



UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ
FACULTAD DE EDUCACIÓN TURISMO, ARTES Y HUMANIDADES

CARRERA TECNOLOGIA SUPERIOR EN GASTRONOMIA

TITULO DEL TRABAJO

CREACIÓN DE MENÚ CON TÉCNICAS TAILANDESAS EMPLEANDO
INGREDIENTES ECUATORIANOS

AUTORA

GANCHOZO VILLACIS MARILYN STEFANIA

TUTORA

LIC. JESSICA MERCEDES MENDOZA BALCAZAR

FECHA DE ENTREGA

FEBRERO, 2026

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado “Creación de menú con técnicas tailandesas empleando ingredientes ecuatorianos” Ha sido realizado y concluido por la estudiante Ganchozo Villacis Marilyn Stefania; el mismo que ha sido controlado y supervisado por los miembros del tribunal.

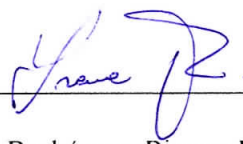
El trabajo de fin de carrera reúne todos los requisitos pertinentes en lo referente a la investigación y diseño que ha sido continuamente revisada por este tribunal en las reuniones llevadas a cabo.

Para dar testimonio y autenticidad,

Firmamos:



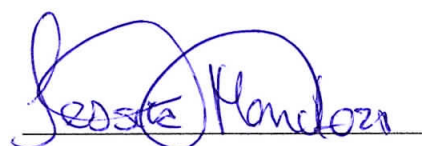
Ing. Manuel Velásquez Campuzano
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL



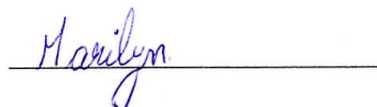
Lic. Rodríguez Pincay Irene
MIEMBRO DE TRIBUNAL



Lic. Álava Zambrano María, Mg.
MIEMBRO DEL TRIBUNAL



Lic. Mendoza Balcazar Jessica, Mg.
DOCENTE TUTOR



Ganchozo Villacis Marilyn Stefania
EGRESADA

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Yo, Ganchozo Villacis Marilyn Stefania, portador de la cédula de ciudadanía N° 1351123797, declaro bajo juramento que el trabajo de titulación denominado **"Creación de menú con técnicas tailandesas empleando ingredientes ecuatorianos"**, 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.

Ganchozo Villacis Marilyn Stefania

C.I.: 1351123797

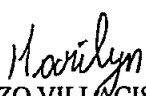
AUTORA

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

GANCHOZO VILLACIS MARILYN STEFANIA portadora de la C. I. # 1351123797 en calidad de autora y titular de los derechos morales y patrimoniales del proyecto de investigación **“creación de menú con técnicas tailandesas empleando ingredientes ecuatorianos”**, 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, 3 febrero de 2026


GANCHOZO VILLACIS MARILYN STEFANIA
C.I.: 1351123797
AUTORA

	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 tutora de la Unidad Académica Facultad Educación Turismo Artes y Humanidades de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, CERTIFICO:

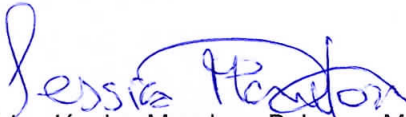
Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Titulación bajo la autoría de la estudiante Ganchozo Villacis Marilyn Stefania , legalmente matriculado/a en la carrera de Gastronomía, período académico 2025-2026, cumpliendo el total de 96 horas, cuyo tema del proyecto es "Creación de Manú con técnicas Tailandesas empleando ingredientes Ecuatorianos".

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.

Lugar, 11 de febrero del 2026.

Lo certifico,


 Lcda. Jéssica Mendoza Balcázar Mg.
Docente Tutora

DEDICATORIA

Este es un logro más en mi vida y quiero dedicárselo mis padres ya que han sido la guía e impulso para poder avanzar en mi carrera profesional, formando una persona con valores y sobre todo me siento en deuda con ellos, me han dado la educación que ellos en algún momento no pudieron tener y por eso tengo que recompensar ese gran y valioso esfuerzo en mí.

El haber podido alcanzar un paso más es gratificante y emocionante, demostrando que se pueden cumplir las metas y sueños que nos proponemos con la ayuda de nuestros seres más queridos y no dejando a un lado la guía de Dios que sin él no podría llegar tan lejos.

A mis profesores que me han apoyado incondicionalmente mediante sus recomendaciones y nuevos conocimientos impartidos, aprendiendo cada día cosas nuevas que me beneficiarán en la vida laboral, preparándome para conocer el mundo y salir con la frente en alto y no quedar estancada en ningún momento.

Todos formaron una versión en mí, capaz de lograr lo que me proponga sin miedo ni imitaciones, lo cual es algo muy gratificante de mi parte, cada persona importante en mi vida me motivó a seguir adelante y ser una persona responsable y sobre todo me alentaron a culminar esta grandiosa carrera.

Ganchozo Villacis Marilyn Stefanía

AGRADECIMIENTO

Le quiero agradecer a cada persona que confió en mí, a mis padres, familiares por darme la confianza y apoyo incondicional, por ser mi guía, creyendo en mí, siendo un soporte emocional, sabiendo que todo el esfuerzo de cada día valió la pena, porque en algún día, lograría todo lo que me he propuesto.

Estoy a un paso de terminar una etapa muy importante en mi vida y sé que mis padres estar orgullosos de mí, agradezco a Dios por permitirme ser capaz de lograr lo que me proponga, ha sido mi fortaleza y mayor motivo de ser una persona mejor.

Agradecer mis docentes por brindarme su apoyo en cada clase impartida, por guiarme y aconsejarme de una manera profesional, gracias a eso me han formado para superar los obstáculos que se me presenten en mi vida profesional.

No podría dejar de lado a mi grupito de compañeros de clases que se volvieron mis amigos, los mejores amigos en los cuales nunca existió ningún tipo de rivalidad ni competencia. La ayuda mutua entre nosotros y nuestra manera de conectar nos permitió formar un lazo muy fuerte, hemos compartido nuestros conocimientos y así ayudarnos incondicionalmente lo valoro mucho, se convirtieron en personas importantes en mi vida, juntos estamos logrando culminar la etapa más importante y valiosa en nuestras vidas, hemos creado muchos recuerdos que siempre estarán en mi mente y corazones.

