



**UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ**  
**FACULTAD DE EDUCACIÓN, TURISMO, ARTES Y HUMANIDADES**  
**TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA.**

**Título:**

Exploración y aplicación de sabores lojanos tradicionales en menú integral  
gastronómico.

**Autor:**

Bustamante Jaramillo Emily Fernanda.

**Tutor(a):**

Lic. Delgado Delgado Diego Javier.

**Manta – Manabí – Ecuador**

**Enero 2026**

### **Tribunal de Sustentación**

El tribunal evaluar certifica:

Que, el trabajo de carrera de titulación "**Exploración de sabores lojanos Exploración y aplicación de sabores lojanos tradicionales en menú integral gastronómico**". Ha sido realizado y concluido por la estudiante Bustamante Jaramillo Emily Fernanda, el mismo que ha sido controlado y supervisado por los miembros del tribunal.

El trabajo de fin de carrera reúne todos los requisitos pertenecientes en lo referente a la investigación y diseño que ha sido continuamente revisado por este tribunal en las reuniones llevadas a cabo.

Para dar testimonio y autenticidad.

Firmamos:



---

Ing. Farfán Tigre Ángela  
Evelina

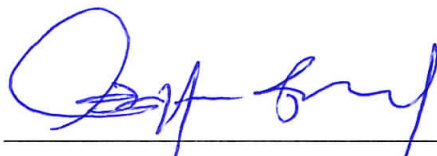
**SUPLENTE**



---

Lic. Becerra Ávila Mauricio  
Arturo

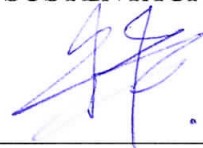
**MIEMBRO TRIBUNAL DE  
SUSTENTACIÓN**



---

Lic. Caballero Mero Dabiel  
Rafael

**MIEMBRO TRIBUNAL  
DE SUSTENTACIÓN**



---

Lic. Delgado Delgado Diego  
Javier

**DOCENTE TUTOR DE  
TITULACIÓN**



---

Bustamante Jaramillo Emily  
Fernanda

**ESTUDIANTE**

## **CLÁUSULA DE LICENCIA Y AUTORIZACIÓN PARA PUBLICACIÓN EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL**

**BUSTAMANTE JARAMILLO EMILY FERNANDA**, portador de la C. I. # 110574317, en calidad de autores y titulares de los derechos morales y patrimoniales del proyecto de investigación **“Exploración y aplicación de sabores lojanos tradicionales en un menú integral gastronómico”**, 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, 25 febrero de 2026



Bustamante Jaramillo Emily Fernanda  
**AUTORA**

### **Declaración Expresa de Autoría**

Yo, Bustamante Jaramillo Emily Fernanda, declarado autor de este proyecto de titulación titulado “EXPLORACIÓN Y APLICACIÓN DE SABORES LOJANOS TRADICIONALES EN MENÚ INTEGRAL GASTRONÓMICO”, presentado a la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí para optar al título de Tecnólogo Superior en Gastronomía, afirmo que el presente trabajo es original y de mi autoría. Confirmo que todas las fuentes consultadas y citadas han sido debidamente reconocidas y referenciadas.

He respetado los derechos de autor y las normas éticas en la investigación. Por lo tanto, asumo la responsabilidad total por el contenido de este proyecto de titulación y las opiniones aquí expresadas.



---

**Bustamante Jaramillo Emily Fernanda.**

|                                                                                   |                                                                                     |                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
|  | NOMBRE DEL DOCUMENTO:<br>CERTIFICADO DE TUTOR(A).                                   | CÓDIGO: PAT-05-IT-001-F-004 |
|                                                                                   | PROCEDIMIENTO: TITULACIÓN DE ESTUDIANTES DE LAS<br>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:

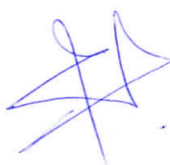
Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Titulación bajo la autoría de la estudiante Bustamante Jaramillo Emily Fernanda legalmente matriculada en la carrera de gastronomía, período académico 2025 (2), cumpliendo el total de 96 horas, cuyo tema del proyecto es "Exploración y aplicación de sabores lojanos tradicionales en menú integral gastronómico".

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,



Lic. Diego Javier Delgado Delgado, 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**

El presente trabajo va dirigido principalmente a Dios ya que gracias a él he logrado concluir mi carrera, a mis padres de manera especial a mi madre que siempre ha estado a mi lado brindándome su apoyo y sus consejos para hacer de mí una mejor persona, a mi hermana, a mi novio por sus palabras, amor y compañía, por brindarme el apoyo necesario para realizarme profesionalmente. A mi tía Miriam, aunque no esté físicamente con nosotros sé que desde el cielo siempre me cuida, me guía y se sentirá orgullosa al ver alcanzar mis metas.

## **Agradecimiento**

Agradezco primeramente a Dios, por brindarme la fortaleza, salud y sabiduría necesaria para culminar esta etapa tan importante en mi vida.

Quiero expresar mi sincero reconocimiento a la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, por permitirme formar parte de una comunidad académica.

Expreso mi sincero agradecimiento a mis padres, por su amor incondicional, apoyo constante y por ser mi principal motivación para seguir adelante.

De manera muy especial, a mi pareja, por su amor, comprensión y apoyo incondicional durante todo este proceso. Gracias por tu paciencia en los momentos de cansancio, por creer en mí incluso cuando dudé y por ser mi refugio y motivación para no rendirme. Este logro también es tuyo.

A mi tutor Lic. Diego Javier Delgado Delgado, por su guía, paciencia y valiosos conocimientos compartidos durante todo el desarrollo de este trabajo, los cuales fueron muy fundamentales para su correcta realización.

Finalmente agradezco a mis amigos por haberme acompañado en este proceso

## Índice de Contenido

|                                                                                               |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Certificación del Tutor.....                                                                  | II   |
| Tribunal de Sustentación.....                                                                 | III  |
| Declaración Expresa de Autoría .....                                                          | IV   |
| CLÁUSULA DE LICENCIA Y AUTORIZACIÓN PARA PUBLICACIÓN EN EL<br>REPOSITORIO INSTITUCIONAL ..... | V    |
| Dedicatoria.....                                                                              | VI   |
| Agradecimiento.....                                                                           | VII  |
| Resumen.....                                                                                  | XII  |
| <i>Abstract</i> .....                                                                         | XIII |
| 1. INTRODUCCIÓN .....                                                                         | 1    |
| 2. CONCEPTUALIZACIÓN DEL MENÚ .....                                                           | 3    |
| 2.1. Antecedentes Breves .....                                                                | 3    |
| 2.2. Justificación Creativa y Técnica del Menú .....                                          | 4    |
| 2.3. Coherencia del Menú .....                                                                | 4    |
| 3. DESCRIPCIÓN DE LAS PREPARACIONES .....                                                     | 6    |
| 3.1. Plato principal .....                                                                    | 6    |
| 3.2. Postre.....                                                                              | 9    |
| 3.3. Bebida .....                                                                             | 12   |
| 4. APLICACIÓN DE NORMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.....                                         | 15   |
| 4.1. Principios de Higiene y Manipulación Durante la Preparación.....                         | 15   |
| 4.2. Recomendaciones para Garantizar la Inocuidad del Proceso .....                           | 16   |
| 5. ANÁLISIS DE RENTABILIDAD DEL MENÚ.....                                                     | 17   |
| 5.1. Costo de Producción del Menú .....                                                       | 17   |
| 5.2. Precio de Venta .....                                                                    | 17   |
| 5.3. Margen de Ganancia .....                                                                 | 18   |
| CONCLUSIONES .....                                                                            | 19   |
| BIBLIOGRAFÍA .....                                                                            | 20   |
| ANEXOS .....                                                                                  | 22   |



