



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

**FACULTAD DE EDUCACIÓN, TURISMO, ARTES Y
HUMANIDADES**

Carrera:

Tecnología Superior en Gastronomía.

Título:

Diseño de menú inclusivo y diverso que integre la herencia gastronómica afroesmeraldeña

Autores:

Constantine Rodriguez Jemima Isabel

Tutor(a):

Lic. Diego Javier Delgado Delgado

Manta 2025-2026

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

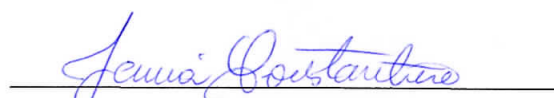
El tribunal evaluador certifica:

Que , el trabajo de carrera, titulado " **DISEÑO DE MENÚ INCLUSIVO Y DIVERSO QUE INTEGRE LA HERENCIA GASTRONÓMICA AFROESMERALDEÑA**", ha sido realizado y concluido por el estudiante Constantine Rodríguez Jemima Isabel, el mismo que ha sido controlado y supervisado por los miembros del tribunal .

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

Para dar testimonio y autenticidad

Firmamos:


Ing. Ángela Farfán Tigre
PRESIDENTE
Lic. Caballero Mero Daniel
**MIEMBRO TRIBUNAL
DE TITULACIÓN**
Lcda. Anchundia Pazmiño Carolina
**MIEMBRO TRIBUNAL DE
TITULACIÓN**
Mg. Diego Delgado Delgado
**DOCENTE TUTOR DE
TITULACIÓN**
Constantine Rodríguez Jemima Isabel

Estudiante

CLÁUSULA DE LICENCIA Y AUTORIZACIÓN PARA PUBLICACIÓN EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL

CONSTANTINE RODRIGUEZ JEMIMA ISABEL, portador de la C. I. # 1351883481 en calidad de autor y titular de los derechos morales y patrimoniales del proyecto de investigación “**Diseño de menú inclusivo y diverso que integre la herencia gastronómica afroesmeraldeña**”, 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, 13 febrero de 2026

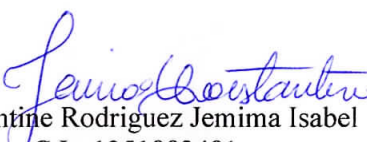

CONSTANTINE RODRIGUEZ JEMIMA ISABEL
Autor/a

DECLARACIÓN EXPRESA DE AUTORÍA

Yo, Constantine Rodriguez Jemima Isabel, portador de la cédula de ciudadanía N° 1351883481, declaro bajo juramento que el trabajo de titulación denominado **Diseño de menú inclusivo y diverso que integre la herencia gastronómica afroesmeraldeña**" es de mi autoría y exclusiva responsabilidad legal y académica.

Declaro que las ideas, conceptos, procedimientos y resultados vertidos en el presente trabajo investigativo, son de mi absoluta responsabilidad. Asimismo, me responsabilizo de las opiniones y criterios emitidos en este documento, los cuales no representan necesariamente la opinión de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí.

Certifico que todo el contenido es original y que he citado debidamente todas las fuentes utilizadas, respetando los derechos de autor y aplicando las normas APA séptima edición. En caso de presentarse cualquier reclamación o acción por parte de un tercero referente a los derechos de autor del presente trabajo, asumo toda responsabilidad frente a terceros y a la Universidad.


Constantine Rodriguez Jemima Isabel
C.I.: 1351883481
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 Constantine Rodríguez Jemima Isabel legalmente matriculada en la carrera de gastronomía, período académico 2025 (2), cumpliendo el total de 96 horas, cuyo tema del proyecto es "Diseño de menú inclusivo y diverso que integre la herencia gastronómica afroesmeraldeña".

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, 10 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 lo dedico primeramente a Dios, creador de mi existencia y lumbrera a mis caminos.

A la memoria de mi amiga querida, mi hermana, a quien apoyo la decisión de seguir la carrera de mi sueños, a la que limpio mis lagrimas y acaricio mi alma. Persona incondicional e irremplazable. Dedico este trabajo a ti que en vida fuiste mayormente feliz, impartiste tu alegría con todos nosotros. Cada palabra la dedico a ti sabiendo que en el cielo estas orgullosamente feliz de esta etapa culminada. Este trabajo es una muestra de mi amor incondicional hacia ti, siempre llevándote en mi corazón.

Jemima Constantine

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a Dios por guiar mi camino y por darme la fuerza de enfrentar cada obstáculo y sobre todo darme la fé necesaria para poder creer en mi como él lo hace.

Este profundo agradecimiento es también a mis padres, Fraicer Constantine y Gina Rodriguez, que fueron usados por Dios para darme vida, gracias sobre todo a mi madre que estuvo siempre apoyando y enseñando como enfrentar las dificultades de la vida y como vivirla, por el amor incondicional que mostró siempre.

Agradezco a mi pareja, quien siempre estuvo en mis llantos y en mis logros, siendo mi pilar, mi ancla, para no rendirme, su compañía constante. Este trabajo es para ustedes, compartiendo mi esfuerzo, compartiendo mis caídas y mis levantadas, ayudándome a creer que con Dios todo es posible.

A mi querida Universidad, la cual me dio la oportunidad de forjar mi camino y conocer personas maravillosas, agradezco a los docentes que fueron partícipes de lo que ahora soy, Mg. Diego Delgado, Lcda. Leonor Villacreces, gracias por confiar en mí.

Jemima Constantine

RESUMEN

El presente estudio tiene como finalidad la **elaboración de un menú inclusivo y culturalmente diverso**, orientado a la puesta en valor de la **gastronomía afroesmeraldeña**, mediante la resignificación de sus saberes ancestrales a través de la incorporación de **técnicas culinarias contemporáneas**. La investigación se sustenta en un análisis integral de carácter **histórico, cultural y gastronómico** de la provincia de Esmeraldas, enfatizando el uso de **ingredientes autóctonos** representativos de la región, tales como el coco, el cacao, el plátano y diversas hierbas aromáticas tradicionales.

