

62

Fecha de presentación: febrero, 2024
Fecha de aceptación: julio, 2024
Fecha de publicación: septiembre, 2024

EVALUACIÓN

DE PROPUESTA CULINARIA PARA LA INTRODUCCIÓN DE MENÚ FRANCÉS EN LA CIUDAD DE AMBATO

EVALUATION OF A CULINARY PROPOSAL FOR THE INTRODUCTION OF A FRENCH MENU IN THE CITY OF AMBATO

Tannia Cristina Poveda Morales^{1*}

E-mail: ua.tanniapoveda@uniandes.edu.ec

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6497-9957>

Manuel Fernando Jaramillo Burgos¹

E-mail: ur.manueljaramillo@uniandes.edu.ec

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-4955-1842>

Gabriel Agustín Crespo Vega¹

E-mail: ga.gabrielacv21@uniandes.edu.ec

ORCID: <https://orcid.org/0009-0000-0715-5740>

Santiago Miguel López Torres¹

E-mail: ga.santiagomlt65@uniandes.edu.ec

ORCID: <https://orcid.org/0009-0006-7197-9449>

¹ Universidad Regional Autónoma de Los Andes. Ecuador.

*Autor para correspondencia

Cita sugerida (APA, séptima edición)

Poveda Morales, T. C., Jaramillo Burgos, M. F., Crespo Vega, G. A., & López Torres, S. M. (2024). Evaluación de propuesta culinaria para la introducción de menú francés en la ciudad de Ambato. *Universidad y Sociedad*, *16*(5),564-571.

RESUMEN

La gastronomía francesa es reconocida a nivel mundial por su sofisticación y refinamiento, pero en un mundo en constante evolución, es necesario explorar nuevas formas de presentar y saborear los platos clásicos. El estudio realizado tuvo como objetivo evaluar la efectividad de un menú francés innovador en la ciudad de Ambato, combinando técnicas clásicas y vanguardistas. Para ello, se evaluaron diferentes características del mismo a través de un análisis sensorial y un estudio DAFO. La metodología incluyó la aplicación de un cuestionario de evaluación sensorial a expertos gastronómicos y el análisis ponderado de fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas del menú. Los resultados destacaron la creatividad y la calidad en la textura y el aroma de los platos, aunque también revelaron variabilidad en la presentación y el equilibrio de sabores. Se concluyó que, a pesar de las fortalezas, el menú requiere mejoras en la presentación y en la consistencia de sabores. Se recomendó ajustar la disposición visual de los platos y optimizar la combinación de sabores para aumentar la aceptación y competir eficazmente en el mercado local.

Palabras clave: Análisis culinario, Aceptación gastronómica, Evaluación culinaria, Menú francés, Ecuador, Ambato

ABSTRACT

French cuisine is globally recognized for its sophistication and refinement, but in a constantly evolving world, it is essential to explore new ways to present and savor classic dishes. The study aimed to assess the effectiveness of an innovative French menu in the city of Ambato, combining classic and avant-garde techniques. To achieve this, various characteristics of the menu were evaluated through sensory analysis and a SWOT study. The methodology included administering a sensory evaluation questionnaire to culinary experts and performing a weighted analysis of the menu's strengths, weaknesses, opportunities, and threats. Results highlighted creativity and quality in texture and aroma, though variability in presentation and flavor balance was also revealed. It was concluded that, despite its strengths, the menu requires improvements in presentation and flavor consistency. Recommendations included adjusting the visual

arrangement of the dishes and optimizing flavor combinations to increase acceptance and compete effectively in the local market.

Keywords: Culinary analysis, Gastronomic acceptance, Culinary evaluation, French menu, Ecuador, Ambato

INTRODUCCIÓN

La variabilidad de preferencias y prácticas alimenticias es una realidad innegable que se manifiesta de manera significativa a lo largo del tiempo y en diversas ubicaciones geográficas. Aquello que es considerado exquisito en ciertas civilizaciones puede ser percibido como inaceptable en otras, marcando una clara dicotomía en la apreciación gastronómica (Castellón & Fontecha, 2018). La disciplina de la cocina, con una historia de evolución profunda, tiene sus raíces en la cultura prehistórica, donde la utilización del fuego para la preparación de alimentos marca un hito crucial (García et al., 2018). La gastronomía, entendida como un arte, se ocupa de estudiar la transformación de la cocina en consonancia con las diversas técnicas que han evolucionado a lo largo de las eras (Fernández et al., 2021).