## Índice de Tablas

|                |                                                                         |    |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Tabla 1</b> | Técnicas de cocción utilizada para la elaboración del plato fuerte..... | 7  |
| <b>Tabla 2</b> | Tabla nutricional de ingredientes del plato fuerte.....                 | 8  |
| <b>Tabla 3</b> | Técnicas de cocción utilizada para la elaboración del postre .....      | 10 |
| <b>Tabla 4</b> | Valoración nutricional de los ingredientes del postre.....              | 11 |
| <b>Tabla 5</b> | Técnicas de cocción utilizada para la elaboración de la bebida.....     | 13 |
| <b>Tabla 6</b> | Valor nutricional de los ingredientes de la bebida.....                 | 14 |
| <b>Tabla 7</b> | Costo de producción del menú.....                                       | 17 |
| <b>Tabla 8</b> | Precio de venta del menú .....                                          | 17 |
| <b>Tabla 9</b> | Margen de ganancia del menú .....                                       | 18 |

## Índice de Figuras

|                                                                                 |    |
|---------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Figura 1</b> Plato principal: Chanco en ajo con risotto de repe lojano ..... | 9  |
| <b>Figura 2</b> Postre: Mousse de café con toffe de panela .....                | 12 |
| <b>Figura 3</b> Bebida: Verde Andinos Spritz.....                               | 14 |
| <b>Figura 4</b> Principios de higiene y manipulación de alimentos .....         | 15 |

## Índice de Anexos

|                                                                                                             |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Anexo 1</b> Ficha Técnica de Preparación Plato Principal: Chanco en ajo con risotto de repe lojano ..... | 22 |
| <b>Anexo 2</b> Ficha Técnica de Preparación – Postre: Mousse de café con toffe de panela.....               | 23 |
| <b>Anexo 3</b> Ficha Técnica de Preparación – Bebida: Verde Andinos Spritz.....                             | 24 |
| <b>Anexo 4</b> Fotografías de Ensayos Previos .....                                                         | 25 |

## Resumen

El presente proyecto titulado exploración y aplicación de sabores lojanos tradicionales en menú integral gastronómico, tuvo como objetivo, crear una propuesta gastronómica vanguardista que se base en la identidad culinaria de Loja, mediante la elaboración de un menú integral capaz de recuperar sabores tradicionales y ajustarlos a un entorno gastronómico moderno, conservando su esencia cultural. La metodología fue diseño experimental y descriptiva, ya que dentro de los principales resultados se logró identificar los ingredientes y preparaciones tradicionales de la cocina lojana, para luego de ello documentar paso a paso el proceso de elaboración de un menú de tres tiempos y la ficha técnica del plato principal que fue un Chanco en ajo con risotto de repe lojano, del postre que fue Mousse de café con toffe de panela y de la bebida un Verde Andinos Spritz. Como conclusión, se logró tener una viabilidad rentable y económica, lo que permitió asegurar la viabilidad del menú propuesto en donde se logró el propósito de recuperar los sabores más representativo de Loja y llevarlo a través de innovaciones culinarias a la alta cocina.

**Palabras clave:** Vanguardia, Loja, identidad, cultura, gastronomía.

### ***Abstract***

*This project, entitled "Exploration and Application of Traditional Loja Flavors in a Comprehensive Gastronomic Menu," aimed to create an avant-garde gastronomic proposal based on Loja's culinary identity. This was achieved by developing a comprehensive menu capable of reviving traditional flavors and adapting them to a modern gastronomic environment while preserving their cultural essence. The methodology employed was experimental and descriptive, as the main results included identifying the traditional ingredients and preparations of Loja's cuisine. Following this, the step-by-step process of creating a three-course menu was documented, along with the technical specifications for the main course, which was Pork in Garlic with Loja-Style Repe Risotto; the dessert, which was Coffee Mousse with Panela Toffee; and the beverage, a Verde Andinos Spritz. In conclusion, the project demonstrated both profitability and economic viability, ensuring the success of the proposed menu and achieving the goal of recovering Loja's most representative flavors and elevating them to haute cuisine through culinary innovations.*

*Keywords: Vanguard, Loja, identity, culture, gastronomy.*

## 1. INTRODUCCIÓN

Con el paso del tiempo, la gastronomía se entiende no solo como una actividad vinculada con la alimentación, sino que se ha transformado en un medio de expresión creativa y cultural según el estudio de Dordai et al. (2026) quienes manifiestan que se está produciendo un interés creciente por recuperar sabores tradicionales y reinterpretarlos desde una visión cultural, por lo que Nuñez (2026) enfatiza en que la diversidad de ingredientes y conocimientos ancestrales ha fortalecido el proceso de revalorización gastronómica en la región, por ello, la cocina tradicional ha comenzado a tener un papel principal en las propuestas innovadoras en donde los métodos contemporáneos de presentación y preparación se unen con los productos y las diversas técnicas de cocina.

La gastronomía en Ecuador conforme a lo analizado por Rojas et al. (2023) señala que en la provincia de Loja se reconoce su tradición culinaria por sus ingredientes característicos como el ajo, la panela, el café, el repe y otras hierbas andinas que se utilizan en las cocinas de todas las familias, por lo que se realza la oportunidad de considerarlas como propuestas gastronómicas integrales a través de opciones novedosas que cuiden la identidad cultural y la eleven a la alta cocina mediante la aplicación de técnicas innovadoras.

En este sentido, la propuesta se enfoca en el realce de la cultura lojana a través de su gastronomía, en donde se incluye un plato principal, chanco en ajo con risotto de repe lojano, que presenta una interpretación moderna de una receta tradicional, el postre consiste en un mousse de café con toffee de panela, que permite realzar los ingredientes representativos de la provincia y la bebida Verde Andinos Spritz, inspirada en matices herbales típicas de la zona andina, añade una opción refrescante al menú.

### **Objetivo General**

Crear una propuesta gastronómica vanguardista que se base en la identidad culinaria de Loja, mediante la elaboración de un menú integral capaz de recuperar sabores tradicionales y ajustarlos a un entorno gastronómico moderno, conservando su esencia cultural.

### **Objetivos Específicos**

- Identificar ingredientes y preparaciones tradicionales de la gastronomía lojana a fin de integrarlo en la propuesta de un menú gastronómico vanguardista.
- Documentar el proceso de la elaboración del menú propuesto, para lograr la reinterpretación de los sabores lojanos sin modificar la esencial cultural.
- Presentar una ficha técnica sobre la valoración nutricional de cada plato del menú diseñado.

