



UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ

FACULTAD DE EDUCACIÓN TURISMO, ARTES Y HUMANIDADES

TRABAJO DE TITULACION PREVIO A LA OBTENCION DEL TITULO:

TECNOLOGO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

TEMA:

“PROPUESTA DE MENÚ ECUATORIANO CON TÉCNICA PRINCIPAL EL AHUMADO”

AUTOR:

ARTEAGA ROJAS FRANK ANTONIO

TUTORA:

Adm.Gast. MARCOS ALFONSO DURÁN GAZÑAY, Mg.

FECHA DE ENTREGA

ENERO 2026

APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado “PROPUESTA DE MENÚ ECUATORIANO CON TÉCNICA PRINCIPAL EL AHUMADO” ha sido realizado y concluido por el estudiante ARTEAGA ROJAS FRANK ANTONIO; el mismo que ha sido aprobado por los miembros del tribunal.

El trabajo de fin de carrera reúne todos los requisitos mínimos pertinentes en lo referente a la investigación y diseño que ha sido continuamente revisada por este tribunal.

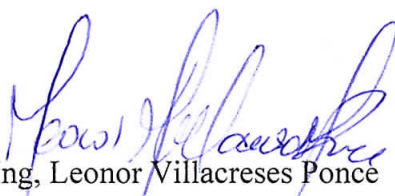
Para dar testimonio y autenticidad,

Firmamos:



Lcd., Luis Reyes Chávez

**PRESIDENTE DEL TRIBUNAL
TITULACIÓN**



Ing. Leonor Villacreses Ponce

PRIMER MIEMBRO TRIBUNAL



Ing. Anthony Navarrete García

SEGUNDO MIEMBRO TRIBUNAL

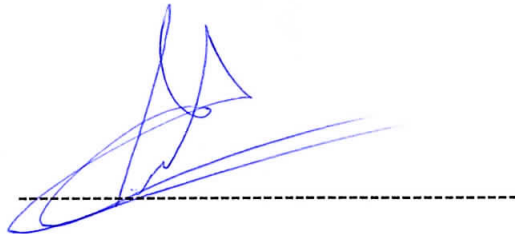


Arteaga Rojas Frank Antonio

GRADUADO

AUTORÍA

El presente trabajo se realizó previo a la obtención del título de Licenciado en Turismo pertenece exclusivamente a los autores, de la manera que para uso de este documento se determina ubicar los respectivos créditos.



ARTEAGA ROJAS FRANK ANTONIO
C.I. 1310542996

CLÁUSULA DE LICENCIA Y AUTORIZACIÓN PARA PUBLICACIÓN EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL

Arteaga Rojas Frank Antonio, portador de la C. I. # 1310542996 en calidad de autor y titular de los derechos morales y patrimoniales del proyecto de investigación **“Propuesta de menú ecuatoriano con uso del ahumado como técnica principal”**, de conformidad con el Art. 114 del Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad, e Innovación, reconozco a favor de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva, para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos.

Así mismo, autorizo a la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí para que realice la publicación de este trabajo de titulación en el Repositorio Institucional, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Manta, 10 febrero de 2026



Arteaga Rojas Frank Antonio

Autor

	NOMBRE DEL DOCUMENTO: CERTIFICADO DE TUTOR(A).	CÓDIGO: PAT-05-IT-001-F-004
	PROCEDIMIENTO: TITULACIÓN DE ESTUDIANTES DE LAS CARRERAS TÉCNICAS Y TECNOLÓGICAS	VERSIÓN: 3
		Página 1 de 1

CERTIFICACIÓN

En calidad de docente tutor de la Unidad Académica Educación, Turismo, Artes y Humanidades de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, CERTIFICO:

Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Titulación bajo la autoría de la estudiante Arteaga Rojas Frank Antonio legalmente matriculada en la carrera de gastronomía, período académico 2025 (2), cumpliendo el total de 96 horas, cuyo tema del proyecto es "Propuesta de menú ecuatoriano con técnica principal el ahumado".

El presente trabajo de titulación ha sido desarrollado en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en contrario.

Manta, 09 de febrero de 2026

Lo certifico,



Adm. Gast. Marcos Alfonso Duran Guznay, Mg.
Docente Tutor

Nota 1: Este documento debe ser realizado únicamente por el/la docente tutor/a y será receptado sin enmendaduras y con firma electrónica y/o manuscrita.

Nota 2: Este es un formato que se llenará por cada estudiante (de forma individual) y será otorgado toda vez que la asignatura de titulación esté aprobada por el estudiante.

DEDICATORIA

Dedico este trabajo, en primer lugar, a Dios, por darme la vida, la salud y la fortaleza necesaria para no rendirme en los momentos difíciles. Gracias por guiar cada uno de mis pasos y por permitirme cumplir una meta más en mi vida personal y profesional.

A mis padres, por ser mi mayor ejemplo de esfuerzo, sacrificio y amor incondicional. Gracias por creer en mí, por apoyarme en cada etapa de mi formación y por enseñarme que con responsabilidad y perseverancia todo es posible. Este logro también es de ustedes, porque sin su apoyo nada de esto habría sido posible.

A mi familia, por estar siempre presente con palabras de aliento, comprensión y cariño. Gracias por acompañarme en este proceso y por ser mi motivación para seguir superándome cada día.

Este logro es el reflejo del esfuerzo, la constancia y el amor que he recibido de cada uno de ustedes.

AGRADECIMIENTO

Mi profundo agradecimiento a la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, por haberme brindado la oportunidad de formarme profesionalmente y por abrirme sus puertas durante todo este proceso de aprendizaje. A mis docentes, quienes con dedicación, paciencia y vocación compartieron sus conocimientos, guiándome en cada etapa de mi formación y aportando de manera significativa al desarrollo de este proyecto. De manera especial, agradezco a Dios, por siempre estar a mi lado simbólicamente y mostrarme que soy capaz de alcanzar con éxito mis metas propuestas.

A mis padres y mi familia, mi apoyo diario, gracias por su amor, por cada sacrificio realizado, por sus consejos y por motivarme siempre a seguir adelante. Finalmente, agradezco a todas las personas que, de una u otra manera, formaron parte de este proceso, brindándome palabras de ánimo, apoyo y confianza. Cada aporte fue importante para llegar hasta aquí y cumplir este sueño.