La propuesta gastronómica se estructura en **tres tiempos: plato principal, postre y bebida**, los cuales articulan de manera equilibrada la **tradición culinaria y la innovación**, preservando la identidad cultural del pueblo afrodescendiente. Asimismo, el trabajo incorpora **criterios de seguridad alimentaria**, un **análisis nutricional** de las preparaciones y un **estudio de rentabilidad**, que evidencia la **factibilidad económica** del menú propuesto. En conjunto, esta investigación busca aportar a la **conservación y revalorización del patrimonio gastronómico afroesmeraldeño**, así como fomentar su **proyección y reconocimiento dentro de la gastronomía contemporánea ecuatoriana**.

Palabras clave: Gastronomía afroesmeraldeña, innovación culinaria, tradición gastronómica, identidad cultural.

ABSTRACT

This project focuses on the **development of an inclusive and culturally diverse menu** that highlights **Afro-Esmeraldean gastronomic heritage**, aiming to reinterpret ancestral culinary knowledge through the integration of **contemporary cooking techniques**. The study is grounded in a comprehensive **cultural, historical, and gastronomic analysis** of the province of Esmeraldas, emphasizing the use of **native ingredients** such as coconut, cocoa, plantain, and locally sourced aromatic herbs.

The proposed menu is structured around that thoughtfully blend **tradition and innovation** while safeguarding Afro-descendant cultural identity. In addition, the project incorporates **food safety standards**, a **nutritional assessment**, and a **profitability analysis**, which collectively demonstrate the **economic viability** of the menu. Overall, this research seeks to support the **preservation and appreciation of Afro-Esmeraldean culinary heritage** and to promote its **integration into contemporary Ecuadorian gastronomy**.

Keywords: Afro-Esmeraldean gastronomy, culinary innovation, traditional cuisine, cultural identity.

ÍNDICE DE CONTENIDO

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR.....	II
DECLARACIÓN EXPRESA DE AUTORÍA	V
DEDICATORIA	VI
AGRADECIMIENTOS	VII
RESUMEN.....	VIII
ABSTRACT	IX
ÍNDICE DE TABLAS	XI
1. INTRODUCCIÓN.....	1
2. OBJETIVOS.....	2
2.1. Objetivo general.....	2
2.2. Objetivos específicos	2
3. CONCEPTUALIZACIÓN DEL MENÚ	3
3.1 Antecedentes breves	3
3.2 Descripción del concepto gastronómico general	3
3.3 Justificación creativa y técnica del menú	5
3.4 Coherencia del Menú	6
4. DESCRIPCIÓN DE PREPARACIONES	7
4.1.Plato principal.....	7
4.2 Postre	9
4.3.Bebida	11
5. APLICACIÓN DE NORMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	14
5.1 Principios de higiene y manipulación durante la preparación	14
5.2 Recomendaciones para garantizar inocuidad en cada fase	14
5.2.1 Mise en place	14
6. ANÁLISIS DE RENTABILIDAD DEL MENÚ.....	16
6.1 Costo de producción del menú	16
6.2 Margen de ganancia	16
7. CONCLUSIONES	17
8. BIBLIOGRAFÍA.....	18
8 Anexos	21
8.1. Anexos de ficha técnica de preparación	21

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Ingredientes plato principal	8
Tabla 2 Valoración nutricional del plato principal	9
Tabla 3 Ingredientes para el postre.....	10
Tabla 4 Valoración nutricional del postre	11
Tabla 5 Ingredientes de la bebida.....	12
Tabla 6 Valoración nutricional de la bebida.....	13
Tabla 7 Costos de producción, venta y margen de ganancia.....	16

1. INTRODUCCIÓN

La gastronomía ecuatoriana se constituye como uno de los pilares fundamentales del enriquecimiento cultural del país, ya que sintetiza procesos históricos, sociales y territoriales que se han desarrollado a lo largo de los siglos, influenciada por las cuatro regiones del Ecuador que representa una cocina variada, en donde el aporte de ingredientes autóctonos, técnicas culinarias y formas de preparación vienen dadas por las distintas regiones que, al integrarse, han dado lugar a una identidad gastronómica dinámica en la vida de sus habitantes (León Barahona, 2022).

. La cultura afrosdescentiene representa una compleja mezcla de culturas, tradiciones, expresiones artísticas y saberes ancestrales, pues su cocina constituye un elemento esencial en expresión identitaria que ha sido posible de lograr a través de los sabores, aromas y técnicas culinarias que preservan la memoria del pueblo afro, manteniendo vivos sus hábitos, costumbres y tradiciones, (Loor et al., 2025).

La gastronomía afroecuatoriana es fundamentada en un contexto profundamente marcado por la historia de adaptación y resistencia, ya que la gastronomía tradicional refleja la relación con la naturaleza, así también el aprovechamiento de los recursos locales combinado con influencias indoeuropeas, de forma que la gastronomía afroecuatoriana se convierte en un medio para fortalecer su identidad más allá del ámbito local, logrando reconocimiento tanto a nivel nacional como internacional (Corozo-Angulo et al., 2023).

Con el paso del tiempo, Esmeraldas se consolidó como un espacio emblemático de la cultura afroecuatoriana, razón por la cual actualmente es conocida como “la provincia verde”. En esta región, la gastronomía se ha convertido en uno de los principales símbolos de identidad cultural, destacándose por el uso de productos como el coco, el plátano, los mariscos y las hierbas aromáticas, así como por técnicas culinarias heredadas de la tradición africana (L. D. E. Rodríguez et al., 2021).