## **2. CONCEPTUALIZACIÓN DEL MENÚ**

### **2.1. Antecedentes Breves**

Actualmente la gastronomía contemporánea es una expresión cultural que combina la tradición, la identidad y la experiencia, de manera que aquella que se enfoca en productos de la región según lo dispone Majiba (2025) permite crear un vínculo entre el comensal y la localidad a fin de que el mismo conozca la cultura y tradición que caracteriza a un sector, criterio que además es compartido por Bahri et al. (2024) ya que la innovación en el mundo de la gastronomía no refiere simplemente romper con lo tradicional, sino que evidencia nuevas oportunidades de reinterpretación de una historia, de costumbres, de una cultura que desea ser mostrada al mundo a través del arte culinario.

Asimismo, otros autores como Flores y Ramírez (2024) exponen que innovar en la gastronomía es dar un aporte adicional al valor agregado de sus platos, es combinar técnicas y herramientas nuevas con productos e ingredientes culturales, cuidando siempre de que se mantengan los sabores y olores, pero con nuevas texturas y en presentaciones especiales que llamen la atención de los comensales tanto locales como a aquellos que buscan experiencias nuevas en su paladar.

Por otra parte, Quezada y Chicago (2025) mencionan que en Ecuador es posible observar una gastronomía destacada por la conservación de los platos típicos que son parte de la natividad de una región, de una provincia que en este caso es Loja, en donde autores como Altamirano (2024) afirman que existe gran abundancia de sabores tradicionales que tienen oportunidades excepcionales para explorar en propuestas contemporáneas e integrales de menú.

El menú que se ha propuesto se basa en un estilo de cocina de autor que según Álvarez et al. (2025) es considerado como una forma de expresión gastronómica donde el chef, en donde no se limita únicamente a cocinar alimentos sino que busca también crear una visión creativa y cultural que exprese además su arte y personalidad en cada concepto, como claro ejemplo está el chef lojano Edgar León Ordóñez reconocido por la Asamblea Nacional (2024) por su ardua



trayectoria y su gran aporte a la gastronomía nacional quien ha sido creador y director de la Escuela de Turismo y Hotelería de la Universidad Técnica Particular de Loja que combina la historia con la práctica culinaria a fin de expresar que los sabores tradicionales pueden ser reinterpretados y valorados como parte de una propuesta gastronómica contemporánea con sentido identitario.

En este sentido, el menú está diseñado con una identidad regional y tiene como público objetivo a todas las personas indistintamente de su edad, centrado específicamente en aquellos que buscan experiencias culinarias novedosas, por lo que en ocasión de consumo se refiere, el menú está pensado para servicios de almuerzo o cena o en toda ocasión en la cual un comensal busque más que un alimento, sino en la experiencia de poder probar algo tradicional pero de alta cocina con técnicas e ideas novedosas agradables al paladar.

## **2.2. Justificación Creativa y Técnica del Menú**

Se justifica de forma creativa y técnica la propuesta de este menú, porque lo que se desea es fusionar la gastronomía lojana con nuevas opciones y oportunidades de presentación innovadoras no solo visualmente, sino también basadas en la combinación de la cultura y tradición a través de texturas, por ejemplo, el chanco en ajo con risotto de repe lojano es una reinterpretación creativa de una receta tradicional que utiliza el repe característico en la gastronomía lojana, que al combinarlo con la técnica del risotto permite tener una elaboración cremosa y reconfortante que fusiona la gastronomía serrana con técnicas de otros países, por otro lado, el mousse de café con toffee de panela combina dos ingredientes característicos también de dicha provincia que es el café y la panela, seleccionados por sus propiedades funcionales y finalmente una bebida Verde Andinos Spritz que tiene un perfil fragante y fresco, cabe recalcar que, esta bebida aporta ligereza y acentúa los sabores de los demás platos.

## **2.3. Coherencia del Menú**

La coherencia del menú se enfatiza en la combinación de sabores y conceptos que aportan sabor que trasciende de un bocado a otro, llevando esta experiencia desde la prueba del plato principal que marca el comienzo de una experiencia gastronómica centrada en la tradición lojana con sabores fuertes y cremosos que evoca con el postre, el mismo que es un mousse de café con

toffee de panela en donde se muestra la delicadez del plato y la suavidad de la cultura que da aires de tranquilidad y elegancia al comensal al ser delicado y suave con matices amargos y dulces y finalmente, la bebida Verde Andinos Spritz que tiene como propósito limpiar el paladar para distinguir las diversas texturas y sabores y refrescarlo gracias a la fusión de hierbas y cítricos, con esto, se obtuvo una idea y experiencia balanceada de los tres periodos en donde predomina el uso de ingredientes tradicionales ecuatorianos reinterpretados con métodos actuales, lo que conduce a una propuesta gastronómica consistente, íntima y con carácter.

### 3. DESCRIPCIÓN DE LAS PREPARACIONES

En esta sección se deberá detallar de forma individual y técnica las tres preparaciones del menú: plato principal, postre y bebida.

#### 3.1. Plato principal

##### *Nombre del plato*

- Chanco en ajo con risotto de repe lojano

##### *Ingredientes principales y secundarios*

- Arroz arborio
- Pierna de cerdo
- Cebolla perla
- Queso parmesano
- Mantequilla
- Sal
- Repe (guineo verde, leche, quesillo, cilantro, cebolla perla, sal, ajo)
- Quesillo
- Ajo
- Comino
- Limón
- Miel
- Pimienta
- Fondo de vegetales (cebolla colorada, pimiento, ajo, orégano, laurel, tomillo, romero)
- Aceite

### ***Técnicas de cocción utilizadas***

**Tabla 1**

*Técnicas de cocción utilizada para la elaboración del plato fuerte*

| <b>Técnica</b>        | <b>Proceso</b>                                                                                             |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Maceración            | Se combinan los condimentos para macerar las proteínas                                                     |
| Sellado               | Se sella la proteína para lograr una cocción adecuada                                                      |
| Braseado              | Se emplea luego del sellado, para dar cocción profunda y uniforme                                          |
| Reducción             | Para reducir los líquidos y profundizar sabores y olores.                                                  |
| Cocción progresiva    | Para cocinar el arroz arborio añadiendo poco a poco caldo de verduras caliente a fin de liberar el almidón |
| Cocción en un líquido | Para la cocción del verde utilizado para el repe.                                                          |
| Triturado o licuado   | Para triturar los ingredientes como los vegetales y lograr una mezcla homogénea.                           |

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

El plato fuerte mantiene equilibrio entre los sabores que son ácidos, dulces y salados que queda como resultado de fusionar el cerdo macerado con ajo y limón, por lo que la reducción de miel y la cremosidad del risotto potencian sus sabores, en tanto a su textura también se observa la cremosidad y jugosidad del repe lojano, de forma que su temperatura debe ser caliente para que se perciban los aromas y lograr así una experiencia sensorial armónica.

### ***Justificación de la receta (histórica, funcional o cultural)***

Desde el contexto cultura, este plato se justifica porque integra el repe lojano que es un plato típico de Loja que al combinarse con el risotto se crear valor agregado y se enaltecen sus ingredientes, fortaleciendo así la identidad culinaria nacional dentro de esta propuesta.