Frank Arteaga

Índice

1.	INTRODUCCIÓN	1
	Objetivo General:.....	2
	Objetivos Específicos:	2
2.	CONCEPTUALIZACIÓN DEL MENÚ	3
2.1	Antecedentes Breves	3
2.2.	Concepto Gastronómico.....	4
2.3	Justificación Creativa y Técnica del Menú	5
2.4	Coherencia del Menú	6
3.	DESCRIPCIÓN DE LAS PREPARACIONES	8
3.1	Entrada: CAUSA DE MADURO Y LONGANIZA.....	8
3.2	PLATO FUERTE: SUPREMA DE PATO EN BRUMA DE COCO	12
3.3	BEBIDA: Refresco del monte	16
3.4	POSTRE: Dulce brasa	19
4.	APLICACIÓN DE NORMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	23
4.1	Principios de Higiene y Manipulación Durante la Preparación.....	24
4.2	Recomendaciones para Garantizar la Inocuidad del Proceso	25
5.	ANÁLISIS DE RENTABILIDAD DEL MENÚ	26
6.	CONCLUSIONES	27
7.	REFERENCIAS.....	28
	ANEXOS	30

Índice de tablas

Tabla 1	11
Tabla 2	15
Tabla 3	18
Tabla 4	21
Tabla 5	26

Índice de figuras

Figura 1 <i>Presentación plato de entrada</i>	12
Figura 2 <i>Presentación del plato fuerte</i>	15
Figura 3 <i>Presentación de la bebida</i>	18
Figura 4 <i>Presentación del postre</i>	22

Índice de anexos

Anexo 1	30
Anexo 2	31
Anexo 3	32
Anexo 4	33

RESUMEN

El presente proyecto tuvo como objetivo principal diseñar una propuesta de menú ecuatoriano basada en la aplicación de la técnica del ahumado, integrando elementos tradicionales con enfoques contemporáneos de la gastronomía. A través del análisis de productos locales, métodos de preparación y principios de seguridad alimentaria, se estructuró un menú compuesto por una entrada, un plato fuerte, un postre y una bebida, orientado a resaltar los sabores característicos de la cocina nacional. Durante el desarrollo del trabajo se consideraron aspectos sensoriales, nutricionales, estéticos y económicos, lo que permitió evaluar de manera integral la calidad y viabilidad de la propuesta. La elaboración de fichas técnicas facilitó el control de costos, tiempos y procesos, garantizando un adecuado manejo de los recursos. Asimismo, el análisis financiero evidencia que el menú presenta márgenes de rentabilidad favorables, sin comprometer la calidad de las preparaciones. Finalmente, se demuestra que la revalorización de técnicas ancestrales como el ahumado contribuye al fortalecimiento de la identidad cultural ecuatoriana, fomenta la innovación culinaria y promueve el desarrollo de propuestas gastronómicas sostenibles, adaptadas a las exigencias del mercado actual.

Palabras clave: Gastronomía ecuatoriana, Técnica del ahumado, Identidad cultural, Rentabilidad gastronómica, Innovación culinaria

ABSTRACT

The main objective of this project was to design a proposal for an Ecuadorian menu based on the use of smoking techniques, integrating traditional elements with contemporary approaches to gastronomy. Through the analysis of local products, preparation methods, and food safety principles, a menu was structured consisting of a starter, a main course, a dessert, and a drink, aimed at highlighting the characteristic flavors of national cuisine. During the development of the project, sensory, nutritional, aesthetic, and economic aspects were considered, which allowed for a comprehensive evaluation of the quality and viability of the proposal. The preparation of technical data sheets facilitated the control of costs, times, and processes, ensuring the proper management of resources. Likewise, the financial analysis shows that the menu has favorable profit margins without compromising the quality of the preparations. Finally, it has been demonstrated that the revaluation of ancestral techniques such as smoking contributes to strengthening Ecuadorian cultural identity, encourages culinary innovation, and promotes the development of sustainable gastronomic proposals adapted to the demands of today's market.

Keywords: Ecuadorian cuisine, Smoking technique, Cultural identity, Gastronomic profitability, Culinary innovation

1. INTRODUCCIÓN

La gastronomía ecuatoriana se caracteriza por su gran diversidad de sabores, técnicas culinarias tradicionales y el uso de productos locales que reflejan la identidad cultural de cada región del país. Muchas de estas prácticas han sido transmitidas de generación en generación, constituyendo un importante patrimonio culinario que enriquece la experiencia gastronómica nacional (Ansón, 2023). Entre las diversas técnicas culinarias, el ahumado se destaca por su capacidad de aportar sabores y aromas intensos a los alimentos, así como por su función original de preservación. Esta técnica consiste en exponer los ingredientes al humo generado por la combustión de maderas duras, lo cual influye en las características sensoriales del producto final, como sabor, aroma y textura.

En el contexto ecuatoriano, investigaciones actuales han explorado la aplicación del ahumado utilizando maderas locales como la chirimoya y la guayaba para realzar sabores propios del país y fortalecer la identidad culinaria a través de productos ahumados con valores culturales (Narváez Ordóñez & Villa Ordóñez, 2025). Aunque existen estos avances, el uso del ahumado como técnica principal dentro de menús estructurados aún es limitado y muchas veces se lo asocia únicamente con prácticas artesanales o domésticas.

Por otra parte, el desarrollo de técnicas modernas de ahumado ha permitido una mayor versatilidad en su aplicación, no solo en carnes o pescados, sino también en otros ingredientes, lo que abre oportunidades creativas en la cocina contemporánea (Gómez, 2026). Esto evidencia que el ahumado tiene un potencial gastronómico aún por explorar en la propuesta de nuevos platillos dentro de la oferta culinaria ecuatoriana.

Por estas razones, el presente proyecto propone un menú ecuatoriano en el cual el ahumado sea la técnica principal de preparación, integrando ingredientes locales y recetas tradicionales con un enfoque innovador, con el objetivo de fortalecer la identidad gastronómica nacional y ofrecer experiencias sensoriales nuevas al comensal.

Objetivo General:

Diseñar una propuesta de menú ecuatoriano con la aplicación de la técnica del ahumado, orientada al fortalecimiento de la identidad cultural y la mejora de la calidad gastronómica.