2. OBJETIVOS

2.1. Objetivo general

Diseño de menú inclusivo y diverso que integre la herencia gastronómica afroesmeraldeña, combinando técnicas culinarias ancestrales con métodos modernos impulsando la gastronomía de la provincia de Esmeraldas.

2.2. Objetivos específicos

- Determinar los ingredientes y técnicas prevalentes en la gastronomía tradicional afroesmeraldeña
- Emplear técnicas culinarias contemporáneas innovadoras que conserven la esencia ancestral de la gastronomía tradicional afroesmeraldeña.
- Desarrollar un menú estructurado en tres tiempos que refleje coherencia cultural, técnica y sensorial.

3. CONCEPTUALIZACIÓN DEL MENÚ

3.1 Antecedentes breves

Los afroecuatorianos son un grupo étnico que se originó a partir de la esclavitud cuando sus ancestros africanos fueron traídos al territorio ecuatoriano en el siglo XVI, en donde los esclavos que fueron traídos al continente americano supieron sobreponerse a las condiciones y circunstancias en que les tocó vivir; entre ellos se encontraba barcos que navegaban al norte del actual Esmeralda (Arboleda Mosquera, 2025).

Por otra parte, se determina que la cultura Afroecuatoriana tiene una historia arraigada en el Ecuador y que se ha caracterizado por tres presencias regionales, es decir una cultura afro-andina perteneciente al Valle del Chota, una cultura afro-urbana en Guayaquil y Quito y una cultura tropical en Esmeraldas y Sucumbíos, por lo que es importante recalcar el uso de técnicas y utensilios para las preparaciones a base de coco (coco nucifera), plátano (*Musa Paradisiaca*) y chillangua (*Eryngium Foetidum*) (Valverde et al., 2022).

Los principales factores que determinan el sabor especial de la cocina Esmeraldeña, es por la presencia de la población negra que comenzó desde el naufragio, adaptándose fácilmente a las nuevas plantas, extrayendo de nuevos frutos, razón por la que Esmeraldas se conoce como una de las mejores gastronomías del Ecuador por su amplia combinación de preparaciones a base de mar y tierra como son los mariscos y los animales de monte, y es que la presencia africana se puede apreciar en los platos emblemáticos de Esmeraldas, donde las técnicas de cocción, los ingredientes y las combinaciones de sabores reflejan esta herencia cultural (Rivadeneira & Bermúdez, 2023).

Estas tradiciones se fusionaron con productos como el coco, el plátano, y la chillangua técnicas como hervir, vapor, salazón, secado al sol, entre otros y utensilios mortero de madera, fogón, batea, mate, piedra, rallador y cuchillo obsidiana (Cárdenas Zapata, 2020).

3.2 Descripción del concepto gastronómico general

La descripción del menú nace como parte de una propuesta culinaria que integre los sabores de ambas descendencias por lo que se pretende combinar lo ancestral con lo contemporáneo en donde se fusionen recetas afroesmeraldeñas con técnicas gastronómicas propias de la cocina moderna.

Para Ortega (2022), la finalidad de este proyecto consiste en el diseño y desarrollo de propuestas culinarias innovadoras capaces de cambiar la presentación de un plato tradicional por un producto más elaborado sin la necesidad de tener que cambiar sus sabores, puesto que esto aporta de manera positiva al valor cultural de las gastronomías típicas como la afrodescendiente que caracteriza a la provincia de Esmeralda.

En este sentido, Ortiz (2022) indica que la gastronomía africana juega un papel sustancial en la identidad culinaria de Esmeraldas, esto porque en los mercados tradicionales de África, el intercambio de productos ha sido esencial para su desarrollo, en donde no solo comparten su comida, si no también dejan notar su cultura y sus formas de convivir como sociedad, de forma que ello ha permitido que trascienda hasta nuestro territorio.

Desde esta perspectiva, se resaltan como ingredientes típicos aquellos como la yuca, el mijo, el ñame, el plátano, el coco y la chillangua, que poseen altas propiedades nutricionales que permiten tener una representación clara de los saberes ancestrales y prácticas agrícolas tradicionales que guardan una relación profunda entre las comunidades y su entorno natural (Tapia, 2022).

Las características sensoriales de la cocina esmeraldeña están directamente asociadas a la presencia histórica de la población afrodescendiente, cuyo origen en la región se originó tras episodios de naufragio que dieron lugar a comunidades negras libres. Este proceso dio paso al desarrollo de una cocina basada en la creatividad, la adaptación de los recursos disponibles y la transmisión oral del conocimiento culinario, elementos que han permitido la permanencia de técnicas y preparaciones tradicionales hasta el presente (D. Rodríguez et al., 2025).

Desde esta perspectiva, la propuesta del menú no solo tiene un enfoque gastronómico, sino que incorpora un componente educativo y cultural, ya que se encuentra dirigida a un público nacional e internacional que busca experiencias auténticas, inmersivas y con un fuerte contenido identitario, interesadas en conocer y valorar la

riqueza culinaria de Esmeraldas, puesto que mediante la difusión de esta propuesta en eventos gastronómicos, ferias culturales y espacios de promoción culinaria, se busca dar a conocer el impacto histórico y cultural de la gastronomía afroesmeraldeña, posicionándola como un patrimonio vivo que refleja la identidad, la memoria y la diversidad cultural de la provincia de Esmeraldas y del Ecuador en su conjunto (Valdiviezo Dávila, 2022).