Aguilera & Vera (2021) sostienen que la gastronomía representa el refinamiento del canon culinario regional, llevado a cabo por restaurantes, constituyendo así una tradición arraigada regionalmente con una perspectiva cosmopolita. Este fenómeno se revela como esencialmente contemporáneo, destacando la adaptación y fusión de elementos culinarios tradicionales en un contexto globalizado.

A medida que transcurre el tiempo, diversas culturas alrededor del mundo han forjado una identidad gastronómica distintiva mediante la aplicación de técnicas culinarias que las singularizan y las dotan de singularidad (Fernández et al., 2019). Francia se erige como una de las cunas preeminentes de la gastronomía contemporánea, gracias a las variadas contribuciones de los franceses, tales como la introducción de especias y la destacada importancia otorgada a la presentación de los platillos (Albaladejo et al., 2018).

A partir de la Revolución Francesa, los platos experimentaron una transformación hacia creaciones de mayor complejidad y exquisitez. De igual manera, se intensifica el uso de hierbas aromáticas y vegetales en la elaboración culinaria. Este fenómeno marca un hito que influye significativamente en la evolución de las prácticas gastronómicas a nivel global (Del Moral, 2020).

Desde el año 2010, la gastronomía francesa y sus conceptos se han integrado al patrimonio cultural inmaterial de la Unesco (Springstubb, 2018). Esta especial atención a los placeres de la mesa se refleja de manera palpable en la vida cotidiana, donde los franceses mantienen una arraigada costumbre de tres comidas diarias. Tradicionalmente, el desayuno se consume al despertar, el almuerzo alrededor de la 1 del mediodía y la cena cerca de las 8 de la noche.

La cocina francesa, en constante evolución, se ha beneficiado de la aplicación continua de nuevas técnicas que representan una fusión entre la gastronomía clásica y la contemporánea, capaz de adaptarse a las tendencias actuales. Las técnicas culinarias abarcan procesos tanto en crudo como en frío, así como aquellos que emplean calor para transformar los alimentos, con el objetivo de hacerlos más digeribles, atractivos y apetecibles al presentarlos en el plato del comensal (Olsen, 2022). Diversos tratamientos se fundamentan en principios de modificación de las propiedades organolépticas, generalmente implicando cambios físicos, químicos y nutricionales en los alimentos. Este enfoque dinámico hacia la cocina refleja la riqueza y adaptabilidad continua de la tradición culinaria francesa.

No obstante, en la actualidad se observa un notable desconocimiento de la gastronomía francesa en la ciudad de Ambato, lo que resulta en una apreciación insuficiente de una de las cocinas más destacadas a nivel mundial. Paralelamente, las técnicas culinarias vanguardistas son escasamente reconocidas (Jaramillo, 2021). Este conocimiento limitado genera una cultura culinaria deficiente entre los habitantes de Ambato, quienes tienden a optar por productos y técnicas disponibles exclusivamente dentro de la ciudad.

Las técnicas de vanguardia comparten un atributo común: la experimentación. El propósito fundamental de esta modalidad culinaria es la búsqueda constante de innovación para lograr sabores únicos e intensos, así como formas y texturas diversas, presentando platos de la manera más atractiva posible (Jaraíz & García, 2019).

Cuando la apreciación sensorial es insuficiente, existe la posibilidad de que el comensal no logre discernir plenamente todos los matices de sabor presentes en los alimentos. Este fenómeno puede atribuirse a una falta de conocimiento acerca de la preparación de la comida francesa o a la calidad deficiente de los ingredientes. Además, la experiencia del comensal puede verse afectada negativamente si el plato no se presenta adecuadamente o si no se presta la debida atención a los detalles (Poveda et al., 2023).

En este escenario, se pueden abordar el problema de diversas maneras. Una opción viable consiste en implementar una degustación guiada, donde se proporciona una explicación detallada sobre el origen, los ingredientes y el proceso de preparación de cada plato. Esta iniciativa tiene el propósito de brindar a los comensales un mejor entendimiento de los alimentos, permitiéndoles así apreciar de manera más profunda y completa los diversos sabores presentes.

La evaluación sensorial de los alimentos representa una función fundamental para el ser humano. Desde la infancia y de manera consciente, el individuo acepta o rechaza alimentos en función de las sensaciones experimentadas al consumirlos. En este proceso, se establecen criterios para la selección de alimentos, los cuales inciden directamente en una de las facetas de la calidad global del alimento: la calidad sensorial (Guillermo et al., 2019).