ÍNDICE

Contenido

UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ	I
CERTIFICADO DE PLAGIO	II
CERTIFICACIÓN DEL TUTOR	III
DECLARACIÓN DE AUTORÍA	IV
DEDICATORIA	V
AGRADECIMIENTO	VIII
ÍNDICE	IX
ÍNDICE DE TABLAS	X
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	4
3.3 Justificación creativa y técnica del menú	5
3.4 Coherencia entre los tres tiempos	6
4. DESCRIPCIÓN DE PREPARACIONES	7
4.1. Plato principal	7
4.2 Postre	9
4.3. Bebida	12
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.....	15
5.2.1 Mise en place	15
5.2.2Cocción.....	15
5.2.3 Servicio.....	16
6. ANÁLISIS DE RENTABILIDAD DEL MENÚ	17
6.1 Costo de producción del menú	17
6.2 Precio de venta	18
6.3 Margen de ganancia.....	18
7. CONCLUSIONES	19
7.1 Valoración del proceso creativo y técnico	19
7.2 Reflexión sobre aprendizajes alcanzados	19
6.3 Posibles mejoras o variantes futuras	20
8. BIBLIOGRAFÍA	21
9. ANEXOS	23

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1	7
Tabla 2.....	9
Tabla 3.....	9
Tabla 4.....	11
Tabla 5.....	12
Tabla 6.....	13
Tabla 7.....	17
Tabla 8.....	18

1. INTRODUCCIÓN

La sazón manabita fue reconocida internacionalmente con el título de Región Mundial de Gastronomía 2026 por el Instituto de Gastronomía, Cultura, Arte y Turismo (IGCAT). La gastronomía está en un auge sumamente importante en la actualidad, esto nos permite innovar nuevas técnicas de fusión con ingredientes o productos de calidad mediante la gastronomía tailandesa y ecuatoriana. Permitiendo crear nuevos sabores, descubrir texturas y nos ayuda mejorar la economía del país por medio de turistas que quieran conocer acerca de nuestra fusión. (Franco Pérez & Tello Velastegui, 2024)

Con este reconocimiento, Manabí es la primera región de América en ser declarada Región Mundial de la Gastronomía, un hito histórico que posiciona a la provincia en la escena global. Además, recientemente Manabí obtuvo el primer lugar en el World Food Gift Challenge 2025, realizado en Sicilia, Italia, con una propuesta que exalta el talento, la creatividad y la esencia de su gente. El incrementar o expandir este tipo de fusiones a nivel nacional o local nos lleva a tener reconocimiento y nombramientos en nuestro establecimiento de alimentos y bebidas. (Higa Kohatsu & Iwamoto Kanashiro, 2025)

Por ello esta investigación tiene como objetivo “Crear un menú con técnicas tailandesas implementando ingredientes ecuatorianos”. Siendo un motivo de orgullo, como ya sabemos la gastronomía varía no solo en sus platos principales, sino también en sus bocaditos, postres y no podríamos dejar a lado a sus bebidas deliciosas y refrescantes, innovar todo esto sería un plus positivo tanto para nosotros como gastronómicos sino para aquellas personas que se motivan a implementar cosas nuevas. Incorporar esta nueva fusión en la gastronomía ecuatoriana hace que nuestras raíces y sabores se fortalezcan formando un lazo de nuevas experiencias para nuestros consumidores, satisfaciendo no solo en lo culinario sino también en lo visual teniendo en cuenta que brindaremos en cada bocado sabor e historia de nuestro país. (Machado, 2024)

Una de las claves de la gastronomía tailandesa radica en su mezcla de cinco sabores, que son el dulce, picante, agrio, amargo y salado. Esta es una de las señas de identidad de esta cocina, lo que hace que se pueda llegar al paladar por todas las partes, consiguiendo una armonía de sabores que es complicada de encontrar en la cocina de otras regiones del mundo (Morales, Sarcos, Verdezoto, & Lara, 2023).

2. OBJETIVOS

2.1. Objetivo general

Diseñar un menu visionario que unifique tecnicas gastronómicas tailandesas en conjunto de productos ecuatorianos, incrementando la unión culinaria, cultural que descara los valores nutricionales, ancestrales y la calidad de cada ingrediente utilizado para nuestra propuesta culinaria.

2.2. Objetivos específicos

- Identificar cuáles son las técnicas gastronómicas que cuanta la cultura tailandesa
- Analizar con cuales ingredientes ecuatorianos podemos llegar a un equilibrio de sabores y texturas sin perder las características sensoriales de la gastronomía tailandesa
- Diseñar un novedoso menú incorporando las tecnicas que se utilizan en Tailandia con ingredientes ecuatorianos, siendo una gran fusión de sabor y calidad.

3. CONCEPTUALIZACIÓN DEL MENÚ

3.1 Antecedentes breves

La gastronomía tailandesa se caracteriza por sus diversos y únicos sabores, sus productos no necesariamente son de lugares lejanos, ya que estos se pueden encontrar y cosechar de sus plantaciones cercanas y son muy factibles y seguras para su consumo. Su inigualable equilibrio de sabores como el picante, dulce, ácido y salado, nos ofrecen diferentes técnicas como el salteado rápido (wok), el uso de hierbas frescas, fermentados, currys y preparaciones al vapor que, al aplicarse con productos propios del Ecuador, enriquecen y revalorizan la cocina local, convirtiéndola en un expendio turístico que favorecerá a la economía siendo un ingreso favorable para el país, llegando hacer reconocida cada vez más (Moreira, 2025).

El Ecuador al ser un país pequeño es muy grande en su biodiversidad teniendo una gran variedad en su flora y fauna que lo hacen muy valioso e importante, así como también sus regiones gastronómicas son muy completas y variadas en cada región tienen productos y platos típicos con ingredientes de su localidad. El Ecuador al ser un país pequeño, pero bendecido con un clima variable, y dueño de cuatro grandes regiones, nos ha otorgado una amplia gama de alimentos, con constante producción, haciendo que se los pueda encontrar, durante todo el año. Gracias a esto Ecuador ha desarrollado desde años inmemoriales, una muy extensa gastronomía, caracterizado por productos de la zona, así adquiriendo un estilo regional muy marcado (Rosamel & Heinrichs, 2020)

En muchas investigaciones realizadas anteriormente se menciona que, la desvalorización ha generado que los emprendimientos dedicados a esta actividad gastronómica se realicen de manera formal e informal, provocando el decrecimiento del posicionamiento de la gastronomía local, así como el desinterés por otros recursos naturales y culturales que son parte de la potencia turística que tiene el canto, utilizando un enfoque descriptivo para determinar cuáles son, las causas que limitan el posicionamiento de la gastronomía (Rosete Blandariz, Quimis Vite, Sáenz Véliz, & Jiménez González).