### ***Valoración nutricional y porcionamiento***

Es importante mencionar que los valores nutricionales fueron referenciados a partir de la Tabla de Composición de Alimentos de Centroamérica presentada por el Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá INCAP a través de la Organización Panamericana de la Salud (OPS):

**Tabla 2**

*Tabla nutricional de ingredientes del plato fuerte*

| <b>Ingrediente</b>    | <b>Cantidad</b> | <b>Energía<br/>(kcal)</b> | <b>Proteínas<br/>(g)</b> | <b>Grasas<br/>(g)</b> | <b>Carbohidratos<br/>(g)</b> |
|-----------------------|-----------------|---------------------------|--------------------------|-----------------------|------------------------------|
| Arroz arborio (crudo) | 500 g           | 1790.0                    | 37.0                     | 3.5                   | 391.0                        |
| Pierna de cerdo       | 500 g           | 1210.0                    | 135.0                    | 70.0                  | 0.0                          |
| Cebolla perla         | 60 g            | 25.2                      | 0.7                      | 0.1                   | 6.1                          |
| Queso parmesano       | 50 g            | 215.5                     | 17.9                     | 14.3                  | 2.1                          |
| Mantequilla           | 50 g            | 358.5                     | 0.5                      | 40.6                  | 0.1                          |
| Quesillo              | 200 g           | 552.0                     | 36.0                     | 42.0                  | 5.0                          |
| Ajo                   | 12 g            | 17.2                      | 0.8                      | 0.1                   | 4.0                          |
| Jugo de limón         | 15 ml           | 3.9                       | 0.1                      | 0.0                   | 1.3                          |
| Miel                  | 50 ml           | 152.0                     | 0.2                      | 0.0                   | 41.0                         |
| Aceite vegetal        | 15 ml           | 132.6                     | 0.0                      | 15.0                  | 0.0                          |
| Total 4 porciones     |                 | 4456,9                    | 228.2                    | 185,6                 | 450.6                        |
| Total por porción     |                 | 1114,22                   | 57.05                    | 46.4                  | 112.65                       |

### ***Costo estimado por porción***

El costo estimado por porción es de \$4.06, y el precio de venta estimado es de \$8,75 (incluido IVA).

### *Imagen de referencia*

#### **Figura 1**

*Plato principal: Chancho en ajo con risotto de repe lojano*



### **3.2. Postre**

#### *Nombre del postre*

- Mousse de café con toffe de panela

#### *Ingredientes principales y secundarios*

crema de leche  
queso crema  
café lojano  
gelatina sin sabor  
esencia de vainilla  
agua  
azúcar impalpable

### ***Técnica de preparación empleadas***

**Tabla 3**

*Técnicas de cocción utilizada para la elaboración del postre*

| <b>Técnica</b>           | <b>Proceso</b>                                                 |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Infusión                 | Para obtener el extracto del café lojano.                      |
| Hidratación de gelatina  | Se hidrata en agua fría para activar su capacidad gelificante. |
| Disolución térmica       | Para disolver la gelatina hidratada previamente                |
| Emulsión                 | Para integrar el queso crema y azúcar para el mousse.          |
| Montado                  | Para obtener la crema                                          |
| Incorporación envolvente | Para mezclar de forma aireada los demás ingredientes.          |
| Refrigeración            | Para lograr la firmeza del mousse.                             |

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

El café lojano contribuye con su intensidad aromática al equilibrio entre sabores amargos y dulces del postre, que se compensa con lo delicado de la vainilla y el azúcar, además, el toffee de panela intensifica el dulzor añadiendo notas acarameladas, lo que genera una profundidad en el sabor del postre.

Por otra parte, el mousse, en términos de textura, proporciona una sensación liviana y aireada, lo que contrasta con la cremosidad del toffee, por el contrario, el plato principal caliente y el postre frío se complementan bien, ya que la temperatura fría del postre da una sensación refrescante.

### ***Justificación de la receta (histórica, funcional o cultural)***

El café lojano es uno de los productos más representativos del sur ecuatoriano, famoso por su calidad y su aroma, inclusive, el uso de este ingrediente en el postre tiene un fundamento cultural,

además, la panela ha sido uno de los endulzantes naturales más usados en la gastronomía ecuatoriana, especialmente en áreas rurales, por otra parte, la técnica del mousse presenta ingredientes tradicionales en una versión ligera y moderna, cerrando el menú de forma equilibrada y elegante.

### ***Valoración nutricional y porcionamiento***

**Tabla 4**

*Valoración nutricional de los ingredientes del postre*

| <b>Ingrediente</b>  | <b>Cantidad</b> | <b>Energía (kcal)</b> | <b>Proteínas (g)</b> | <b>Grasas (g)</b> | <b>Carbohidratos (g)</b> |
|---------------------|-----------------|-----------------------|----------------------|-------------------|--------------------------|
| Crema de leche      | 200 g           | 680.0                 | 4.0                  | 72.0              | 6.0                      |
| Queso crema         | 100 g           | 342.0                 | 6.2                  | 34.0              | 4.1                      |
| Café lojano         | 60 g            | 24.0                  | 1.8                  | 0.3               | 4.2                      |
| Gelatina sin sabor  | 4 g             | 13.6                  | 3.4                  | 0.0               | 0.0                      |
| Esencia de vainilla | 50 ml           | 144.0                 | 0.0                  | 0.0               | 6.0                      |
| Agua                | 30 ml           | 0.0                   | 0.0                  | 0.0               | 0.0                      |
| Azúcar impalpable   | 60 g            | 232.8                 | 0.0                  | 0.0               | 60.0                     |
| Total (4porciones)  | —               | 1 436                 | 15.4                 | 106.3             | 80.3                     |
| Total por porción   |                 | 359                   | 3.85                 | 26.6              | 20.07                    |

### ***Costo estimado por porción***

El costo estimado por porción del postre es de \$1.91, y el precio de venta estimado es de \$4,50



### *Imagen de referencia*

#### **Figura 2**

*Postre: Mousse de café con toffe de panela*



### **3.3. Bebida**

#### *Nombre y tipo de bebida*

Verde Andinos Spritz

#### *Ingredientes principales y secundarios*

Licor de menta

Jugo de hierbaluisa

Jugo de lima

Agua con gas

Hielo

### ***Técnicas de preparación y utensilios empleados***

**Tabla 5**

*Técnicas de cocción utilizada para la elaboración de la bebida*

| <b>Técnica</b>       | <b>Proceso</b>                                                                                 |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Infusión             | Para obtener la infusión de hierbaluisa.                                                       |
| Mezclado directo     | Los líquidos se combinan en frío para conservar frescura y el gas.                             |
| Gasificación natural | El agua con gas aporta efervescencia.                                                          |
| Enfriamiento         | El uso de hielo permite mantener la bebida a baja temperatura sin alterar su perfil sensorial. |
| Utensilios empleados | vaso tipo spritz, jigger, cuchara mezcladora y colador.                                        |

### ***Justificación de la bebida (histórica, funcional o cultural)***

La hierbaluisa es una planta aromática y tradicional considerada también como hierba medicinal para infusiones, por lo que su mezcla con menta y lima es una reinterpretación moderna de bebidas herbales tradicionales, que incorpora aspectos actuales como el licor y la gasificación.

