen de la composición triangular.....	22
Figura 4: Imagen de la composición asimétrica.....	22
Figura 5: Imagen del emplatado horizontal.....	23
Figura 6: Regla de los tercios.....	24
Figura 7: Composición en escala.....	24
Figura 8: Imagen del diseño del plato con líneas curvas.....	25
Figura 9: Imagen del emplatado transversal.....	26
Figura 10: Vajilla artesanal de Curú Rest.....	31
Figura 11: Postre en cáscara de sambo, Boca Valdivia.....	32
Figura 12: Montaje de postre sobre hoja de plátano y piedra.....	32
Figura 13: Vajilla orgánica, pieza de madera de pino.....	33
Figura 14: Presentación cromática sobre piedra negra.....	34
Figura 15: Armonías de color, para la combinación producto-vajilla.....	35
Figura 16: Brownie con helado clásico.....	38
Figura 17: Contrapropuesta de Brownie con helado.....	39
Figura 18: Propuesta de Cheesecake de maracuyá – Tutto Freddo.....	40
Figura 19: Contrapropuesta de Cheesecake de maracuyá.....	42
Figura 20: Propuesta de Torta mojada de chocolate - Raymipampa.....	42
Figura 21: Contrapropuesta de Torta mojada de chocolate.....	43

Índice de tablas

Tabla 1: Resultados pregunta 1, Postre 1	49
Tabla 2: Resultados pregunta 1, Postre 2	51
Tabla 3: Resultados pregunta 2, Postre 1	53
Tabla 4: Resultados pregunta 2, Postre 2	54
Tabla 5: Resultados pregunta 3.....	55
Tabla 6: Resumen comparativo, pregunta 3, Postre 1 y Postre 2	56
Tabla 7: Resultados pregunta 4.....	57
Tabla 8: Resultados porcentuales, pregunta 4.....	57

Dedicatoria

Dedico este logro a mis padres, cuyo apoyo incondicional ha sido fundamental para llegar hasta aquí. A mi madre, que su anhelo siempre fue verme convertida en una profesional, y gracias a su amor y constancia, poco a poco ese sueño se está haciendo realidad. A mi padre, que con su sacrificio y cariño ha sido un pilar fundamental en mi vida. También quiero dedicar este logro a mis hermanos, quienes siempre han estado presentes brindándome su apoyo constante.

Asimismo, esta dedicación se extiende a mi amigo, quien ha cambiado mi perspectiva de la vida y de la gastronomía en general. Gracias a él, he aprendido que los sueños se hacen realidad con trabajo arduo y perseverancia. Su influencia ha sido invaluable en este camino.

-Ortiz Bernal Jeniffer Tamara.

Dedicatoria

Quiero dedicar esta tesis a mis seres más queridos, quienes han sido mi apoyo incondicional a lo largo de este viaje académico. A Dios, por su amor y su constante guía. A mi madre, por su amor infinito, por ser un ejemplo de esfuerzo y dedicación. A mi padre, por demostrarme su inquebrantable compromiso con mi educación y su inmenso cariño. Especialmente, dedico esta tesis a mi querido hermano, cuyo apoyo incondicional ha sido una fuente constante de fortaleza desde el principio. Gracias por tu compañía en cada paso del camino y por ser mi cómplice en cada desafío.

Esta tesis es un testimonio de gratitud hacia ellos, quienes han sido mi inspiración y sostén en este camino.

-Vargas Sanmartin Dominique Gabriela.

Agradecimiento

Expreso mi más profundo agradecimiento a todas las personas que han sido fundamentales en la realización de esta tesis. A mi familia, por su apoyo incondicional y amor inquebrantable. Su comprensión y paciencia han sido esenciales. A mis amigos, por su compañía y palabras de ánimo. Sus consejos y comprensión han sido una fuente constante de motivación. A mi directora de tesis, por su guía experta y dedicación. Su conocimiento y compromiso con mi formación han sido invaluables. A todos ustedes, mi más sincero agradecimiento. Esta tesis no hubiera sido posible sin su apoyo y confianza.

-Ortiz Bernal Jeniffer Tamara

Agradecimiento

La realización de esta tesis ha sido posible gracias al apoyo y la colaboración de muchas personas, a quienes quiero expresar mi más sincero agradecimiento. En primer lugar, deseo agradecer a mi familia, por su amor, paciencia y apoyo constante. A mi directora de tesis, por su invaluable guía y paciencia. A mis amigos, gracias por su constante ánimo y apoyo incondicional. También quiero agradecer a todos aquellos que de una u otra manera, han contribuido a la realización de esta tesis.

A todos ustedes, muchas gracias.

-Vargas Sanmartin Dominique Gabriela.

Introducción

La experiencia gastronómica es un universo complejo donde convergen diversos elementos que van más allá del mero gusto y aroma de los alimentos. En este contexto, el diseño y la presentación de los postres emergen como aspectos de creciente importancia, capaces de influir significativamente en la percepción sensorial de los comensales.

La creciente atención hacia el diseño y la presentación de postres responde a un cambio paradigmático en la gastronomía contemporánea, donde los chefs y pasteleros reconocen el poder de lo visual para complementar y potenciar la calidad gustativa de sus creaciones. Sin embargo, a pesar de esta tendencia, la comprensión exacta del impacto de la estética en la apreciación del sabor sigue siendo un área relativamente poco explorada. Por lo que surge la necesidad de investigar cómo los elementos visuales influyen en la manera en que percibimos el sabor de un postre.

Pocos estudios han abordado específicamente esta relación en el contexto de los postres. Por ende, el objetivo de esta investigación es analizar de manera sistemática cómo el diseño y la presentación de postres influyen en la cognición sensorial del sabor por parte de los comensales. Se propone que la estética en la repostería es un componente clave en la experiencia culinaria, capaz de evocar reacciones que incrementan la satisfacción del consumidor. Por tanto, se plantea la hipótesis de que la atención al diseño y la presentación de postres contribuye significativamente a la percepción del sabor y la satisfacción del comensal.

CAPÍTULO 1. GENERALIDADES DEL DISEÑO DEL PLATO

1. 1. Contexto del Diseño en la Gastronomía

El diseño en la gastronomía es fundamental e involucra diversos aspectos, desde cómo se presentan los platos hasta la disposición del espacio en un restaurante. Es importante tener en cuenta que la gastronomía es un arte temporal que se consume, lo que significa que no existe un diseño estático en cuanto a la presentación de platos. Sin embargo, de acuerdo con Mejía (2014), la gastronomía como arte cumple con una función estética al ser presentada en un plato y resguardada en recetarios.

La importancia del diseño en la gastronomía ha sido reconocida desde hace décadas, pero su énfasis y su desarrollo han evolucionado con el tiempo. La atención al diseño en la gastronomía se ha vuelto más prominente en los últimos años. Esto surge con el auge de la alta cocina y la atención creciente a la experiencia del cliente en la industria de la restauración. Si bien la presentación de los platos siempre ha sido importante en la gastronomía, la consideración del diseño como un aspecto integral de la experiencia gastronómica se ha expandido y refinado en los últimos años. No hay una fecha específica en la que se pueda decir que el diseño dentro de la gastronomía comenzó a tomar relevancia. Tal proceso ha sido gradual y ha ido ganando importancia a medida que la industria gastronómica ha evolucionado y se ha diversificado.

Por otra parte, encontrar libros de cocina, es decir, recetarios de hace muchos años es sencillo. A pesar de ello, resulta desafiante encontrar una guía específica sobre el diseño y la presentación de platos que tengan varios años de antigüedad. Sin embargo, en la literatura, se habla por primera vez del diseño gastronómico cuando surge la cocina de autor. Esta misma, es conocida también como cocina creativa (evolución de la nouvelle cuisine, movimiento que emergió en la década de 1970 y que fue impulsado por dos críticos gastronómicos franceses, Henry Gault y Christian Millau) donde se establece que el chef es el responsable de transformar cada plato en una obra de arte culinaria.

Así mismo, en el año 2002 surge una nueva corriente creativa dentro de la gastronomía conocida como "*food design*". Este concepto aparece cuando la Asociación del Diseño Industrial Italiano, publica el primer manifiesto del Food Design, entre otros documentos destacados. Tal y como su nombre sugiere, esta corriente fusiona la

elaboración de productos con el diseño, incorporando innovación en aspectos como la elaboración de alimentos, el servicio, la presentación y los sistemas involucrados.

Según Gràcia (2007), en su ensayo “Sobre la noción de experiencia estética en Humberto Maturana”, resalta la importancia que el biólogo chileno otorga al diseño. Maturana concibe la experiencia desde la emoción, considerándola esencial en la vida humana y relacionándola con el lenguaje y la racionalidad. La experiencia estética, para Maturana, implica un estado de bienestar y armonía. En la actualidad, el diseño puede desempeñar un papel fundamental en la generación de experiencias estéticas y establecer criterios de distinción.

Ahora bien, en el ámbito gastronómico, la experiencia estética también desempeña un papel fundamental. Al igual que en otras áreas, como la del arte o el diseño, la manera en que se presenta y se experimenta la comida puede influir en nuestra percepción y disfrute. Los chefs pueden emplear el diseño no solo en la presentación visual de los platos, sino también en la combinación de sabores, texturas y aromas para crear una experiencia culinaria única.

Así como Maturana (1995), destaca la importancia de la armonía y el bienestar en la experiencia estética, en la gastronomía se busca generar sensaciones placenteras y satisfactorias a través de la comida. Los restaurantes y establecimientos gastronómicos pueden utilizar el diseño del espacio, la decoración, la vajilla y el servicio para crear un ambiente que invite a los comensales a disfrutar de una experiencia completa y memorable. En este sentido, el diseño en la gastronomía no se limita solo a la estética visual de los platos, sino que abarca todos los aspectos que influyen en la percepción y el disfrute de la comida.

1. 2. Estado de la literatura acerca de la percepción del sabor

El estudio de la interpretación del sabor es verdaderamente interdisciplinario, ya que combina una amplia gama de campos científicos y sociales para comprender cómo se experimenta y disfruta la comida. En el campo de la ciencia sensorial y la gastronomía, se reconoce ampliamente que el sabor es una experiencia compleja que involucra múltiples sentidos. Aunque comúnmente se atribuye el gusto al paladar y la lengua, según Colorado y Rivera (2014), aproximadamente el 80% de la percepción del sabor proviene del olfato, mientras que solo el 20% restante se debe a las papillas gustativas. Esta distribución desigual explica por qué las personas experimentan una disminución en la percepción del

sabor cuando están congestionadas, ya que la congestión nasal limita la capacidad de detectar aromas, lo que afecta directamente la experiencia gustativa.

Retrospectivamente, de acuerdo con la Dirección General de Personal y la Dirección de los CENDI y Jardín de Niños a través de la Coordinación de Nutrición de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM ,s.f) cuando los alimentos se disuelven en la saliva y penetran las papilas gustativas, las células nerviosas envían señales al cerebro, generando la sensación de sabor. A pesar de esto, investigaciones recientes revelan que la evaluación del sabor trasciende lo mencionado previamente. En consecuencia, es crucial resaltar algunos aspectos clave del panorama actual en la literatura científica sobre este tema.

1. 2. 1. Multisensorialidad

Según Spence, C. (2015) el sabor es un fenómeno complejo y multisensorial que implica más que solo el sentido del gusto y del olfato. Dentro de su ensayo se menciona que el oído y la sensación oral desempeñan roles significativos en cómo percibimos el sabor. Por una parte, el autor argumenta que el sonido desempeña un papel crucial en la forma en que se percibe el sabor, al permitir discernir la textura de los alimentos a través de los sonidos que producen. Además, los avances en neurociencia cognitiva están revolucionando la comprensión de la importancia del sonido en la percepción alimentaria, lo que señala un cambio significativo en la perspectiva sobre este aspecto de la experiencia gastronómica. Por otro lado, la somatosensación oral, que comprende sensaciones táctiles como la textura y la temperatura, junto con los reflejos orales como la salivación, son elementos esenciales para una buena instancia culinaria.

Retomando lo anterior, dentro del mismo ensayo “*Multisensory Flavor Perception*” [Percepción multisensorial del sabor], se alude a la existencia de una creciente valoración y enfoque en los sentidos auditivo, táctil, olfativo y gustativo en la experiencia gastronómica. Por ende, surge una oportunidad intrigante para explorar y comprender mejor cómo el sentido visual influye en el gusto. Ampliar la comprensión de cómo la vista interactúa con otros sentidos en el contexto de la gastronomía, puede enriquecer significativamente el disfrute de la comida. Aquello puede abrir nuevas vías para la innovación culinaria y la creación de experiencias sensoriales más completas.

1. 2. 2. Neurociencia del sabor

De acuerdo al Departamento Psicológico Experimental de la Universidad de Oxford, los avances en neurociencia han arrojado luz sobre las escabrosas redes neuronales que intervienen en el discernimiento del sabor. Con la ayuda del olfato y la inspección visual, el reconocimiento y la selección finales se basan en eventos quimiorreceptivos en la boca. Los estímulos gustativos viajan desde la lengua hacia áreas específicas del cerebro, tales como la corteza gustativa primaria y la corteza orbitofrontal. Esta conexión directa entre los receptores de sabor y las regiones cerebrales sugiere una integración sensorial sofisticada que contribuye a nuestra capacidad para discernir y disfrutar de los diferentes sabores (Spence, 2015).

1. 2. 3. Contexto y presentación

La influencia del contexto y el aspecto visual pueden modular las expectativas del consumidor y tienen la capacidad de influir en la experiencia gustativa. Esta interacción compleja entre el entorno, la apariencia visual y las expectativas subraya la importancia de considerar estos factores en la experiencia gastronómica y la valoración de los alimentos.

Durante el congreso Brainy Tongue (proyecto orientado a contribuir en el ámbito de la sensorialidad), promovido por el restaurante Mugaritz junto al Basque Culinary Center y el Centro de Regulación Genómica de Barcelona (CRG) en 2016. Se llevó a cabo un experimento cuyo objetivo fue analizar las claves que rigen la sensorialidad humana. Para esto se dividió a los participantes en dos grupos y a cada uno se le proporcionó una muestra de la molécula TDN (compuesto aromático presente en los vinos de la variedad Riesling) disuelta en agua.

Al primer conjunto se le dio una explicación técnica sobre los aromas empireumáticos, mientras que al otro se le habló de las circunstancias que rodean la aparición de esta molécula en el vino riesling de alta calidad. Luego, se les presentaron dos copas de vino riesling para probar: uno joven y fresco, y otro envejecido con notas a hidrocarburo. La mayoría de los participantes del primer grupo eligieron el vino joven, mientras que la mayoría del segundo grupo prefirió el envejecido. Por lo que se dedujo que la narrativa y el contexto influyeron en las elecciones gustativas de los participantes.

Este experimento contribuye al entendimiento del impacto del contexto en la conciencia sensorial del sabor y la elección alimentaria. Al proporcionar a los participantes

diferentes narrativas sobre la misma muestra de vino, se demostró cómo el contexto influyó en sus preferencias gustativas. Por ende, la presentación visual y la narrativa pueden influir significativamente en cómo se percibe y se disfruta un alimento, mostrando que el mismo alimento puede ser experimentado de manera diferente según el entorno en el que se presenta.

1. 2. 4. Tecnología alimentaria

La tecnología alimentaria juega un papel importante en la industria, pues ha permitido desarrollar nuevos métodos para manipular y mejorar la percepción del sabor. Desde la modificación de la textura y la consistencia de los alimentos hasta la creación de aromas y sabores específicos. *“Novel food technologies are important for food security, safety and sustainability. Consumers, however, are often hesitant to accept them”* [Las nuevas tecnologías alimentarias son importantes para la seguridad alimentaria, la inocuidad y la sostenibilidad. Sin embargo, los consumidores suelen dudar en aceptarlos] (Hartmann, C. y Siegrist, M., 2020). Aunque las tecnologías implementadas a lo largo de la cadena de suministro han mejorado la seguridad, el sabor y la sostenibilidad de los alimentos, su percepción por parte de los consumidores no siempre es positiva por diversas razones.

En primer lugar, está la cuestión de la naturalidad, ya que los consumidores suelen preferir alimentos que consideran naturales y pueden asociar las tecnologías alimentarias con procesos artificiales que contradicen esta preferencia. Además, existe una falta de confianza en la seguridad y calidad de los alimentos producidos con tecnologías innovadoras. Asimismo, la falta de familiaridad con estos avances hace que los consumidores se sientan desconcertados o incómodos, lo que puede generar desconfianza y rechazo hacia ellas.

Esto a su vez conlleva a que, si un consumidor asocia ciertas técnicas de procesamiento con la artificialidad o la falta de frescura, es posible que perciba los alimentos procesados de manera diferente en términos de sabor en comparación con los alimentos frescos o menos procesados. La confianza en la seguridad y calidad de los alimentos también puede influir en la percepción del sabor, ya que los usuarios pueden ser más receptivos a los alimentos que consideran seguros y de alta calidad.

1. 3. Patrones y Tendencias a considerar durante la creación de un plato

Cuando se crea un plato, hay varios patrones y tendencias que se pueden considerar para hacer que este sea más interesante y atractivo. Entre estos patrones y tendencias se menciona lo siguiente:

1. 3. 1. Técnicas de emplatado

En la gastronomía, las técnicas de emplatado son recursos empleados para presentar los alimentos de forma visualmente atractiva y armónica en el plato. No obstante, su función trasciende lo puramente estético, según C. Spence y J. Rowley (2018), posicionar los alimentos de cierta forma en el plato incrementa la percepción del tamaño de las porciones y mejora la experiencia de disfrute, al tiempo que aumenta la disposición a pagar y posiblemente influencia a los consumidores para que opten por lo estéticamente llamativo.

