

Test

Pregunta 1: Según estudios de gastrofísica, ¿qué recuerdan más los clientes tras visitar un restaurante?

- A. Exactamente qué platos comieron.
- B. **Si disfrutaron o no de la experiencia.**
- C. El precio que pagaron por la comida.

Pregunta 2: ¿Por qué los colores cálidos como naranjas, rojos suaves o amarillos se recomiendan para la decoración de un restaurante?

- A. Porque reducen el apetito y relajan a los clientes.
- B. Porque dan sensación de mayor espacio.
- C. **Porque estimulan el apetito y hacen percibir los sabores como más intensos.**

Pregunta 3: ¿Qué efecto tiene la música lenta durante la comida?

- A. Hace que los comensales coman más rápido.
- B. Disminuye la percepción de los sabores.
- C. **Invita a permanecer más tiempo y favorece que se mastique más despacio, intensificando la percepción de los sabores.**