Objetivos Específicos:

- Analizar los ingredientes tradicionales ecuatorianos más representativos para su aplicación en preparaciones ahumadas.
- Elaborar las preparaciones del menú combinando creatividad, técnica y control en los procesos de elaboración.
- Determinar la rentabilidad del menú propuesto mediante el análisis de costos y precios de venta.

2. CONCEPTUALIZACIÓN DEL MENÚ

2.1 Antecedentes Breves

La técnica del ahumado ha sido objeto de estudio tanto en investigaciones culinarias como en trabajos gastronómicos que buscan comprender sus aplicaciones, beneficios y variaciones organolépticas en diferentes alimentos. En varios trabajos recientes se destaca la importancia de esta técnica no solo como un método de preservación, sino también como un recurso para enriquecer la experiencia sensorial de los comensales.

Por ejemplo, una investigación sobre carnes ahumadas en Brasil analizó cómo la popularidad y la percepción de calidad del producto ahumado influyen en las preferencias de los consumidores, destacando que el sabor característico y las tradiciones culinarias juegan un papel importante en la aceptación de alimentos ahumados (da Silva Lima, Rebouças & Vidal Júnior, 2024).

Narváez Ordóñez y Villa Ordóñez (2025) estudiaron la aplicación del ahumado usando maderas locales como chirimoya y guayaba, hallando perfiles aromáticos únicos que aportan características sensoriales valoradas en las preparaciones (Narváez Ordóñez & Villa Ordóñez, 2025). Estos estudios reflejan el interés por valorizar ingredientes tradicionales mediante técnicas culinarias que realzan su sabor y potencial culinario.

En la ciudad de Manta se ha desarrollado investigación aplicada relacionada con el ahumado. Un estudio de factibilidad realizado en la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí propuso la creación de una microempresa para la elaboración de costillas de cerdo ahumadas con especias, buscando valor agregado a la materia prima disponible en la región y contribuir al desarrollo económico local (Bravo Anchundia, 2016). Esta investigación destaca la importancia del producto ahumado como alternativa gastronómica y de negocio dentro del cantón Manta, donde la tradición culinaria costera y la oferta de alimentos preparados con técnicas tradicionales

es un elemento distintivo para la economía y la identidad gastronómica local (Bravo Anchundia, 2016).

2.2. Concepto Gastronómico

El concepto gastronómico del presente proyecto se fundamenta en la elaboración de un menú ecuatoriano que tiene como eje principal la aplicación de la técnica del ahumado, integrando ingredientes tradicionales y representantes de la gastronomía nacional. Esta propuesta busca resaltar los sabores autóctonos del país, combinando procesos ancestrales con una presentación contemporánea.

El menú propuesto está conformado por una entrada, un plato fuerte, un postre y una bebida, los cuales han sido diseñados de manera equilibrada, considerando aspectos como sabor, aroma, textura y valor cultural. En la entrada, la causa de maduro con longaniza integra el plátano maduro como producto emblemático de la región Costa, junto con la longaniza ahumada, aportando un contraste entre dulzor y notas ahumadas.

El plato fuerte, denominado suprema de pato en bruma de coco, combina la proteína ahumada con una preparación basada en leche de coco, ingredientes propios de la gastronomía manabita. Esta fusión permite resaltar sabores tradicionales mediante técnicas modernas, como la elaboración de espuma, ofreciendo una experiencia sensorial diferenciada.

En el postre, denominado dulce brasa, se utiliza la piña ahumada como ingrediente principal, incorporando aromas naturales que se complementan con productos lácteos, generando una preparación equilibrada entre dulzor y notas de humo. De igual manera, la bebida refresco del monte, elaborada a base de pechiche ahumado, rescata una fruta tradicional de la región, promoviendo su consumo y revalorización cultural.

Finalmente, el concepto gastronómico del menú se orienta a fortalecer la identidad culinaria ecuatoriana, especialmente de la región Costa, mediante el uso del ahumado como técnica principal. A través de esta propuesta, se busca demostrar que es posible innovar sin perder la esencia de la cocina tradicional, ofreciendo preparaciones que integran cultura, técnica y creatividad.

2.3 Justificación Creativa y Técnica del Menú

La presente propuesta gastronómica surge a partir del interés por innovar en la elaboración de platos tradicionales ecuatorianos, manteniendo su esencia cultural y su identidad regional. Mediante el uso de la técnica del ahumado como eje principal, se busca ofrecer una experiencia culinaria diferente que permita resaltar los sabores naturales de los ingredientes y generar nuevas sensaciones en el comensal. Según Ansón (2023), el ahumado no solo aporta cualidades organolépticas únicas a los alimentos, sino que también enriquece la percepción sensorial, aportando notas de aroma que no se logran con otras técnicas.

El menú ha sido diseñado considerando el equilibrio entre tradición e innovación. Cada preparación integra productos representativos de la región Costa, como el plátano maduro, la longaniza, el coco, la piña y el pechiche, los cuales han sido seleccionados por su compatibilidad con el proceso de ahumado. La creatividad se refleja en la reinterpretación de recetas tradicionales mediante técnicas modernas, como la elaboración de espumas y marinados, lo cual coincide con lo señalado por Gómez (2026) sobre la evolución de técnicas culinarias y su aplicación a ingredientes contemporáneos.

En el aspecto técnico, la propuesta se fundamenta en la correcta aplicación de los procedimientos culinarios, garantizando calidad, higiene y seguridad alimentaria. El ahumado se realiza de manera controlada, considerando factores como el tipo de madera, el tiempo de exposición y la temperatura, con el propósito de obtener sabores equilibrados sin alterar las propiedades de los alimentos (Unilever Food Solutions Latam, 2026). Asimismo, se aplican técnicas complementarias como el sellado, el sofrito, el baño María y la emulsión, que contribuyen a una adecuada textura y presentación final.

Además, la elaboración del menú contempla el equilibrio sensorial y nutricional de los platos, procurando una adecuada distribución entre proteínas, carbohidratos, grasas y azúcares. De esta manera, se busca ofrecer preparaciones armónicas que satisfagan tanto el aspecto visual como el gustativo, aportando una experiencia gastronómica integral.