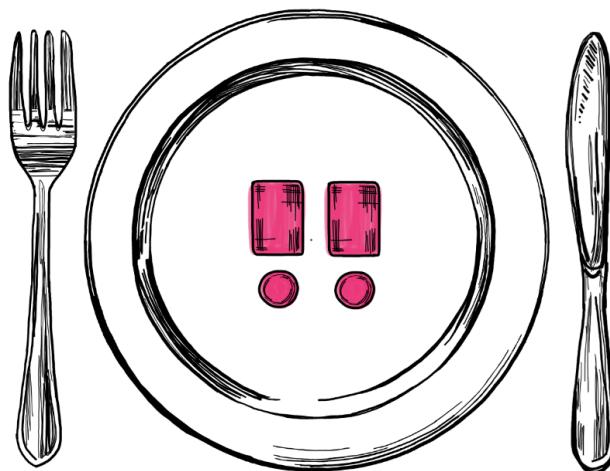
Sin embargo, estas técnicas de emplatado son escasamente utilizadas en la presentación de postres, ya que en su mayoría se prefiere la presentación tradicional, donde el postre es el punto focal y usualmente no se incorporan otros elementos. Esto puede deberse a la preocupación por no distraer la atención del comensal del protagonista dulce del plato.

No obstante, la utilización de diferentes montajes en la repostería puede agregar un elemento visual interesante y complementario. Lo que a su vez, añade un toque de sofisticación al postre. Es importante destacar que existen diversas técnicas de emplatado aplicables a la repostería. De acuerdo con la guía de emplatado de CookStorming (Escuela de Cocina, Sevilla, España), algunos de los montajes más relevantes incluyen:

1. 3. 1. 1. Emplatado simétrico

Figura 1

Imagen del emplatado simétrico



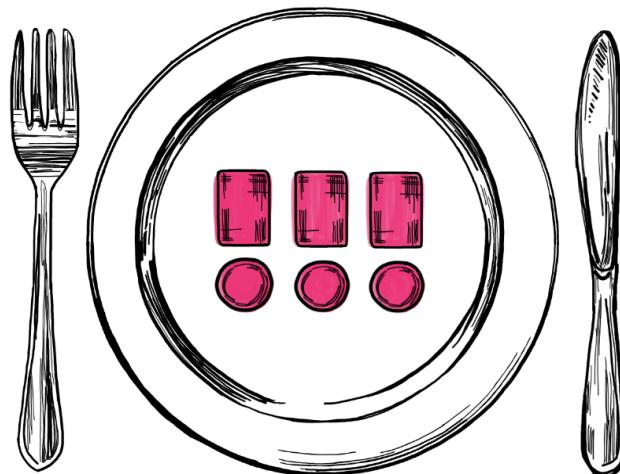
Nota. Elaborada por las autoras

El emplatado simétrico (característico de la alta cocina) consiste en organizar los elementos del plato teniendo como enfoque un punto central. En otras palabras, se distribuye el peso de los ingredientes de manera equitativa, ofreciendo una composición armoniosa y atractiva. Así pues, para lograr una presentación elegante y sofisticada, el emplatado simétrico demanda precisión y una cuidadosa atención al detalle.

1. 3. 1. 2. Emplatado rítmico

Figura 2

Imagen del emplatado rítmico



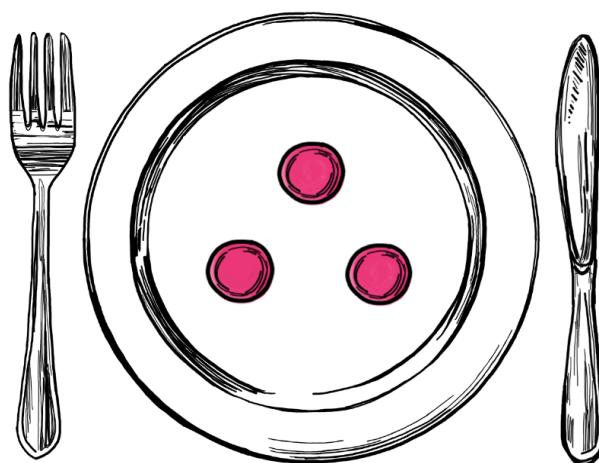
Nota. Elaborada por las autoras

Esta técnica de emplatado implica colocar los ingredientes de manera repetitiva y ordenada en el plato. Lo que permite establecer un flujo visual armonioso que guía la mirada del comensal a lo largo del platillo. Es conveniente destacar que esta técnica es muy utilizada en emplatados de postres.

1. 3. 1. 3. Composición triangular

Figura 3

Imagen de la composición triangular



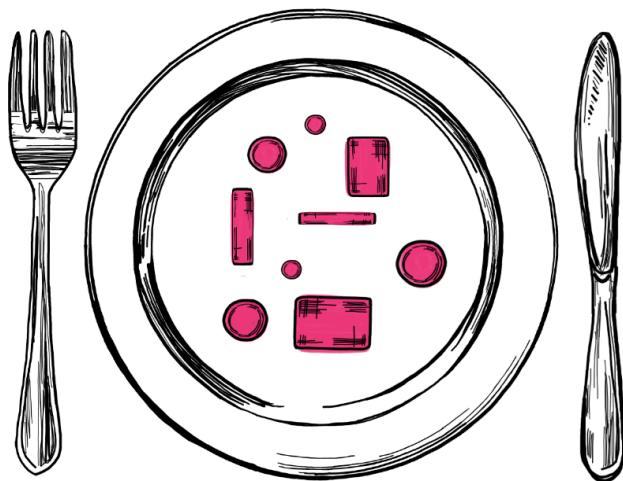
Nota. Elaborada por las autoras

El emplatado triangular es una técnica de emplatado, común en la gastronomía, pues añade interés estético a las preparaciones. Dicha técnica se basa en disponer los elementos del plato de forma que crean un patrón visualmente equilibrado. En otras palabras, los ingredientes clave se organizan para formar líneas imaginarias que convergen en un punto central, generando así un triángulo o pirámide visual.

1. 3. 1. 4. Composición asimétrica

Figura 4

Imagen de la composición asimétrica



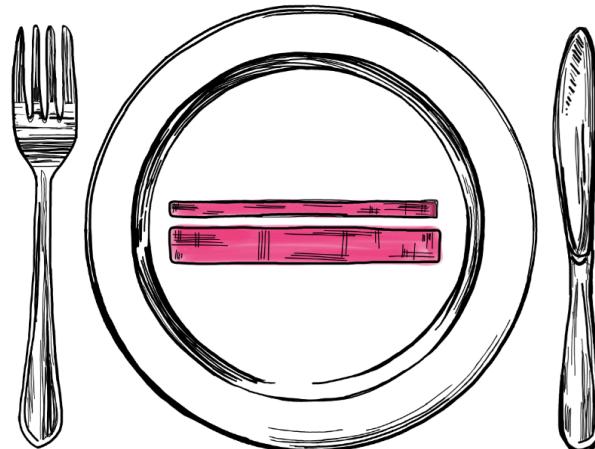
Nota. Elaborada por las autoras

La composición asimétrica es una técnica donde los ingredientes se disponen de manera desigual y no uniforme en el plato, creando un sentido de dinamismo y fluidez visual. A diferencia de la simetría, esta técnica busca equilibrar visualmente los elementos a través de distribuciones de peso y líneas que fluyen naturalmente. Sobre todo, esta técnica es utilizada para crear presentaciones artísticas y dinámicas.

1. 3. 1. 5. Emplatado horizontal

Figura 5

Imagen del emplatado horizontal



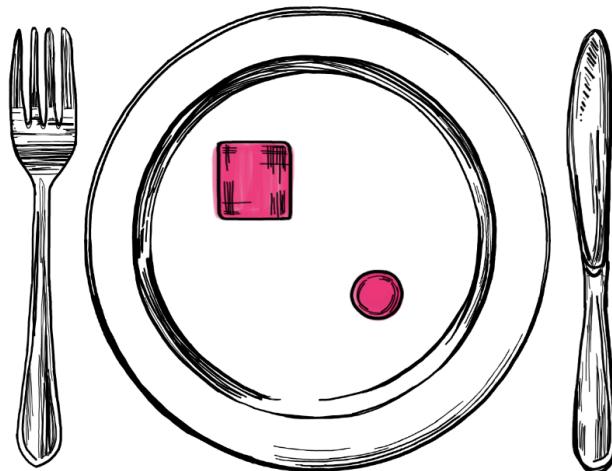
Nota. Elaborada por las autoras

El emplatado horizontal es una técnica en la que los elementos del plato se disponen de manera plana y horizontal sobre la superficie del plato. En lugar de crear alturas o capas, los ingredientes se extienden en una sola dirección a lo largo del plato, creando una presentación que enfatiza la uniformidad y la simplicidad. Esta técnica es popular en la cocina contemporánea y se utiliza para crear presentaciones elegantes y minimalistas. Esta manera de montaje tiene como finalidad hacer que los sabores sean el foco principal de la experiencia culinaria.

1. 3. 1. 6. Regla de los tercios

Figura 6

Imagen de la regla de los tercios



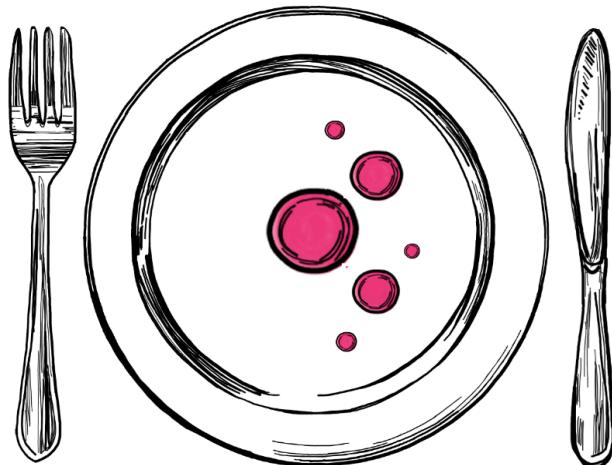
Nota. Elaborada por las autoras

Emplatar con la regla de los tercios se basa en dividir el plato visualmente en nueve secciones iguales, utilizando líneas imaginarias tanto horizontales como verticales. Los ingredientes principales y los elementos decorativos se colocan estratégicamente en los puntos de intersección de estas líneas o a lo largo de las líneas, creando una disposición visualmente agradable.

1. 3. 1. 7. Composición en escala

Figura 7

Imagen de la composición en escala



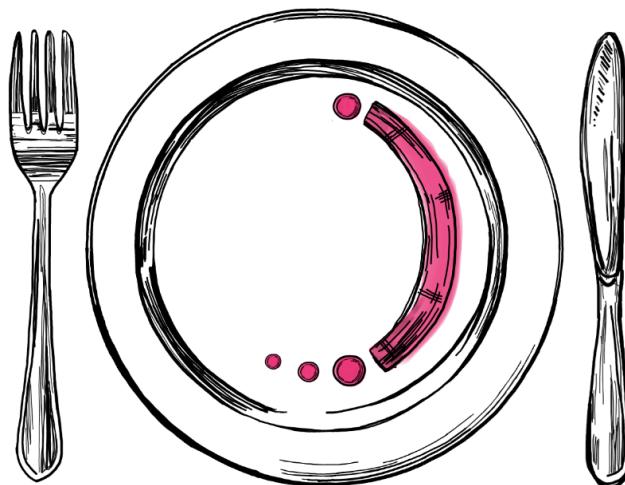
Nota. Elaborada por las autoras

La composición en escala consiste en jugar con el tamaño y la proporción de los elementos presentes en el plato. Con esta técnica, los ingredientes se disponen de manera que algunos elementos sean más grandes que otros, creando contraste y jerarquía visual. Es decir, se debe seleccionar una figura geométrica y utilizarla en varios tamaños, excluyendo otras formas.

1. 3. 1. 8. **Diseño del plato con líneas curvas**

Figura 8

Imagen del diseño del plato con líneas curvas



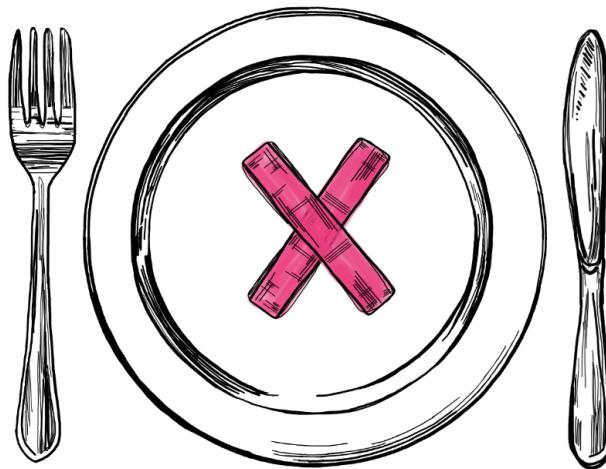
Nota. Elaborada por las autoras

Esta técnica de emplatado se centra en el uso de formas suaves y fluidas. En lugar de líneas rectas y ángulos definidos, se emplean curvas y arcos para organizar los elementos, creando una presentación visualmente dinámica y elegante. Las líneas curvas pueden ayudar a guiar la mirada del observador a través del plato, creando una sensación de fluidez y equilibrio en la composición general.

1. 3. 1. 9. Emplatado transversal

Figura 9

Imagen del emplatado transversal



Nota. Elaborada por la autoras

El emplatado transversal se basa en disponer los ingredientes de forma lineal, de manera que se genere una intersección en el plato. Así pues, se crea una presentación visualmente llamativa y dinámica. Esta técnica sirve para enfatizar la amplitud y la variedad de los ingredientes. Además, puede agregar interés visual y movimiento al plato.

1. 3. 2. Equilibrio de sabores

Tal y como es sabido, el sabor es una experiencia sensorial compleja que se percibe a través de las papilas gustativas y otros receptores sensoriales en la boca y la nariz. En la gastronomía, se reconocen cinco sabores fundamentales, entre los cuales los más relevantes para el ámbito de la repostería son el dulce, salado, ácido y amargo, y aunque es poco común, se incorpora también el sabor umami.

Investigadores de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Veracruzana establecen lo siguiente, en cuanto a los diferentes tipos de sabor:

El sabor dulce es aceptado de manera global como uno de los sabores más placenteros (...). Los alimentos que poseen un alto contenido de carbohidratos son percibidos dulces y los saborizantes artificiales que proporcionan el sabor dulce se denominan edulcorantes.

El sabor amargo es interpretado como desagradable en muchas culturas debido a que la mayoría de los venenos son amargos en su sabor(...)

El *sabor salado* responde a la capacidad específica de las papilas gustativas ubicadas a ambos lados de la parte delantera de la lengua (...) capaces de detectar los iones solubles de sodio, potasio y otros metales alcalinos. La sal añadida a un alimento tiene efectos potenciadores del sabor, los cuales contribuyen al gusto delicioso de los alimentos (...).

El sabor ácido a menudo se identifica también con el sabor agrio (...). Ejemplos de dicho sabor son: ácido tartárico (uvas), ácido cítrico (naranja, limón), ácido málico (manzana), ácido láctico (leche).

El sabor umami proviene del idioma japonés y significa «sabor agradable, sabroso»(...). Es un sabor sutil pero prolongado y difícil de describir, provoca la salivación y estimula la garganta, el paladar y la parte posterior de la boca. Por sí mismo, umami no es agradable, pero realza el sabor de una gran cantidad de alimentos (...). El ejemplo más común es el glutamato de sodio que se usa para darle un sabor agradable a diferentes productos (...). (Colorado y Rivera, 2014)

Como se puede apreciar en los párrafos anteriores, cada sabor posee sus propias particularidades. Por lo que es crucial mantener un equilibrio entre estos. Dicho equilibrio, asegura que ningún sabor domine sobre los demás y que todos trabajen en armonía para crear una experiencia gustativa satisfactoria. Ahora bien, existen varias formas de equilibrar los sabores y una de estas es a través de la proporción adecuada de ingredientes. Por ejemplo, al utilizar ingredientes dulces, es importante no excederse para evitar que el plato resulte empalagoso. Del mismo modo, al incorporar sabores ácidos, amargos o salados, se debe ser preciso para no abrumar el paladar.

Incluso se puede equilibrar los sabores mediante la combinación de ingredientes que se complementen entre sí. Por ejemplo, cuando se incorpora un componente dulce en un plato, agregar un toque de acidez puede contrarrestar la dulzura y añadir una dimensión refrescante y equilibrada al conjunto. Del mismo modo, al combinar ingredientes salados con elementos ácidos, se puede crear una sinfonía de sabores que estimule el paladar y cree una experiencia culinaria memorable.

Así mismo, la elección de técnicas de cocción también desempeña un papel importante en el equilibrio de sabores. Algunas preparaciones, como la caramelización o el dorado, pueden intensificar los sabores dulces y salados, mientras que otras técnicas, como la cocción al vapor o el escalfado, pueden preservar la frescura y la delicadeza de los ingredientes.

1. 3. 3. **Texturas variadas**

Las texturas en la comida desempeñan un papel esencial en la experiencia culinaria, impactando directamente en el disfrute de los alimentos. Desde lo crujiente que estalla al morder hasta lo suave que se desliza delicadamente en la boca, las texturas ofrecen una amplia gama de sensaciones. Desde lo cremoso y untuoso hasta lo fibroso y grumoso, cada tipo de textura añade una dimensión única al paladar.

Su importancia radica en su capacidad para enriquecer la experiencia sensorial y mejorar la apreciación de los sabores. La combinación estratégica de diversas texturas en un postre puede crear contrastes interesantes que realzan la complejidad y el disfrute de cada bocado, al igual que en la cocina de sal. Por esta razón, los chefs y cocineros prestan especial atención a las texturas al diseñar sus creaciones culinarias, buscando armonizar y equilibrar diferentes texturas para brindar una experiencia gastronómica completa y satisfactoria.

1. 3. 4. **El color en la creación de un plato**

En la gastronomía, y por ende en la repostería, el color desempeña un papel crucial tanto en la presentación de los platos como en la percepción sensorial de los alimentos. De acuerdo a la Real Academia Española (2023), “el color es la sensación producida por los rayos luminosos que impresionan los órganos visuales y que depende de la longitud de onda”. De la misma fuente se determina que “los colores son las siete

radiaciones en que se descompone la luz blanca del sol al atravesar un prisma óptico, es decir, rojo, naranja, amarillo, verde, azul, añil y violeta”, por lo tanto, la intensidad de la luz que ilumina el plato puede afectar en cómo se perciben sus colores y la estética en general.