3.2 Descripción del concepto gastronómico general

La propuesta gastronómica que aquí se plantea se sustenta en la integración de técnicas culinarias tradicionales de la cocina tailandesa con la riqueza y diversidad de ingredientes autóctonos ecuatorianos, logrando así una fusión innovadora que abre paso a experiencias sensoriales únicas. Esta combinación no solo destaca por la variedad de sabores que pueden encontrarse en la gastronomía tailandesa con lo dulce, amargo, picante, salado y agrio, sino que también resalta por la manera en que estos se armonizan con productos locales del Ecuador, generando un contraste que resulta agradable, equilibrado y novedoso para el paladar. Entre las técnicas investigadas y aplicadas se encuentran el cocinado al vapor, el estofado, el salteado en wok y el uso de hierbas frescas, las que nos ayudan potenciando sus sabores, aromas y texturas en cada preparación. Cuando combinamos técnicas con ingredientes ecuatorianos como el cacao, la pitahaya, el camarón, el maíz o el plátano verde, se obtiene una propuesta culinaria que se atreve no solo a potenciar un alto nivel técnico y creativo, sino también creando un profundo respeto por la identidad cultural, ancestral y la diversidad de productos, técnicas de ambos países (Sandua, 2024).

Para esta propuesta culinaria contamos con un público objetivo muy diverso, especialmente, los turistas extranjeros y nacionales que se animan a una nueva experiencia de sabores, historia y calidad. Por medio de este menú, los visitantes podrán satisfacerse a la variedad de ingredientes ecuatorianos desde un enfoque culinario distinto, en la que las técnicas tailandesas se convierten en un medio atractivo que buscare llamar la atención del público por sus nuevas texturas. De igual manera la propuesta busca envolver a un público diverso, de todas las edades, dispuestos a dejarse llevar por nuevos sabores llamativos y combinaciones poco habituales a su paladar. (Sinawandi & Sinawandi, 2022).

En síntesis, la propuesta realizada no solo se visualiza como un menú factible desde un punto de vista eficiente, sino también como un método de transformación y promoción cultural. De igual manera, se procura evidenciar que la cocina es un medio de sustitución e innovación donde se puede construir una identidad, capaz de unir lo mundial con lo nacional. Al mismo tiempo, se vuelve en una variante alta en cuanto a las competencias culinarias en el mercado gastronómico, proporcionando un valor incluido que va más allá de lo habitual. En suma, este menú se presenta como una experiencia integral, que invita a descubrir la riqueza de los productos ecuatorianos bajo la luz de las técnicas tailandesas, brindando a cada comensal la oportunidad de disfrutar de un viaje culinario que celebra la diversidad, la creatividad y el

encuentro de culturas en cada bocado (Sinsawasdi, Rattanapanone, & Toschka, *The Science of Thai Cuisine: Chemical Properties and Sensory Attributes*, 2022).

3.3 Justificación creativa y técnica del menú

La integración de técnicas culinarias tailandesas con productos ecuatorianos dio lugar al menú denominado “Fusión Única”, una propuesta que refleja la riqueza de conocimientos, sabores y texturas materializada en un plato fuerte, un postre y una bebida que conectan a dos países culturalmente diversos. En el plato principal se emplea el lomo fino acompañado de una salsa agri dulce con un delicado toque picante proporcionado por el ají ecuatoriano, logrando un balance armónico entre intensidad y suavidad. Para su preparación se aplican técnicas como el salteado, el glaseado y la cocción en wok, que permiten resaltar los matices propios de la fusión. En el postre se utilizan procedimientos como la mantecación, la infusión y la reducción, los cuales aportan complejidad de sabores y texturas. Finalmente, la bebida se elabora mediante procesos de infusión, mezclado y servicio en frío, con el objetivo de brindar una experiencia refrescante y complementaria al menú (Sinsawasdi, Toschka, & Rattanapanone, *Eating Pleasure of Thai Meal*, 2022).

El Instituto Superior Tecnológico Cotacachi (COISTEC) fue el escenario del Culinary Workshop, congreso gastronómico organizado por la carrera de Tecnología Superior en Gastronomía, desarrollado los días 25 y 26 de agosto, donde estudiantes y profesionales compartieron conocimientos sobre técnicas de vanguardia que contribuyen al fortalecimiento y proyección de la gastronomía ecuatoriana (ISU-Cotacachi, 2022). Este tipo de iniciativas se alinean con la propuesta del menú, ya que promueven la innovación aplicada a la cocina local mediante el uso de productos autóctonos en nuevas combinaciones (Tomimatsu & Jhun, 2025).

Ecuador, gracias a su amplia biodiversidad agrícola y alimentaria, ofrece un repertorio de insumos que enriquecen esta fusión, entre los cuales destacan la pitahaya, el coco, el cacao, el maracuyá, la quinua y el camarón, entre muchos otros. La incorporación de estos productos en técnicas tailandesas no solo amplía las posibilidades creativas, sino que también impulsa la revalorización de los recursos locales en contextos internacionales. Esta iniciativa representa, significativamente la formación académica y profesional en lo gastronómico, incentivando a que los amantes a la gastronomía inicien un amplio camino, mediante competencias importantes direccionadas no solo al diseño de menús, sino también a grandes creaciones culinarias (Vasconcelys, 2025).

La cocina en Ecuador incluye una de las mejores expresiones ancestrales más representativas del país, dando como resultado un patrimonio viviente que refleja la identidad, la trayectoria histórica y la perspectiva de sus naciones. Como señala Gerardo (2024), la complejidad en la cocina andina permanece no solo en sus elaboraciones, sino también en sus platos representa un gran rigor al momento de su preparación, donde sus valores sensoriales cuentan las historias vinculadas a sus pueblos (Vergara, Menor, Arencibia, & Jimber del Río, 2022).