La elaboración de un menú de cocina francesa adquiere relevancia dada la destacada influencia de esta gastronomía a nivel global. Se caracteriza por su diversidad culinaria, repleta de sabores, texturas y aromas que ofrecen una amplia variedad de platos nutricionalmente ricos, constituyendo así una excelente manifestación de la cultura francesa. La introducción de un menú especializado en esta gastronomía no solo brinda a los comensales una experiencia única y distinguida, sino que también contribuye a la creación de un ambiente singular al satisfacer una necesidad básica humana: la alimentación.

Este menú no solo cumple con la función esencial de proporcionar alimentos, sino que también agrega un valor adicional al fusionar la cocina francesa con técnicas culinarias vanguardistas. En última instancia, se busca crear una experiencia culinaria que va más allá de la simple nutrición, destacando como una expresión cultural y sensorial que resalta la diversidad y la evolución constante de la gastronomía francesa.

El objetivo principal de esta investigación es evaluar un menú francés que fusiona la cocina clásica con técnicas vanguardistas, priorizando la innovación y la creatividad. Se busca comprender la percepción de expertos en gastronomía respecto a la propuesta culinaria, identificar posibles mejoras y evaluar la viabilidad de introducir esta propuesta en la ciudad de Ambato.

MATERIALES Y MÉTODOS

El estudio de investigación propuesto empleó un diseño experimental de investigación-acción, descriptivo y bibliográfico. Se elaboró un menú francés que prioriza la utilización de técnicas vanguardistas en combinación con una cocina clásica, con énfasis creativo e innovador.

En primer lugar, se diseñó un cuestionario de evaluación sensorial que abarcó tres dimensiones principales: visual, olfativa y gustativa. Este cuestionario se aplicó a un grupo de expertos gastronómicos para asegurar una evaluación precisa y profesional de los platos del menú.

La ficha de degustación contenía escalas de puntuación y espacios para observaciones específicas sobre la presentación, aroma y sabor de cada plato. Los resultados de esta evaluación proporcionaron una base sólida para el análisis posterior. El estudio incorporó también un análisis DAFO para identificar las fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas del menú. Este análisis permitió una comprensión integral de los factores internos y externos que influyen la aceptación y el desempeño del menú en el mercado local. El análisis FODA o DAFO, es una técnica ideada, fundamentalmente, para percibir la situación actual de una empresa, organización, producto o servicio específico y, también como ayuda para formular una intervención social. FODA es una sigla (acrónimo) que proviene de las cuatro primeras letras de debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades; en inglés sería SWOT (*strengths, weaknesses, opportunities y threats*). Para la realización de este análisis se parte, normalmente de un cuadro de una o de doble entrada donde se especifican cada uno de sus componentes.

Para la recolección de datos, se seleccionaron cinco expertos en gastronomía, que incluían chefs y académicos con experiencia en cocina francesa y técnicas vanguardistas. Estos expertos evaluaron cada uno de los platos del menú utilizando la ficha de degustación. La metodología garantizó la validez y fiabilidad de los datos a través de la repetición de la evaluación y la aplicación de escalas de puntuación estandarizadas. Asimismo, el tratamiento de los datos se realizó mediante el análisis de las puntuaciones y observaciones proporcionadas en las fichas de degustación. Se calcularon los resultados ponderados para identificar las áreas de mayor y menor rendimiento del menú. El análisis de las oportunidades y amenazas se llevó a cabo mediante una evaluación ponderada de los factores externos que podrían influir en el éxito del menú.

Para asegurar la repetibilidad del estudio, se documentaron detalladamente todos los procedimientos y herramientas utilizadas. Se emplearon escalas de puntuación consistentes y se aplicaron los mismos criterios de evaluación en cada fase del análisis. Los datos obtenidos se procesaron utilizando técnicas estadísticas básicas para calcular los resultados ponderados.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

La Tabla 1 presenta la Ficha de degustación del plato “Steak Tartare con Falsa Yema de Mango”. Este documento es una herramienta esencial en la metodología empleada para evaluar y analizar la experiencia gastronómica proporcionada por este plato específico. La ficha de degustación recopila las valoraciones de cinco expertos en gastronomía, cada uno evaluando aspectos clave en diferentes fases de la degustación.