### ***Maridaje con el plato principal y el postre***

La bebida Verde Andinos Spritz es un componente equilibrante en el menú, aparte de ello sus notas de cítricos y hierbas contribuyen a purificar el paladar después de ingerir el plato principal, disminuyendo la sensación grasosa del cerdo y el risotto.

### ***Notas sensoriales y contraste/afinidad de sabores***

La bebida tiene aromas frescos y herbales, se percibe la acidez de la lima y una sensación burbujeante; en tanto al postre aporta dulzor y frescura, mientras que con el plato principal actúa como contrapunto refrescante, logrando una conclusión armónica y equilibrada del menú.

### *Valoración nutricional*

**Tabla 6**

*Valor nutricional de los ingredientes de la bebida*

| <b>Ingrediente</b>  | <b>Cantidad</b> | <b>Energía (kcal)</b> | <b>Proteínas (g)</b> | <b>Carbohidratos (g)</b> |
|---------------------|-----------------|-----------------------|----------------------|--------------------------|
| Licor de menta      | 40 ml           | 140.0                 | 0.0                  | 12.0                     |
| Jugo de hierbaluisa | 60 ml           | 6.0                   | 0.2                  | 1.2                      |
| Jugo de limón       | 20 ml           | 5.2                   | 0.1                  | 1.7                      |
| Agua con gas        | 60 ml           | 0.0                   | 0.0                  | 0.0                      |
| Hielo               | c/n             | 0.0                   | 0.0                  | 0.0                      |
| Total 4 porciones   | —               | 151                   | 0.3                  | 14.9                     |
| Total por porción   |                 | 37.7                  | 0.07                 | 3.7                      |

### *Costo estimado por porción*

El costo estimado por porción es de \$0.18, y el precio de venta para el mismo es de \$5,00.

### *Imagen de referencia*

**Figura 3**

*Bebida: Verde Andinos Spritz*



#### 4. APLICACIÓN DE NORMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

En Ecuador, la Norma Técnica Sustitutiva de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para Alimentos Procesados, regulada por ARCSA y apoyada por la Ley Orgánica de Salud (que demanda control sanitario e inocuidad al producir y preparar alimentos destinados a la alimentación humana, según (ARCSA, 2015), establece que las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) deben ser cumplidas, mismas que, comprenden requerimientos relacionados con higiene del personal, instalaciones y diseño de procesos, con el objetivo de avalar alimentos seguros y reducir los peligros de contaminación por agentes químicos, físicos o biológicos.

##### 4.1. Principios de Higiene y Manipulación Durante la Preparación

La higiene alimentaria hace referencia a todas las condiciones y acciones que garantizan la seguridad y aptitud de los alimentos para el consumo humano a lo largo de todo el proceso de preparación:

**Figura 4**

*Principios de higiene y manipulación de alimentos*

|                                     |                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Higiene personal                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavado frecuente de manos</li> <li>• Uso de uniforme limpio</li> <li>• Protección de cabello</li> </ul>                                          |
| Prevención de contaminación cruzada | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Separación de alimentos crudos y cocidos</li> <li>• Utensilios y superficies diferenciadas</li> <li>• Limpieza constante entre tareas</li> </ul> |
| Control de temperatura              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocción a temperaturas seguras</li> <li>• Refrigeración adecuada</li> <li>• Mantenimiento en caliente o frío</li> </ul>                          |
| Instalaciones adecuadas             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Áreas limpias y adecuadas</li> <li>• Superficies fáciles de desinfectar</li> <li>• Separación de zonas de trabajo</li> </ul>                     |

Nota. La figura evidencia los principios de higiene y manipulación adecuados para la inocuidad de los alimentos durante su preparación (Souza y Silva, 2022).

## **4.2. Recomendaciones para Garantizar la Inocuidad del Proceso**

Según Insfran et al. (2020) para garantizar que el menú sugerido se elabore bajo estándares de calidad, es esencial implementar directrices concretas en cada etapa de su preparación tal como se explica a continuación:

En la etapa de mise en place o en la preparación inicial es importante:

- Una correcta recepción de los ingredientes, comprobando que los productos se encuentren en condiciones adecuadas;
- Garantizar el cumplimiento de las temperaturas de los alimentos;
- Lavar y desinfectar los utensilios, equipos y espacios de trabajo; y,
- Evitar todo riesgo de contaminación cruzadas

En la etapa de cocción es indispensable:

- Monitorear los procesos de calor para que los alimentos alcancen las temperaturas correctas;
- Implementar los Procedimientos Estandarizados de Saneamiento; y
- Fomentar el aprendizaje continuo del equipo sobre las buenas prácticas de manufactura.

Finalmente, en la fase de servicio se debe asegurar:

- Asegurar condiciones sanitarias óptimas en el espacio de servicio;
- Mantener la temperatura adecuada durante el servicio, y
- La adecuada comunicación y registro de los procedimientos.

## 5. ANÁLISIS DE RENTABILIDAD DEL MENÚ

En esta fase, se presenta el análisis de rentabilidad del menú propuesto a fin de conocer su viabilidad y factibilidad económica.

### 5.1. Costo de Producción del Menú

El análisis del costo de producción por plato del menú presentado, se explica a continuación:

**Tabla 7**

*Costo de producción del menú*

| Menú                                                      | Costo de producción |
|-----------------------------------------------------------|---------------------|
| Plato principal: Chanco en ajo con risotto de repe lojano | \$ 4,06             |
| Postre: Mousse de café con toffe de panela                | \$ 1,91             |
| Bebida: Verde Andinos Spritz                              | \$ 0,18             |
| <b>Costo total del Menú</b>                               | <b>\$ 6,15</b>      |

Como se puede observar, el valor de inversión para una ración del menú es de \$4,06 en donde el plato principal es el que requiere de más ingredientes, siendo el de mayor costo, seguido del postre con \$1.91 de valor de inversión y la bebida con una inversión de 0.18 centavos de dólar.

### 5.2. Precio de Venta

Sobre el precio de venta, se han considerado los siguientes:

**Tabla 8**

*Precio de venta del menú*

| Menú                                                      | Precio de venta |
|-----------------------------------------------------------|-----------------|
| Plato principal: Chanco en ajo con risotto de repe lojano | \$ 8,75         |
| Postre: Mousse de café con toffe de panela                | \$ 4,50         |
| Bebida: Verde Andinos Spritz                              | \$ 5,00         |
| <b>Costo total del Menú</b>                               | <b>\$ 18,25</b> |

Entonces, el precio de venta del plato principal es de \$8,75, del postre \$4,50 y de la bebida el valor de venta es de \$5,00 que, en conjunto, este menú se logra ofertar al comensal por el precio de \$18,25

### 5.3. Margen de Ganancia

Conociendo los valores del costo de producción y el precio de venta aproximado o pretendido, se observa a continuación el margen de ganancia por plato y menú en general:

**Tabla 9**

*Margen de ganancia del menú*

| Menú                                                      | Costo de<br>Producción | Precio de<br>Venta | Margen de Ganancia |                 |
|-----------------------------------------------------------|------------------------|--------------------|--------------------|-----------------|
|                                                           |                        |                    | %                  | \$              |
| Plato principal: Chanco en ajo con risotto de repe lojano | \$ 4,06                | \$ 8,75            | 53,60%             | \$ 4,69         |
| Postre: Mousse de café con toffe de panela                | \$ 1,91                | \$ 4,50            | 57,56%             | \$ 2,59         |
| Bebida: Verde Andinos Spritz                              | \$ 0,18                | \$ 5,00            | 96,40%             | \$ 4,82         |
| <b>Costo total del Menú</b>                               | <b>\$ 6,15</b>         | <b>\$ 18,25</b>    | <b>66,30%</b>      | <b>\$ 12,10</b> |