3.3 Justificación creativa y técnica del menú

La selección de los platillos que conforman este menú se fundamenta en un profundo respeto por las tradiciones culinarias ancestrales de la provincia de Esmeraldas, tomando como base sus principales productos agrarios y marinos, ya que dichas preparaciones tradicionales se combinan de manera armónica con técnicas modernas e innovadoras de la gastronomía contemporánea, no con el propósito de reemplazar o eclipsar el conocimiento ancestral, sino de resignificarlo, otorgarle mayor relevancia y proyectarlo hacia nuevas experiencias sensoriales.

Partiendo de lo anterior, el menú tiene como finalidad reflejar y poner el valor, la identidad culinaria de la provincia, previniendo que sus conocimientos tradicionales y expresiones gastronómicas se pierdan o queden relegados con el transcurso del tiempo (Falcón Gordillo et al., 2024).

Obando y Soledad (2021) en su estudio señalan que los habitantes de Esmeralda han logrado identificar sus preparación a través de la integración del coco, el cual es un ingrediente fresco y necesario para preparaciones como el encocado, el mismo que comúnmente se prepara con leche de coco extraída de forma naturales, lo cual garantiza su sabor al combinarlo con el pescado, que se limpia y marina adecuadamente con limón para profundizar en su sabor y darle el ácido necesario, y es que pese aunque la corvina es el pescado común para este plato, la versatilidad de sus ingredientes permite utilizar otros productos del mar que permiten adaptarse sin perder su sabor característico.

Deleg y Romero (2022) a través de su análisis mencionan que un factor clave de la cocina afroesmeraldeña es el uso de hojas y demás hierbas autóctonas de la región, generalmente son aromáticas y se reconocen la chillangua, el chillarán y el orégano criollo que aportan a la definición de olores que permiten asegurar una experiencia gastronómica agradable a los sentidos de las personas, y es que contribuyen con notas de frescura que

resalta la biodiversidad del sector y además de eso, fomentar la cultura ancestral desde un contexto contemporáneo e innovador

El encocado, como platillo emblemático y profundamente arraigado a la identidad de la llamada “provincia verde”, fue seleccionado como eje central y plato principal de este menú. Su relevancia cultural se debe, en gran medida, a la abundancia del coco en la región, convirtiéndose así en un ingrediente sustancial e importante en la cocina de este sector, puesto que a partir de esta base ancestral, la propuesta gastronómica busca impulsar el encocado mediante la aplicación de técnicas modernas y contemporáneas, tales como la clarificación, la elaboración de espumas, la deshidratación y procesos de fermentación ligera, con el fin de ofrecer una reinterpretación innovadora sin perder su esencia tradicional (Molina Parra, 2025).

En este sentido, Oleas y Quzada (2024) afirman que la aplicación de técnicas contemporáneas se efectúa de manera cultural, manteniendo los principios de honra y respeto hacia la tradición gastronómica de un lugar, por lo que, en su preparación clásica el encocado puede combinar mariscos o pescados, en donde la base es un refrito que se mezcla con la leche de coco y especias que aromatizan la preparación, sin embargo, al añadir nuevos métodos es posible diversificar las presentaciones del platillo, como ejemplo de esto es la clarificación de la leche de coco que infundiona de forma previa con especias y que da como producto un caldo transparente que conserva el sabor del coco, evidenciado que se pueden añadir nuevas técnicas sin el riesgo de modificar su esencia.

Del mismo modo, con el uso del sifón se agrega espuma ligera de coco que es una sensación de frescura que acompaña perfectamente a los mariscos y a su vez aporta volumen, suavidad y una experiencia sensorial distinta, sin desviarse de los ingredientes fundamentales del plato.

3.4 Coherencia del Menú

Este enfoque innovador, sustentado en el respeto por la tradición, también se extiende a las preparaciones dulces emblemáticas de la gastronomía afroesmeraldeña, como el tradicional dulce de coco.

Como parte de su tradicional preparación, Ambrosio et al. (2020) indican que este postre se cocina a partir del coco fresco rallado a fuego lento combinado con azúcar y

especias aromáticas como las antes mencionadas que ayuda a obtener una consistencia espesa, uniforme y con sabor y aroma que conserva la elaboración artesanal del plato y por ende, promueve la expresión del patrimonio cultural que da a lugar a una experiencia gastronómica que evoca recuerdos en el comensal.

Bajo esta misma línea de estudio, Deleg y Romero (2022) evidencian que el dulce de coco es también reconocido por su diversidad de ideas al momento de reinterpretarlo, pues la inserción de técnicas contemporáneas como la deshidratación, promueve nuevas presentaciones del producto como chips crocantes de coco o simplemente coco caramelizado que ayudan a mantener el sabor característico del postre experimentando nuevas texturas y contrastes que hacen que se adaptables a cualquier necesidad y criterio por parte del autor del plato que lo puede develar como parte de decoración o simplemente acompañamientos sofisticados que dan valor agregado.

Del mismo modo, Rodríguez et al. (2025) enfatizan en que la implementación de técnicas innovadoras como parte de la modernidad en el mundo de la gastronomía, permite desarrollo productos como una espuma fría y dulce del coco combinado con la canela, en donde su textura aireada la hace liviana y un poco comparable con la del mousse, de forma que es una reinterpretación que no solo mejora la presentación del postre, si no que da paso a nuevas experiencias sensoriales que hacen que el dulce de coco pueda adaptarse fácilmente a la cocina contemporánea que combina tendencias innovadoras bajo el concepto de preservación de olores y sabores.