3.4 Coherencia entre los tres tiempos

El menú propuesto se caracteriza por ser completo, innovador y armónicamente equilibrado, ya que combina de manera estratégica un plato fuerte, un postre y una bebida que logran reflejar la riqueza de la fusión entre la gastronomía tailandesa y los productos ecuatorianos. En primer lugar, el plato principal consiste en un lomo fino en salsa agri dulce con ají ecuatoriano acompañado de vegetales salteados al wok, una preparación que integra la excelencia de una proteína nacional altamente valorada como es el lomo fino, con la intensidad de la salsa agri dulce y el sutil picor del ají ecuatoriano. El salteado al wok, es únicamente de la cocina tailandesa, nos ayuda a mantener la frescura, color y textura de las verduras, consiguiendo una estabilidad sensorial que une suavidad, ligereza y calidad. Esta innovación, además de deliciosa, la fusión entre estas dos tradiciones gastronómicas, destacando el potencial de ingredientes locales en el marco del mundo culinario (Franco Pérez & Tello Velastegui, 2024).

El postre para deleitarse es un helado de guanábana con salsa de coco y jengibre, donde la protagonista es la guanábana ecuatoriana, distinguido por su sabor fresco y tropical, unido con coco y jengibre, productos megamente implementados en la gastronomía tailandesa. Esta unión nos genera un toque delicado y refrescante que, más allá de deleitar al paladar, emite la idea de armonía ancestral e innovación gastronómica. Mediante esta combinación de sabores, tendremos un excelente equilibrio que nos garantiza una experiencia sensorial única y agradable (Higa Kohatsu & Iwamoto Kanashiro, 2025).

Por último, tenemos una bebida que complementa al menú, Thai Iced Tea con un toque de cocoa ecuatoriano fino de aroma, idea que busca dar a conocer la unión que mediante culturas distintas podemos empezar a diseñar o innovar cosas nuevas. El Thai Iced Tea es una de las bebidas más representativas de la cultura tailandesa, conocido por su gran e intenso

aroma del té negro, sin embargo, al mezclarlo con la cocoa ecuatoriana, armoniza y equilibran sus sabores. (Machado, 2024).

El complemento perfecto de estas tres preparaciones forma un menú equilibrado, innovador que realza los productos de ambas culturas. Dando así que la diversidad de sabores, texturas y aromas que podemos encontrar y usar no solo satisface las visiones de los comensales, sino que también les incentiva a vivir una experiencia gastronómica diferente. Este tipo de propuestas puede convertirse en una herramienta para el posicionamiento de la gastronomía ecuatoriana en escenarios internacionales, al demostrar que los ingredientes locales pueden adaptarse y brillar en contextos globales (Morales, Sarcos, Verdezoto, & Lara, 2023).

4. DESCRIPCIÓN DE PREPARACIONES

4.1. Plato principal

Nombre del plato

Lomo fino en salsa agri dulce y ají ecuatoriano con vegetales salteados

Ingredientes principales y secundarios

Tabla 1

Ingredientes principales y secundarios

Tipo	Ingrediente	Procedencia
Principal	Lomo fino	Ecuador
Principal	Ají	Ecuador
Principal	Pimiento rojo	Ecuador
Principal	Pimiento verde	Ecuador
Principal	Zanahoria	Ecuador
Principal	Brócoli	Ecuador
Principal	Cebolla perla	Ecuador
Secundario	Salsa de soya	Ecuador
Secundario	Azúcar morena	Ecuador

Secundario	Jugo de naranja	Ecuador
Secundario	Maicena	Ecuador
Secundario	Vinagre de manzana	Ecuador
Secundario	Aceite de vegetal	Ecuador
Secundario	Sal pimienta	Ecuador
Secundario	cilantro	Ecuador

Nota: Fuente elaboración propia

Técnicas de cocción utilizadas

La elaboración de este tipo de preparaciones integra distintas técnicas características de la cocina asiática, que en conjunto aportan sabor, textura y armonía al plato. En primer lugar, se emplea el salteado en wok, un método de cocción rápida a fuego alto con muy poco aceite, que permite mantener el color, el aroma y la textura crujiente de los vegetales, evitando la pérdida de nutrientes. De manera complementaria, la carne se sella mediante el salteado tradicional, lo cual asegura que conserve sus jugos internos y un sabor más concentrado. Una vez integrados los ingredientes, se procede al glaseado, técnica que hace que la salsa cubra homogéneamente las piezas de carne y los vegetales, aportando un atractivo brillo y un ligero efecto de caramelización que intensifica las notas dulces y saladas del conjunto. Para culminar, se utiliza el espesado con maicena, recurso típico de la gastronomía oriental que no solo da cuerpo y consistencia a la salsa, sino que también mejora su adherencia a los ingredientes, logrando un plato equilibrado en sabores, con una textura sedosa y una presentación más apetecible.

Contrastes de sabor, textura y temperatura

El plato presenta una salsa agri dulce con un delicado matiz picante, que realza de manera elegante el sabor del lomo y acompaña a la perfección a los vegetales, creando un equilibrio armónico de contrastes que resultan agradables y memorables al paladar. Desde el primer bocado podemos sentir un equilibrio entre la proteína, los vegetales y la salsa, la crocancia y el brillo de los vegetales, junto a la jugosidad del lomo y el dulzor/picor de la salsa crea una experiencia única al comensal.

Finalmente, la temperatura de servicio de 65-70°C cumple un rol fundamental en la apreciación sensorial. El plato debe servirse bien caliente, ya que de este modo los aromas se intensifican y los sabores se integran de forma armónica. Servirlo en este punto permite que la jugosidad de la carne y la frescura de los vegetales se perciban en plenitud, brindando una

experiencia gastronómica más satisfactoria y placentera para el comensal.

Para el emplatado, servimos una cama de vegetales, colocar las tiras de lomo encima y napar con salsa, finalizamos con cilantro picado y decoración con la misma salsa.

Justificación de la receta

El lomo fino constituye una de las proteínas de mayor prestigio y consumo dentro de la gastronomía ecuatoriana, siendo valorado por su suavidad, versatilidad y aporte nutricional. Este ingrediente, cuando se combina con elementos tradicionales como el ají y una variedad de vegetales frescos, ofrece una base sólida para la creación de platos equilibrados y llenos de identidad.

La unión de estos dos universos gastronómicos permite no solo incrementar los sabores naturales del lomo y realzar la crocancia de los vegetales, sino que también nos da ese toque de equilibrio y satisfacción al paladar, por cada bocado refleja un encuentro entre lo local y lo internacional.

De esta manera la unión de dos culturas diferentes nos permite formar lazos mediante la combinación de sus ingredientes y el equilibrio que podemos encontrar en estos, no dejando a un lado sus grandes culturas y conocimientos ancestrales que nos puedan brindar.