En este sentido, el margen de ganancia es del 66,30% de la inversión, es decir, que es posible garantizar la rentabilidad del menú, ya que en el plato principal existen ganancias de \$4,69 por cada plato, en el postre la utiliza es de \$2,59 debido a su precio de venta y la bebida que es que aporta mayor rentabilidad, ya que genera ganancias del 96.40%, en general, el menú respecto a su costo de producción da paso a resultados positivos sobre su factibilidad con una rentabilidad de \$12,10

## CONCLUSIONES

En función a los objetivos de este proyecto, se presentan las siguientes conclusiones:

- El menú propuesto permitió generar una concepción integral sobre el proceso creativo, innovador y también técnico que permite combinar preparaciones tradicionales del Ecuador, como el repe lojano que busca socializar la cultura e identidad de esta provincia, demostrando que es posible obtener platos de alta cocina sin perder el concepto tradicional.
- Asimismo, se documentó el proceso de elaboración del menú en sus tres tiempos, evidenciando a través de un análisis sus valoraciones nutricionales, así como su ficha técnica sobre el gramaje y costo de los ingredientes a fin de generar un estudio de factibilidad y rentabilidad económica de la propuesta, la cual fue positiva al mostrar un margen de ganancia del 80%.
- A través del proyecto, se logró consolidar aprendizajes específicos respecto a la combinación de técnicas de alta cocina con ingredientes y platos típicos del país, permitiendo la estandarización de las recetas, el control de sus gramajes y también el cálculo de costo, precio y beneficio, potenciando así la revalorización de los productos locales como parte fundamente de una propuesta innovadora y sobre todo rentable.
- Finalmente, se concluye en la necesidad de realizar mejoras como parte de un estudio continuo sobre las nuevas técnicas o propuestas contemporáneas basadas en las necesidades actuales de los comensales con el propósito de garantizar la conservación de olores y sabores de los productos tradicionales del país, de forma que estas alternativas permitan expandir nuevas ideas y ampliar así el alcance de este tipo de menú orientado a ofrecer experiencias gastronómicas al comensal a partir de una historia, de un recuerdo, de la identidad.



## BIBLIOGRAFÍA

- Altamirano, C. (2024). Rescate del patrimonio gastronómico lojano como estrategia de preservación de la identidad de los pueblos. *Polo del Conocimiento*, 9(8), 1-11. [https://doi.org/https://www.polodelconocimiento.com/ojs/index.php/es/article/view/7767/html?utm\\_source=](https://doi.org/https://www.polodelconocimiento.com/ojs/index.php/es/article/view/7767/html?utm_source=)
- Álvarez, A., Vásconez, A., & Suárez del Villar, A. (2025). Ancestral Gastronomic Knowledge: A Key to Boost Tourism in Ecuador. *Smart Innovation, Systems and Technologies Advances in Tourism*, 1(1), 1-20. <https://doi.org/https://cris.indoamerica.edu.ec/entities/publication/568b5d5a-1865-4d66-97fd-c0fa5f181cd4/details>
- ARCSA. (2015). *Resolución ARCSA-DE-042-2015-GGG Expídesse la Norma Técnica Sustitutiva de Buenas Prácticas de Manufactura para Alimentos Procesados*. ARCSA.
- Asamblea Nacional. (2024). *La Asamblea Nacional reconoce al chef Edgar León por su destacada trayectoria y su aporte a la gastronomía nacional*. Ppelverdadero. [https://www.ppelverdadero.com.ec/2024/12/la-asamblea-nacional-reconoce-al-chef.html?utm\\_source=](https://www.ppelverdadero.com.ec/2024/12/la-asamblea-nacional-reconoce-al-chef.html?utm_source=)
- Bahri, S., Yuniar, K., Wandani, S., & Risky, A. (2024). Gastronomic Tourism: Experiencing a Region's Identity through Modern Cuisine in Asia . *International Journal of Education, Language, Literature, Arts, Culture, and Social Humanities*, 2(1), 1-20. [https://doi.org/https://pbsi-upr.id/index.php/ijellacush/article/view/453?utm\\_source=](https://doi.org/https://pbsi-upr.id/index.php/ijellacush/article/view/453?utm_source=)
- Dordai, L., Becze, A., & Roman, M. (2026). Gastronomic Tourism: Global Trends, Sustainability Challenges, and Research Directions (2010–2025)—A Comprehensive Review. *Gastronomy*, 4(1), 1-15. [https://doi.org/https://www.mdpi.com/2813-513X/4/1/4?utm\\_source=](https://doi.org/https://www.mdpi.com/2813-513X/4/1/4?utm_source=)

- Flores, J., & Ramírez, H. (2024). Sabores de Lima: Impacto del Turismo Gastronómico en la Identidad Cultural y el Desarrollo Económico Local . *Business Innova Sciences*, 5(3), 171-182.  
[https://doi.org/https://innovasciencesbusiness.org/index.php/ISB/article/view/192?utm\\_source=](https://doi.org/https://innovasciencesbusiness.org/index.php/ISB/article/view/192?utm_source=)
- Insfran, A., Tlapa, D., Limon, J., Baez, Y., & Miranda, M. (2020). A Systematic Review and Meta-Analysis of the Effects of Food Safety and Hygiene Training on Food Handlers . *MDPI*, 9(9), 1169. [https://doi.org/https://www.mdpi.com/2304-8158/9/9/1169?utm\\_source=](https://doi.org/https://www.mdpi.com/2304-8158/9/9/1169?utm_source=)
- Majiba, J. (2025). Identidad Gastronómica en la Frontera México-Belice: Tradición, Fusión y Turismo Cultural . *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 9(3), 9872-9890.  
[https://doi.org/https://ciencialatina.org/index.php/cienciala/article/view/18659?utm\\_source=](https://doi.org/https://ciencialatina.org/index.php/cienciala/article/view/18659?utm_source=)
- Núñez, J. (2026). Innovación Gastronómica y Fusión Culinaria en Bacalar, Quintana Roo: Entre la Tradición Local y la Cocina Contemporánea. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 9(6), 7437-7455.  
[https://doi.org/https://ciencialatina.org/index.php/cienciala/article/view/21895?utm\\_source=](https://doi.org/https://ciencialatina.org/index.php/cienciala/article/view/21895?utm_source=)
- Quezada, P., & Chango, P. (2025). The Role of Gastronomy as a Cultural and Touristic Identity in Quito's Historic Center. *Journal of Posthumanism*, 5(5), 3659-3669.  
[https://doi.org/https://posthumanism.co.uk/jp/article/view/1804?utm\\_source=](https://doi.org/https://posthumanism.co.uk/jp/article/view/1804?utm_source=)
- Rojas, M., Valdivieso, I., & Duarte, R. (2023). Representations of Ecuadorian cuisine in the coast and the highlands regions through the free listing technique. *Springer Nature*, 3(20), 1-15.  
[https://doi.org/https://link.springer.com/article/10.1007/s44187-023-00061-9?utm\\_source=](https://doi.org/https://link.springer.com/article/10.1007/s44187-023-00061-9?utm_source=)
- Souza, K., & Silva, L. (2022). Food hygiene and handling as a guarantee of food safety: a prevention to reduce environmental risks in hospital units. *Research, Society and Development*, 11(2), 1-17.  
[https://doi.org/https://rsdjournal.org/rsd/article/view/25701?utm\\_source=](https://doi.org/https://rsdjournal.org/rsd/article/view/25701?utm_source=)