4. DESCRIPCIÓN DE PREPARACIONES

4.1. Plato principal

- **Nombre del plato**

Encocado de mar en texturas

- **Ingredientes principales y secundarios**

Tabla 1*Ingredientes plato principal*

Tipo	Ingrediente	Procedencia
Principal	Dorado	Ecuador
Principal	Camarón	Ecuador
Principal	Leche de coco	Ecuador
Principal	Maní	Ecuador
Principal	Chillangua	Ecuador
Secundario	Cebolla	Ecuador
Secundario	Ajo	Ecuador
Secundario	Achiote	Ecuador
Secundario	Sal	Ecuador
Secundario	Pimienta	Ecuador
Secundario	Chips de plátano	Ecuador

Nota: Fuente elaboración propia

- **Técnicas de cocción utilizadas**

Se efectúa el sellado de los mariscos a fuego alto con el fin de lograr la concentración de los sabores y conservar así su jugosidad, luego de ello, se realiza la base del encocado en cocción lenta del refrito, la leche de coco y las especias que en este plato chillangua/chillarán a una temperatura de fuego bajo para obtener una salsa homogénea y cremosa.

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

La propuesta gastronómica tiene un contraste diferenciado entre la cremosidad del coco y el aní con la textura suave del camarón y del pescado dorado, para luego darle un toque crujiente con chips de plátano, de manera que a nivel sensorial se disfruta de notas dulces atribuidas por el coco, matices cítricos y aromáticas de las especias que dan espacio a una experiencia completa y equilibrada de sabores, olores y texturas en el paladar del comensal.

- **Justificación de la receta**

Se seleccionó el encocado por su valor simbólico e identitario dentro de la provincia de Esmeraldas. La propuesta mantiene la base ancestral del estofado con leche de coco, incorporando una presentación contemporánea y elementos de textura que potencian la percepción sensorial sin perder autenticidad.

- **Valoración nutricional y porcionamiento**

Tabla 2

Valoración nutricional del plato principal

Ingredientes	Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)
Dorado	127	17,83	5,10	3,40
Camarón	106	20,31	1,73	0,91
Leche de coco	5,26	4,58	47,68	11,08
Maní	599	28,03	52,50	15,26
Chillangua	12,6	0,99	0,21	2,4
Cebolla	27	0,84	0,12	5,82
Sal	0	0.00	0.00	0.00
Pimienta	12,75	0,54	0,16	3,24
Platano	52,8	0,48	0,04	14,12
Ajo	40,2	1,59	0,06	8,79

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

Servido doble plato blanco, base de salsa, encima el pescado y camarón, decorado con chips de plátano, cebollin, y aceite de cilantro.

4.2 Postre

- **Nombre del postre**

Coco ancestral en tres tiempos

- **Ingredientes principales y secundarios**

Tabla 3

Ingredientes para el postre

Tipo	Ingrediente	Procedencia
Principal	Coco rallado	Ecuador
Principal	Leche de coco	Ecuador
Principal	Leche condensada	Ecuador
Secundario	Gelatina sin sabor	Ecuador
Secundario	Canela en polvo	Ecuador
Secundario	Chips de cacao	Ecuador

Nota: Fuente elaboración propia

- **Técnicas de preparación empleadas**

Se elabora una base con leche condensada, leche de coco y coco rallado, Se procesa en licuadora, aportando aireación y suavidad. La mezcla se refrigera hasta obtener consistencia firme.

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

Este postre tiene una textura muy cremosa y aireada que posee toques crujientes y frescos combinados con el aroma del cacao, por lo que se sirve frío ya que esto permite resaltar la frescura tropical característica de la gastronomía afroesmeraldeña.

- **Justificación de la receta**

Se justifica la receta porque este menú permite la reinterpretación del coco como ingrediente característico de la gastronomía aforesmeraldeña, por lo que se lo presenta en una versión contemporánea pero conservando su esencia, olores, sabores y texturas.

- **Valoración nutricional y porcionamiento**

Tabla 4

Valoración nutricional del postre

Ingredientes	Energía (Kcal)	Proteína (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)
Coco rallado	7,11	4,92	48,12	71,38
Leche de coco	920	9,16	95,36	2,21
Leche condensada	385	9,49	1,044	65,23
Canela en polvo	71,20	0,08	0,1	15,8
Chips de cacao	107	1,52	5,93	11,88

Nota: Fuente elaboración propia

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

El postre “Coco ancestral en tres tiempos” se presentará en cristalería honda, permitiendo apreciar visualmente las capas y texturas de la preparación. El emplatado se realizará de forma ordenada, colocando como base la crema de coco, colocando por consiguiente chips de cacao. La elección de este tipo de vajilla responde a un criterio estético contemporáneo, ya que resalta la transparencia, los colores naturales y la suavidad del postre.

4.3. Bebida

- **Nombre y tipo de bebida**

Ritmo Esmeraldeño

- **Ingredientes principales y secundarios**

Tabla 5

Ingredientes de la bebida

Tipo	Ingrediente	Unidad
Principal	Pulpa de Maracuya	ml
Principal	Pulpa de Guanabana	ml
Principal	Agua de coco	ml
Secundario	Almibar clásico	ml
Secundario	Hielo	—

Nota: Fuente elaboración propia

- **Técnicas de preparación empleadas**

Se licúan las pulpas de fruta con agua de coco, almibar y hielo hasta obtener una textura granizada homogénea, manteniendo el equilibrio entre dulzor y acidez.

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

La bebida presenta notas dulces y ácidas en equilibrio, con textura refrescante tipo granizado. El servicio frío realza los matices frutales y aporta sensación refrescante, ideal para acompañar el menú.

- **Justificación de la receta**

La bebida fue seleccionada por su carácter tropical e identitario, destacando frutas representativas de la provincia. Aporta frescura, color y valor nutricional,

complementando el menú con un perfil sensorial equilibrado.