Valoración nutricional y porcionamiento

Tabla 2.

Análisis nutricional del plato principal

Nutriente	Cantidad
Energía	412.02
Proteínas	44.24
Carbohidratos	48.89
Grasas totales	11.92

Nota: Fuente elaboración propia

4.2 Postre

Nombre del postre

Helado de guanábana con salsa de coco y jengibre

Ingredientes principales y secundarios

Tabla 3.

Ingredientes principales del postre

Tipo	Ingrediente	Procedencia
Principal	Pulpa de guanábana	Ecuador
Principal	Leche de coco	Ecuador
Principal	Jengibre	Ecuador
Secundario	Crema de leche	Ecuador
Secundario	Leche entera	Ecuador
Secundario	Azúcar	Ecuador
Secundario	Ralladura de limón	Ecuador

Nota: Fuente elaboración propia

Técnicas de preparación empleadas

En la preparación de este postre intervienen técnicas cuidadosamente seleccionadas que aseguran un resultado equilibrado, atractivo y de alta calidad gastronómica. El batido del helado es el paso más importante al momento de su elaboración, para que de esta manera se pueda incorporar aire y la mezcla quede completamente cremosa, característica indispensable en un helado bien elaborado. Pero no solo queda en eso, el control de su perfecto congelamiento juega un papel crucial en esta preparación, mediante esto conseguiremos un helado firme y cremoso.

Asimismo, la infusión de la leche de coco con jengibre aporta un valor diferencial, pues durante este proceso la leche adquiere los aromas y matices del jengibre fresco, lo que intensifica el sabor final y añade un toque exótico que equilibra lo dulce con un sutil picor aromático. Este detalle no solo enriquece el perfil organoléptico del postre, sino que también resalta la importancia de integrar técnicas de aromatización en la alta cocina.

Finalmente, la reducción de la salsa completa el conjunto, ya que mediante una cocción lenta y prolongada se consigue concentrar los sabores y alcanzar la textura ideal. Esta técnica aporta brillo, densidad y un sabor profundo que, al combinarse con el helado, crea un contraste perfecto entre frescura y calidez, dulzor y especias.

Contrastes de sabor, textura y temperatura

El postre se caracteriza por un dulzor equilibrado y delicado, que no resulta empalagoso, sino todo lo contrario: transmite una sensación refrescante, ligera y muy agradable al paladar. Para lograr ese efecto se incorpora la ralladura de limón y jengibre,

dando un sabor y aroma intenso pero refrescante, todo esto en conjunto de la salsa de coco tendremos como resultado un perfecto balance de sabores desde el primer bocado.

Esta cualidad, combinada con la frescura de los ingredientes aromáticos, asegura una armonía perfecta entre cuerpo y sabor, convirtiendo cada porción en una experiencia sensorial única.

En lo que respecta a la temperatura debe permanecer entre -10°C a -12°C , su conservación es determinante para mantener su calidad y estructura. Debe permanecer en congelación hasta el momento exacto de servirlo, garantizando así que conserve su firmeza y no pierda su consistencia característica. Al ser presentado, se recomienda consumirlo de inmediato, lo que permite apreciar en su máxima expresión la combinación de texturas y sabores que lo distinguen.

Emplatamos el helado en una copa transparente y formando bolitas, cubrir con la salsa fría. Decorar con ralladura de limón y unas hojas de menta.

Justificación de la receta

Este postre se presenta como una propuesta ideal para todo tipo de ocasiones y públicos, ya que su frescura, suavidad y agradable sabor lo convierten en una experiencia culinaria apta tanto para niños como para adultos. Su carácter versátil lo hace perfecto para compartir en reuniones familiares, celebraciones especiales o en una tarde relajada con amigos, brindando un momento de disfrute que combina placer y tradición en cada bocado.

Más allá de ser un simple postre, constituye un verdadero tributo a la riqueza gastronómica ecuatoriana, pues en él se integran aromas cautivadores y texturas cremosas que resaltan la identidad de los ingredientes locales. El helado, como elemento central, no solo aporta frescura, sino que también evoca recuerdos y emociones vinculados a la tradición culinaria del país, al mismo tiempo que incorpora un toque de innovación que lo hace aún más atractivo.

En cada cucharada se aprecia un equilibrio sensorial cuidadosamente concebido, donde los sabores ecuatorianos se elevan y se fusionan con una presentación moderna y delicada.

Valoración nutricional y porcionamiento

Tabla 4.

Análisis nutricional del postre

Nutriente	Cantidad
Energía	252.38
Proteínas	3.65
Carbohidratos	23.56
Grasas totales	72.87

Nota: Fuente elaboración propia

4.3. Bebida

Nombre y tipo de bebida

Thai Iced tea de Cocoa arriba

Ingredientes principales y secundarios

Tabla 5.

Ingredientes principales de la bebida.

Tipo	Ingrediente	Procedencia
Principal	Te negro	Ecuador
Principal	Cocoa en polvo	Ecuador
Principal	Leche evaporada	Ecuador
Principal	Leche condensada	Ecuador
Secundario	Hielo	Ecuador
Secundario	Agua	Ecuador
Secundario	Azúcar	Ecuador

Nota: Fuente elaboración propia

Técnicas de preparación empleadas

La elaboración de esta bebida combina técnicas culinarias que potencian tanto su sabor como su presentación. El proceso inicia con la infusión, donde el té negro y la cocoa se sumergen en agua caliente para liberar sus aromas y matices más profundos, obteniendo una base intensa, fragante y equilibrada. Lo que resalta en esta bebida no es únicamente su aroma y sabor intenso, sino que también el ser una bebida fría el hielo es un factor indispensable al momento de servirlo.

Entre los utensilios utilizados para la elaboración de la bebida tenemos una olla pequeña permite la cocción e infusión inicial, mientras que el colador fino garantiza una textura limpia y sin impurezas. El batidor manual se emplea para lograr una mezcla uniforme y bien integrada, y la jarra actúa como recipiente de reposo previo al servicio.

Contrastes de sabor, textura y temperatura

La bebida se caracteriza por un aroma envolvente y cautivador que despierta los sentidos desde el primer instante. El té negro aporta una fragancia intensa, herbal y ligeramente astringente, mientras que la cocoa introduce notas profundas, dulces y achocolatadas que añaden calidez y sofisticación al conjunto.