## ANEXOS

## Anexo 1

## Ficha Técnica de Preparación – Plato Principal: Chanco en ajo con risotto de repe lojano

| Chanco al ajo en risotto de repe lojano |            |  |                             |              |  |
|-----------------------------------------|------------|--|-----------------------------|--------------|--|
| Restaurante:                            | Uleam      |  | Categoría:                  | Plato fuerte |  |
| Fecha:                                  | enero-26   |  | Precio de venta al público: | 8,75         |  |
| Tamaño de la porción:                   |            |  | Impuestos:                  | 15,00%       |  |
| Número de porciones:                    | 4          |  | Precio de venta neto:       | 7,44         |  |
| Tiempo de preparación:                  | 10 minutos |  | Costo total de la receta:   | 16,25        |  |
| Tiempo de cocción:                      | 35 minutos |  | % Costo de la receta:       | 54,62%       |  |
| Temperatura de servicio:                | 70°C       |  | Margen de beneficio neto:   | 13,50        |  |

| Ingredientes       | Unidad de medida | Cantidad Kg/Litros | Coste Unidad | Porcentaje de coste | Coste total |
|--------------------|------------------|--------------------|--------------|---------------------|-------------|
| arroz arborio      | gr               | 500                | 8,43         | 25,97%              | 4,22        |
| pierna de cerdo    | gr               | 500                | 6,65         | 25,66%              | 4,17        |
| aceite             | ml               | 15                 | 2,99         | 0,25%               | 0,04        |
| cebolla perla      | gr               | 60                 | 1,29         | 0,49%               | 0,08        |
| queso parmesano    | gr               | 50                 | 1,20         | 9,23%               | 1,50        |
| mantequilla        | gr               | 50                 | 2,15         | 6,65%               | 1,08        |
| sal                | gr               | 5                  | 0,35         | 0,06%               | 0,01        |
| repe               | ml               | 240                | 3,52         | 3,69%               | 0,60        |
| quesillo           | gr               | 200                | 2,59         | 7,08%               | 1,15        |
| ajo                | gr               | 12                 | 2,09         | 0,49%               | 0,08        |
| comino             | gr               | 60                 | 0,75         | 5,54%               | 0,90        |
| jugo de limón      | ml               | 15                 | 0,93         | 0,18%               | 0,03        |
| miel               | ml               | 50                 | 2,85         | 5,85%               | 0,95        |
| pimienta           | gr               | 20                 | 0,65         | 1,60%               | 0,26        |
| fondo de vegetales | ml               | 480                | 1,47         | 7,26%               | 1,18        |

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| COSTE TOTAL DE LA RECETA | 16,25 |
| COSTE POR RACIÓN         | 4,06  |

| Elaboración                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Mezcla ajo, comino, limón, miel, sal, pimienta y aceite.<br>2. Marina el chanco en cubos o tiras por 30 minutos.<br>3. Sella a fuego fuerte en una sartén hasta que caramelice.<br>4. Reduce el fuego y cocina 10–12 minutos hasta que esté jugoso.<br><b>Preparación del Risotto de repe lojano</b><br>1. Se sofríe la cebolla en mantequilla hasta transparente.<br>2. Se añade el arroz y lo dejamos nacara 1 minuto.<br>3. Luego se añade el repe lojano junto con un poco de fonde de vegetales y un poco de vino blanco<br>4. Cuando esté casi listo, añade el queso lojano rallado.<br>5. Ajusta cremosidad agregando un chorrito de leche.<br><b>Preparación aceite de cilantro</b><br>1. Blanqueamos el cilantro hasta activar la clorofila, luego cortamos cocción con agua con hielo<br>2. En la licuadora agregamos el culantro y el aceite.<br>3. Procesamos y tamisamos y finalmente lo añadimos a un vasito para utilizarlo como decoración. |

| Presentación                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Se sirve en un plato llano color beige, el risotto va colocado a la derecha buscando volumen y la proteína a la izquierda sobre un espejo de salsa. En la parte superior, se disponen el aguacate para dar altura y color. Se termina con parmesano y brotes para aportar textura y un acabado profesional. |

| Equipo necesario para elaboración                                   |
|---------------------------------------------------------------------|
| Olla, cuchara, licuadora, bolws. frasco salsero, cernidera, sartén, |

| Alérgenos                                   |                                              |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Gluten  | <input type="checkbox"/> Mostaza             |
| <input type="checkbox"/> Crustáceos         | <input checked="" type="checkbox"/> Sulfitos |
| <input type="checkbox"/> Huevo              | <input type="checkbox"/> Sésamo              |
| <input type="checkbox"/> Pescado            | <input type="checkbox"/> Moluscos            |
| <input type="checkbox"/> Cacahuets          | <input type="checkbox"/> Soja                |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lacteos | <input type="checkbox"/> Frutos secos        |
| <input type="checkbox"/> Apio               | <input type="checkbox"/> Altramuz            |


## Anexo 2

### Ficha Técnica de Preparación – Postre: Mousse de café con toffe de panela

| Mousse de café con toffe de panela |            |  |                                    |        |  |
|------------------------------------|------------|--|------------------------------------|--------|--|
| <b>Restaurante:</b>                | ULEAM      |  | <b>Categoría:</b>                  |        |  |
| <b>Fecha:</b>                      | enero-26   |  | <b>Precio de venta al público:</b> | 4,50   |  |
| <b>Tamaño de la porción:</b>       |            |  | <b>Impuestos:</b>                  | 15,00% |  |
| <b>Número de porciones:</b>        | 4          |  | <b>Precio de venta neto:</b>       | 3,83   |  |
| <b>Tiempo de preparación:</b>      | 25 minutos |  | <b>Costo total de la receta:</b>   | 7,62   |  |
| <b>Tiempo de cocción:</b>          | 2 horas    |  | <b>% Costo de la receta:</b>       | 49,80% |  |
| <b>Temperatura de servicio:</b>    | 6°C        |  | <b>Margen de beneficio neto:</b>   | 7,68   |  |