- **Valoración nutricional y porcionamiento**

Tabla 6

Valoración nutricional de la bebida

Ingredientes	Energía (Kcal)	Proteína (g)	Grasas (g)	Carbohidratos(g)
Pulpa de maracuyá	97	2,2	0,70	23,38
Pulpa de Guanabana	66	1	0,3	16,84
Agua de coco	3,8	0,14	0,04	0,74
Almibar (Azucar)	192	0.00	0.00	49,55

Nota: Fuente elaboración propia

5. APLICACIÓN DE NORMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

5.1 Principios de higiene y manipulación durante la preparación

Durante el proceso de elaboración del menú se aplican de manera estricta los principios fundamentales de higiene y correcta manipulación de alimentos, con el propósito de garantizar la inocuidad y calidad de las preparaciones. Entre estas prácticas se incluye el lavado frecuente y adecuado de las manos, así como el uso obligatorio de indumentaria apropiada, como gorro, mandil y guantes, que contribuyen a prevenir la contaminación directa de los alimentos (Cárdenas Zapata, 2020).

Asimismo, se realiza la limpieza y desinfección constante de las superficies de trabajo, equipos y utensilios, antes, durante y después de su uso. De igual forma, se mantiene una separación estricta entre alimentos crudos y cocidos, tanto en el almacenamiento como en la preparación, con el fin de evitar la contaminación cruzada. Estas medidas permiten asegurar condiciones óptimas de higiene, proteger la salud del consumidor y cumplir con las normativas básicas de seguridad alimentaria (Valdiviezo Dávila, 2022).

5.2 Recomendaciones para garantizar inocuidad en cada fase

5.2.1 Mise en place

Se recomienda llevar a cabo una organización y clasificación rigurosa de los ingredientes previo al inicio de la preparación, verificando cuidadosamente su frescura, fechas de caducidad, integridad del empaque y condiciones generales de conservación. Los alimentos deben almacenarse de acuerdo con su naturaleza, manteniéndose bajo temperaturas de refrigeración adecuadas y respetando en todo momento la cadena de frío, con el objetivo de preservar sus propiedades nutricionales y sensoriales (León Barahona, 2022).

Asimismo, Oleas y Quezada (2024) señalan que es esencial que el manejo de los insumos se efectúe de manera adecuada y bajo todos los estándares de higiene, en donde las superficies se encuentren siempre limpias y desinfectadas, por lo que el personal de cocina debe estar siempre bajo los protocolos de autocuidado como uniformes limpios, manos desinfectadas y uso de vestimenta adecuada, esto con el propósito de sostener la

inocuidad de los alimentos y garantizar de tal manera la seguridad de los mismos al reducir los riesgos por contaminación cruzada, entre otros.

5.2.2 Cocción

Durante el proceso de cocción es indispensable respetar las temperaturas y tiempos adecuados para cada tipo de preparación, garantizando una cocción completa y uniforme, especialmente en el caso de carnes, mariscos y sus derivados. El control correcto de estos parámetros permite eliminar microorganismos patógenos que pueden representar un riesgo para la salud del consumidor (Valverde et al., 2022).

Asimismo, el monitoreo constante de la temperatura interna de los alimentos y del tiempo de cocción contribuye no solo a asegurar la inocuidad alimentaria, sino también a preservar las características organolépticas, como el sabor, la textura y el valor nutricional de los productos. La aplicación de estas prácticas resulta fundamental para mantener altos estándares de calidad y seguridad en la elaboración del menú (Obando & Soledad, 2021).

5.2.3 Servicio

Durante la fase de servicio, es fundamental que los alimentos se mantengan a temperaturas seguras, ya sea en caliente o en frío, con el fin de prevenir el crecimiento de microorganismos y conservar su calidad. Para ello, se deben emplear utensilios debidamente limpios y desinfectados, evitando en todo momento el contacto directo de los alimentos con las manos, lo cual reduce el riesgo de contaminación (Rivadeneira & Bermúdez, 2023).

El servicio debe desarrollarse en condiciones óptimas de higiene, cuidando tanto el entorno como los equipos utilizados. Asimismo, se debe prestar especial atención a la presentación de los platillos, asegurando que cumplan con criterios de orden, limpieza y estética, lo que contribuye no solo a la inocuidad alimentaria, sino también a una experiencia gastronómica satisfactoria para el consumidor (Ortega & Julitza, 2022).

6. ANÁLISIS DE RENTABILIDAD DEL MENÚ

6.1 Costo de producción del menú

Tabla

7

Costos de producción, venta y margen de ganancia

Producto	Costo Total	Precio de Venta	Margen
Plato principal	1,93	5,54	4,61
Bebida	0,75	5,75	5
Postre	2,66	7,65	4.99
TOTAL	5,34	18,94	14,6

Nota: Fuente elaboración propia

6.2 Margen de ganancia

El análisis del margen de ganancia del menú demuestra una estructura de precios adecuada y rentable. El plato principal presenta un costo total de \$1,93 y un precio de venta de \$5,54, generando un margen de \$4,61, el cual se justifica por el uso de insumos de mayor valor y un proceso de preparación más complejo.

La bebida presenta un costo de producción de \$0,75 y un precio de venta de \$5,75, lo que genera un margen de ganancia de \$5, evidenciando una elevada rentabilidad, atribuida a su bajo costo operativo y a la rapidez de su preparación.

En tanto al postre, el costo de producción es de \$2.66 y su precio de venta es de \$7,65, permitiendo tener una ganancia neta de \$4.99, de forma general, el menú tiene un margen de rentabilidad total de \$14.6, dando a notar claramente la factibilidad económica del menú y su potencial comercial en el sector económico.

7. CONCLUSIONES

El proceso de elaboración del menú propuesto permitió articular equilibradamente la tradición gastronómica afroesmeraldeña al emplear técnicas culinarias innovadoras y modernas, de manera que se obtuvo como resultado un menú atractivo que tenga como principio la conservación y respeto de la esencia cultural de las costumbres y tradiciones del lugar, y a partir de ello, se evidenció que la innovación tiene la capacidad de prevalecer la identidad de una comunidad a través de la reinterpretación de sus platos que enaltecen los saberes ancestrales volviéndose versátiles hacia nuevas tendencias gastronómicas.