El primer factor resaltante en las creaciones culinarias es su aspecto visual, ya que se sostiene que el color de los alimentos desempeña un papel crucial en la presentación de los platos. Una combinación cuidadosamente seleccionada de colores puede realzar la apariencia de un plato, haciéndolo más atractivo y apetitoso para el comensal. Además, se destaca el estímulo sensorial, pues se ha observado que colores vibrantes y variados tienen el poder de estimular los sentidos. Dicho aspecto puede aumentar significativamente el disfrute y la experiencia culinaria.

Además, es relevante destacar que la teoría del color desempeña un papel crucial en la gastronomía. Dicha teoría es una herramienta valiosa para la presentación estética de los platos y para la creación de combinaciones visuales atractivas. Cada color posee sus propias características y asociaciones emocionales, por lo que la consideración del color no se limita únicamente a los ingredientes de los platos, sino que también se extiende a la elección de la vajilla.

1. 3. 4. 1. Psicología del color aplicada a la gastronomía

La psicología del color investiga cómo interpretamos y reaccionamos ante diversos colores, así como las emociones que suscitan en nosotros. De igual manera, “la psicología del color afirma que dentro de la amplia gama de colores se esconde la posibilidad de cambiar los estados de ánimo de las personas e incluso sus decisiones” (Nuñez, 2019). También la autora, en su artículo menciona que, “los tonos (...) ayudan a que los consumidores se sientan en confort al seleccionar un producto”.

Al igual que en el área de marketing, la psicología del color se aplica en la industria gastronómica de varias formas para influir en la conciencia sensorial y la experiencia de los comensales. De acuerdo con Ridge (2023), el color rojo en la gastronomía tiene un efecto llamativo y poderoso, pues este se utiliza estratégicamente para estimular el apetito. Aunque es ideal para resaltar detalles, su uso excesivo puede causar fatiga visual por lo que es esencial aplicarlo con moderación.

Por su parte el color amarillo, puede transmitir la sensación de que los ingredientes son frescos y maduros. Además, este puede tener un efecto estimulante en el

apetito y generar una sensación de felicidad y satisfacción. Por lo tanto, incorporar el color amarillo en la presentación de platos no solo añade estética visual, sino que también puede influir en la experiencia gastronómica del comensal, haciéndola más agradable y positiva.

A su vez, el color naranja, al fusionar la calidez del rojo con la luminosidad del amarillo, despierta una sensación de vitalidad y entusiasmo. Su presencia en la mesa puede despertar el apetito y generar una sensación de frescura y dinamismo. Así, el empleo estratégico del naranja en la gastronomía no solo realza visualmente los platos, sino que también moldea la experiencia del cliente al estimular los sentidos y crear una atmósfera acogedora y llena de energía.

El color verde en un plato aporta frescura, vitalidad y una sensación de salud. Proviene de ingredientes como hierbas frescas, brotes y demás. Además de su valor nutricional, el verde contribuye a la presentación estética del plato y puede influir positivamente en la evaluación del sabor. Psicológicamente, el color verde tiene un efecto calmante y refrescante, creando una sensación de bienestar.

Por último, está el color azul el cual se asocia con la supresión del apetito y la reducción del hambre, lo que lo hace poco común en la presentación de platos. “Los tonos cálidos pueden estimular el apetito, mientras que los tonos fríos pueden tener un efecto supresor” (Ridge, B., 2023). Aunque este color no es tan común en la naturaleza en formas comestibles y puede evocar la idea de alimentos en descomposición, puede ser útil cuando se busca promover la tranquilidad y se utiliza en sus sub tonalidades.

1. 3. 5. Tipo de vajilla

Para presentar postres de manera elegante y adecuada, se dispone de vajillas diseñadas específicamente para este fin. Ejemplo de esto son los platos de postre que se caracterizan por ser más pequeños que los platos principales. Esto se debe a que están destinados exclusivamente para servir postres. Sin embargo, existen otras opciones de vajilla como los platos soperos o cuencos, los cuales son ideales para platos dulces más cremosos o líquidos. De igual manera, se han empezado a implementar los platos tendidos o vajilla utilizada en la cocina de sal para el montaje de postres.

Cabe mencionar que en el mundo de la repostería moderna, la vajilla ha evolucionado más allá de los diseños convencionales. Esto con el fin de convertirse en una forma de expresión artística que complementa y realza la presentación de los postres. Por

ende “es necesario adaptar la vajilla a esta nueva cocina, para lograr con esto, proporcionar al usuario la posibilidad de experimentar sensitivamente, de otra manera, el momento de “sentarse a la mesa”” (Requena, A., 2017). En consecuencia, los artesanos de hoy en día están creando vajillas únicas y distintivas con formas y patrones innovadores que cautivan la atención y añaden un toque de creatividad a la experiencia gastronómica.

Figura 10

Vajilla artesanal de Curú Rest



Nota. Fotografía tomada en el establecimiento

Estas nuevas vajillas, lejos de lo tradicional, se convierten en parte integral de la narrativa visual de cada postre, proporcionando un lienzo dinámico para la exhibición de las creaciones culinarias. Desde platos con formas geométricas hasta cuencos esculpidos a mano. Estas piezas artesanales no solo llaman la atención, sino que también añaden un elemento de sorpresa y emoción a cada presentación, elevando así el arte de la repostería a nuevas alturas de creatividad y originalidad.

Del mismo modo en la escena gastronómica contemporánea, la vajilla orgánica ha emergido como una alternativa innovadora y sostenible a los materiales convencionales. Un claro ejemplo de esto es el chef Rodrigo Pacheco en su restaurante Boca Valdivia. Allí, Pacheco mantiene un concepto completamente orgánico, en el que toda la ambientación y la experiencia del restaurante reflejan esta filosofía. Desde hojas de guineo utilizadas como manteles, hasta vajilla elaborada a partir de cáscaras, el restaurante propone alternativas frescas e innovadoras.

Figura 11

Postre en cáscara se sambo, Boca Valdivia.



Nota. Fotografía tomada en el establecimiento

Esta vajilla va más allá de lo habitual para ofrecer una experiencia culinaria única y respetuosa con el medio ambiente. Es importante mencionar que sus formas orgánicas y texturas naturales, no solo la hacen estéticamente atractiva, sino que también transmite un mensaje de cuidado ambiental y conciencia sostenible, en un mundo donde la sostenibilidad y la responsabilidad ambiental son cada vez más importantes.

Figura 12

Montaje de postre sobre hoja de plátano y piedra.



Nota. Postre elaborado por Ortega A., Quezada H., y Vargas D.

Figura 13

Vajilla orgánica, pieza de madera de pino



Nota. Elaborada por las autoras

1. 3. 5. 1. Color de la vajilla

Es crucial saber combinar los colores de la vajilla y del producto alimenticio en vista de que, una combinación armoniosa de colores puede crear una experiencia estética agradable que aumente el disfrute de la comida, mientras que una combinación discordante puede distraer o incluso disminuir la captación del sabor.

Según Stewart. P, y Goss, E. (2013) en su artículo “*Plate shape and colour interact to influence taste and quality judgments*” [La forma y el color del plato influyen en la valoración del sabor y la calidad], la importancia del color de la vajilla radica en su capacidad para influir en la concepción del sabor y la calidad de los alimentos. Se menciona que el color de la vajilla puede interactuar con la forma del plato para afectar las percepciones de dulzura, intensidad, calidad y gusto de los alimentos servidos en ellos. Además, se destaca que esta interacción entre el color y la forma del plato no es directa ni sencilla. Por el contrario, depende de cómo se combinan ambos factores para influir en las diferentes propiedades sensoriales y cognitivas de la experiencia alimentaria.

Figura 14

Presentación cromática sobre piedra negra



Nota. Elaborada por las autoras

Retomando este estudio realizado por estos dos autores, se encontraron los siguientes resultados en relación con el color de la vajilla: se observó que los juicios sobre propiedades simples (como dulzura e intensidad del sabor) y juicios sobre propiedades compuestas (como calidad alimentaria o gusto) fueron influenciados de manera positiva cuando los alimentos se presentaban en platos blancos redondos. Del mismo modo, se encontró que las valoraciones sobre propiedades compuestas también se vieron incrementados cuando los alimentos se presentaban en platos negros cuadrados.

Así mismo, el equipo de investigadores de la Universidad Politécnica de Valencia y de Oxford realizaron el estudio “*Is it the plate or is it the food? Assessing the influence of the color (black or white) and shape of the plate on the perception of the food placed on it*” [¿Es el plato o es la comida? Evaluar la influencia del color (blanco o negro) y la forma del plato en la percepción de la comida colocada en él]. En el que se obtuvieron hallazgos que determinan el rol que desempeña la vajilla. Aparentemente, el chocolate parece tener un mejor sabor cuando se sirve en una taza de color naranja, los refrescos son más atractivos en un envase azul, y la mousse de fresa se destaca en un plato blanco. Por otra parte, otros estudios han revelado datos similares, como el hecho de que el helado de vainilla servido en un plato azul puede resaltar su cremosidad y dulzura (Piqueras-Fiszman et al., 2013). En conclusión, se podría afirmar que el gusto está estrechamente ligado al contraste de color entre el alimento que se degusta y el recipiente en el que se sirve.

1. 3. 5. 2. Combinación vajilla - producto

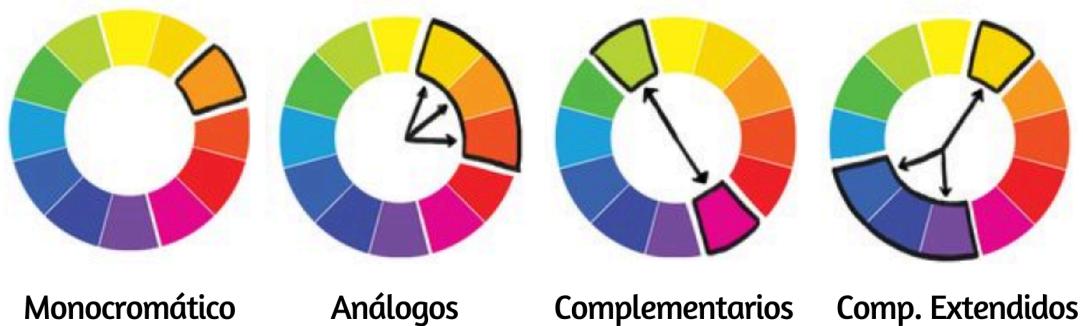
La importancia de una adecuada combinación de vajilla y producto radica en su capacidad para realizar la presentación visual de los platos. Agregando a lo anterior, este factor busca impactar emocionalmente en los comensales e influir en la percepción de la calidad de la comida y agregar valor a la experiencia culinaria en su conjunto. Una vajilla bien seleccionada y combinada con los alimentos puede transmitir profesionalismo, atención al detalle y ofrecer una experiencia gastronómica más completa.

Para esto se debe buscar un contraste entre el color de la vajilla y los alimentos. Por ejemplo, si se sirven alimentos de tonos oscuros, se debe considerar utilizar platos de colores claros para que estos resalten o viceversa. Además, debe existir una armonía de colores entre la vajilla y los ingredientes que conforman el postre. Para esto se puede optar por utilizar platos y utensilios que complementen los colores de los alimentos.

Por ejemplo, si se sirve un postre con ingredientes de tonos verdes, se puede utilizar una vajilla con los tonos análogos para crear una armonía visual o se puede emplear su color complementario establecido dentro del círculo cromático. Por el contrario, al no tener total certeza de qué color utilizar, lo idóneo es seleccionar platos en tonos neutros como blanco, beige o gris los cuales son versátiles y pueden complementar una amplia variedad de alimentos.

Figura 15

Armonías de color, para la combinación producto-vajilla



Nota. Elaborado por las autoras

Por otro lado, es importante tener en cuenta la estacionalidad de los alimentos, ya que esto puede influir en el color de la vajilla a elegir. Por ejemplo, para platos de temporada de primavera, se puede optar por tonos más frescos y brillantes, mientras que para platos de otoño o invierno, tonos cálidos y terrosos podrían ser más apropiados. Además, el estilo o temática de cocina que se ofrece también debe ser considerado al elegir la vajilla.

CAPÍTULO 2: DESARROLLO DE SESIONES DE DEGUSTACIÓN

2. 1. Formulación y elaboración de postres

Con la finalidad de seleccionar los postres, destinados a ser presentados al panel, en la fase de experimentación, se tomó en consideración las cartas dulces con mayor demanda de algunos de los restaurantes con más afluencia de la ciudad de Cuenca. Entre estos tenemos: Goza, Tutto Freddo, Zahir, Sauja Bistro, La Spritzería y Raymipamba. Aunque cada establecimiento ofrece una amplia variedad de opciones, los postres más populares entre los consumidores fueron el brownie con helado, la torta mojada de chocolate y el cheesecake.

Por consiguiente, con los postres seleccionados se decidió centrarse en las presentaciones clásicas de los tres postres previamente mencionados: brownie, cheesecake de maracuyá y torta mojada. Esta elección se fundamenta en la popularidad y aceptación que estos postres tienen por sus estándares en cuanto a características gustativas y estéticas que los diferencian en la carta dulce de diversos restaurantes.

Es pertinente señalar que las recetas para ambas presentaciones permanecerán inalteradas en cuanto a ingredientes y técnicas básicas de preparación; es decir, las dos variantes de cada postre conservarán un sabor idéntico. Sin embargo, se llevará a cabo un proceso de refinamiento estético de dichos postres, con el objetivo de transformarlos en creaciones visualmente más atractivas. Con esto se busca determinar si una mejora en la presentación estética puede influir en la percepción del sabor y en la satisfacción general del consumidor.

Conviene subrayar dentro de este contexto que, en cuanto al proceso de diseño de la nueva propuesta de presentación de los postres, se comenzó con un análisis detallado de cada receta tradicional. Esto con la finalidad de identificar los elementos clave que hacen de estos postres unos clásicos favoritos. Una vez establecidas las bases, se procederá a experimentar con diferentes enfoques de presentación, utilizando bocetos como guía para visualizar las posibles variaciones. Al mismo tiempo se llevará a cabo una sesión de prueba en el laboratorio de cocina de la Universidad de Cuenca, con la finalidad de realizar ajustes precisos en cuanto a la estética de la presentación final de cada postre.

Siguiendo esta misma línea, se trabajará en iteraciones, donde cada versión del postre se evaluará en términos de apetitosidad y apariencia general. Además, cada etapa

de este proceso será documentada meticulosamente, permitiendo un análisis crítico y continuo de las mejoras. Asimismo, las pruebas reiteradas y la atención a los detalles garantizarán que cada postre no solo conserve su esencia tradicional, sino que también ofrecerá una experiencia renovada y sofisticada para el consumidor.

Por tanto, se presenta a continuación el inicio y el resultado final del proceso de mejora de cada postre.

2. 1. 1. Brownie con helado

La presentación clásica de este postre es simple y convencional. En primer lugar, el brownie, que forma la base del postre, es un cuadrado de aproximadamente dos a tres centímetros de grosor. Su superficie, ligeramente rugosa, con una textura agrietada, revela su exterior firme y crujiente. Seguidamente, sobre el brownie se coloca tradicionalmente una bola de helado de vainilla. Cómo último detalle, se vierte sobre la bola de helado y el brownie una salsa de chocolate, que se caracteriza por ser de color marrón profundo y cuya consistencia es fluida pero espesa.

En referencia a la vajilla, el conjunto se sirve de forma clásica sobre un plato de postre blanco (este puede ser redondo o cuadrado), con la finalidad de resaltar los contrastes de color entre el brownie oscuro, el helado claro y la salsa de chocolate brillante. Por otro lado, se explora la combinación de texturas en este postre. Así pues, se aprecia la firmeza del brownie, la cremosidad del helado y la suavidad de la salsa.

Figura 16

Brownie con helado clásico



Nota. Elaborado por las autoras

Como alternativa al tradicional brownie con helado, se plantea una contrapropuesta que destaca por el uso de vajilla orgánica. En esta versión, se utiliza una cáscara de cacao como recipiente base, con tonalidades cálidas que complementan perfectamente el tono marrón del postre. Además, como plato base se encuentra una pieza circular de madera de pino, de tres centímetros de grosor, la cual posee una estética suave y elegante que crea un equilibrio visual atractivo sin ser abrumador.

En la base del postre, se mantiene una ligera similitud con la versión original, ya que el interior del cacao está sutilmente pincelado con jarabe de chocolate. De manera similar, los elementos originales se distribuyen de forma asimétrica sobre esta base, donde el postre consta de dos pedazos de brownie en cada extremo, con una quenelle de helado de vainilla en el centro y un arco de caramelo sobre esta. Este último aspecto busca aportar una textura crujiente que complemente las texturas suaves del plato.

Como elemento adicional, se decidió agregar frutas frescas como: uvillas y arándanos considerando que los colores de estas frutas (azul y naranja respectivamente) con el color marrón del brownie, crean un contraste equilibrado. El color marrón (brownie) y el naranja (uvilla) al ser colores cálidos se complementan entre sí y en combinación con el azul (arándanos), cuya tonalidad es fría, proporciona un contraste refrescante. Imitando de cierta forma la combinación de elementos cálidos y fríos incorporados en este postre.

Figura 17

Contrapropuesta de Brownie con helado



Nota. Elaborada por las autoras

2. 1. 2. Cheesecake de maracuyá

Este postre consiste en una clásica tarta de queso, que se presenta tradicionalmente en porciones triangulares conocidas como rebanadas. Así mismo, la altura estándar de un cheesecake puede variar dependiendo del tamaño del molde utilizado. Sin embargo, en su presentación tradicional, este puede tener una altura promedio de alrededor de cinco a siete centímetros. Esta medida proporciona una porción satisfactoria y permite que el cheesecake mantenga su estructura y textura característica.