Tabla 1. Ficha de degustación Steak tartare con falsa yema de mango.

Degustación de platos		Experto 1	Experto 2	Experto 3	Experto 4	Experto 5
Fase visual	Intensidad de color	Excelente	Muy bueno	Excelente	Muy bueno	Excelente
	Decoraciones	Excelente	Muy bueno	Muy bueno	Muy bueno	Muy bueno
	Creatividad	Excelente	Muy bueno	Excelente	Excelente	Excelente
Fase Olfativa	Calidad de aroma	Bueno	Muy bueno	Muy bueno	Excelente	Excelente
	Intensidad	Excelente	Muy bueno	Muy bueno	Excelente	Excelente
	Facilidad de percepción	Muy bueno	Bueno	Muy bueno	Excelente	Muy bueno
Fase gustativa	Textura en boca	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Muy bueno
	Equilibrio en boca	Muy bueno	Excelente	Excelente	Excelente	Muy bueno
	Combinación de sabores	Excelente	Excelente	Excelente	Excelente	Muy bueno
Armonía global				Muy bueno		
Comentarios sobre la degustación de platos			Mejorar presentación en plato	Muy monocromático		

Fuente: Elaboración propia.

Cada uno de los platos incluidos en el menú analizado fue sometido a una evaluación detallada utilizando un modelo de ficha estandarizado como el presentado. De esta manera, fue posible examinar de manera uniforme diversos aspectos de cada plato. Mediante el análisis de estas fichas, el equipo de investigación recopiló información crítica para identificar los factores que podrían influir en la aceptación del menú. El proceso colaborativo del equipo facilita la selección de aquellos elementos que, según la opinión de los expertos, pueden ser determinantes en la percepción del menú. De esta manera, y siguiendo los pasos del método descrito, la Tabla 2 presenta los aspectos internos observados y ponderados a partir de las fichas de degustación.

Tabla 2. Elementos internos evaluados por los expertos.

Fortalezas	Ponderación	Evaluación	Resultado ponderado
1. La mayoría de los platos reciben calificaciones excelentes en intensidad de color, decoraciones y creatividad.	0.06	2	0.12
2. Los platos tienen una excelente textura en boca, mejorando la experiencia de degustación.	0.1	2	0.2
3. La combinación de técnicas clásicas y vanguardistas destaca por su creatividad y originalidad.	0.1	1	0.1
4. La mayoría de los platos presentan una calidad de aroma muy buena o excelente.	0.15	2	0.3
5. Los platos tienen buena armonía gustativa, con calificaciones excelentes en combinación de sabores.	0.13	2	0.26
6. Los expertos muestran una apreciación positiva general del menú.	0.09	1	0.09

Debilidades			
1. Algunos platos muestran variabilidad en la intensidad y calidad del aroma.	0.11	3	0.33
2. Necesidad de reducir el monocromatismo y mejorar la disposición visual de algunos platos.	0.11	3	0.33
3. Áreas de mejora en el equilibrio en boca y la combinación de sabores en ciertos platos.	0.1	4	0.4
4. El Coq au Vin recibió calificaciones más bajas en la fase visual, sugiriendo necesidad de mejora en la presentación.	0.05	4	0.2
Suma total ponderada			2.33

Fuente: Elaboración propia.

Como se puede observar, la suma ponderada para los elementos internos del menú es menor que 2.5, esto significa que las debilidades tienen mayor fuerza o peso que las fortalezas detectadas. En este marco, se hace más necesario potenciar las estrategias defensivas, encaminadas precisamente a anular la mayor cantidad de debilidades o en su defecto, a minimizar su impacto. Por su parte, la Tabla 3, muestra el análisis realizado para los factores externos.

Tabla 3. Elementos internos evaluados por los expertos

Oportunidades	Ponderación	Evaluación	Resultado ponderado
1. Utilización de técnicas clásicas y vanguardistas para destacarse en el mercado local y atraer a clientes interesados en nuevas experiencias culinarias.	0.17	4	0.68
2. Utilizar los comentarios de los expertos para realizar ajustes y mejoras continuas en el menú, optimizando así la calidad y aceptación.	0.15	3	0.45
3. Posibilidad de expansión a otras ciudades o mercados con una mayor demanda de experiencias culinarias innovadoras	0.15	4	0.6
4. Plataforma para promover y educar sobre la cocina francesa y sus técnicas innovadoras en la región	0.11	3	0.33
Amenazas			
1. La introducción de técnicas vanguardistas puede encontrar resistencia por parte de algunos comensales	0.11	1	0.11
2. La competencia con otros restaurantes que también buscan innovar y atraer a un público similar	0.1	1	0.1
3. Los ingredientes y técnicas avanzadas implican aumentar los costos, lo que impacta en la accesibilidad y la rentabilidad del menú	0.11	2	0.22
4. Las tendencias gastronómicas pueden cambiar rápidamente	0.1	1	0.1
Suma total ponderada			2.59

Fuente: Elaboración propia.