| Ingredientes        | Unidad de medida | Cantidad Kg/Litros | Coste Unidad | Porcentaje de coste | Coste total |
|---------------------|------------------|--------------------|--------------|---------------------|-------------|
| Mousse de café      |                  |                    |              |                     |             |
| crema de leche      | gr               | 200                | 0,99         | 12,99%              | 0,99        |
| queso crema         | gr               | 100                | 2,31         | 12,07%              | 0,92        |
| café lojano         | gr               | 60                 | 9,21         | 18,11%              | 1,38        |
| gelatina sin sabor  | gr               | 5                  | 0,99         | 1,71%               | 0,13        |
| esencia de vainilla | ml               | 50                 | 0,99         | 6,56%               | 0,50        |
| agua                | gr               | 30                 | 0,49         | 0,26%               | 0,02        |
| azúcar impalpable   |                  | 60                 | 1,19         | 1,84%               | 0,14        |
| toffe de panela     |                  |                    |              |                     |             |
| panela              | gr               | 200                | 0,84         | 11,02%              | 0,84        |
| agua                | ml               | 25                 | 0,49         | 0,26%               | 0,02        |
| mantequilla         | gr               | 90                 | 2,15         | 25,46%              | 1,94        |
| crema de leche      | gr               | 150                | 0,99         | 9,71%               | 0,74        |

|                                 |             |
|---------------------------------|-------------|
| <b>COSTE TOTAL DE LA RECETA</b> | <b>7,62</b> |
| <b>COSTE POR RACIÓN</b>         | <b>1,91</b> |

| Elaboración                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>Colocamos la gelatina en 30ml de agua fría por 5 minutos. Luego, la calentamos por unos segundos en el microondas, hasta que se disuelva.</li> <li>En una olla agregamos agua y cuando esté en punto de ebullición apagamos y con un filtro de café pasamos.</li> <li>Batimos la crema de leche con el azúcar impalpable hasta que este firme.</li> <li>Añadimos el queso crema y la esencia de vainilla. Mezclamos en la licuadora a velocidad baja hasta obtener una textura uniforme.</li> <li>Agregamos el café frío y lo mezclamos con movimientos envolvente.</li> <li>Cuando la gelatina este líquida y tibia la incorporamos en hilo a la mezcla mientras la mezclamos suavemente.</li> <li>Finalmente colocamos la mezcla en vasitos de plástico individuales y la llevamos a refrigeración por 2 horas</li> </ol> <p><b>Preparación del toffe de panela</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>En una olla agregamos la panela y lo movemos hasta que se derrita.</li> <li>Agregamos la crema para batir previamente calentada y en forma de hilo y mezclamos hasta integrarla por completo.</li> <li>Retiramos del fuego y lo vaciamos sobre la mantequilla, la pasamos en un colador para eliminar cualquier grumo.</li> <li>Le agregamos un poco de sal y esencia de vainilla. Con la ayuda de una licuadora de mano enulsionamos el caramelo para obtener una consistencia tersa y brillante.</li> <li>La conservamos en un recipiente con tapa.</li> </ol> |

| Presentación                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>El emplatado se realiza en una copa de postre para resaltar las capas del mousse.</p> <p>El toffe de panela se coloca en la base para aportar dulzor y contraste.</p> |

| Equipo necesario para elaboración                |
|--------------------------------------------------|
| Olla pequeña, cuchara, licuadora de mano, bowls, |

| Alérgenos                                   |                                       |
|---------------------------------------------|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Gluten             | <input type="checkbox"/> Mostaza      |
| <input type="checkbox"/> Crustáceos         | <input type="checkbox"/> Sulfitos     |
| <input type="checkbox"/> Huevo              | <input type="checkbox"/> Sésamo       |
| <input type="checkbox"/> Pescado            | <input type="checkbox"/> Moluscos     |
| <input type="checkbox"/> Cacahuets          | <input type="checkbox"/> Soja         |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lacteos | <input type="checkbox"/> Frutos secos |
| <input type="checkbox"/> Apio               | <input type="checkbox"/> Altramuz     |



### Anexo 3

#### Ficha Técnica de Preparación – Bebida: Verde Andinos Spritz

| Verde lojano Spritz             |           |                                    |        |  |  |
|---------------------------------|-----------|------------------------------------|--------|--|--|
| <b>Restaurante:</b>             | ULEAM     | <b>Categoría:</b>                  | Bebida |  |  |
| <b>Fecha:</b>                   | enero-26  | <b>Precio de venta al público:</b> | 5,00   |  |  |
| <b>Tamaño de la porción:</b>    |           | <b>Impuestos:</b>                  | 15,00% |  |  |
| <b>Número de porciones:</b>     | 4         | <b>Precio de venta neto:</b>       | 4,25   |  |  |
| <b>Tiempo de preparación:</b>   | 5 minutos | <b>Costo total de la receta:</b>   | 0,73   |  |  |
| <b>Tiempo de cocción:</b>       |           | <b>% Costo de la receta:</b>       | 4,29%  |  |  |
| <b>Temperatura de servicio:</b> | 3°C       | <b>Margen de beneficio neto:</b>   | 16,27  |  |  |

| Ingredientes                    | Unidad de medida | Cantidad Kg/Litros | Coste Unidad | Porcentaje de coste | Coste total |
|---------------------------------|------------------|--------------------|--------------|---------------------|-------------|
| licor de menta                  | ml               | 40                 | 7,75         | #¡REF!              | 0,41        |
| jugo de hierbaluisa             | ml               | 60                 | 0,48         | #¡REF!              | 0,07        |
| jugo de limón                   | ml               | 20                 | 0,93         | #¡REF!              | 0,04        |
| agua con gas                    | ml               | 60                 | 0,99         | #¡REF!              | 0,06        |
| hielo                           | c/n              |                    | 0,80         | #¡REF!              | 0,15        |
| <b>COSTE TOTAL DE LA RECETA</b> |                  |                    |              |                     | <b>0,73</b> |
| <b>COSTE POR RACIÓN</b>         |                  |                    |              |                     | <b>0,18</b> |

**Elaboración**

Preparación de la infusión

1. Hierve agua, agrega hierba luisa fresca o seca.
2. Deja infusionar 5–7 minutos.
3. Cuela y enfría completamente en la nevera.
4. Enfría la copa
5. Usa una copa de agua y llénala con bastante hielo.

Preparación del coctel

1. Agrega 60 ml de infusión fría de hierba luisa.
2. Añade 20 ml de jugo de lima fresca.
3. Para un toque mas aromático 40 ml de licor de menta
4. Incorpora 60 ml de agua con gas, lentamente para no perder efervescencia.

**Presentación**

Este cóctel se presenta en una copa elegante que resalta su intenso color verde, evocando frescura y naturalidad. El borde escarchado con tajín aporta un contraste visual y de sabor, mientras que la menta fresca y la rodaja de limón deshidratado añaden un toque aromático y sofisticado, logrando una presentación limpia y atractiva.

**Equipo necesario para elaboración**

Copa, tenaza, barspoon, coctelera y jigger

**Alérgenos**

|                                     |                                              |
|-------------------------------------|----------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Gluten     | <input type="checkbox"/> Mostaza             |
| <input type="checkbox"/> Crustáceos | <input checked="" type="checkbox"/> Sulfitos |
| <input type="checkbox"/> Huevo      | <input type="checkbox"/> Sésamo              |
| <input type="checkbox"/> Pescado    | <input type="checkbox"/> Moluscos            |
| <input type="checkbox"/> Cacahuets  | <input type="checkbox"/> Soja                |
| <input type="checkbox"/> Lacteos    | <input type="checkbox"/> Frutos secos        |
| <input type="checkbox"/> Apio       | <input type="checkbox"/> Altramuz            |



**Anexo 4***Fotografías de Ensayos Previos*