Su textura juega un papel fundamental, ya que por su frescura y cremosidad obtenida por los lácteos utilizados nos brinda el paladar una textura agradable y sobre todo llena de sabores, esto también con ayuda del hielo una frescura y suavidad irresistible.

La temperatura adecuada de servido fría entre 4 a 6°C intensifica su carácter refrescante y cremoso, consumirla en días calurosos, en reuniones o en familia es una manera de buscar frescura y una experiencia de sabores equilibrados.

Al momento de montar la bebida, colocar abundante hielo, seguido de la infusión del té y la cocoa, finalmente terminamos con los lácteos, revolver antes de consumir para una mejor experiencia y que todos los sabores se incorporen correctamente.

Justificación de la receta

Este té, tradicionalmente representativo de la cultura tailandesa, adquiere un matiz especial al combinarse con la cocoa y la mezcla de leche condensada y leche evaporada, lo que le confiere una textura sumamente cremosa y un carácter refrescante que lo transforma en una bebida fría de gran atractivo. La incorporación de estos ingredientes no solo enriquece su sabor, sino que también aporta una experiencia sensorial distinta y única, capaz de sorprender incluso a quienes ya conocen la receta original.

Esta bebida es muy conocida y degustada en Tailandia, pero mediante esta fusión con ingredientes ecuatorianos, logramos transformar una interpretación de tradiciones vivas de cada cultura, que hacen resaltar su equilibrio sensorial.

Valoración nutricional y porcionamiento

Tabla 6.

Análisis nutricional de la bebida

Nutriente	Cantidad
Energía	173.66
Proteínas	7.79
Carbohidratos	23.76
Grasas totales	7.73

Nota: Fuente elaboración propia

5. APLICACIÓN DE NORMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

5.1 Principios de higiene y manipulación durante la preparación

La seguridad alimentaria constituye un eje transversal y prioritario en la elaboración de cualquier propuesta gastronómica, ya que su cumplimiento asegura que los alimentos que llegan al consumidor final sean inocuos, nutritivos y estén libres de contaminantes que puedan comprometer la salud pública. Al referirse de un factor importante en la industria culinaria, su aplicación influye al fortalecimiento de la reputación de los establecimientos, al cumplimiento de normativas nacionales e internacionales y a la disminución de riesgos asociados por transmisión de enfermedades por la contaminación y mal manejo de ingredientes (Rosamel & Heinrichs, 2020).

Al momento de la elaboración del menú, se debe proseguir con la mejor cautela y responsabilidad, conociendo el manejo adecuado de cada ingrediente utilizado, Entre las cuales el primer paso es el riguroso lavado constante de manos, el uso adecuado de la indumentaria de cocina, el aseo personal y el correcto uso y desinfección de las maquinarias y utensilios utilizados. Por más fáciles que sean las medidas a utilizar, son de gran importancia porque mediante de eso evitaremos contaminaciones o enfermedades que nos perjudicaran a largo plazo, mantener todo esto con responsabilidad nos brindara un entorno culinario seguro y controlado (Rosete Blandariz, Quimis Vite, Sáenz Véliz, & Jiménez González).

Conservar y manejar adecuadamente las cadenas de frio en los ingredientes es un factor importante al momento de elaborar una preparación, los productos como las verduras, carnes pescados y lácteos, al manejar mal o no saber sus respectivas cadenas pueden encadenar bacterias y así mismo dañar la textura, sabor y aroma del ingrediente. De esta manera tener un reglamento establecido sobre las cadenas de frio, evitara inconvenientes y desinformación en el personal responsable para el manejo de estos productos, evitando lo que se llama la contaminación cruzada. en la cocina profesional (Morales, Sarcos, Verdezoto, & Lara, 2023).

El tema con las frutas también es bastante importante ya que estas se deben desinfectar y lavar con agua potable, sin dejar residuos de algún producto perjudicial para el consumo humano. Estas técnicas aseguran que los insumos vegetales mantengan sus propiedades organolépticas sin poner en riesgo la salud del consumidor. Además, se incluyen protocolos para la correcta eliminación de residuos, la ventilación adecuada de las áreas de trabajo y la supervisión permanente del personal encargado de la manipulación (Moreira, 2025).

La temperatura de servicio del plato fuerte es de 65-70°C: lomo fino de 60-65°C, la salsa agri dulce de 85-90°C y por ultimo los vegetales de 160-180°C.

Para el postre la temperatura debe permanecer entre -10°C a -12°C: el helado se mantendrá a una temperatura de -12 a -14°C, y para la salsa de 8-10°C.

Por otro lado, en la bebida su temperatura ideal de servicio es bien fría, para la infusión será de 90-95°C, y su temperatura final es de 4-6°C.

5.2 Recomendaciones para garantizar inocuidad en cada fase

5.2.1 Mise en place

En la fase de mise en place resulta esencial establecer un control riguroso de los insumos, comenzando con la selección de materias primas frescas y de calidad certificada. Este proceso debe incluir la verificación de las fechas de caducidad y condiciones de almacenamiento previamente a su utilización, ya que de ello depende no solo la inocuidad, sino también la conservación de las propiedades nutricionales y sensoriales de los alimentos (Sinawandi & Sinawandi, 2022).

En el caso de frutas y hortalizas deben eliminar todo residuo de tierra, que pueden tener microorganismo que pondrán en riesgo la salud de quien los consume, evitando el riesgo de enfermedades mortales en las personas (Sinawandi & Dhevabanchachai, Thai Cuisine Identity, 2022).

No obstante, el conocimiento del manejo adecuado de las tablas de picar es importante ya que para las carnes roja una tabla roja, pollos y aves blancas tabla amarilla, pescado tabla azul, verduras tablas verdes y productos cocinados café, pan y lácteos tabla blanca, de esta manera saber que tabla utilizar ayuda a evitar la contaminación cruzada. Esta práctica, reconocida como estándar internacional, disminuye significativamente el riesgo de contaminación cruzada. A ello se suma la obligación de mantener todos los utensilios debidamente esterilizados, higienizados y en condiciones óptimas de uso, favoreciendo un ambiente culinario controlado y libre de contaminantes (Sinawandi, Toschka, & Rattanapanone, Eating Pleasure of Thai Meal, 2022).