Finalmente, esta justificación creativa y técnica responde al propósito de fortalecer la identidad gastronómica ecuatoriana mediante propuestas innovadoras y sostenibles. A través del uso responsable de productos locales y la aplicación adecuada de técnicas tradicionales adaptadas al contexto actual, este proyecto pretende demostrar el potencial de la cocina nacional dentro de propuestas gastronómicas contemporáneas.

2.4 Coherencia del Menú

Hace referencia a la armonía lógica y sensorial entre los platos que lo conforman, permitiendo que la secuencia de preparaciones genere una experiencia gastronómica fluida y significativa. Esto favorece la percepción de autenticidad y calidad por parte del comensal, así como la consistencia del mensaje cultural y culinario que se desea transmitir.

La coherencia del menú se logra principalmente a través de la técnica del ahumado, que se utiliza de manera transversal en todos los tiempos del menú. El uso continuo del ahumado como técnica principal no solo unifica la propuesta sensorial aportando notas de aroma y sabor características en cada preparación, sino que también fortalece un hilo conceptual basado en la reinterpretación de sabores tradicionales ecuatorianos aplicados de manera innovadora. De este modo, el menú refleja una identidad culinaria coherente, donde cada plato dialoga sensorialmente con el anterior y prepara al comensal para el siguiente (da Silva Lima et al., 2024).

La selección de ingredientes propios de la región Costa del Ecuador, también contribuye a la coherencia del menú. Estos productos comparten perfiles sensoriales afines y permiten que el

ahumado realce características organolépticas comunes, facilitando una transición agradable entre cada preparación. Además, al emplear ingredientes locales y representativos, la propuesta refuerza un enfoque cultural consistente, alineado con los valores de identidad gastronómica y sostenibilidad regional identificados en estudios recientes sobre gastronomía ecuatoriana (Gastronomía y Cocina, 2024).

La secuencia de sabores está organizada de forma estratégica: la entrada introduce al comensal con una mezcla equilibrada de dulzor y notas ahumadas; el plato fuerte intensifica la experiencia con sabores más complejos y profundos; el postre suaviza al paladar con dulces y fragancias aromáticas; y la bebida complementa el recorrido con un perfil refrescante y aromático. Esta progresión está basada en principios de diseño gastronómico que tienen en cuenta la experiencia total del comensal, asegurando que cada elemento del menú tenga relación con los demás y respalde el concepto general (International Journal of Hospitality Management, 2025).

Por tanto, la coherencia del menú en esta propuesta no es casual, sino que es el resultado de una planificación técnica y creativa que integra la técnica del ahumado, la elección de ingredientes locales y una secuencia sensorial lógica, contribuyendo a una experiencia gastronómica armónica, memorable y culturalmente significativa para quien disfruta cada preparación.

3. DESCRIPCIÓN DE LAS PREPARACIONES

El presente capítulo tiene como finalidad describir de manera detallada los procesos de elaboración de cada una de las preparaciones que conforman el menú propuesto. A través de esta descripción, se evidencia la correcta aplicación de la técnica del ahumado, así como el uso de ingredientes tradicionales de la gastronomía ecuatoriana, garantizando calidad, sabor y presentación en cada plato. Las preparaciones han sido desarrolladas considerando criterios de higiene, control de procesos y armonía sensorial, con el propósito de ofrecer una experiencia gastronómica integral al comensal.

3.1 Entrada: CAUSA DE MADURO Y LONGANIZA

Nombre del plato:

“Causa de maduro y longaniza”

La causa de maduro y longaniza constituye la entrada del menú propuesta, combinando ingredientes tradicionales de la gastronomía ecuatoriana con la técnica del ahumado. Este plato busca resaltar los sabores propios del plátano maduro, la longaniza y el maní, integrándolos en una preparación de textura suave y aroma intenso, que estimula el apetito y prepara al comensal para los platos posteriores.

Ingredientes principales y secundarios:

- 3 plátanos maduros
- 100 g de longaniza ahumada
- 3 hojas de chiyangua
- 1 cebolla morada
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de pasta de achiote
- 100 g de queso criollo

- Cilantro al gusto
- 1 pizza de comino
- Sal y pimienta al gusto
- 100 g de maní

Preparación

Los plátanos maduros se cocinan en agua aromatizada con una hoja de chiyangua hasta alcanzar una textura blanda. Posteriormente, se trituran hasta obtener una masa homogénea.

En una sartén, se fríe la longaniza junto con sal, pimienta, comino y pasta de achiote, logrando un dorado uniforme y un aroma característico. Esta preparación se reserva.

Para el montaje, se coloca una base de puré de maduro, seguida de una capa de longaniza frita. Luego se agrega otra capa de maduro y se finaliza con maní triturado y queso criollo rallado, decorando con cilantro fresco.

Técnica aplicada

La técnica principal utilizada en esta preparación es el ahumado, presente en la longaniza, lo que aporta un aroma profundo y un sabor característico. Esta técnica se complementa con procesos tradicionales como la cocción del plátano y el salteado, permitiendo una adecuada integración de sabores y texturas.

Contrastes de sabor, textura y temperatura.

Contraste de sabor

- **Perfil dulce:** Proviene del plátano maduro, que aporta una base suave y ligeramente caramelizada.
- **Perfil salado y ahumado:** Aporte de la longaniza, que intensifica el sabor general del plato.
- **Notas herbales:** Generadas por la chiyangua y el cilantro, que equilibran la preparación.
- **Toque graso:** Aportado por el queso criollo, que suaviza el conjunto.

Contraste de textura

- **Suavidad:** Presente en el puré de maduro.
- **Crocancia ligera:** Generada por el maní triturado.
- **Firmeza:** Aportada por la longaniza frita, que brinda resistencia al masticar.

Contraste de temperatura

- **Elemento cálido:** El puré de maduro y la longaniza se sirven calientes, potenciando los aromas.
- **Elemento templado:** El queso y los acompañamientos equilibran la temperatura del plato.

Justificación cultural:

Este plato representa una fusión de ingredientes propios de la región Costa del Ecuador, como el plátano maduro, la longaniza y el maní. Su elaboración refleja prácticas culinarias tradicionales, reinterpretadas mediante la técnica del ahumado. De esta manera, se fortalece la identidad gastronómica nacional y se promueve el valor cultural de los productos locales.