Como se puede observar, al analizar la matriz de elementos externos, se observa un predominio de las oportunidades sobre las amenazas, pues la puntuación ponderada total supera el punto de equilibrio establecido por el método. En este marco, es conveniente la potenciación de los elementos fuertes del menú para minimizar el impacto de los factores negativos existentes. En este marco, la Tabla 4 muestra un grupo de recomendaciones propuestas por el grupo de trabajo para el mejoramiento del menú y garantizar las posibilidades de aceptación en la comunidad.

Tabla 4. Propuesta de mejora para el menú presentado en base a las consideraciones de los expertos.

Elementos evaluados	Propuesta de mejora	Objetivo
Variabilidad en la intensidad y calidad del aroma	Establecer estándares y procedimientos para desarrollar recetas estandarizadas y métodos de preparación que aseguren consistencia en la calidad del aroma.	Minimizar la variabilidad en la experiencia olfativa y garantizar una calidad consistente del aroma en todos los platos.
Monocromatismo y disposición visual	Revisar y ajustar la presentación visual de los platos para incorporar una mayor variedad de colores y mejorar la disposición en el plato.	Mejorar la presentación visual y la percepción estética del menú, lo que puede aumentar la aceptación y el atractivo.
Equilibrio en boca y combinación de sabores	Revisión y ajuste de las recetas y técnicas de preparación para lograr un mejor equilibrio en boca y combinación de sabores.	Asegurar una experiencia gustativa armoniosa y satisfacer las expectativas en términos de equilibrio y combinación de sabores.
Presentación del coq au vin	Rediseño de la presentación visual del coq au vin, incluyendo la decoración y la disposición del plato.	Elevar la calificación en la fase visual y mejorar la percepción general del plato.
Posible resistencia a técnicas vanguardistas	Implementar estrategias de comunicación y educación y desarrollar materiales y actividades para educar a los comensales sobre las técnicas vanguardistas y sus beneficios, destacando la innovación del menú.	Reducir la posibilidad de resistencia y aumentar la aceptación de las técnicas vanguardistas a través de la educación y la comunicación.
Competencia con restaurantes establecidos	Fortalecer la propuesta única del menú y realizar campañas de promoción que destaquen la originalidad y calidad del menú frente a la competencia.	Destacar entre la competencia y atraer a clientes interesados en experiencias culinarias innovadoras.

Fuente: Elaboración propia.

DISCUSIÓN

Los resultados observados revelan tendencias mayoritariamente positivas en la evaluación del menú degustado, con oportunidades de mejora en áreas específicas. En el Steak Tartare, la alta valoración visual indica un fuerte atractivo inicial, crucial para la experiencia general según la literatura. La literatura respalda la relevancia de la presentación visual en la percepción del sabor (Gonzalez & Saldaña, 2021). Asimismo, en la fase gustativa, la textura en boca recibe elogios, indicando una ejecución culinaria de alta calidad. Sin embargo, las sugerencias de mejora en la presentación resaltan la subjetividad en la apreciación visual, subrayando la importancia de considerar preferencias individuales.

El análisis reveló áreas de mejora en el equilibrio en boca y la combinación de sabores en ciertos platos. Dado que la armonía de sabores impacta la satisfacción del comensal, este es un punto relevante. Investigaciones previas sugieren que la armonía de sabores es esencial para la experiencia gastronómica (Caicedo et al., 2023). El Coq au Vin es uno de los más elogiados en sabor, pero requiere realzar la experiencia visual. Considerando que lo visual informa las expectativas de sabor, optimizar la presentación es prioritario. Asimismo, la sugerencia de mejorar los aromas presenta una oportunidad para potenciar la experiencia olfativa, un aspecto crucial según estudios previos (Rubio et al., 2023).