5.2.2 Cocción

Durante la fase de cocción, se aplican procesos térmicos diseñados para garantizar la inocuidad de los alimentos, asegurando la destrucción de microorganismos patógenos sin

comprometer las características organolépticas del producto final. Esta etapa constituye uno de los puntos críticos de control más relevantes en gastronomía, ya que una cocción inadecuada puede derivar en riesgos sanitarios para el consumidor (Vasconcelys, 2025).

En el caso de las carnes rojas y de cerdo, es indispensable alcanzar una temperatura interna mínima de 70 °C, parámetro que asegura la eliminación de bacterias como *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes* o *Escherichia coli*. Por su parte, los pescados y mariscos deben cocinarse hasta llegar, como mínimo, a 63 °C en su interior, temperatura que preserva la textura y sabor sin poner en riesgo la seguridad alimentaria. Los estándares, conocidos por organismos internacionales como la FAO y la OMS, conforman referencias importantes en la cocina profesional (Vergara, Menor, Arencibia, & Jimber del Río, 2022).

El uso de termómetro de cocina para verificar si una cocción es la adecuada es importante para garantizar que las preparaciones cumplan con las temperaturas adecuadas. Este recurso técnico permite obtener mediciones precisas, superando la simple evaluación visual y reduciendo la probabilidad de errores humanos (Vergara, Menor, Arencibia, & Jimber del Río, 2022).

5.2.3 Servicio

En la etapa de servicio, la higiene y la presentación adquieren un papel protagónico, ya que constituyen la fase final en la que el comensal evalúa no solo el sabor, sino también la calidad integral del menú. En esta fase resulta imprescindible reducir al mínimo la manipulación de los alimentos ya preparados, con el objetivo de preservar su inocuidad y evitar la incorporación de contaminantes posteriores a la cocción (Franco Pérez & Tello Velastegui, 2024).

Al momento del emplatado es donde ocurre la magia, la creatividad es lo más importante y lo mejor a resaltar. Tener una vajilla que se vea en perfecto estado, que sea del color adecuado y que no opaque la preparación tiene que ser de un tamaño prudente donde al instante de colocar la preparación cada espacio quede de la mejor manera y sobre todo se vea el gran trabajo que se ha logrado transmitir. Una buena vajilla elegante, sofisticada y cuidada conlleva la imagen profesional del establecimiento y transmite confianza y tranquilidad al cliente (Higa Kohatsu & Iwamoto Kanashiro, 2025).

En cuanto a la gestión de temperaturas, se debe asegurar que las preparaciones calientes se mantengan por encima de los 60 °C y las preparaciones frías por debajo de los 5 °C, evitando así que los alimentos permanezcan en la denominada “zona de peligro” (entre 5 °C y 60 °C),

en la cual los microorganismos proliferan rápidamente. El cumplimiento de esta medida no solo garantiza la seguridad microbiológica de los alimentos, sino que también conserva sus propiedades sensoriales hasta el momento del consumo (Machado, 2024).

El mantener una imagen pulcra es una manera de a ver sentir en confianza al comensal o a una mismo, la limpieza y el orden dentro de la cocina es muy importante e indispensable para el personal, uniformes que permitan el mayor movimiento y ligereza posible, el uso de guantes al momento de tener contacto directo los ingredientes con las manos es importante ya que un comportamiento profesional que respalde la cultura de inocuidad alimentaria del establecimiento (Morales, Sarcos, Verdezoto, & Lara, 2023).

6. ANÁLISIS DE RENTABILIDAD DEL MENÚ

6.1 Costo de producción del menú

Tabla 7

Costos de producción del menú

FOOD COST TEÓRICO	Costo por menú	Precio venta publico	Menús vendidos	Costo total
Costo primero				
plato fuerte:				
Lomo fino en salsa agridulce y ají ecuatoriano con vegetales salteados	8.26	24.78	1	8.26
Costo poste:				
Helado de Guanábana con salsa de coco y jengibre	2.42	7.26	1	2.42

Costo de bebida:				
Thai Iced Tae de	1.91	5.73	1	1.91
Cocoa Arriba				
Total				12.59

Nota: Fuente elaboración propia

6.2 Precio de venta

Tabla 8

Precio de venta

FOOD COST TEÓRICO	Costo por menú	Precio venta público	Menús vendidos	Costo total	n.- pax vendidos
Costo plato fuerte	8.26	24.78	1	8.26	1
Costo de postre	2.42	7.26	1	2.42	1
Costo de bebida	1.91	5.73	1	1.91	1
Total		37.77		12.59	

Nota: Fuente elaboración propia

6.3 Margen de ganancia

El margen de ganancia obtenido en la propuesta gastronómica refleja una rentabilidad considerable por cada componente del menú, evidenciando una adecuada gestión de costos y una estrategia de precios bien estructurada. El costo total de producción del menú es de \$12.59, mientras que el precio de venta al público se concretado en \$37.77 por persona, lo que permite obtener un margen de ganancia atractivo y sostenible, considerando la calidad y manejo adecuado del producto brindando ingredientes óptimos para la venta al público.

Para la inversión por menú, el plato fuerte será comercializado a \$24.78 generando una ganancia de \$16.52 por cada plato vendido, lo que representa la principal fuente de rentabilidad dentro del menú. Por su parte, el postre tendrá un precio a la venta de \$7.26 con una utilidad neta de \$4.84, mientras que la bebida se venderá a \$5.73, obteniendo una ganancia bruta de \$3.82. En conjunto, esta estructura de precios favorece la sostenibilidad económica del proyecto, optimizando los ingresos sin comprometer la calidad del servicio ni la satisfacción

del cliente, y consolidando así una oferta gastronómica competitiva y coherente con el mercado actual.

7. CONCLUSIONES

7.1 Valoración del proceso creativo y técnico

La elaboración del menú permitió evidenciar que la fusión entre técnicas culinarias tailandesas e ingredientes propios del Ecuador no solo es factible desde el punto de vista técnico, sino que además representa una propuesta innovadora y altamente enriquecedora para la gastronomía local. Esta innovación nos brinda un nuevo camino novedoso en el cual se juntan diferentes tradiciones, costumbres y técnicas gastronómicas milenarias tanto ecuatorianas con tailandesas.

La implementación de ingredientes locales como lo es la guanábana, el cacao fino de aroma y el ají, en conjunto con diferentes métodos culinarios que son característicos de la cocina tailandesa dan como resultado un increíble equilibrio notable entre sabores intensos, texturas agradables y presentaciones realmente creativas.