Se concluye también que la implementación de técnicas culinarias que son modernas, permiten mostrar a través de la innovación de sus métodos, la adaptabilidad de los ingredientes, mostrando así su capacidad para asimilar cambios en su preparación sin perder sus sabores, por lo que desde esta perspectiva, el menú no solo se impulsa por la necesidad de delegar una herencia gastronómica afroesmeraldeña, si no también para conocer y explicar la viabilidad de cada uno de los platos en este sector que a más de alimentar a los consumidores, busca generar en ellos una experiencia sensorial agradable.

En definitiva, el desarrollo de esta propuesta permitió afianzar los conocimientos técnicos a través de la práctica, en donde el realce a la cultura es parte de un proceso formativo profesional que permite comprender la gastronomía como un factor clave para conservar la cultura y tradición, así como la identidad de un sector a través de la reinterpretación de sus platos tradicionales conservando sus valores nutricionales, la memoria histórica ancestral y los valores de la comunidad en general.

Asimismo, se concluye en la necesidad de seguir proyectando nuevas formas de reinterpretación de la comida afroesmeraldeña a través de técnicas modernas e innovadoras que introduzcan también preparaciones veganas para así atender las necesidades alimentarias de todos los comensales en general pero desde una perspectiva local mediante sus ingredientes tradicionales o típicos.

Finalmente, se concluye en la necesidad de integrar bebidas tradicionales que se reinterpreten mediante técnicas modernas con el propósito de brindar variedad de sabor y opciones de consumo a los comensales, ya que esto podría contribuir positivamente al fortalecimiento de la diversidad e innovación gastronómica con mayor proyección en el sector afroesmeraldeño.

8. BIBLIOGRAFÍA

- Ambrosio, A. F., Ortiz, M. A. G., Sánchez, A. F. S., Díaz, L. I. S., & Vernot, D. (2020). *Chontaduro & coco en salsa de ciencia, cultura y técnica*. Universidad de La Sabana.
- Arboleda Mosquera, M. S. (2025). *Simbolismo de la gastronomía afroecuatoriano como manifestación etnocomunicacional: Caso la cocada esmeraldeña periodo enero a julio 2025*. [Universidad Estatal de Bolívar: Facultad de Ciencias Administrativas, Gestión Empresarial e Informática, Carrera de Comunicación]. <https://dspace.ueb.edu.ec/handle/123456789/8822>
- Cárdenas Zapata, K. O. (2020). *Deconstrucción de platos típicos en la provincia de Esmeraldas en el cantón Atacames* [bachelorThesis, Quito: Universidad de las Américas, 2020]. <http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/12667>
- Chamorro, J., & Flórez, E. Á. (2024). Propuestas de fortalecimiento identitario para el territorio ancestral del Valle del Chota a partir de sus textualidades oralitegáficas: Proposals to strengthen identity for the ancestral territory of the Chota valley based on its oral, graphic and written texts. *REVISTA CIENTÍFICA ECOCIENCIA*, 11(3), 83–107. <https://doi.org/10.21855/ecociencia.113.918>
- Corozo-Angulo, C.-A., Ojeda-Morán, M. E., & Panchano-Valencia, N. del R. (2023). Patrimonio cultural inmaterial y turismo comunitario en el norte de la provincia de Esmeraldas. *Sociedad & Tecnología*, 6(1), 114–128. <https://doi.org/10.51247/st.v6i1.328>
- Deleg Arias, K. D., & Romero Durán, D. A. (2022). *Aplicación de cocina tecnoemocional en repostería con el uso de frutas típicas de la gastronomía ecuatoriana: Naranja, pepino dulce, coco, guayaba y tamarindo*. <http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/37702>

- Falcón Gordillo, S. I., Benitez Bastidas, N. M., Naranjo Toro, M., & Galarza Cachiguango, I. S. (2024). Folklore Afrodescendiente del Valle del Chota. Gastronomía en un contexto socio cultural: Afro-descendant folklore of the Chota Valley. Gastronomy in a socio-cultural context. *Kalpana*, 27, 24–34.
- León Barahona, J. N. (2022). *EL ENVUELTO COMO UNA PREPARACIÓN GASTRONÓMICA ANCESTRAL EN EL ECUADOR* [Thesis, UNIB.E].
<http://repositorio.unibe.edu.ec/xmlui/handle/123456789/487>
- Lloor, W. A. V., Parrales, D. L. S., Bermello, M. D. M., Gruezo, S. A. P., & Navarrete, A. E. Z. (2025). Integración de saberes ancestrales afroecuatorianos con la enseñanza de competencias digitales en el bachillerato técnico de Esmeraldas. *Revista Social Fronteriza*, 5(3). [https://doi.org/10.59814/resofro.2025.5\(3\)732](https://doi.org/10.59814/resofro.2025.5(3)732)
- Molina Parra, J. K. (2025). *La gastronomía ecuatoriana como opción sustentable para turistas veganos*. <https://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/47331>
- Obando, E., & Soledad, N. (2021). *Fortalecimiento de la identidad cultural afro, a través de una propuesta pedagógica enfocada en la gastronomía ancestral*.
<http://repository.unad.edu.co/handle/10596/44311>
- Oleas Tigre, M. B., & Quezada Mora, H. G. (2024). *Estudio de los dulces tradicionales de las regiones del Ecuador y su valor turístico gastronómico*.
<https://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/45223>
- Ortega, O., & Julitza, Y. (2022). “*GASTRONOMÍA TÍPICA Y LA CULTURA DE LAS HUECAS DE LA ZONA CENTRO DE LA PROVINCIA DE ESMERALDAS*” [bachelorThesis, Jipijapa-Unesum].
<http://repositorio.unesum.edu.ec/handle/53000/4648>
- Ortiz Vasquez, K. P. (2022). *LAS COSTUMBRES Y TRADICIONES COMO POTENCIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA PARROQUIA*

LA UNIÓN, CANTÓN QUININDÉ, PROVINCIA DE ESMERALDAS

[bachelorThesis, Jipijapa-Unesum].