Al observar una clásica rebanada de cheesecake de maracuyá, se aprecia una base firme y compacta de galleta triturada, que proporciona una textura crujiente en contraste con el untoso relleno de queso crema. Además, la capa superior de este postre presenta una especie de gel de maracuyá, con tonalidades amarillas, que revelan la presencia de la fruta. Esparcidas sobre esta capa, se encuentran también las semillas de maracuyá, que no solo añaden un atractivo visual, sino también un toque textural distintivo. Finalmente, la decoración es sencilla, pues consta únicamente de algunos rosetones de crema batida sobre el borde superior del cheesecake.

Figura 18

Propuesta de Cheesecake de maracuyá - Tutto Freddo



Nota. Réplica elaborada por las autoras

Como contraposición, se mantiene la estructura tradicional del cheesecake, con su base de galleta y su cremoso relleno característico. Sin embargo, para la cobertura de este postre se opta por un enfoque vanguardista. En lugar de la típica capa de coulis de

maracuyá, se prepara una *gelée* firme y sólida concentrada de la pulpa de la fruta. Cabe mencionar que las semillas de la fruta no forman parte de la *gelée*, ya que se busca una apariencia homogénea y sin asperezas.

En cuanto al emplatado, se sigue la regla de los tercios, por lo que se elige una porción con forma rectangular. Esta elección transmite una sensación de orden y simetría, lo que facilita la aplicación uniforme y atractiva de decoraciones. Para la vajilla, se opta por un plato redondo de color blanco tiza debido a su neutralidad, elegancia, versatilidad y capacidad para realzar la belleza y el atractivo visual del postre.

Con respecto a los elementos decorativos adicionales de este postre, se incluyeron puntos de gel elaborados a base de la misma fruta, hojas de oxalis (trébol púrpura) y menta. Esto con el objetivo de realzar la apariencia del postre. Gracias a estos elementos se genera una gama de colores que van desde el amarillo naranja hasta el verde. De manera que se sigue así el orden del círculo cromático. El color verde y morado al ser tonalidades complementarias al color naranja, crean un contraste visual que resulta atractivo a la vista.

Por otro lado, en cuanto a la crema batida, se mantuvo la forma de rosetones, aunque en contraposición a la presentación clásica, estos fueron esparcidos de manera aleatoria sobre el postre y el plato. Finalmente, las semillas restantes del extracto de la fruta se esparcen sobre los rosetones de crema batida.

Figura 19

Contrapropuesta de Cheesecake de maracuyá



Nota. Elaborada por las autoras

2. 1. 3. Torta mojada de chocolate.

Figura 20

Propuesta de Torta mojada de chocolate - Raymipampa



Nota. Fotografía tomada en el establecimiento

Como se puede apreciar a simple vista, la torta mojada de chocolate posee una presentación simple y tradicional. El plato tiene forma cuadrada, la base líquida de la torta asemeja un cuadrado más pequeño y por último la torta en sí, es un cuadrado de menor tamaño. Todos estos elementos sugieren que este es un tipo de emplatado con una composición en escala generando un punto focal hacia el producto. Sin embargo, en cuanto a presentación no posee mayor atractivo que la torta en sí.

Por ende, para la contrapropuesta se mantuvo la composición en escala, pero se optó por una forma circular debido a su facilidad de manejo cuando se trabaja con productos de base líquida. Del mismo modo, el líquido del postre se dispuso en un vaso shot, para que así el comensal tenga mayor control y dominio de la cantidad de líquido de acuerdo a sus gustos y preferencias.

Por razones de practicidad y funcionalidad, se seleccionó un plato sombrero. Los bordes altos de este plato enfatizan y enmarcan el contenido del producto, realzando la apariencia. Para tener un buen contraste de colores seleccionamos el blanco para la vajilla, debido a que esta tonalidad hace que los colores oscuros, como el marrón, resalten más.

Esto crea un contraste visual atractivo que hace que los alimentos se vean más apetitosos y definidos.

Además, adicionamos pétalos de caléndula (planta aromática de color amarillo con tonalidades naranjas y rojizas), ya que la combinación del marrón con tonos de amarillo anaranjado puede crear una presentación vibrante y atractiva para acompañar la experiencia de disfrutar de una torta de chocolate.

Figura 21

Contrapropuesta de Torta mojada de chocolate



Nota. Elaborada por las autoras

2. 2. Desarrollo del protocolo de degustación

El diseño del protocolo de degustación se fundamentó en el estudio de dos artículos diferentes, ambos desarrollados en China. El primero, fue realizado en el Centro de Estudios de Aplicación Psicológica, de *South China Normal University* y la Escuela de Negocios, de Sun Yat-sen University, de Guangzhou, China. En este ensayo se desarrollan tres experimentos, sobre las preferencias humanas, ante la belleza. “*Humans automatically prefer visual and moral beauty without explicit cognitive efforts, suggesting a natural tendency towards beauty rather than social cognitive processes*” [Los humanos

prefieren automáticamente la belleza visual y moral sin esfuerzos cognitivos explícitos, lo que sugiere una tendencia natural hacia la belleza] (Mo et al., 2016).

El resultado de este artículo, obtenido a través de experimentos que investigan la preferencia humana por la belleza visual y moral de manera automática, tiene una relación directa con la importancia de la estética en la presentación de postres. Utilizando un paradigma de rivalidad binocular, los investigadores identificaron una dominancia perceptual mejorada para personas físicamente atractivas.

Por lo tanto, los hallazgos sugieren que la preferencia por la belleza está impulsada por una tendencia natural inherente hacia la belleza en los humanos, en lugar de por procesos cognitivos sociales explícitos. Esto se traduce al ámbito de la repostería, donde la presentación estética de los postres puede influir significativamente en la percepción y disfrute de los mismos. La apreciación automática y natural de la belleza puede llevar a los comensales a valorar más positivamente un postre bien presentado, mejorando su experiencia gustativa y satisfacción general.

En segunda instancia, se encuentra el artículo titulado "Tasting More Than Just Food: Effect of Aesthetic Appeal of Plate Patterns on Food Perception" [Degustar algo más que comida: efecto del atractivo estético de los patrones de los platos en la percepción de los alimentos] realizado en el laboratorio de psicología de la South China Normal University. El enfoque de este estudio se centra en un experimento en el cual participaron 136 sujetos. Dentro de esta exploración se empleó un diseño para evaluar el impacto de la belleza de los platos y la estética en las evaluaciones compuestas de la comida. Los resultados revelaron que tanto la belleza de los platos como la estética de sus patrones ejercieron una influencia significativa en la percepción de la comida, especialmente en términos de sabrosura y salud. (Zhang et al., 2022)

Como consecuencia de este estudio, se busca comprobar o refutar dichos resultados, en una diferente zona geográfica, Cuenca Ecuador, ya que el estudio modelo fue realizado en China, Asia, donde los comportamientos y predisposiciones tienen una tendencia distinta en cuanto a la estética. Es ampliamente reconocido que en Asia, la estética se considera uno de los criterios fundamentales de calidad.

2. 2. 1. Selección del panel evaluador

Para llevar a cabo el presente experimento, resulta esencial seleccionar cuidadosamente a los miembros que conformarán el panel evaluador. Este panel

desempeñará un papel crucial en la validación de los resultados. Por lo tanto, su composición debe reflejar una diversidad de perspectivas y experticia relevante al tema en estudio. La metodología de selección de los miembros evaluadores incluirá los siguientes criterios específicos:

- **Conocimiento Técnico:** Se buscará incluir a dos expertos en repostería, ya sean chefs profesionales, pasteleros o maestros reposteros. Estas personas aportarán un conocimiento profundo y técnico sobre los productos a evaluar, proporcionando una perspectiva experta y crítica.
- **Ausencia de Conocimiento Especializado:** También se incluirá a dos individuos que no tengan un conocimiento especializado en repostería. Esta pareja representará al consumidor promedio, cuya apreciación y experiencia con los productos es crucial para entender cómo serán recibidos en un sector general.
- **Afición a la Repostería:** Además, se seleccionarán dos personas que, sin ser profesionales, tengan una notable afición hacia la repostería. Estos individuos suelen tener un buen criterio y apreciación de los detalles, aportando una perspectiva intermedia entre el experto y el consumidor común.

Estas pautas permitirán conformar un panel diverso y equilibrado, garantizando que los resultados del experimento sean validados desde múltiples ángulos y sean representativos de diferentes tipos de usuarios finales. La combinación de conocimientos técnicos, falta de especialización y pasión por la repostería proporcionará una evaluación comprensiva y robusta de los productos en estudio.

2. 2. 2. Lugar y ambientación

El desarrollo del protocolo experimental se plantea llevar a cabo en un ambiente controlado, aislado y sereno con el fin de asegurar una degustación lo más neutra y objetiva posible. Para lograr esto, se dispondrán mesas individuales, colocadas de manera dispersa y aleatoria, con el objetivo de evitar el intercambio de opiniones e ideas entre los participantes. Este diseño garantiza que las respuestas sean netamente personales y no influenciadas por las opiniones de otros panelistas.

El montaje de las mesas será cuidadosamente diseñado con una paleta de colores que incluirá tonos dorados y beige. Estos colores se integrarán en la decoración de manera armoniosa, creando un ambiente sofisticado y acogedor para los participantes del

experimento. Así mismo, se incluirán todos los materiales necesarios para la degustación, incluyendo cubertería y agua gasificada sabor a limón para limpiar el paladar entre muestras. También, se incluirá en cada mesa un cuestionario para la evaluación detallada de cada postre.

Es importante destacar que el ambiente estará meticulosamente controlado para garantizar condiciones óptimas de iluminación. Del mismo modo, se asegurará una ausencia total de distracciones tanto auditivas como visuales durante todo el proceso de degustación. Esto se debe a que tales factores pueden influir en la concentración y percepción de los miembros del panel.

Es oportuno mencionar, que las tesistas no sólo facilitarán el proceso de degustación sino que también estarán disponibles para interactuar y resolver cualquier duda que los participantes puedan tener durante el proceso. Esto garantizará que todas las inquietudes sean atendidas de manera oportuna y adecuada, permitiendo que el estudio se desarrolle de manera fluida.

Las evaluadoras también se asegurarán de que cada participante siga el protocolo establecido, incluyendo tiempos de degustación y procedimientos de limpieza del paladar, para mantener la consistencia en la evaluación. Además, existirá un registro videográfico, para documentar cualquier incidencia o comentario relevante que pueda surgir durante el experimento. Esto con el propósito de que pueda ser considerado en el análisis de los resultados.

Finalmente, para asegurar la validez y confiabilidad del estudio, se implementará un procedimiento de anonimato en las evaluaciones. Los panelistas no conocerán las identidades de los otros participantes. Igualmente no tendrán información sobre las muestras que degustarán más allá de lo estrictamente necesario para la evaluación. Este enfoque minimizará posibles sesgos y garantizará que las opiniones expresadas reflejen las percepciones individuales de cada miembro del panel.

2. 2. 3. Formato de evaluación

El formato de evaluación que se proporcionará a los panelistas consta de un cuestionario dividido en dos hojas impresas, con el fin de distribuir cada una en las respectivas etapas del experimento. Este formato incluirá preguntas que utilizarán una escala de Likert, así como preguntas dicotómicas. Es importante señalar, que después de cada pregunta, se incluirá un espacio designado para opiniones, permitiendo a los

evaluadores expresar sus puntos de vista de manera abierta y honesta. Esta sección adicional facilitará la interpretación de cada respuesta proporcionada.

2. 3. Implementación de Sesiones

En primera instancia, para conservar la presentación clásica de los postres, se optó por obtenerlos en los establecimientos que mantienen este montaje. Pese a que los restaurantes mencionados anteriormente poseen dichos postres en su menú, no todos acatan su presentación estándar. Así, se obtuvo el brownie con helado y el cheesecake de maracuyá en Tutto Fredo. Mientras que la torta mojada de chocolate se consiguió en Raymipamba.

Con el desarrollo previo del protocolo de degustación, la sesión se llevó a cabo en el auditorio de la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad de la Universidad de Cuenca. Este espacio propició un ambiente aislado y sereno para asegurar una experiencia neutra. Dentro de esta sala se dispusieron seis mesas individuales, colocadas de manera que estuvieran alejadas unas de otras, con el objetivo de evitar que los miembros del panel intercambiaron ideas, como se mencionó anteriormente.

El lugar para la degustación se arregló con colores neutros, no muy llamativos. En la mesa de cada panelista se colocó el nombre del postre a evaluar, una servilleta de tela, una copa y una bebida gasificada sabor a limón (con el propósito de limpiar el paladar entre postre y postre). Es importante mencionar, que durante la presentación de los platos, no se expusieron imágenes ni se reprodujeron sonidos de fondo. Esto con el fin de mantener un enfoque netamente centrado en la estética del postre.

Como ya se mencionó con anterioridad, durante la implementación de la sesión experimental, participaron seis panelistas. Dos de los evaluadores fueron aficionados a la repostería. El siguiente par, se conformó de dos personas del mundo de la gastronomía. Por último, los dos restantes eran sujetos ajenos tanto a la gastronomía, como a la repostería. Resulta fundamental indicar, que el panel no tenía conocimiento del objetivo del experimento, ya que se les informó que este sería revelado al final de la sesión.

Los seis panelistas se dividieron de manera que dos de los seis participantes recibieron el brownie clásico y su nueva presentación. Otros dos recibieron el cheesecake en sus dos versiones, y los últimos dos individuos evaluaron la torta mojada en sus dos formas. Es preciso señalar, que las dos presentaciones se trataban de un mismo postre presentado de manera diferente. De manera que, se llamó al postre clásico **Postre 1** y a su

contrapropuesta **Postre 2**, la cual estaba fundamentada con los factores estéticos anteriormente estudiados.

2. 3. 1. Fase 1, Sesión de degustación

En cuanto al orden de degustación, en primera instancia se presentó el **Postre 1**, junto con la primera hoja de evaluación. Esta fue entregada a los sujetos sin previa explicación del planteamiento de la hipótesis de la investigación. La primera parte del cuestionario incluyó una pregunta que utilizaba una escala de Likert, adicionalmente a esta, se incluyó una sección opcional de opinión general del postre. Los participantes juzgaron la apariencia típica, el sabor y la textura dentro del apartado: **Postre 1**, véase el **Anexo D**.

2. 3. 2. Fase 2, Sesión de degustación

Tras una pausa estratégica diseñada para refrescar el paladar y despejar la mente de los panelistas, se procedió a presentar el **Postre 2**. Paralelamente, se distribuyó la segunda parte del formato de evaluación entre los participantes. Dentro de la cual, se pidió llenar únicamente el apartado dos y tres de la segunda hoja del cuestionario. Al mismo tiempo, ya con el **Postre 2** en mesa se solicitó a los evaluadores, llenar el apartado: **Postre 2**, de la primera pregunta. Es necesario resaltar, que durante este intervalo, algunos panelistas expresaron inquietudes sobre la posibilidad de modificar su calificación inicial. Esto debido a que la aparición del segundo postre generó nuevas perspectivas sobre el anterior.

Posteriormente, las analistas explicaron tanto el objetivo, cómo la finalidad de este estudio. Acto seguido, se requirió que la cohorte finalice la evaluación, respondiendo los ítems cuatro y cinco de la segunda hoja, véase el **Anexo D**. Finalmente, se estableció un diálogo con las tesis, sobre la importancia de la estética y cómo esta a menudo pasa desapercibida dentro de la literatura. Pues es frecuente encontrar textos donde se otorga mayor relevancia a otros factores, como el gusto, el oído y el olfato.

CAPÍTULO 3: ANÁLISIS DE RESULTADOS

3. 1. Resultados de la sesión de degustación

Durante el estudio, se buscó comprender cómo diversos factores en el diseño y la presentación (estética) de un postre pueden influir en la interpretación del sabor del mismo. Con este objetivo en mente, se llevó a cabo una sesión experimental que proporcionó datos útiles para el análisis. A continuación, se presentarán los resultados obtenidos en dicha sesión, con el propósito de esclarecer las percepciones y preferencias de los participantes.

Del mismo modo, es esencial enfatizar que para la presentación de los resultados se utilizará un sistema de identificación anónima. Los evaluadores serán identificados con las siglas E1 (Evaluador 1), E2 (Evaluador 2), E3 (Evaluador 3), E4 (Evaluador 4), E5 (Evaluador 5) y E6 (Evaluador 6). Este aspecto facilitará la representación de los nombres en las tablas de resultados y evitará el uso de nombres completos, garantizando al mismo tiempo la confidencialidad de sus respuestas.

3. 1. 1. Resultados Pregunta 1

La pregunta inicial de la ficha entregada a los examinadores consistía en calificar tanto el aspecto visual, como el sabor y la textura del **Postre 1** y del **Postre 2**. Para esta evaluación se empleó una escala de Likert, donde uno representa "muy feo" y cinco "muy atractivo". Es importante señalar que esta pregunta, considera los fundamentos básicos de esta investigación, por ende dentro del cuestionario representa una de las preguntas con mayor relevancia. Reflejando así, los siguientes resultados:

3. 1. 1. 1. Postre 1 (Postre clásico)

Tabla 1

Resultados pregunta 1, Postre 1

Resultados pregunta 1 - Postre 1

Evaluadores	Aspecto a calificar		
	Visual	Sabor	Textura
E1	4	4	3
E2	3	5	5
E3	4	5	4
E4	4	2	2
E5	3	3	3
E6	5	3	4

Nota. Elaborada por las autoras

En cuanto a la evaluación visual, la gráfica muestra que dos sujetos otorgaron al postre una calificación de tres sobre cinco. Esto indica que estos evaluadores mantuvieron una postura neutral respecto a la presentación del postre, considerándola regular, ni agradable ni desgradable. Por otro lado, tres panelistas calificaron la apariencia visual con un cuatro sobre cinco, lo que refleja una inclinación más positiva hacia la presentación clásica del postre. Finalmente, un miembro del grupo asignó una calificación de cinco sobre cinco, destacando la presentación del postre como sobresaliente.