Valoración nutricional

Tabla 1

Ficha nutricional de ingredientes del plato de entrada

Ingrediente	Energía (kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)
Plátano maduro	122	1.3	0.3	31
Longaniza	301	14	26	2
Queso criollo	264	14	21	2
Maní	567	25	49	16
Achiote	30	1	2	4

Nota: Los valores nutricionales han sido calculados mediante formula. Elaboración propia.

Costo estimado por porción

Costo estimado de producción \$2,40

Costo estimado de venta \$7,00.

Vajilla, emplatado, justificación estética, boceto/imagen de referencia

La preparación se presenta en un plato redondo blanco, con el fin de resaltar los colores del alimento. El puré de maduro se coloca en capas circulares, intercalando la longaniza. El maní y el queso se disponen en la parte superior, decorando con hojas de cilantro fresco.

Figura 1

Presentación plato de entrada

3.2 PLATO FUERTE: SUPREMA DE PATO EN BRUMA DE COCO

Nombre del plato

“Suprema de pato en bruma de coco”

La suprema de pato en bruma de coco constituye el plato principal del menú, destacándose por la aplicación de la técnica del ahumado y la elaboración de una espuma de encocado. Esta preparación combina sabores intensos, aromas tropicales y una contemporánea, ofreciendo una experiencia sensorial equilibrada y sofisticada.

Ingredientes principales y secundarios:

- 150 g de pechuga de pato ahumado
- 200 g de arroz
- 400 ml de leche de coco
- 1 cebolla perla
- 2 dientes de ajo
- 4 hojas de chiyangua

- 1 rama de cebolla blanca
- 1 tomate
- 1 pimiento
- 200 ml de crema de leche
- Sal y pimienta al gusto

Preparación

La pechuga de pato se marina durante tres horas con sal y pimienta. Posteriormente, se sella en una sartén hasta obtener una cocción uniforme y se reserva.

Para la elaboración del encocado, se prepara un sofrito con cebolla, pimiento, ajo y tomate. Una vez listo, se incorpora la leche de coco y se deja hervir por diez minutos. Luego se agrega la crema de leche hasta obtener la consistencia deseada.

La mezcla se licúa y se coloca en un sifón para generar una espuma. Finalmente, se sirve la pechuga acompañada de arroz y se cubre con la bruma de coco.

Técnica aplicada:

Se emplea la técnica del ahumado en la pechuga de pato, combinada con emulsificación y aireación mediante sifón para la espuma de coco. Estas técnicas permiten intensificar aromas y generar una textura ligera.

Contrastes de sabor, textura y temperatura

Contraste de sabor

- **Perfil ahumado:** Aportado por el pato.
- **Perfil dulce y tropical:** Proveniente de la leche de coco.
- **Perfil vegetal:** Generado por el sofrito.
- **Perfil graso:** Brindado por la crema de leche.

Contraste de texturas

- **Suavidad:** Presente en la pechuga.
- **Cremosidad:** Aportada por la espuma.
- **Granulosidad:** Proveniente del arroz.

Contraste de temperatura

- **Elemento caliente:** Pato y arroz.
- **Elemento templado:** Espuma de coco.

Justificación cultural

Este plato representa la fusión entre la cocina tradicional costeña y técnicas contemporáneas. El encocado es un referente gastronómico ecuatoriano, reinterpretado mediante el uso del sifón y el ahumado, fortaleciendo la identidad culinaria nacional.

Valoración nutricional**Tabla 2***Ficha nutricional de ingredientes del plato fuerte*

Ingrediente	Energía (kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)
Pato	337	19	28	0
Arroz	130	2.7	0.3	28
Leche de coco	230	2.3	24	6
Crema	340	2	36	3
Verduras	45	2	0.5	9

Nota: Los valores nutricionales han sido calculados mediante formula. Elaboración propia.**Costo estimado por porción**

Costo estimado de producción \$4,80

Costo estimado de venta \$12,00

Vajilla, emplatado, justificación estética, boceto/imagen de referencia

Se presenta en plato hondo blanco. El arroz se coloca como base, la pechuga encima y se cubre parcialmente con espuma. Se decora con chiyangua fresca.

Figura 2*Presentación del plato fuerte*

3.3 BEBIDA: Refresco del monte

Nombre creativo:

“Refresco del monte”

Bebida tradicional elaborada con pechiche ahumado, que resalta sabores naturales y refrescantes.

Ingredientes

- 600g de pechiche ahumado
- 1 litro de agua
- 100g de azúcar
- Hielo

Preparación

La fruta del pechiche se ahúma durante una hora para intensificar sus aromas. Posteriormente, se prepara una conserva con azúcar y canela, dejándola hervir durante dos horas.

Una vez finalizado el proceso, se deja enfriar, se extrae la pulpa y se mezcla con agua fría y hielo, obteniendo una bebida refrescante y aromática.

Técnica aplicada

Se emplean técnicas de ahumado, maceración térmica y enfriamiento controlado, garantizando estabilidad, sabor y conservación.

Contrastes de sabor, textura y temperatura***Contraste de sabor***

- Dulzor suave
- Notas frutales
- Aroma ahumado

Contraste de textura

- Líquida y ligera
- Pulpa sutil suspendida

Contraste de temperatura

- Servida fría
- Contrasta con platos calientes

Justificación cultural

Esta bebida rescata preparaciones tradicionales del litoral ecuatoriano, fortaleciendo la identidad gastronómica local y promoviendo el consumo de productos nativos.

Vajilla, emplatado y justificación estética.

Se sirve en vaso alto de vidrio, con hielo y decoración de fruta natural. Su presentación busca transmitir frescura, naturalidad y sencillez.

*Valor nutricional***Tabla 3***Ficha nutricional de ingredientes de la bebida*

Ingrediente	Energía (kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)
Pechiche	60	1	0.2	15
Azúcar	387	0	0	100

Nota: Los valores nutricionales han sido calculados mediante formula. Elaboración propia.

Costo estimado por porción

Costo estimado de producción \$1,20

Costo estimado de venta \$4,00

Figura 3*Presentación de la bebida*

3.4 POSTRE: Dulce brasa

Nombre del postre

“Dulce brasa”

El dulce brasa es un postre elaborado a base de piña ahumada, que integra técnicas tradicionales con procesos modernos, generando un sabor intenso y una textura suave.