<http://repositorio.unesum.edu.ec/handle/53000/4649>

- Rivadeneira, M. A. Z., & Bermúdez, S. G. V. (2023). Gastronomía con enfoque de género en la ciudad de Esmeraldas, Ecuador. *Revista Internacional de Gestión Innovación y Sostenibilidad Turística*, 3(2), 70–76.
<https://doi.org/10.51260/rigistur.v3i2.445>
- Rodríguez, D., Antamba, E., & Gallegos, G. S. (2025). Cocina patrimonial y turismo gastronómico en Ecuador: Revisión sistemática de las estrategias de valorización cultural. *Revista San Gregorio*, 1(63), 105–117.
<https://doi.org/10.36097/rsan.v1i63.3653>
- Rodríguez, L. D. E., Valencia, N. del R. P., Ramírez, J. M. A. M., & Rodríguez, A. del C. S. (2021). Saberes y sabores: Caracterización de la gastronomía tradicional en comunidades afroecuatorianas del norte de Esmeraldas. *Revista Científica Interdisciplinaria Investigación y Saberes*, 11(2), 94–111.
- Tapia, E. R. (2022). *Mikuna: Cocina tradicional ecuatoriana*. USFQ Press.
- Valdiviezo Dávila, L. G. (2022). El arrullo: De su presencia en la provincia ecuatoriana de Esmeraldas. *Revista Estudios Del Desarrollo Social: Cuba y América Latina*, 10(3). http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S2308-01322022000300012&lng=es&nrm=iso&tlng=es
- Valverde, J. M., Viva, D. G., Guapisaca, Á. H., Pucha, M. V., Valverde, J. M., Viva, D. G., Guapisaca, Á. H., & Pucha, M. V. (2022). Estudio del uso del coco en la gastronomía tradicional esmeraldeña aplicado en cinco recetas ecuatorianas. *Alfa Revista de Investigación en Ciencias Agronómicas y Veterinaria*, 6(17), 270–281. <https://doi.org/10.33996/revistaalfa.v6i17.167>

8 Anexos

8.1. Anexos de ficha técnica de preparación

Encocado de mar en texturas					
Restaurante:			Categoría:	Plato fuerte	
Fecha:	27 de Enero		Precio de venta neto	4.82	
Tamaño de la porción:	500g		IVA	15.00%	
Número de porciones:	1		Precio de venta neto + IMP	0.72	
Tiempo de preparación:	25 minutos		Precio de venta al público	5.54	
Tiempo de cocción:	8 minutos				
Temperatura de servicio:	50°				

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total
Pescado (Dorado)	GR	0.100	5.58	28.94%	0.56
Camarón	GR	0.100	3.98	20.64%	0.40
Leche de coco	ML	0.200	3.82	39.63%	0.76
Maní	GR	0.100	0.85	4.41%	0.09
Cebolla perla	GR	0.060	0.29	0.90%	0.02
Ajo	GR	0.030	0.25	0.39%	0.01
Achiote	ML	0.015	1.00	0.78%	0.02
Chillangua	GR	0.030	1.00	1.56%	0.03
Sal y pimienta	GR	0.010	1.00	0.52%	0.01
Platano	GR	0.040	1.00	2.07%	0.04
Cebollín	GR	0.005	0.59	0.15%	0.00

COSTE TOTAL DE LA RECETA **1.93**

Coco ancestral en tres tiempos					
Restaurante:			Categoría:	Postre	
Fecha:	27 de enero		Precio de venta neto	6.65	
Tamaño de la porción:	300g		IVA	15.00%	
Número de porciones:	1		Precio de venta neto + IMP	1.00	
Tiempo de preparación:	28 minutos		Precio de venta al público	7.65	
Tiempo de cocción:					
Temperatura de servicio:	36 °C				

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total
Coco rallado	GR	0.150	3.16	17.82%	0.47
Leche de coco	ML	0.400	3.82	57.44%	1.53
Leche condensada	ML	0.120	2.24	10.11%	0.27
Gelatina sin sabor	GR	0.050	1.00	1.88%	0.05
Chips de cacao	GR	0.020	2.42	1.82%	0.05
Canela en polvo	GR	0.020	3.04	2.29%	0.06
Mantequilla	GR	0.050	1.00	1.88%	0.05
Harina	GR	0.070	2.50	6.58%	0.18
Vainilla líquida	ML	0.005	1.00	0.19%	0.01

COSTE TOTAL DE LA RECETA **2.66**

Ritmo Esmeraldeño					
Restaurante:			Categoría:	Bebida	
Fecha:	27 de Enero		Precio de venta neto	5.00	
Tamaño de la porción:	250ml		IVA	15.00%	
Número de porciones:	1		Precio de venta neto + IMP	0.75	
Tiempo de preparación:	10 minutos		Precio de venta al público	5.75	
Tiempo de cocción:					
Temperatura de servicio:	-3°C				

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total
Pulpa de maracuya	ML	0.100	2.44	32.67%	0.24
Pulpa de guanabana	ML	0.100	2.99	40.04%	0.30
Agua de coco	ML	0.020	1.44	3.86%	0.03
Azucar	GR	0.050	1.00	6.70%	0.05
Hielo	GR	0.100	1.25	16.74%	0.13

COSTE TOTAL DE LA RECETA **0.75**

- Anexos de ensayos previos**

Plato principal, Postre y bebida