En resumen, la mayoría de los panelistas (cuatro de seis) tienen una observación positiva de la presentación visual del postre. Con tres evaluadores calificándola como buena y uno considerándola excelente. Solo dos panelistas mantuvieron una postura neutral. Esto sugiere que, en general, la presentación clásica del postre es bien recibida por los evaluadores, aunque hay un pequeño grupo que la encuentra regular.

Por otra parte, la evaluación en cuanto al sabor dictaminó los siguientes resultados: una persona calificó el sabor con un dos sobre cinco, dos personas lo puntuaron con un tres, otra lo evaluó con un cuatro sobre cinco, y dos personas otorgaron la nota máxima de cinco puntos.

Esta distribución de calificaciones sugiere una captación mayormente positiva del sabor, con una notable diversidad de opiniones. La mayoría de los evaluadores asignaron una calificación de tres o superior, indicando que el sabor fue considerado aceptable o muy bueno por la mayoría de los participantes. En síntesis, esto refleja una tendencia hacia una valoración favorable. Sin embargo, este cuenta con un margen para mejorar y alcanzar una mayor consistencia en la satisfacción de los evaluadores.

Como se observa en la **Tabla 1**, con respecto a la textura, se obtuvieron los siguientes resultados: una persona puntuó la textura con un valor de dos sobre cinco, dos personas la calificaron con un tres sobre cinco, otras dos personas la evaluaron con un cuatro sobre cinco, y finalmente una persona otorgó la nota máxima de cinco sobre cinco. Esta distribución de calificaciones sugiere una percepción generalmente positiva de la textura, aunque con algunas opiniones menos favorables.

Como se demuestra, la mayoría de los evaluadores asignaron a este postre una calificación de tres sobre cinco o superior. Esta situación indica que la textura fue considerada aceptable por la mayoría de los participantes. Por consiguiente indica una tendencia hacia una valoración favorable entre los evaluadores. A pesar de ello, presenta posibilidades de mejora en cuanto al uso de texturas que puedan realzar la apariencia del postre.

Considerando lo anterior, el análisis revela una perspectiva generalmente positiva del postre. La mayoría de los evaluadores apreciaron favorablemente la apariencia visual del producto. En cuanto al sabor, la mayor parte lo encontró satisfactorio, aunque no completamente delicioso. Finalmente, con respecto a la textura, si bien la apreciación fue mayormente positiva, se identificaron áreas que pueden ser mejoradas para alcanzar una experiencia más consistente y satisfactoria. En resumen, el postre tiene una buena aceptación general.

3. 1. 1. 2. Postre 2 (Contrapropuesta al postre clásico)

Tabla 2

Resultados pregunta 1, Postre 2

Resultados pregunta 1 - Postre 2

Evaluadores	Aspecto a calificar		
	Visual	Sabor	Textura
E1	5	4	3
E2	5	5	5
E3	5	5	5
E4	5	5	5
E5	4	5	5
E6	5	5	5

Nota. Elaborada por las autoras

En referencia al **Postre 2**, en la parte visual se obtuvieron los siguientes resultados: una persona calificó el postre con una nota de cuatro sobre cinco, y cinco panelistas otorgaron la nota máxima de cinco sobre cinco. En consecuencia, el **Postre 2** superó significativamente al **Postre 1** en el aspecto visual. Esto sugiere que el **Postre 2** es significativamente más atractivo visualmente para los evaluadores, logrando una aceptación casi unánime en términos de apariencia.

En cuanto al sabor, el *Postre 2* obtuvo los siguientes resultados: una persona calificó con cuatro sobre cinco y cinco panelistas otorgaron la calificación máxima de cinco sobre cinco. En consecuencia, el segundo postre también superó al *Postre 1* en el aspecto del sabor, a pesar de tratarse del mismo postre presentado de otra forma. Esto señala que el *Postre 2* no solo es más atractivo visualmente, sino que también es mejor recibido en términos de sabor, logrando una aceptación general entre los evaluadores.

Con respecto a la textura, el *Postre 2* obtuvo los siguientes resultados: un panelista votó con tres sobre cinco y los otros cinco calificaron el postre con la máxima puntuación de cinco sobre cinco. Por lo tanto, el *Postre 2* superó al *Postre 1* también en el

aspecto de la textura. Esto indica que el segundo postre es más atractivo visualmente y mejor recibido. También cuenta una textura superior, logrando una aprobación general entre los evaluadores.

De acuerdo a los resultados expuestos anteriormente, la contrapropuesta del postre, que fue presentada de manera estéticamente más atractiva que el **Postre 1**, obtuvo un puntaje significativamente más alto en cuanto al sabor. Esto sugiere que la presentación estética del postre influyó de manera positiva en la percepción del sabor. Es decir, la estética impactó en la manera en que se percibió el sabor del postre, generando una experiencia más satisfactoria y positiva para los evaluadores.

Este resultado muestra una inclinación hacia la aceptación de la hipótesis sobre la influencia de la estética en la percepción del sabor. Sugiere que la presentación estética de un plato puede influir en cómo se experimenta y se valora su sabor. En este caso, una presentación más atractiva visualmente contribuyó a una evaluación más positiva del sabor de un mismo postre. Resaltando así la importancia de considerar el aspecto visual en la preparación y presentación de los platos.

3. 1. 2. **Resultados Pregunta 2**

La segunda pregunta del cuestionario entregado a los miembros del panel, consistía en calificar la satisfacción general con el sabor del postre. De igual manera se evaluaba ambos postres empleando una escala de Likert, donde 1 representa "muy insatisfecho" y 5 "muy satisfecho". Cabe recalcar que dicha interrogante, era complementaria a la primera pregunta. Siendo así estos los resultados:

3. 1. 2. 1. **Postre 1 (Postre clásico)**

Tabla 3

Resultados pregunta 2, Postre 1

Resultados pregunta 2 - Postre 1

Evaluadores	Aspecto a calificar

Satisfacción general con el sabor del postre

E1	4
E2	3
E3	3
E4	3
E5	3
E6	3

Nota. Elaborada por las autoras

Como se muestra en la **Tabla 3**, de los seis miembros del panel evaluador, cinco calificaron el **Postre 1** con una puntuación de tres sobre cinco. El evaluador restante le otorgó una calificación de cuatro sobre cinco. Este resultado indica una perspectiva mayoritariamente homogénea del **Postre 1**. Sugiriendo que, aunque es aceptable, no destaca significativamente en términos de sabor para la mayoría de los panelistas. La ligera variación en la calificación del sexto evaluador podría reflejar diferencias individuales en la percepción del sabor, pero no altera la tendencia general de los resultados.

3. 1. 2. 2. Postre 2 (Contrapropuesta al postre clásico)

Tabla 4

Resultados pregunta 2, Postre 2

Resultados pregunta 2 - Postre 2

Evaluadores

Aspecto a calificar

Satisfacción general con el sabor del postre

E1	3
E2	5
E3	4
E4	5
E5	5
E6	5

Nota. Elaborada por las autoras

Por otra parte, la contrapropuesta del postre obtuvo las siguientes calificaciones: uno de los evaluadores le otorgó un tres sobre cinco, otro un cuatro sobre cinco, y los cuatro evaluadores restantes le dieron calificaciones perfectas de cinco sobre cinco. Reflejando así, una evaluación muy positiva y destacada en términos de satisfacción con el sabor de esta opción.

Estos resultados sugieren una percepción significativamente más positiva del sabor de la contrapropuesta, con una mayoría de panelistas valorando muy altamente esta opción. La tendencia hacia las calificaciones perfectas indica que la contrapropuesta del postre logró destacarse notablemente en términos de aceptación del sabor. Por ende, al igual que en la primera pregunta, se comprobó que el **Postre 2** tuvo mayor acogida en cuanto a satisfacción, meramente por su estética.

3. 1. 3. **Resultados Pregunta 3**

Tabla 5

Resultados pregunta 3

Resultados pregunta 3

Evaluadores	Aspecto a calificar
Postre más apreciado en sabor	
E1	Postre 1
E2	Postre 2
E3	Postre 2
E4	Postre 2
E5	Postre 2
E6	Postre 2

Nota. Elaborada por las autoras

Esta pregunta se utilizó para ajustar las respuestas de los participantes tras haberles explicado la hipótesis y otros detalles del experimento. Los resultados obtenidos de esta interrogante dicotómica, nuevamente fueron favorables hacia la aprobación de la hipótesis. Dado que de los seis panelistas, solo uno calificó al **Postre 1** como el mejor. Como se observa en la **Tabla 6**, el **Postre 2** recibió una aceptación del 83,3%, mientras que el **Postre 1** obtuvo solo un 16,7%. Lo que deja clara la preferencia por el **Postre 2**, demostrando así su superioridad percibida entre los participantes.

Tabla 6

Resumen comparativo, pregunta 3, Postre 1 y Postre 2

Resumen comparativo final - Pregunta 3

Postre	Parámetro a calificar	Porcentaje de aceptación

Postre 1	16,7%
Más apreciado en sabor	
Postre 2	83,3%

Nota. Elaborada por las autoras

3. 1. 4. Resultados Pregunta 4

Tabla 7

Resultados pregunta 4

Resultados pregunta 4

Evaluadores	Aspecto a calificar
	La apariencia del postre influye en la percepción del sabor
E1	Si
E2	Si
E3	Si
E4	Si
E5	Si
E6	Si

Nota. Elaborada por las autoras

Tabla 8

Resultados porcentuales, pregunta 4

Resultados - Pregunta 4

Parámetro a calificar	Porcentaje de aceptación	
	Si	0%
La estética influye en la percepción del sabor	Si	100%
	No	0%

Nota. Elaborada por las autoras

La pregunta final constituye una síntesis y, simultáneamente, la interrogante más concreta del experimento, caracterizándose por su claridad y firmeza. Frente a esta cuestión, se obtuvo una respuesta indudable: un sí rotundo. El 100% de los participantes confirmaron la premisa inicial. Todas las respuestas coincidieron en un punto clave: los elementos adicionales desempeñan un papel fundamental en la estética. Estos, combinados con los componentes clásicos, mejoran significativamente la presentación creando una versión elevada del mismo plato.

3. 1. 5. Resultados del material videográfico

Antes de la degustación, se instaló una videocámara en un lugar estratégico del auditorio, con el objetivo de grabar la sesión y obtener un registro detallado para un análisis más completo. En el registro videográfico, se observaron varios comportamientos de los participantes que no se habían notado previamente. Al inicio, al servir el **Postre 1**, los comensales procedieron a degustar sin más, sin analizar cuidadosamente el postre. Sus expresiones faciales no denotaban emoción, y la situación se desarrolló de manera completamente normal. Además, ninguno de los comensales terminó por completo el postre.

Sin embargo, al presentarles el **Postre 2**, la mayoría de los participantes lo examinó antes de probarlo, e incluso se tomaron el tiempo para fotografiarlo. Sus expresiones faciales denotaron agrado y aceptación. A diferencia del **Postre 1**, la mayoría de los comensales terminó el postre por completo. Cabe destacar que las porciones tanto del **Postre 1**, como del **Postre 2** eran iguales, únicamente se modificó su forma de presentación.

Durante la segunda etapa del experimento, el video capturó momentos de sonrisas y disfrute por parte de los comensales. Cabe destacar que en un punto, uno de los

evaluadores expresó que el **Postre 2** estaba delicioso, incluso mucho más que el postre anterior. En ese mismo instante, surgió una opinión contraria, por parte de otro evaluador, señalando que el postre anterior era más rico. Esta divergencia podría deberse a que, el evaluador con el punto de vista opuesto tenía una mayor preferencia por la presentación clásica del postre, percibiendo así el **Postre 1** como más delicioso. Por ende, es importante mencionar que en el momento en que surgieron estos comentarios, ninguno de los miembros del panel sabía que estaban degustando el mismo postre presentado de manera diferente.

Después de que las tesistas explicaron el objetivo del experimento, algunos de los panelistas no podían creerlo, ya que habían percibido el sabor del **Postre 2** de manera distinta. Entre los comentarios generados al final, se destacan los siguientes: un evaluador mencionó que no le agradó la primera torta mojada de chocolate, ya que generalmente no le gusta este postre. No obstante, le encantó la segunda opción, lo que lo llevó a disfrutarla por completo. Otro panelista comentó que sentía un mejor sabor y textura, en el helado del brownie en su segunda presentación. En conclusión, los comentarios finales de los evaluadores reflejan la importancia de la presentación, destacando cómo esta variable puede influir en la experiencia gustativa de manera significativa.

3. 2. Perspectivas de Chefs Reposteros Reconocidos

Se presentan las perspectivas de tres reconocidos chefs reposteros: Aníbal Daniel Arias Rodríguez, Israel Fernando Montero Tapia y Magno Sebastián Martínez Lazo. Estas entrevistas proporcionan una visión profunda y complementaria sobre la importancia de la estética en el diseño y presentación de los postres. Además se expresa su relación con el sabor, así como la influencia de la presentación en la percepción del comensal. Es importante mencionar, que las transcripciones completas de las entrevistas presentadas a continuación, se encuentran plasmadas en el **Anexo F**.

3. 2. 1. Perspectiva de Aníbal Daniel Arias Rodríguez

Aníbal Daniel Arias Rodríguez, referente de la gastronomía ecuatoriana, estudiante y catedrático del Basque Culinary Center, ofrece una visión matizada sobre la relación entre la estética y el sabor en los postres. Destaca que, si bien la estética puede ser atractiva, el sabor debe primar sobre ella. Además, resalta la importancia de la conexión y razón entre los ingredientes. Cabe destacar que sus platos son un reflejo de su

percepción de lo bello de su entorno. Pues él, busca reflejar la conexión y el sentido que tienen los componentes en sus platos y la preparación para crear una experiencia culinaria completa y satisfactoria.

A su vez, este referente enfatiza que la belleza en los platos no debe ser un mero adorno, sino que debe reflejar la esencia de los ingredientes y la intención del chef. Desde su punto de vista, la estética debe ser una expresión auténtica de la preparación culinaria, resaltando la importancia de la armonía entre los elementos visuales y gustativos para crear una experiencia completa para el comensal (Arias D., entrevista personal, 24 de mayo del 2024).

Esto sugiere que, si bien la estética puede influir en la apreciación inicial de un postre, el sabor es el factor determinante en la experiencia culinaria. Esta conclusión respalda la premisa de este estudio, que argumenta que la estética puede complementar la percepción del sabor en los postres, pero no debe eclipsar su importancia fundamental.

3. 2. 2. Perspectiva de Israel Fernando Montero Tapia

Israel Fernando Montero Tapia, chef y magíster en gastronomía, destaca la influencia significativa que tiene la estética en la percepción del sabor de los postres. "Para mí, todo empieza desde la vista. Por tanto, el tema visual es completamente importante dentro de un montaje de platos". Según Montero, una presentación visualmente atractiva puede aumentar la evaluación del sabor en un 50 o 60%. Sin embargo, advierte que la estética debe respaldarse con técnicas adecuadas para garantizar una experiencia culinaria satisfactoria (Montero I., entrevista personal, 28 de mayo del 2024).

Al mismo tiempo, este chef, subraya que la estética en los postres no solo influye en la percepción del sabor. Menciona que también puede transmitir emociones y recuerdos a través de los colores, texturas y formas. Para este profesional, el arte culinario va más allá de la simple degustación, siendo la presentación visual una parte integral de la experiencia gastronómica que puede cautivar y sorprender a los comensales (Montero I., entrevista personal, 28 de mayo del 2024).

Resulta relevante mencionar, que al preguntarle al entrevistado, si es conocedor de algún estudio, que haya recopilado información sobre la importancia de la estética y cómo aplicarla, este mencionó lo siguiente: "el tema de la decoración y emplatado lo he aprendido en base a mi experiencia. He recogido algunas formas de montaje de algunos chefs (...), he visto fotografías y lo he combinado con la escasa parte teórica".

Este testimonio refuerza la idea de que, a pesar de la escasa literatura ecuatoriana que respalde la importancia de la estética en la gastronomía; los chefs profesionales están desarrollando habilidades y conocimientos a través de la práctica y la observación de otros expertos. Este enfoque basado en la experiencia personal y el aprendizaje práctico, demuestra la adaptabilidad y creatividad de los profesionales de la gastronomía para aprovechar al máximo los recursos disponibles y seguir evolucionando.

3. 2. 3. Perspectiva de Magno Sebastián Martínez Lazo

Magno Sebastián Martínez Lazo, chef y propietario de CURÚ, enfatiza la importancia del sabor en los postres. Martínez considera que el sabor es la premisa en sus preparaciones. A pesar de que él considera que la vista es uno de los sentidos de la comida, él resalta que, "siempre se debe priorizar el sabor. El sabor ante todo y de igual manera el producto. El producto es la base del sabor, sin estos dos fundamentos, prácticamente no hay base de un plato o de una cocina." Afirmando así que la estética debe complementar al sabor, pero siempre debe priorizarse al producto y las técnicas empleadas. Para así ofrecer al comensal la calidad de los ingredientes y la experiencia gustativa. Además, destaca la importancia del montaje y la presentación para transmitir el concepto del plato al comensal (Martínez, M., entrevista personal, 2024).

3. 3. Análisis de la Concordancia o Discrepancia entre las Visiones de Chefs Reposteros y la Valoración del Panel de Degustación

Los resultados del panel degustador y las perspectivas de los entrevistados proporcionan una visión amplia y complementaria sobre la relación entre la estética y la percepción del sabor en los postres. A continuación, se presentan las principales concordancias y discrepancias entre ambos conjuntos de datos:

3. 3. 1. Concordancias

- **Importancia de la estética en la percepción del sabor:** Tanto los resultados del panel degustador como las perspectivas de los chefs reposteros, coinciden en destacar la influencia significativa que tiene la estética en la percepción del sabor de los postres. Los dos conjuntos de datos sugieren que una presentación visualmente atractiva puede mejorar la experiencia culinaria y contribuir a una concepción más positiva del sabor.