Ingredientes

- 1 piña ahumada
- 400 ml de leche
- 200 g de azúcar
- 1 lata de leche condensada
- 8 huevos
- 1 cucharada de vainilla
- 100 g de leche en polvo

Preparación

La piña se somete a un proceso de ahumado durante dos horas, previamente bañada en azúcar y canela, lo que permite intensificar su aroma natural. Paralelamente, se aromatiza la leche con clavo de olor, pimienta dulce y canela, dejándola enfriar posteriormente.

La pulpa de la piña ahumada se extrae y se licúa junto con los huevos, el azúcar, la leche aromatizada, la leche condensada, la leche en polvo y la vainilla, hasta obtener una mezcla homogénea.

La preparación se vierte en un molde y se cocina al baño María durante cincuenta minutos, logrando una textura firme, cremosa y uniforme.

Técnica aplicada

Se aplican dos técnicas principales: el ahumado de la fruta y la cocción a baño María. El ahumado potencia los compuestos aromáticos, mientras que el baño María permite una cocción lenta y controlada, evitando la cristalización y el sobrecalentamiento del postre.

Contrastes de sabor, textura y temperatura.

Contraste de sabor

- Dulzor natural de la piña
- Intensidad láctea de la leche condensada
- Aroma especiado de la canela y clavo
- Nota ahumada persistente

Contraste de textura

- Cremosa en el interior
- Firme en la superficie
- Suave al paladar

Contraste de temperatura

- Servido frío o templado
- Contrasta con la calidez previa del menú.

Justificación cultural

El dulce brasa rescata el uso tradicional de frutas tropicales en la repostería ecuatoriana, incorporando técnicas ancestrales como el ahumado. Esta combinación fortalece la identidad culinaria local y promueve la innovación responsable en la gastronomía nacional.

Valoración nutricional

Tabla 4

Ficha nutricional de ingredientes del postre

Ingrediente	Energía (kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)
Piña	50	0.5	0.1	13
Leche	42	3.4	1	5
Huevo	155	13	11	1
Azúcar	387	0	0	100
Leche condensada	321	8	8	55

Nota: Los valores nutricionales han sido calculados mediante formula. Elaboración propia.

Costo estimado por porción

Costo estimado de producción \$2,10

Costo estimado de venta \$6,00

Vajilla, emplatado, justificación estética, boceto/imagen de referencia

Se presenta en plato de postre blanco, acompañado de salsa de piña y decoración con hojas de menta. La presentación busca resaltar el color dorado del postre y su textura brillante.

Figura 4*Presentación del postre*

4. APLICACIÓN DE NORMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

La aplicación de normas de seguridad alimentaria durante la elaboración del menú constituye un elemento fundamental para garantizar la calidad, inocuidad y aceptación de las preparaciones. Estas normas permiten prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos, minimizar riesgos sanitarios y asegurar que los productos ofrecidos cumplan con condiciones adecuadas de higiene (Organización Mundial de la Salud, 2020). En el ámbito gastronómico, el cumplimiento de estos lineamientos representa un indicador de profesionalismo y compromiso con la salud del consumidor.

En el desarrollo del presente proyecto, se considera indispensable la implementación de procedimientos estandarizados en cada etapa del proceso, desde la selección de insumos hasta la presentación final de los platos. El uso de la técnica del ahumado requiere una supervisión constante, ya que una aplicación inadecuada puede generar alteraciones en el sabor, la textura o incluso en la seguridad del alimento (Organización de Alimentación y Agricultura, 2021). Por esta razón, se integran medidas preventivas que permitan controlar cada fase de elaboración.

La seguridad alimentaria no solo responde a exigencias normativas, sino que también se vincula con principios éticos y de responsabilidad social. Garantizar alimentos seguros fortalece la imagen institucional, mejora la satisfacción del cliente y contribuye al desarrollo sostenible del sector gastronómico.

Además, la correcta aplicación de las normas de seguridad alimentaria permite estandarizar los procesos dentro del área gastronómica, facilitando la supervisión y evaluación del desempeño del personal. La estandarización contribuye a mantener un nivel constante de calidad en las preparaciones, evitando variaciones que puedan afectar la seguridad del consumidor.

4.1 Principios de Higiene y Manipulación Durante la Preparación

La higiene personal del manipulador de alimentos constituye uno de los pilares más importantes en la prevención de contaminaciones y enfermedades transmitidas por los alimentos. Durante la preparación del menú, el personal debe mantener una adecuada, utilizando uniforme limpio, gorro, mascarilla y delantal, además de presentación de cumplir con un lavado frecuente y correcto de manos. Estas prácticas reducen considerablemente la presencia de microorganismos patógenos y evitan la transferencia de contaminantes hacia los alimentos.

De igual manera, resulta fundamental conservar las condiciones higiénicas en las áreas de trabajo, equipos y utensilios empleados. Las superficies deben ser limpiadas y desinfectadas antes, durante y después de cada jornada laboral, evitando la acumulación de residuos orgánicos (Organización de Alimentación y Agricultura, 2021). El orden, la ventilación y la iluminación adecuada en la cocina facilitan el control de los procesos y contribuyen a crear un ambiente seguro y eficiente para el personal.

Por otra parte, la correcta manipulación de los alimentos implica el cumplimiento de normas relacionadas con la clasificación, almacenamiento y preparación de los productos. La separación de alimentos crudos y cocidos, el uso de tablas de corte diferenciadas y el empleo de recipientes sanitizados permiten prevenir la contaminación cruzada. Estas acciones garantizan que cada preparación conserve sus propiedades nutricionales, sensoriales y sanitarias.

Cabe destacar que el compromiso del personal con las normas de higiene debe reflejarse no solo en el cumplimiento de procedimientos, sino también en una actitud responsable y consciente frente a su trabajo. La disciplina, la puntualidad y el respeto por los protocolos influyen directamente en la calidad del servicio ofrecido. De esta manera, la higiene se convierte en un hábito permanente que fortalece la confianza del cliente y mejora la reputación del establecimiento.