La literatura indica que un equilibrio adecuado en boca y una combinación armónica de sabores son esenciales para una experiencia culinaria satisfactoria. Algunos platos destacaron en creatividad e intensidad visual, pero denota oportunidad en la armonía de la experiencia gustativa. Siendo esta armonía crucial para la evaluación positiva, los ajustes pertinentes son necesarios. La literatura enfatiza en la necesidad de cuidar factores táctiles, por lo que las mejoras texturales específicas son relevantes. Spence & Vargas (2010) destacan la importancia de la textura en la percepción general del sabor.

La introducción de técnicas vanguardistas en la cocina puede enfrentar resistencia por parte de algunos comensales, como se evidenció en el estudio. Investigaciones previas, han documentado que la resistencia a la innovación culinaria puede estar vinculada a la familiaridad del consumidor con las técnicas tradicionales y su disposición a aceptar nuevas experiencias. La estrategia de comunicación y educación propuesta podría mitigar esta resistencia, proporcionando al comensal una comprensión más profunda de las técnicas utilizadas y sus beneficios.

De manera general, la mayoría de los platos muestra fortalezas en algunas dimensiones sensoriales, pero tienen espacio para mejorar en la armonización holística de la experiencia degustativa a través de ajustes específicos. Se observa una recepción mayoritariamente positiva de los platos, respaldada por calificaciones altas en diversas

fases de la degustación. Las sugerencias de mejora proporcionan direcciones claras para ajustes específicos, destacando la importancia de considerar no solo los aspectos gustativos, sino también visuales y táctiles en la experiencia culinaria. La comparación con la literatura científica subraya la relevancia de la presentación visual, la armonía de sabores y la consistencia en la experiencia olfativa. La propuesta de mejora presentada ofrece acciones concretas para optimizar los platos y aceptación del menú en la región. En general, los resultados indican que, aunque los platos han sido bien recibidos en aspectos específicos, hay oportunidades para elevar la experiencia culinaria a través de ajustes precisos.

CONCLUSIONES

El presente estudio ha proporcionado una evaluación exhaustiva del menú francés, revelando aspectos clave que afectan tanto su aceptación como su potencial de éxito en el mercado local. A través del análisis detallado de las fichas de degustación y la aplicación del método DAFO, se ha logrado identificar fortalezas y oportunidades significativas que subrayan la capacidad del menú para ofrecer una experiencia gastronómica diferenciada y de alta calidad.

Sin embargo, también se han detectado debilidades y amenazas importantes que requieren atención inmediata. La identificación de estas debilidades permite establecer áreas específicas para la mejora, contribuyendo a una experiencia más consistente y satisfactoria para los comensales. Este estudio no solo avanza en el conocimiento sobre la evaluación de menús en un contexto local, sino que también proporciona una base sólida para aplicar estos hallazgos a otros contextos y áreas de estudio. La metodología empleada puede servir como referencia para futuras investigaciones en el ámbito gastronómico, permitiendo una comprensión excepcional de los factores que influyen en la aceptación de propuestas culinarias innovadoras.