- **Prioridad del Sabor:** Los entrevistados y los resultados del panel degustador concuerdan en que, si bien la estética puede influir en la percepción inicial del sabor, el sabor es el factor determinante en la experiencia culinaria. Ambos grupos enfatizan la importancia de priorizar la calidad del sabor sobre la presentación estética.

- **Necesidad de Técnicas Culinarias Adecuadas:** Tanto las personas entrevistadas, como los hallazgos de la muestra seleccionada, resaltan la importancia de respaldar la estética con técnicas culinarias adecuadas. Ambos grupos coinciden en que una presentación estética debe complementarse con una selección cuidadosa de ingredientes y un manejo adecuado de las técnicas culinarias para garantizar un deleite para el comensal.

3. 3. 2. Discrepancias

- **Énfasis en la autenticidad y la conexión de los ingredientes:** Mientras que los entrevistados hacen hincapié en la importancia de que la estética refleje la esencia y la conexión de los elementos en los postres, los resultados del panel degustador se centran principalmente en la influencia general de la presentación estética en la percepción del sabor, sin abordar específicamente la autenticidad de los ingredientes.

Esta discrepancia resalta la diferencia en el enfoque entre la perspectiva directa del consumidor durante la degustación y la perspectiva del chef en la creación. Mientras que el panel degustador se centra en la respuesta inmediata del comensal al probar los postres, los chefs consideran la presentación estética como parte de una experiencia gastronómica más amplia, que incluye la narrativa del plato y la conexión emocional con el consumidor.

3. 3. 3. Interpretación de Resultados

En resumen, si bien existe una correlación en cuanto a la trascendencia de la estética en la percepción del sabor de los postres junto con la necesidad de respaldar dicha belleza con técnicas culinarias adecuadas. De manera similar, hay discrepancias en cuanto al énfasis en la autenticidad de los ingredientes y el origen del conocimiento sobre la estética en la gastronomía.

Es importante destacar que el estudio logró afirmar la hipótesis planteada. La estética afecta de manera subjetiva la interpretación del sabor, más no de forma objetiva. El enfoque no estaba orientado hacia la obtención de un sabor delicioso, sino más bien hacia la investigación de si la estética puede influir en la percepción de este. A pesar de que se

observó una inconsistencia en cuanto a los ingredientes y la experiencia gustativa, esta no contradice la premisa de que el atractivo visual de un postre puede afectar la apreciación del sabor incluso antes de probarlo.

Además, los resultados sugieren que la estética juega un papel crucial en la creación de una experiencia culinaria memorable y completa. Los comensales no solo disfrutan más de los postres bien presentados, sino que también están predisuestos a percibir los sabores de manera más positiva. Este hallazgo resalta la necesidad de que los chefs no solo se enfoquen en el sabor, sino también en la presentación de sus creaciones para maximizar la satisfacción del cliente.

Conclusiones

Los resultados del experimento, muestran claramente la influencia significativa que tiene la estética en la percepción del sabor. La contrapropuesta del postre, presentada de manera estéticamente más atractiva que el **Postre 1**, obtuvo un puntaje considerablemente más alto en cuanto al sabor. Esto sugiere que la presentación estética del postre impactó positivamente en la sensación del sabor por parte de los evaluadores. Este hallazgo respalda la hipótesis planteada en la tesis sobre la influencia de la estética en la interpretación del sabor de los postres.

El análisis del estudio reveló que una presentación visualmente atractiva del postre contribuyó a una experiencia más satisfactoria y positiva para los comensales. Los comentarios finales de los evaluadores reflejaron la importancia de la presentación en la experiencia gustativa, destacando cómo esta variable puede impactar de manera significativa en la apreciación del sabor de un plato.

Los hallazgos subrayan la importancia de considerar la estética en el diseño y la presentación de postres, no solo como un componente decorativo, sino como un elemento integral que puede potenciar la experiencia culinaria. Este estudio proporciona una base sólida para futuras investigaciones y prácticas en el ámbito culinario, resaltando la relevancia de la estética en la interpretación sensorial de los alimentos y su impacto en la satisfacción del consumidor.

Aunque los entrevistados concluyen, que la prioridad siempre debe ser la calidad del sabor. Una presentación visualmente atractiva puede mejorar significativamente la experiencia culinaria del comensal. Si bien la estética puede influir en la percepción del sabor, es fundamental que esta se respalte con técnicas culinarias adecuadas y una selección cuidadosa de ingredientes. Un producto de calidad debe ir acompañado de una presentación adecuada. Es fundamental evitar la práctica de intentar disfrazar la escasez o incongruencia de sabor de un producto, mediante una presentación atractiva.

Recomendaciones

Este estudio proporciona una base sólida para futuras investigaciones y prácticas en el ámbito culinario, destacando la importancia de la estética como un componente integral en la interpretación sensorial de los alimentos. La integración armoniosa de la presentación visual y la calidad gustativa puede llevar a una experiencia gastronómica superior. Por lo tanto, se recomienda que la formación de chefs y pasteleros incluya un mayor énfasis en el diseño estético, para aprovechar plenamente su potencial en la mejora de la percepción del sabor y la satisfacción del consumidor.

Se alienta la colaboración entre chefs, pasteleros, artistas visuales y expertos en ciencias sensoriales para explorar nuevas formas de integrar la estética en la experiencia gastronómica de manera innovadora y efectiva. Esta colaboración interdisciplinaria puede llevar a la creación de platos que no solo sean deliciosos, sino también visualmente impactantes y emocionalmente resonantes. Los artistas visuales pueden aportar su conocimiento en teoría del color, composición y diseño, mientras que los científicos sensoriales pueden proporcionar información sobre cómo los diferentes estímulos visuales afectan la percepción del sabor.

Al trabajar juntos, estos profesionales pueden desarrollar técnicas y presentaciones que transformen la forma en que los comensales experimentan la comida, creando experiencias culinarias que son tanto memorables como placenteras. Esta sinergia no solo enriquecerá la oferta culinaria, sino que también abrirá nuevas oportunidades para la innovación y el crecimiento en la industria gastronómica.

Por último, es fundamental que cualquier mejora estética se realice en armonía con la calidad del sabor y la integridad de los ingredientes. Se debe evitar la práctica de priorizar la apariencia sobre la calidad gustativa del producto final. La atención a la calidad y la autenticidad de los sabores sigue siendo primordial, y la mejora estética debe complementar y realzar estas cualidades en lugar de sustituirlas.

Referencias

Aduriz, A. L. (19 de agosto de 2018). *La importancia del contexto*. El País. https://elpais.com/elpais/2018/08/14/eps/1534246798_803767.html

Food design en alta cocina. (22 de diciembre de 2022). *Barcelona Culinary Hub (BCH)*. <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/food-design>

Gangas, P. S. (enero de 2012). *Sobre diseño, experiencia y gastronomía*. [Tesis de grado, Universidad de Chile]. https://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/100463/aq-serrano_p.pdf?sequence=3

Guía Completa sobre Técnicas de Emplatado. (11 de enero de 2017). cookstorming. <https://cookstorming.com/tecnicas-de-emplatado/>

Javier. (23 de agosto de 2022). *¿Qué es la cocina de autor, y cuáles son los mejores restaurantes de autor en España?*. TheFork. Recuperado el 14 de febrero de 2024 de <https://www.thefork.es/blog/cocina-autor#:~:text=La%20cocina%20creativa%20es%20una,o%20%E2%80%9Ccocina%20cl%C3%A1sica%E2%80%9D%20francesa>

La Química del Sabor – Dirección de Comunicación de la Ciencia. (s/f). Universidad Veracruzana. Recuperado el 29 de febrero de 2024, de <https://www.uv.mx/cienciauv/blog/la-quimica-del-sabor/>

Lindemann, B. (2001). Receptors and transduction in taste. *Nature*, 413, 219-225. <https://doi.org/10.1038/35093032>.

Mejía López, L. S., Hernandez López, r., y Mejía Castillo, S. E. (29 de noviembre de 2013). Cocina y arte: La doble significación de la gastronomía. *Culinaria. Revista virtual especializada en Gastronomía*. (6), 7-22. http://web.uaemex.mx/Culinaria/seis_ne/PDF%20finales%206/cocina%20y%20arte%20ok.pdf

Mo, C., Xia, T., Qin, K., y Mo, L. (2016). Natural Tendency towards Beauty in Humans: Evidence from Binocular Rivalry. *PLoS ONE*, 11. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0150147>.

Nuñez, M. A. (2019, septiembre 12). *Cómo los colores influyen en los consumidores*. Mercado Negro.

<https://www.mercadonegro.pe/publicidad/branding/como-los-colores-influyen-en-los-consumidores/>

Psicología de los colores: el color en la comida rápida. (s/f). Uma.es. Recuperado el 12 de diciembre de 2023, de <https://gradomarketing.uma.es/?p=159>

Requeno Rubio, A. (2017). *Diseño de utensilios para nuevas experiencias gastronómicas.* [Tesis de Grado, Universitat Politècnica de València] <https://riunet.upv.es/bitstream/handle/10251/96822/REQUENA%20-%20Dise%C3%B3n%20de%20utensilios%20para%20nuevas%20experiencias%20gastr%C3%B3nomicas.pdf?sequence=2&isAllowed=y>

Ridge, V. B. (06 de octubre del 2023). El color que provoca apetito: Un análisis del impacto del color en la sensación de hambre. MBlog Multimedia. Recuperado el 19 de mayo de 2024 de https://www.mediummultimedia.com/diseno/cual-es-el-color-que-da-hambre/#google_vignette

Rowley, J., y Spence, C. (2018). Does the visual composition of a dish influence the perception of portion size and hedonic preference?. *Appetite*, 128, 79-86. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2018.06.005>.

Siegrist, M., y Hartmann, C. (2020). Consumer acceptance of novel food technologies. *Nature Food*, 1(6), 343–350. <https://doi.org/10.1038/s43016-020-0094-x>

Spence, C. (2015). Eating with our ears: assessing the importance of the sounds of consumption on our perception and enjoyment of multisensory flavour experiences, 4, 1-14. <https://doi.org/10.1186/2044-7248-4-3> .

Stewart, P. C., y Goss, E. (2013). Plate shape and colour interact to influence taste and quality judgments. *Flavour*, 2(1). <https://doi.org/10.1186/2044-7248-2-27>

Zhang, S., et al. (2022). Tasting more than just food: Effect of aesthetic appeal of plate patterns on food perception. *Foods (Basel, Switzerland)*, 11(7), 931. <https://doi.org/10.3390/foods11070931>

Anexos

ANEXO A: Documentación UIC

1. Diseño de tesis aprobado

Acto de graduación
Acto Sub
10 Enero 2024

UCUENCA



Universidad de Cuenca

Facultad de Ciencias de la Hospitalidad

Carrera de Gastronomía

Diseño de Proyecto de Intervención:

Diseño y presentación de postres: Influencia de la estética de los postres en la percepción del sabor

Línea de intervención: Producción, servicio e innovación gastronómica.

Trabajo de Integración Curricular previo a la obtención del título de

Licenciadas en Gastronomía

Autores:

Jeniffer Tamara Ortiz Bernal.

Correo electrónico: jeniffer.ortizb@ucuenca.edu.ec

Dominique Gabriela Vargas Sanmartín.

Correo electrónico: dgabriela.vargas@ucuenca.edu.ec

Directora:

Mg. Maricruz Fernanda Iñiguez Sánchez

ORCID: 0009-0000-8626-2308

Cuenca, Ecuador

2023-2024

Índice

1. Título del proyecto de investigación
2. Nombre del estudiante
3. Resumen del proyecto de investigación
4. Planteamiento y justificación del proyecto de investigación
5. Marco teórico
6. Hipótesis / pregunta de investigación
7. Objetivos
8. Metodología de investigación
9. Plan de trabajo
10. Cronograma
11. Presupuesto y financiamiento
12. Referencias bibliográficas
13. Anexos

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

1. Título del proyecto de investigación

Diseño y presentación de postres: Influencia de la estética de los postres en la percepción de sabor.

2. Nombre(s) del estudiante

Jeniffer Tamara Ortiz Bernal.

Correo electrónico: jeniffer.ortizb@ucuenca.edu.ec

Dominique Gabriela Vargas Sanmartin.

Correo electrónico: dgabriela.vargas@ucuenca.edu.ec

3. Resumen del proyecto de investigación

Este proyecto de investigación se centra en la relevancia del diseño y la presentación de postres, y su impacto en la experiencia del comensal. Se examinará cómo la disposición de elementos, el uso de colores, las texturas y los modelos de platos influyen en la percepción del sabor de un postre, abordando estos aspectos desde una perspectiva estética. La investigación se basará en estudios bibliográficos relacionados con estos factores.

La hipótesis propuesta sostiene que la estética en la repostería es un componente clave en la experiencia culinaria, capaz de evocar diversas reacciones que aumentan la satisfacción que se obtiene con el producto. Para poner a prueba esta hipótesis, se llevará a cabo una investigación con un grupo focal, utilizando entrevistas y experimentos controlados. Durante estos experimentos, los participantes observarán y degustarán una variedad de postres, seleccionando su

preferido antes de probarlo. Los resultados y expresiones del grupo permitirán inferir la importancia del diseño y la presentación en la formación de expectativas sobre el sabor del producto.

4. Planteamiento y justificación del proyecto de investigación

El papel del diseño y la presentación de postres en la experiencia gastronómica ha ganado una significativa relevancia, y su impacto en la percepción del sabor representa un área aún no completamente explorada. Este proyecto de investigación tiene como objetivo analizar de manera sistemática cómo diversos elementos visuales y estéticos en la presentación de postres afectan la percepción gustativa de los comensales. Se enfatiza la importancia del emplatado y la presentación en sí misma, ya que, hasta ahora, la atención en el ámbito gastronómico se ha centrado principalmente en potenciar las cualidades organolépticas de los postres, abarcando aspectos como el sabor, el olor y la textura. No obstante, la estética, a menudo pasada por alto, podría desempeñar un papel crucial en la formación de expectativas y emociones vinculadas al sabor de los postres.

La iniciativa de esta investigación surge ante la creciente relevancia de estos aspectos estéticos en la experiencia gastronómica. Se justifica por la importancia culinaria de comprender cómo los elementos visuales afectan la satisfacción del comensal. Este trabajo pretende abordar un vacío en la investigación actual y busca ofrecer información valiosa para chefs, pasteleros y profesionales de la gastronomía, así como para investigadores interesados en la percepción sensorial y la estética en la gastronomía contemporánea.

5. Marco teórico

Para conocer la importancia de la estética de los postres, primero se debe percibir la influencia del diseño de los mismos. Para esto, se debe conocer los conceptos básicos, en este caso, diseño y postre. Campi (2012) afirma que "el verbo diseñar denomina a una actividad la cual es proyectar y esta es previa a la producción de las cosas". Por otro lado, según el Larousse de Cocina (s.f) "el término postre, proviene de la palabra francesa *dessert* la cual textualmente significa desservir (retirar lo que se ha servido)" y por ende, designa lo que se ofrece a los comensales una vez se han retirado los platos anteriores y los utensilios de servicio correspondientes.

Entonces, cuando se hace mención al diseño de postres, se hace referencia a la planificación estética del mismo. Aquí, es importante considerar aspectos visuales para crear un postre atractivo. Dentro de estos aspectos se considera la psicología del color, el uso de texturas visualmente atractivas para un postre, la combinación de elementos, el realce que le da el modelo de plato al postre y la disposición de los elementos en el plato.

Por su parte, Cudeiro (2012) manifiesta que "la intención de los cocineros ya no es solo elaborar platos de calidad desde un punto de vista culinario, sino, también, sobresaltar la experiencia perceptiva. Todo esto por medio de la neurogastronomía". Este pensamiento se liga a las palabras de Guzmán (2022) quien dice que "mientras comemos, nuestro cerebro construye la percepción del sabor a través de un ejercicio que implica a todos los sentidos: la vista, el tacto, el oído, el gusto y el olfato". Como se puede observar, ambos escritores subrayan que la percepción del sabor se construye a través de un ejercicio multisensorial que involucra todos los sentidos, dentro de los cuales se incluye la vista. Esto

respalda la idea de cómo la estética de los postres (la cual se percibe de forma visual), puede afectar en la percepción del sabor.

Agregando a lo anterior, se conoce que las primeras teorías estéticas, inician con Platón y Aristóteles. Sin embargo, estudios posteriores a estos dos grandes exponentes, han desarrollado el concepto, hasta concluir que:

Se define como estética lo siguiente: (...) aspecto exterior de algo o de alguien desde el punto de vista de la belleza formal. De tal forma que la estética se encuentra intimamente ligada a la belleza, o sea (...) un conjunto de cualidades de alguien o algo cuya contemplación produce un placer sensorial (...). La estética y todo lo que a ella la circunda, sólo puede ser apreciada por los humanos. (Diccionario Enciclopédico Larousse, 2005)

Después de examinar diferentes textos relacionados al tema de investigación, se ha logrado deducir que la estética, el diseño de postres y la neurogastronomía se ven totalmente plasmados en la repostería creativa, la cual según Barcelona Culinary Hub (s.f) hace referencia a "la creación de cualquier tipo de dulce, pero destacando la creatividad en cada una de las elaboraciones. Se puede llegar a considerar arte, ya que hay infinitas posibilidades en cuanto a la decoración (...) y presentación". Por lo tanto, dicha repostería será utilizada en el experimento controlado, para la obtención de resultados dentro del estudio.

Una vez establecidos los conceptos base para la investigación, se procede a analizar el conocimiento existente en el campo, obtenido por medio de experimentos que guardan similitud con el que se tiene previsto llevar a cabo. Para empezar, en 2020 investigadores de la Universidad Politécnica de Valencia, en conjunto con la Universidad de Oxford y el King's College de Londres, realizaron estudios que revelaron la influencia de factores externos en la percepción de los alimentos. Se encontró que el material de los cubiertos y el color del plato, generan un impacto visual para la percepción de sabor de los alimentos.