4.2 Recomendaciones para Garantizar la Inocuidad del Proceso

Para garantizar la inocuidad del proceso de elaboración del menú, es indispensable establecer controles desde la recepción de las materias primas hasta el servicio final. Los insumos deben ser adquiridos a proveedores confiables, verificando su procedencia, fecha de caducidad, estado físico y condiciones de transporte. Asimismo, se debe realizar una inspección visual y sensorial que permita detectar posibles irregularidades antes de su utilización.

El control de temperaturas durante la conservación, manipulación y cocción constituye una medida esencial para evitar el desarrollo de microorganismos. Los alimentos deben mantenerse en refrigeración, congelación o calor según corresponda, respetando los rangos establecidos por las normas sanitarias. En el caso del ahumado, es necesario regular el tiempo, la intensidad del humo y la temperatura, evitando exposiciones excesivas que puedan afectar la seguridad del producto.

Finalmente, se recomienda la capacitación continua del personal en temas relacionados con buenas prácticas de fabricación, higiene alimentaria y prevención de riesgos. La actualización permanente de conocimientos permite mejorar el desempeño laboral, fortalecer la cultura preventiva y promover actitudes responsables. (Comisión Codex Alimentarius, 2020). De esta manera, se asegura que el servicio gastronómico cumple con estándares elevados de calidad, eficiencia y compromiso social.

5. ANÁLISIS DE RENTABILIDAD DEL MENÚ

A continuación, se presenta el análisis económico de la propuesta del menú ecuatoriano con técnica principal el ahumado, cuyo objetivo es verificar su viabilidad comercial y su nivel de rentabilidad dentro del contexto gastronómico. Este análisis permite evaluar si los costos de producción guardan una relación adecuada con los precios de venta establecidos.

Tabla 5

Estructura de Costos y Margen de Rentabilidad del Menú de Degustación

Menú	Costo de Producción	Precio de Venta	Margen de Ganancia	
			%	\$
Entrada: Causa de maduro y longaniza	\$ 2,40	\$ 7,00	65,71%	\$ 4,60
Plato fuerte: Suprema de pato en bruma de coco	\$ 4,80	\$ 12,00	60,00%	\$ 7,20
Postre: Dulce brasa	\$ 2,10	\$ 6,00	65,00%	\$ 3,90
Bebida: Refresco del monte	\$ 1,20	\$ 4,00	70,00%	\$ 2,80
Total, del Menú	\$ 10,50	\$ 29,00	63,79%	\$ 18,50

Nota. Los valores reflejan los precios de mercado. Elaboración propia.

El análisis de costos y rentabilidad del menú demuestra que la propuesta es económicamente viable y competitiva dentro del mercado gastronómico. El margen de ganancia total del 63,79% evidencia una estructura financiera equilibrada, permitiendo cubrir los costos operativos y generar beneficios sostenibles. La entrada y el plato fuerte presentan márgenes adecuados, considerando el uso de insumos locales y técnicas especializadas como el ahumado. Por su parte, el postre y la bebida se destacan por sus elevados niveles de rentabilidad, lo que confirma su importancia como productos complementarios dentro del menú. En general, los resultados reflejan que la propuesta integra innovación culinaria y sostenibilidad económica, garantizando su viabilidad a largo plazo.

6. CONCLUSIONES

El desarrollo del presente proyecto permitió diseñar una propuesta de menú ecuatoriano basada en la técnica del ahumado, integrando conocimientos tradicionales y enfoques contemporáneos de la gastronomía. A través del análisis de los ingredientes representativos del país, se logró identificar materias primas adecuadas para su aplicación en preparaciones ahumadas, valorando sus características sensoriales, nutricionales y culturales, lo que contribuyó al fortalecimiento de la identidad gastronómica nacional.

Asimismo, mediante la elaboración de las preparaciones del menú, fue posible combinar creatividad, técnica y control en los procesos culinarios, garantizando resultados equilibrados en sabor, textura y presentación. La correcta aplicación del ahumado, junto con el cumplimiento de normas de higiene y manipulación, permitió obtener productos seguros y de alta calidad, evidenciando la importancia de una planificación adecuada en el ámbito gastronómico.

Por otra parte, el análisis económico realizado permitió determinar la rentabilidad del menú propuesto, considerando los costos de producción y los precios de venta establecidos. Los resultados obtenidos demostraron que la propuesta es viable desde el punto de vista financiero, sin afectar la calidad de las preparaciones, lo que representa una oportunidad para su implementación en establecimientos gastronómicos.

Finalmente, el proyecto evidencia que la integración de técnicas tradicionales con procesos técnicos y creativos contribuye al desarrollo de propuestas innovadoras y sostenibles. El cumplimiento de los objetivos planteados confirma que es posible revalorizar la cocina ecuatoriana mediante proyectos que fortalecen la identidad cultural, promueven la calidad culinaria y responden a las exigencias del mercado actual.

7. REFERENCIAS

- Ansón, R. (2023). El humo en la gastronomía . Excelencias Gourmet .
<https://www.excelenciasgourmet.com/es/armonias/el-humo-en-la-gastronomia>
- Bravo Anchundia, JR (2016). Estudio de factibilidad para la creación de una microempresa dedicada a la elaboración de costilla ahumada de cerdo con especias en la ciudad de Manta durante el periodo 2016 (Tesis de pregrado). Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Manta, Ecuador.
<https://repositorio.ulead.edu.ec/handle/123456789/2778>
- Comisión del Codex Alimentarius (2020). *Principios generales de higiene de los alimentos (CXC 1-1969, Rev. 2020)* . FAO/OMS.
- Duarte-Casar, R., & Rojas-Le-Fort, M. (2024). Investigación gastronómica en Ecuador: revisión sistemática y tendencias . Revista de Gastronomía y Cocina, 3(1), 316 .
<https://doi.org/10.70221/rgc.302781>
- Excelencias Gourmet. (2023). El humo en la gastronomía .
<https://www.excelenciasgourmet.com/es/armonias/el-humo-en-la-gastronomia>
- Gómez, Ò. (2026, 30 de enero). El arte del ahumado: técnicas modernas para carnes, pescados y vegetales . Gastronosfera .
<https://www.gastronosfera.com/tendencias/el-arte-del-ahumado-tecnicas-modernas-para-carnes-pescados-y-vegetales>
- Jácome Chávez, JE (2023). Incidencia del ahumado líquido en las propiedades bromatológicas de los muslos de pollo [Trabajo de grado, Universidad Técnica del Norte]. Repositorio UTN. <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/15358>
- Revista Internacional de Gestión Hotelera. (2025). Perspectivas de la estrategia lingüística en el diseño de menús de cocinas étnicas: Un modelo de información atmosférico-

funcional. *Revista Internacional de Gestión Hotelera*, 130, 104228.