Se recomienda que futuras investigaciones puedan explorar la aplicación de estos hallazgos en diferentes contextos geográficos o culturales, así como la evaluación de otros elementos de la experiencia gastronómica. Estas líneas de trabajo permiten seguir avanzando en la optimización de menús y en la mejora de la experiencia del comensal en diversos entornos. Afinar los detalles detectados permite alcanzar una experiencia culinaria superior y una mejor inclusión en el sector culinario de Ambato.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Aguilera, I., & Vera, S. (2021). Transición política y gastrodiplomacia en Chile. Reconciliarse en la mesa. *Revista Austral de Ciencias Sociales*, 41, 29–47. <http://revistas.uach.cl/index.php/racs/article/view/6346>
- Albaladejo, C., Sassone, S. M., & Bustos, R. (2018). Patrimonialización del pasado francés en la pequeña ciudad pampeana de Pigüé: un recurso para la identidad y el desarrollo local. *Revista Universitaria de Geografía*, 27(2), 43–77. http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1852-42652018000200003&script=sci_arttext
- Caicedo, P., Gavilanes, E., & Domínguez, F. (2023). Innovación al montaje de platos y bebidas del cantón Ambato según la cocina sensorial. *Revista Científica Arbitrada Multidisciplinaria PENTACIENCIAS*, 5(4), 426–438. <https://www.editorialalema.org/index.php/pentaciencias/article/view/678>
- Castellón, L., & Fontecha, J. (2018). La Gastronomía: Una Fuente Para El Desarrollo Del Turismo Y El Fortalecimiento De La Identidad Cultural En Santander (Gastronomy: A Source for the Development of Tourism and the Strengthening of Cultural Identity in Santander). *Turismo y Sociedad*, 22. https://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract_id=3179544
- Del Moral, R. G. (2020). Gastronomic paradigms in contemporary Western cuisine: from French haute cuisine to mass media gastronomy. *Frontiers in Nutrition*, 6, 192. <https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fnut.2019.00192/full>
- Fernández, M., Pildain, M., & Barroetaveña, C. (2021). Caracterización del estado del arte, uso y agregado de valor del recurso hongos comestibles en el sector gastronómico de la cordillera de Chubut. *RIA. Revista de Investigaciones Agropecuarias*, 47(2), 216–223. http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1669-23142021000200216&script=sci_abstract&lng=en
- Fernández, María, Aguirregoitia, A., & Bringas, N. (2019). La cocina de producto: seña de identidad y recurso de comunicación en la alta restauración en España. *Revista Latina de Comunicación Social*, mayo(74), 873–896. <https://nuevaepoca.revistalatinacs.org/index.php/revista/article/view/354>
- García, N., García, S., Ruiz, P., & Almela, L. (2018). Ciencia en la cocina. Una propuesta innovadora para enseñar Física y Química en educación secundaria. *Enseñanza de Las Ciencias. Revista de Investigación y Experiencias Didácticas*, 36(3), 179–198. <https://ensciencias.uab.cat/article/view/v36-n3-garcia2-garcia3-andreo-et-al>

- Gonzalez, P., & Saldaña, K. (2021). Efectos del packaging en la percepción sensorial gustativa de barras de chocolate negro en consumidores centennials en la ciudad de Cuenca. *Revista Economía y Política*, 34, 73–93. http://scielo.senescyt.gob.ec/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2477-90752021000100073
- Guillermo, R., Durán, T., González, N., & Jiménez, R. (2019). Calidad Sensorial de Totopos de Pozol Adicionados con Chaya (*Cnidioscolus aconitifolius*) y Hierba Mora (*Solanum nigrum*). *European Scientific Journal January*, 15(3), 15–27. <https://core.ac.uk/download/pdf/236408699.pdf>
- Jaraíz, J., & García, A. (2019). Nutrición y gastronomía en Extremadura. *Nutrición Hospitalaria: Organo Oficial de La Sociedad Española de Nutrición Parenteral y Enteral*, 36(1), 102–104. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6971286>
- Jaramillo, C. (2021). Cocina molecular una innovación de vanguardia en la gastronomía internacional y en el Ecuador. *Un Espacio Para La Ciencia*, 4(1), 11–22. <https://revistas-manglareditores.com/index.php/espacio-para-la-ciencia/article/view/24>
- Olsen, J. (2022). Reseña bibliográfica: "Cocina, cuisine y arte", autora Carina Perticone. *Relaciones de La Sociedad Argentina de Antropología*, 47(2), 315–317. <https://sedici.unlp.edu.ar/handle/10915/146807>
- Poveda, T., Bastidas, K., Arguello, B., & Chango, J. (2023). Análisis de la experiencia sensorial en la degustación de un menú de comida fusión asiático-ecuatoriana: estudio de caso en Ambato, Ecuador. *Dilemas Contemporáneos: Educación, Política y Valores*, Ed. *Especi*(Año XI), 1–18. <https://dilemascontemporaneoseduccionpoliticayvalores.com/index.php/dilemas/article/view/4003>
- Rubio, Á., Fernández, B., & González, E. (2023). El marketing olfativo en el nuevo hotel experiencial: Un estudio a través de las opiniones del sector hotelero y su clientela. *Cuadernos de Turismo*, 51, 19–49. <https://revistas.um.es/turismo/article/view/571451>
- Spence, C., & Vargas, B. (2010). Percepcion multisensorial del sabor. *Ciencia Cognitiva*, 4(3), 85–87. <https://www.cienciacognitiva.org/?p=164>
- Springstubb, P. (2018). The Raw and the Cooked: The French Meal, or its Transubstantiation as Intangible Cultural Heritage. *Journal of Architectural Education*, 72(2), 217–229. <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/10464883.2018.1496730>