Dicho proyecto se llevó a cabo en tres fases de estudio. Sin embargo, los dos que adquieren relevancia para esta investigación, son el segundo y tercer estudio, los cuales obtuvieron las siguientes conclusiones:

Se dio a probar a los participantes cinco cremas diferentes, con diferentes cucharas, y se les pidió que evaluaran el sabor básico de cada muestra. Despues de analizar los resultados, se descubrió que cada cuchara afectaba (...) a la percepción del sabor de cada crema. En el tercer estudio se demostró que el color del plato (...) puede afectar a cómo se percibe el sabor. Para ello, se sirvió la misma mousse de fresa en platos negros y blancos (...). Los resultados demostraron que la mousse servida en platos blancos fue percibida significativamente como más dulce, más intensa de sabor y gustó más. (Universidad Politécnica de Valencia [UPV] et al., 2020)

De igual forma, en el mismo año, Richard Jaramillo y Guissela Portilla, en su trabajo de titulación previo a la obtención del título de Licenciados en Gastronomía de la Universidad de Cuenca, llevaron a cabo una investigación exploratoria con cuatro pruebas experimentales dirigidas a un grupo de diez personas con y sin experiencia gastronómica. El objetivo fue determinar la importancia de los sentidos en la construcción de una experiencia multisensorial. Según las pruebas realizadas, Richard y Guisella (2020) afirman que la vista es uno de los sentidos que interviene cuando se come o bebe.

6. Hipótesis o pregunta de investigación

Se postula que una presentación estéticamente atractiva de los postres genera expectativas positivas que, a su vez, impactan de manera significativa en la percepción gustativa, contribuyendo a una experiencia gastronómica más satisfactoria por lo cuál con esta investigación se busca dar respuesta a la pregunta ¿cómo influye la estética del diseño y la presentación de postres en la percepción del sabor por parte de los comensales?.

7. Objetivos

a. Objetivo General:

Determinar la influencia del diseño y la presentación de postres en la percepción del sabor.

b. Objetivos Específicos:

1. Comprender el estado actual del conocimiento en el ámbito del diseño de platos y la percepción a través de una revisión de fuentes de información.
2. Evaluar la relación entre el diseño de los postres y la percepción del sabor mediante sesiones de degustación y entrevistas a expertos.
3. Identificar patrones significativos y relaciones entre los elementos específicos de diseño de los postres y la percepción del sabor a través del análisis de los resultados obtenidos en las sesiones de degustación.

8. Metodología de investigación

Haciendo uso de diferentes bases de datos, se desarrollará una revisión bibliográfica exhaustiva de estudios previos relacionados a la estética, para así establecer el estado de la investigación relacionados a temas de estética y percepción del sabor. La revisión bibliográfica permitirá determinar bases sólidas para la fase de degustación y análisis e incluso próxima formulación de postres.

Se diseñarán seis postres que serán presentados a un panel de seis personas, dos de ellas serán expertos en el área de la gastronomía, las siguientes dos personas serán aficionados a la repostería y por último, dos personas no afines al campo repostero y gastronómico.

El experimento tendrá un enfoque cualitativo, en el cual se usará una ficha de evaluación entregada a cada uno de los miembros del panel, la misma contará con una escala hedónica, en la cual los participantes evalúan la aceptabilidad o agrado de cada factor de los postres en una escala numérica, esto nos permite obtener respuestas subjetivas de los comensales de manera rápida y sencilla.

Luego del experimento llevado a cabo se llevarán a cabo tres entrevistas a chefs reconocidos por su experiencia y trayectoria en el área de la gastronomía, haciendo énfasis en la repostería. De acuerdo a los resultados obtenidos previamente, se estructuran preguntas más adecuadas para la entrevista. Esto nos permitirá contar tanto con el punto de vista del comensal como de los expertos del área.

9. Plan de trabajo

Capítulo 1: Generalidades del diseño del plato Revisión de la Influencia del Diseño en la Percepción del Sabor

1. 1. Contexto del Diseño en la Gastronomía
1. 2. Estado de la literatura acerca de la influencia en la percepción del sabor
1. 3. Patrones y Tendencias a considerar durante la creación de un plato

Capítulo 2: Desarrollo de Sesiones de Degustación

2. 1. Formulación y elaboración de postres
2. 2. Desarrollo del protocolo de degustación
- 2.3 Implementación de Sesiones

Capítulo 3: Análisis de Resultados

3. 1. Resultados de la sesión de degustación
- 3.2 Perspectivas de Chefs Reposteros Reconocidos

3.3 Análisis de la Concordancia o Discrepancia entre las Visiones de Chefs Reposteros y la Valoración del Panel de Degustación

Conclusiones y Recomendaciones

10. Cronograma

	Actividad	Mes					
		1	2	3	4	5	6
1.	Recolección y organización de la información						
2.	Discusión y análisis de la información						
3.	Trabajo de campo						
4.	Integración de la información de acuerdo a los objetivos						
5.	Redacción del trabajo						
6.	Revisión final						

11. Presupuesto y financiamiento

Rubro-Denominación	Aporte del estudiante \$	Otros aportes \$	Valor total \$
Costos de personal			
Tutor	4 h x mes 300		300
Estudiante	20 h x mes 300		300
Costos operativos			
Materiales de oficina	23		123
Transporte	50		
Viáticos	50		

Costos de investigación/intervención			
Utensilios	30		135
Insumos	70		
Internet	25		
Otros	10		
TOTAL			858

12. Bibliografía

BCH. (2021, 6 de julio). ¿Cómo la neurogastronomía afecta a la gastronomía?BCH.

<https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/neurogastronomia>

Cudeiro Mazaira, F. J. (2012). *Paladar con el cerebro* (1.^a ed., pp. 23–27).

Coruña: CSIC. Coruña: CSIC.

Diseño, I. C. es G., & En, L. (s/f). ¿Qué es el diseño?. Editorialgg.com.

Recuperado el 19 de octubre de 2023, de

https://editorialgg.com/media/catalog/product/9/7/9788425232947_in_side.pdf

Estética - Encyclopaedia Herder. (s/f). Herdereditorial.com. Recuperado el

19 de octubre de 2023, de

<https://encyclopaedia.herdereditorial.com/wiki/Est%C3%A9tica>

Europa Press. (2018, 20 de diciembre). ¿La comida entra por los ojos? La

ciencia confirma que el cerebro crea vínculos afectivos con platos

bien presentados.

Gastronomía.

<https://www.google.com/amp/s/www.20minutos.es/noticia/3521230/0/estudio-ugr-demuestra-vinculos-afectivos-platos-bien-presentados.a mp.html>

González Morales , D. H. (2023). La neurogastronomía y su influencia en la

experiencia del comensal. Dominio De Las Ciencias, 9(3),

2197–2206. <https://doi.org/10.23857/dc.v9i3.3550>

Jaramillo Pacheco, R. H., & Portilla Farez, G. N. (2020). *Degustación de comidas y bebidas: la importancia de los sentidos en la construcción de una experiencia multisensorial*. Universidad de Cuenca.
<http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/34732>

La tendencia de la repostería creativa. (2021, 23 de abril). *BCH*.
<https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/reposteria-creativa>

Larousse, E. (2005). *Diccionario Enciclopédico Usual* (2a ed.). Larousse Kingfisher Chambers.

Lawless, H. T., Heyman, H. (2010, 14 de septiembre). *Sensory evaluation of food* [Evaluación sensorial de la comida]. Springer (2a ed.)

Marketing Azuanet. (2020, 13 de enero). ¿Qué es la repostería creativa? */Conócela/ Dulces el Capricho.*
<https://www.dulceselcapricho.com/blog/que-es-la-reposteria-creativa-conocela/>

Mijares Gil, A. (2006). La estética y la humanidad. *Acta odontológica venezolana*, 44(1), 139–141.
https://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0001-63652006000100024

Noticia UPV. (2020). Percepción de los alimentos. Upv.es. Recuperado el 16 de diciembre de 2023, de <https://www.upv.es/noticias-upv/noticia-5035-percepcion-de-l-es.html>

Origen. (2018, 4 de julio). NEUROGASTRONOMÍA: ¿Comemos con los ojos? ORIGEN.

<https://www.origenonline.es/reportajes/neurogastronomia-comemos-con-los-ojos/>

Pepekitchen. (2022, 13 de octubre). Emplatado y presentación de platos.

Directo Paladar.

<https://www.directoalpaladar.com/otros/emplatado-y-presentacion-de-platos>

Postre * (2018, 12 de enero). Larousse Cocina.

<https://laroussecocina.mx/palabra/postre-2/>

Sáez, C. (2013, 18 de enero). *El paladar está en el cerebro*. La Vanguardia.

<https://www.lavanguardia.com/estilos-de-vida/20130118/54362032603/el-paladar-esta-en-el-cerebro.html>

Schifferstein, H. N. J., Kudrowitz, B. M., & Breuer, C. (2022). Food

perception and aesthetics - linking sensory science to culinary practice. *Journal of Culinary Science & Technology*, 20(4), 293–335.

<https://doi.org/10.1080/15428052.2020.1824833>

Sobremesa. (2019, 25 de junio). La comida entra por los ojos: Beneficios

del food styling. Sobremesa Comunicación Gastronómica.

<https://sobremesacom.co/articulos/la-comida-entra-por-los-ojos-benef>

icios-del-food-styling/#:~:text=Es%20probable%20que%20casi%20todes,la%20%E2%80%9Chormona%20del%20hambre%E2%80%9D

Wang, Q. J., Meyer, R., Waters, S., & Zendle, D. (2020). A dash of virtual milk: Altering product color in virtual reality influences flavor perception of cold-brew coffee. *Frontiers in psychology*, 11. <https://doi.org/10.3389/fpsyg.2020.595788>

2. Informe del tribunal de revisión del diseño de trabajo

UCUENCA	FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD	Página: Página 1 de 1
	INFORME DEL TRIBUNAL DE REVISIÓN DEL DISEÑO DE TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR	Versión: 1
	CÓDIGO: UC-FCH-FOR-004	Vigencia desde: 01-04-2022
Elaborado por: Director de Carrera	Revisado por: Subdecano	Aprobado por: Decano

Magíster
Marlene Jaramillo
Director de la carrera de Gastronomía
Facultad de Ciencias de la Hospitalidad
En su despacho

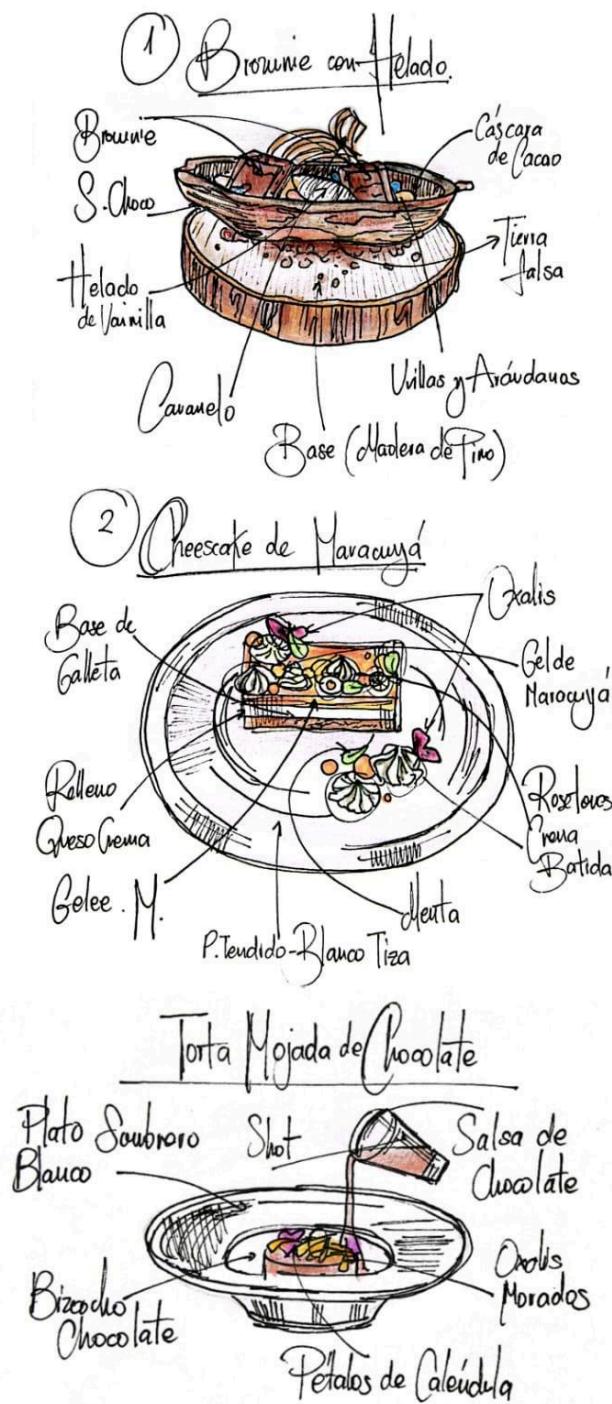
De nuestras consideraciones:

A los 20 días del mes de diciembre de 2023, mediante el presente informe, damos a conocer que el tribunal designado para la revisión del diseño de Trabajo de Integración Curricular: Proyecto de Investigación intitulado: “Diseño y presentación de postres: Influencia de la estética de los postres en la percepción del sabor” de las estudiantes Jeniffer Tamara Ortiz Bernal y Dominique Gabriela Vargas Sanmartín, resolvió APROBAR el mismo. De acuerdo a los siguientes parámetros de evaluación:

Marque con una X, debajo de PROcede SÍ o NO Se han observado los siguientes aspectos:	PROcede	
	Sí	No
1. Pertinencia del título y problema: El título es pertinente y guarda relación con los objetivos. Se expone de manera efectiva la magnitud del problema, así como los vacíos y aportes que brindará la investigación.	X	
2. Presentación, redacción, ortografía, ordenamiento del trabajo: La presentación es acorde a los formatos establecidos, además la redacción es coherente, clara, concisa y ordenada. El documento no presenta faltas de ortografía.	X	
3. Investigación bibliográfica y desarrollo del marco teórico: La bibliografía del documento es adecuada, utiliza literatura especializada en el tema. El desarrollo del marco teórico es coherente.	X	
4. Correlación del marco teórico y el trabajo práctico: Existe correlación entre el marco teórico y el trabajo práctico.	X	
5. Relación del tema con los objetivos y la metodología: Los objetivos surgen a partir del problema y posteriormente estos se relacionan directamente con la metodología.	X	
6. Cronograma y presupuesto: Cumple con los parámetros establecidos.	X	
Observaciones:		

Miembro del Tribunal (Director)	Miembro del Tribunal	Miembro del Tribunal
 Firmado electrónicamente por: MARICRUZ FERNANDA INIGUEZ SANCHEZ Mg. Maricruz Iníguez S.	 Firmado electrónicamente por: JESSICA MARITZA GUAMAN BAUTISTA Mg. Jessica Guamán	JUAN JOSE SANTILLA N INIGUEZ Digitally signed by JUAN JOSE SANTILLAN INIGUEZ Date: 2024.01.05 21:04:11 -05'00' Mg. Juan José Santillán

ANEXO B: Bocetos de las contrapropuestas de los postres clásicos



Nota elaborado por las autoras

ANEXO C: Evidencia de la fase de prueba



ANEXO D: Hojas de evaluación

Nombre del evaluador: Mario Augusto Molina D.

Postre 1:

ESCALA DE LIKERT



1. Por favor, califique el aspecto visual del postre en una escala del 1 al 5, donde 1 es muy feo y 5 es muy atractivo.

POSTRE 1

ASPECTOS	1	2	3	4	5
Visual				/	
Sabor				/	
Textura			/		

Opinión general del postre: Es bueno pero no tiene ningún aspecto innovador.

POSTRE 2

ASPECTOS	1	2	3	4	5
Visual					/
Sabor				/	
Textura			/		

Opinión general del postre: No me agrado la textura con el mermelada, es muy gruesa para cortar y no se siente agradable en boca.

2. ¿Cómo calificaría su satisfacción general con el sabor del postre? (Escala de Likert de 1 a 5, donde 1 es muy insatisfecho y 5 es muy satisfecho)

POSTRES	1	2	3	4	5
Postre 1:				↙	
Postre 2:			✓		

3. Basado en su experiencia, ¿cuál de los postres le gustó más en cuanto a sabor?

Postre 1 ✓

Postre 2

Brevemente indicar por qué:

Tenía mejor textura y el sabor en conjunto era más agradable.

4. ¿Considera que la apariencia del postre influye en la percepción de su sabor?

Si X No _____

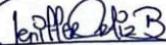
5. Comentarios generales sobre los postres presentados o la experiencia.

El segundo tenía presentación excelente pero su sabor...

.....

.....

.....



Firma Evaluador 1

Jeniffer Ortiz



Firma Evaluador 2

Dominique Vargas



Evaluado

Nombre: Ms. Augusto Malirón

C.I ...0108978395....

Nombre del evaluador: Jessica Guzmán B

Postre 1:

ESCALA DE LIKERT



1

Muy malo



2

Malo



3

Regular



4

Bueno



5

Excelente

1. Por favor, califique el aspecto visual del postre en una escala del 1 al 5, donde 1 es feo y 5 es muy atractivo.

POSTRE 1

ASPECTOS	1	2	3	4	5
Visual			✓	✓	
Sabor					✓
Textura					✓

Opinión general del postre: Bien presentado sin embargo se podría decorar el plato con gaudre.