<https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2025.104228>

Narváez Ordóñez, JB, & Villa Ordóñez, JS (2025). Aplicación de la técnica de ahumado en carnes con base en maderas locales: chirimoya (*Annona cherimola* Mill) y guayaba (*Psidium guajava*), para fomentar nuestra identidad ancestral [Tesis de licenciatura]. Repositorio Digital Universidad de Cuenca .
<https://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/47286>

Organización Mundial de la Salud. (2020). *Cinco claves para la inocuidad de los alimentos* . OMS.

Organización para la Alimentación y la Agricultura. (2021). *Guía sobre buenas prácticas de higiene en alimentos* . FAO.

Unilever Food Solutions Latam. (2026). Técnicas de ahumado: método, usos y beneficios .
<https://www.unileverfoodsolutionslatam.com/tendencias/inspiracion-para-chef/ahumados.html>

Universidad Internacional del Ecuador (UIDE). (2025). Ahumado: descripción y usos tradicionales y contemporáneos en gastronomía [Tesis de licenciatura]. Repositorio UIDE. <https://repositorio.uide.edu.ec/bitstream/37000/8124/1/UIDE-Q-TGAS-2025-59.pdf>

da Silva Lima, WK, Rebouças, LT y Vidal Júnior, PO (2024). Carne ahumada y tradición: popularidad, notoriedad y percepción de la calidad . *Revista Internacional de Gastronomía y Ciencia de los Alimentos*, 36, 100934.
<https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2024.100934>

ANEXOS

Anexo 1

Ficha Técnica de Preparación – Plato de entrada

Datos Generales			
Nombre del plato	Causa de Maduro y Longaniza		
Categoría	Entrada		
Porción	Individual		
Número de porciones	1		
Tiempo de preparación	25 minutos		
Tiempo de cocción	20 minutos		
Temperatura de servicio	Tibia		

Información de venta	
Precio al público	4,50
Impuestos (15%)	0,68
Precio neto	3,82
Costo total	1,92
% Costo	42,66%
Margen	1,90

Ingredientes y Preparación			
Ingrediente	Unidad	Cantidad	Costo (\$)
Plátano maduro	g	250	0,80
Longaniza ahumada	g	100	0,60
Queso criollo	g	50	0,20
Maní	g	30	0,15
Condimentos	-	-	0,17
Total			1,92

Preparación: 1. Cocinar maduro aromatizado 2. Freír longaniza 3. Triturar maduros 4. Montar en capas 5. Decorar con maní			
---	--	--	--

Otros Datos	
Presentación	Plato blanco con cilantro
Equipo	Sartén, olla, cuchara
Alérgenos	Lácteos, frutos secos

Anexo 2

Ficha Técnica de Preparación – Plato Fuerte

Datos Generales	
Nombre del plato	Suprema de pato en bruma de coco
Categoría	Plato fuerte
Porción	Individual
Número de porciones	1
Tiempo de preparación	45 minutos
Tiempo de cocción	35 minutos
Temperatura de servicio	Caliente

Información de venta	
Precio al público	6,00
Impuestos (15%)	0,90
Precio neto	5,10
Costo total	2,64
% Costo	44%
Margen	2,46

Ingredientes y Preparación			
Ingrediente	Unidad	Cantidad	Costo (\$)
Pechuga de pato	g	150	1,20
Arroz	g	100	0,30
Leche de coco	ml	200	0,60
Crema de leche	ml	100	0,35
Verduras	-	-	0,24
Total			2,64

Preparación:

1. Marinar el pato por 3 horas
2. Sellar en sartén
3. Sofreír leche de coco y crema
4. Añade leche de coco y crema
5. Licuar y colocar en sifón
6. Servir con arroz

Otros Datos	
Presentación	Filete con espuma
Equipo	Sartén, sifón
Alérgenos	Lácteos

Anexo 3

Ficha Técnica de Preparación – Plato del postre

Datos Generales	
Nombre del plato	Dulce Brasa
Categoría	Postre
Porción	Individual
Tiempo de preparación	40 minutos
Tiempo de cocción	50 minutos
Temperatura de servicio	Frío

Información de venta	
Precio al público	6,00
Impuestos (15%)	0,90
Precio neto	5,10
Costo total	2,10
% Costo	41,17%
Margen	3,00

Ingredientes y Preparación			
Ingrediente	Unidad	Cantidad	Costo (\$)
Piña ahumada	g	200	0,84
Leche	ml	200	0,30
Azúcar	g	80	0,25
Leche condensada	g	100	0,40
Huevos	y	2	0,50
Total			2,10
Preparación: 1. Ahumar piña 2. Aromatizar leche 3. Licuar ingredientes 4. Cocinar a baño María 5. Refrigeración			

Otros Datos	
Presentación	Flan decorado
Equipo	Licuada, horno
Alérgenos	Huevos, Lácteos

Anexo 4

Ficha Técnica de Preparación de la bebida

Datos Generales			
Nombre del plato		Refresco del Monte	
Categoría		Bebida	
Porción		Individual	
Tiempo de preparación		20 minutos	
Temperatura de servicio		Fría	

Información de venta	
Precio al público	4,00
Impuestos (15%)	0,60
Precio neto	3,40
Costo total	1,20
% Costo	35,29%
Margen	2,20

Ingredientes y Preparación			
Ingrediente	Unidad	Cantidad	Costo (\$)
Pechiche ahumado	g	600	0,70
Azúcar	g	100	0,20
Agua	L	1	0,05
Especialidades	-	-	0,25
Total			1,20

Preparación:			
1. Ahumar la fruta 2. Hervir con azúcar 3. Pulpa extra 4. Enfrascado 5. Servir con hielo			

Otros Datos	
Presentación	Vaso alto
Equipo	Olla, colador
Alérgenos	No contiene