POSTRE 2

ASPECTOS	1	2	3	4	5
Visual					✓
Sabor					✓
Textura					✓

Opinión general del postre: La presentación mejoró notablemente

2. ¿Cómo calificaría su satisfacción general con el sabor del postre? (Escala de Likert de 1 a 5, donde 1 es muy insatisfecho y 5 es muy satisfecho)

POSTRES	1	2	3	4	5
Postre 1:			✓		
Postre 2:					✓

3. Basado en su experiencia, ¿cuál de los postres le gustó más en cuanto a sabor?

Postre 1

Postre 2

Brevemente indicar por qué:

Los sabores son los mismos, lo que ha cambiado es la presentación
el helado me supo más cremoso

4. ¿Considera que la apariencia del postre influye en la percepción de su sabor?

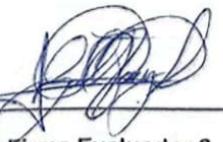
Sí No _____

5. Comentarios generales sobre los postres presentados o la experiencia.

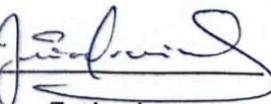
La parte estética es muy importante.
.....
.....
.....


Firma Evaluador 1

Jeniffer Ortiz


Firma Evaluador 2

Dominique Vargas


Evaluado

Nombre: Jessica Guanu
C.I 0104812045

Nombre del evaluador: Cristina Baegzo Ilo

Postre 1:

ESCALA DE LIKERT



1

Muy malo



2

Malo



3

Regular



4

Bueno



5

Excelente

1. Por favor, califique el aspecto visual del postre en una escala del 1 al 5, donde 1 es muy feo y 5 es muy atractivo.

POSTRE 1

ASPECTOS	1	2	3	4	5
Visual				✓	
Sabor			.		✓
Textura				✓	

Opinión general del postre:

Muy rico, pero es un brownie común no tiene algo que lo haga especial

POSTRE 2

ASPECTOS	1	2	3	4	5
Visual					✓
Sabor					✓
Textura					✓

Opinión general del postre:

Muy rico y vistoso

2. ¿Cómo calificaría su satisfacción general con el sabor del postre? (Escala de Likert de 1 a 5, donde 1 es muy insatisfecho y 5 es muy satisfecho)

POSTRES	1	2	3	4	5
Postre 1:			X		
Postre 2:				X	

3. Basado en su experiencia, ¿cuál de los postres le gustó más en cuanto a sabor?

Postre 1

Postre 2

Brevemente indicar por qué:

Los dos están muy ricos, pero a mi gusto
el cómo se ve es muy importante. (con frutas)

4. ¿Considera que la apariencia del postre influye en la percepción de su sabor?

Sí No _____

5. Comentarios generales sobre los postres presentados o la experiencia.

El postre debe preactarse, qué tiene?
porque es diferente?
.....
.....
.....

Firma Evaluador 1

Jeniffer Ortiz

Firma Evaluador 2

Dominique Vargas

Evaluado

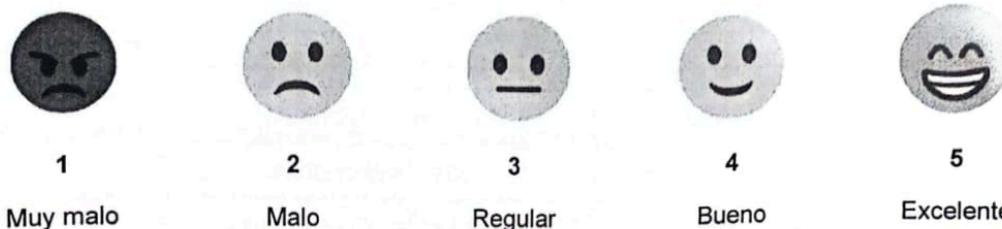
Nombre:

C.I. Q.105487925....

Nombre del evaluador: Daniel Vásquez Boroto

Postre 1:

ESCALA DE LIKERT



1. Por favor, califique el aspecto visual del postre en una escala del 1 al 5, donde 1 es muy feo y 5 es muy atractivo.

POSTRE 1

ASPECTOS	1	2	3	4	5
Visual				X	
Sabor		X	X		
Textura		X		X	

Opinión general del postre: Buen postre clásico, bien preparado pero muy simple

POSTRE 2

ASPECTOS	1	2	3	4	5
Visual					X
Sabor					X
Textura					X

Opinión general del postre: _____

2. ¿Cómo calificaría su satisfacción general con el sabor del postre? (Escala de Likert de 1 a 5, donde 1 es muy insatisfecho y 5 es muy satisfecho)

POSTRES	1	2	3	4	5
Postre 1:			X		
Postre 2:					X

3. Basado en su experiencia, ¿cuál de los postres le gustó más en cuanto a sabor?

Postre 1

Postre 2

Brevemente indicar por qué:

El primer postre era muy empalagoso y el chocolate le opaca un poco
en el segundo los sabores estan mejor balanceados

4. ¿Considera que la apariencia del postre influye en la percepción de su sabor?

Sí No _____

5. Comentarios generales sobre los postres presentados o la experiencia.

Me parece interesante en el segundo postre el tener 3 texturas diferentes
por capas. Visualmente el segundo postre es perfecto y esta muy bien.
Cuidado los detalles sin embargo hay que cuidar la textura de la
gelatina.

Firma Evaluador 1

Jeniffer Ortiz

Firma Evaluador 2

Dominique Vargas

Evaluado

Nombre: Daniel Vásquez Beroto

C.I. 010489521-6

Nombre del evaluador: David Carrera.

Postre 1:

ESCALA DE LIKERT



1

Muy malo



2

Malo



3

Regular



4

Bueno



5

Excelente

1. Por favor, califique el aspecto visual del postre en una escala del 1 al 5, donde 1 es muy feo y 5 es muy atractivo.

POSTRE 1

ASPECTOS	1	2	3	4	5
Visual			✓		
Sabor			✓		
Textura			✓		

Opinión general del postre: Textura más consistente

POSTRE 2

ASPECTOS	1	2	3	4	5
Visual				✓	
Sabor					✓
Textura					✓

Opinión general del postre: _____

2. ¿Cómo calificaría su satisfacción general con el sabor del postre? (Escala de Likert de 1 a 5, donde 1 es muy insatisfecho y 5 es muy satisfecho)

POSTRES	1	2	3	4	5
Postre 1:			/		
Postre 2:					/

3. Basado en su experiencia, ¿cuál de los postres le gustó más en cuanto a sabor?

Postre 1

Postre 2

Brevemente indicar por qué:

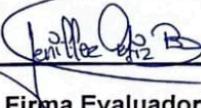
Tamaño de porción, presentación,

4. ¿Considera que la apariencia del postre influye en la percepción de su sabor?

Sí / No _____

5. Comentarios generales sobre los postres presentados o la experiencia.

.....
.....
.....
.....
.....



Firma Evaluador 1

Jeniffer Ortiz



Firma Evaluador 2

Dominique Vargas



Evaluado

Nombre: David Carrera
C.I ... 0105592943

Nombre del evaluador: Guillermo Pacheco

Postre 1:

ESCALA DE LIKERT



1. Por favor, califique el aspecto visual del postre en una escala del 1 al 5, donde 1 es muy feo y 5 es muy atractivo.

POSTRE 1

ASPECTOS	1	2	3	4	5
Visual					✓
Sabor			✓		✗
Textura				✓	✗

Opinión general del postre: No muy dulce y de agradable sabor.
Sin embargo, al final había un sabor un poco extraño.

POSTRE 2

ASPECTOS	1	2	3	4	5
Visual					✓
Sabor					✓
Textura					✓

Opinión general del postre: Siento que el sabor fue diferente y tener el jarabe de chocolate aparte jugó un papel preponderante. Muy delicioso.

2. ¿Cómo calificaría su satisfacción general con el sabor del postre? (Escala de Likert de 1 a 5, donde 1 es muy insatisfecho y 5 es muy satisfecho)

POSTRES	1	2	3	4	5
Postre 1:			✓		
Postre 2:					✓

3. Basado en su experiencia, ¿cuál de los postres le gustó más en cuanto a sabor?

Postre 1

Postre 2 ✓

Brevemente indicar por qué:

La presentación, el extra de las plantas le dió un toque diferente. Excelente

4. ¿Considera que la apariencia del postre influye en la percepción de su sabor?

Sí ✓ No _____

5. Comentarios generales sobre los postres presentados o la experiencia.

El primer postre se veía bien pero el sabor estuvo un poco diferente. Por otra parte, el segundo postre se veía espectacular, invitando a saborearlo. A tal punto que me lo terminé.

Firma Evaluador 1

Jeniffer Ortiz

Firma Evaluador 2

Dominique Vargas

Evaluado

Nombre: Guillermo Pacheco
C.I ...0102327004...

ANEXO E: Evidencia de la fase de experimentación

1. Fase 1



2. Fase 2



ANEXO F: Transcripción de las entrevistas

1. Entrevista 1: Aníbal Daniel Arias Rodriguez

Referente de la gastronomía ecuatoriana. Estudiante y catedrático del Basque Culinary Center. Stagier del restaurante Mugaritz, España.

Entrevistador: ¿Cuál es su perspectiva acerca de la estética en los postres?

Daniel Arias: La estética es muy subjetiva, creo yo que siempre debe primar el sabor sobre la estética. De nada sirve si se tiene algo bello, bonito estéticamente o una composición visual bonita, si es que la parte del sabor es totalmente dispareja a lo que busca. Estéticamente, para mi lo visual es simplemente maquillar algo que no es.

Entrevistador: ¿Con el término estética te refieres a esta como tal o a la estética en cuanto a composición del plato?

Daniel Arias: Hablando desde mi perspectiva, cuando yo busco la belleza, es mi forma de ver al mundo o las cosas a través de mis ojos. La estética no es necesariamente algo bonito, es el sentido que le damos a las cosas y la importancia de que eso sea un conjunto de elementos. Ejemplo: realizas un postre que busca dar importancia a una calabaza. Sin embargo, estás tomando otras cosas como: brotes o flores y empiezas a maquillar lo que es lo principal (la calabaza). Desde mi punto de vista estético sería darle la importancia que realmente tiene la calabaza, más no a los elementos extras.

La belleza que trato de plasmar a través de platos es una forma de ver el mundo a través de mis ojos, no me veo bello por fuera, lo interno y mi entorno lo es. En mi mente tan dispersa abundan los colores, las formas y las composiciones estéticas que hacen que mis platos se vean "bellos". Esto no es más que expresar lo que siento en ese momento. La belleza no es más que un estereotipo que hemos creado para que algo se vuelva mucho más vendible, si así se lo puede considerar. Lo bello no radica en el cómo coloco un ingrediente, radica en la razón por la cual está ahí. El

tratamiento que se da al ingrediente es como maquillar a una persona, ya es hermoso, pero lo harás aún más.

Entrevistador: ¿Considera que el sabor y la estética van de la mano? o por el contrario ¿se debe dar prioridad al sabor?

Daniel Arias: Considero que la estética es un plus al momento de armar un plato, a veces hacer bonita una cosa, es vender algo que prácticamente no es. Yo siento que el sabor debe primar en la preparación al menos si hablamos de cosas gastronómicas. Lo visual es el plus añadido, pero qué mejor si estas dos van de la mano. No veo mucho sentido en que algo sea estéticamente bonito o tenga una composición adecuada, o que los ingredientes estén colocados de manera indicada y ese tipo de cosas. Si tu como comensal, o como cocinero, no sientes que tu preparación transmite algo, la estética pasa a segundo plano completamente. Para mí todo es relativo, cada quien tiene su perspectiva de lo que le parece bonito. Sin embargo, siento que si existiría un punto crítico en el que coincidimos que algo es más rico. Ejemplo: para tí un zapallo es bonito pero para mí no lo es, pero se llegaría a un margen más próximo de concordancia cuando se diga, que uno de los dos o ambos son más ricos.

Entrevistador: ¿Considera que la estética influye en la percepción del sabor de un postre?

Daniel Arias: Sí, pero no es la última palabra en un postre. Influye en la percepción sí, pero solo es percepción. Es decir, solamente es la impresión a primera vista, no la final. Para un postre siempre se busca resaltar los colores, la armonía, la gama cromática, etc. Esto no significa que el postre vaya a ser 100% rico. Puedes trabajar elementos dentro de un plato que tengan relevancia, pero yo más iría a la conexión, conexión entre ingredientes y preparación. Más allá de tener una conexión meramente estética, debería transmitir algo en cuanto sentido, porque el sentido estético se puede maquillar o disfrazar. Pero si es que el plato no tiene concordancia en tema de sabores, o si hay menos gama de sabores que de colores, deberías cuestionarte si tu plato es verdaderamente lo que estás buscando transmitir. ¿Estética o sabor? Es un complemento, mucho te puedo decir sobre la belleza, pero el sabor habla por sí solo.

2. Entrevista 2: Israel Fernando Montero Tapia

Chef y magíster en gastronomía. Propietario del estudio de comida Proba y el instituto SCALA.

Entrevistador: ¿Cuál es su perspectiva acerca de la estética en los postres?

Israel Montero: Se sabe basado en estudios científicos que la parte visual influye realmente en un 50 o 60% de la percepción final que uno tiene del plato. Se considera que la parte visual, como: el jugar con colores, el hacer sentir las texturas de manera visual, el jugar con el matiz de estas y demás, va a influenciar de manera total en la apreciación misma del postre. Leí hace tiempo un artículo que decía que los colores llaman mucho al sentimiento, al recuerdo de vivencias y más. Además, obviamente en el tema gastronómico, los olores, los aromas, los sabores, emulan eso, y cuando uno se siente atraído a esa parte, hace que los alimentos sean más ricos. Para mí, todo empieza desde la vista. Por tanto, el tema visual es completamente importante dentro de un montaje de platos.

Entrevistador: ¿Considera que la estética influye en la percepción del sabor de los postres?

Israel Montero: Reforzando lo que había dicho, en efecto, cuando uno ve un plato estéticamente bien presentado ya se ha ganado un 50% o un 60% del sabor. Al momento que uno prueba, únicamente refuerza esa parte visual. Claro está, que este refuerzo es correcto cuando se emplean bien el tema técnico como tal.

En ciertas ocasiones, la parte visual puede que esté estéticamente bien presentada, "bonita", pero al momento de la degustación, si no se han manejado bien las técnicas, procesos, tiempos, temperaturas y más, la percepción en sí será molesta. Puesto que, no es o no sabe a lo que se ve, por tanto siempre hay que mantener la mayor frescura, no matizar, no camuflar las preparaciones. Ejemplo: si tengo una frutilla hermosamente brillante (porque se le puso brillo gel o por que se le hizo algún proceso), pero al probar esta frutilla está ácida y no está dulce como se ve en un

principio, mi perspectiva caerá junto con la preparación. El montaje y toda la parte visual, ya se verá transgredida.

Entrevistador: ¿Qué literatura ha revisado y estudiado para emplear la estética en sus platos? o ¿es algo que aprendió con la experiencia?

Israel Montero: Hay algo de información con la parte del montaje como tal, pero esto sigue siendo un poco subjetivo. Esto es algo efímero de alguna manera, porque esto queda a razón y estilo de cada cocinero. Yo siempre suelo ver cursos de montaje de platos, pero simplemente dan ciertas directrices. Obviamente en la repostería siempre tenemos que tener presente, el punto focal, el montaje y otras cosas más. Para el montaje, hay algunas guías como; el montaje simétrico, montaje asimétrico, montaje lineal, semicircular, entre otros.

Existen ciertos parámetros, pero al momento en que uno está en un escenario real dentro de la cocina, básicamente aplica el criterio particular, ese momento de inspiración que uno tiene.

Por tanto, concluyendo la pregunta, el tema de la decoración y emplatado lo he aprendido en base a mi experiencia. He recogido algunas formas de montaje de algunos chefs con los que he trabajado, me he inspirado, he visto fotografías y lo he combinado con la escasa parte teórica. Entonces a mi parecer, este es un tema de autoaprendizaje como tal.

3. *Entrevista 3: Magno Sebastián Martínez Lazo.*

Chef y propietario de CURŪ Rest con maestría en el Basque Culinary Center.

Entrevistador: ¿Cuál es su perspectiva acerca de la estética en los postres?

Magno Martínez: Para la estética de los postres, pienso que estos deberían tener una simetría y asimetría a la vez. Al momento de elaborar un plato, para mí es fundamental emplear una cromática difuminada acorde a la preparación. Te doy un ejemplo, a mi parecer, si utilizas el color rosa, y a su vez un degradé de esta tonalidad, e implementas tonos rojos o violetas, puedes cromatizar con el plato.

Entrevistador: ¿Considera que la estética influye en la percepción del sabor de los postres?

Magno Martínez: Claro, la estética tiene que ver mucho porque al final hay que recordar que la comida tiene varios sentidos y uno de ellos es la vista. Obviamente, al cliente le puedes enamorar más por el sabor, principalmente. Adicionalmente le puedes ayudar a entender el concepto del plato que buscas transmitir, mediante la visualización de este.

Entrevistador: ¿Considera que la estética y el sabor deben ir de la mano? o ¿se debe priorizar una de las dos?

Magno Martínez: No, siempre se debe priorizar el sabor. El sabor ante todo y de igual manera el producto. El producto es la base del sabor, sin estos dos fundamentos, prácticamente no hay base de un plato o de una cocina.

Entrevistador: ¿Qué tan importante considera la estética al momento de realizar sus postres?

Magno Martínez: En el restaurante siempre buscamos deconstruir todo, esto incluye los postres. Que haya varios elementos, de alguna manera ayuda a empatizar con el cliente. Puesto que de esta manera, el comensal puede apreciar una mayor gama de técnicas, productos y sabores que al final pueden marinar en boca.

Entrevistador: ¿Ha revisado alguna literatura o estudiado una manera específica para emplear la estética en tus platos o todo es a partir de tu experiencia?

Magno Martínez: Si, creo que el mejor libro para repostería en cuanto a estética, es “Natura” de Albert Adrià. Este libro te va a llevar a ver mejor la base de la cocina de vanguardia en cuanto a montaje. En este libro, se encuentran todos los fundamentos de la repostería de autor, de postres que representan paisajes y de frutas miméticas. Todo esto es la base que he utilizado en mis postres, día a día.