Asimismo, la cocina fusión tiene un gran incremento y competencia a nivel gastronómico, ya que buscar combinar nuevas técnicas, sabores, texturas nos mantiene en un momento de crear, evolucionar e innovar para que demás personas prueben algo nuevo y diferente llenándose de experiencias agradables y descubriendo nuevos sabores. En este caso, la vivencia obtenida tras la innovación culinario del menú resalta que la gastronomía de cualquier país puede crear vínculos mediante su cultura, nuevas estrategias turísticas y gran potencial sensorial en la gastronomía global.

7.2 Reflexión sobre aprendizajes alcanzados

El desarrollo del proyecto constituyó una experiencia enriquecedora que permitió fortalecer de manera significativa las competencias técnicas, creativas y académicas relacionadas con el diseño y ejecución de menús de fusión gastronómica. A lo largo del proceso, se consolidaron habilidades vinculadas tanto a la selección y manipulación de insumos como a la aplicación de métodos de cocción innovadores, lo que contribuyó a perfeccionar la capacidad de integración entre tradiciones culinarias diversas y a proyectar nuevas posibilidades dentro de la gastronomía contemporánea.

Conocer que la riqueza de productos locales y de calidad como frutas tropicales, especias, mariscos y granos ayudo aumentando su potencial como plan para ideas culinarias

originales, que son actos para generar una identidad y distinción en el entorno nacional e internacional.

Los aprendizajes logrados aportan al progreso profesional, también fortalecieron el compromiso con una gastronomía autóctona, respetuosa e innovadora, teniendo en cuenta el gran valor de sus culturas y tradiciones que cada día se van reforzando mediante sus propuestas culinarias. De este modo, el proyecto se convierte en un referente de cómo la formación académica en el área culinaria puede trascender más allá de la técnica, fomentando valores de sostenibilidad, responsabilidad social y promoción del patrimonio gastronómico nacional en un contexto globalizado.

6.3 Posibles mejoras o variantes futuras

Si bien la propuesta planteada logra cumplir satisfactoriamente con los objetivos establecidos, resulta pertinente señalar que futuras investigaciones podrían orientarse hacia la incorporación de técnicas culinarias de vanguardia, tales como la cocina molecular o el método sous-vide, con el propósito de enriquecer aún más la experiencia sensorial del comensal y elevar el nivel de innovación en las preparaciones.

De la misma manera, se estima que es recomendable ampliar el alcance del menú, ya sea diversificando su implementación a diversos tiempos como (desayunos, almuerzos ejecutivos, cenas de degustación) o bien acoplándolo a segmentos únicos de consumidores, potencializando su grado de agrado en temas diversos como son en restaurantes de alto estimo culinario, programas turísticos con aspecto gastronómicos o simplemente a las ferias internacionales culinarias. Estas propuestas podrían incrementar su confortabilidad comercial.

Por lo tanto, la fusión en conjunto a las técnicas de la cocina tailandesa y los productos locales del Ecuador se exhibe como una propuesta o idea competitiva de gran potencial mundial, capaz de reforzar y unir las identidades gastronómicas del país.

8. BIBLIOGRAFÍA

- Franco Pérez, A. F., & Tello Velastegui, A. I. (2024). Innovation And Transformation Plan For Gastronomic Production Line In Pelileo Canton, Ecuador. *Health Leadership and Quality of Life*. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=9956156>
- Higa Kohatsu, S. E., & Iwamoto Kanashiro, D. (2025). Plan estratégico de marketing para incrementar las ventas del restaurante Yuuki en el mercado de comida asiática de Lima. *Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC)*. Obtenido de <https://repositorioacademico.upc.edu.pe/handle/10757/685702>
- Machado, P. (2024). *La Cocina Del Pantanal: Los Sabores de la Transhumancia*.
- Morales, a. C., Sarcos, K. R., Verdezoto, B. S., & Lara, J. A. (2023). Análisis de la experiencia sensorial en la degustación de un menú de comida fusión asiático-ecuatoriana: estudio de caso en Ambato, Ecuador. *Dilemas contemporáneos: Educación, Política y Valores*. doi:10.46377/dilemas.v11iEspecial.4003
- Moreira, V. (2025). Gastronomía y patrimonio cultural en Jipijapa: Un viaje a través del sabor y la historia. *RECIMUNDO*, 937-947. doi:10.26820/recimundo/9.(1).enero.2025.937-947
- Rosamel, C., & Heinrichs, V. (2020). *El gran libro de las especias*. Parkstone International.
- Rosete Blandariz, S., Quimis Vite, Y., Sáenz Véliz, R., & Jiménez González, A. (s.f.). *Uso de plantas en la gastronomía de la parroquia El Anegado, Jipijapa, Manabí, Ecuador*. *Revista Cubana de Ciencias Forestales*. Obtenido de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S2310-34692023000300004&lng=es&nrm=iso&tlng=es
- Sandua, D. (2024). *LA CULTURA FOODIE*. David Sandua.
- Sinaswandi, V., & Sinaswandi, N. (2022). Historical Perspective of Thai Cuisine. En V. Sinaswandi, & N. Sinaswandi, *The Science of Thai Cuisine* (pág. 16). CRC Press.
- Sinsawasdi, V., & Dhevabanchachai, N.-t. (2022). Thai Cuisine Identity. En V. Sinsawasdi, & N.-t. Dhevabanchachai, *The Science of Thai Cuisine*. CRC Press.

- Sinsawasdi, V., Rattanapanone, N., & Toschka, H. (2022). *The Science of Thai Cuisine: Chemical Properties and Sensory Attributes*. CRC Press.
- Sinsawasdi, V., Toschka, H., & Rattanapanone, N. (2022). Eating Pleasure of Thai Meal. En V. Sinsawasdi, H. Toschka, & N. Rattanapanone, *The Science of Thai Cuisine* (pág. 36). CRC Press.
- Tomimatsu, E., & Jhun, S. (2025). *Cozinhas internacionais*. Brasília: Editora Senac São Paulo.
- Vasconcelys, R. (2025). Gastrodiplomacia: gastronomia como fonte de soft power, estratégia de diplomacia pública e desenvolvimento do branding nacional da Tailândia (2002-2020). *Universidade Federal de Uberlândia*. Obtenido de <https://repositorio.ufu.br/handle/123456789/45865>
- Vergara, A., Menor, A., Arencibia, O., & Jimber del Río, J. A. (2022). Soberanía alimentaria en Ecuador: descripción y análisis bibliométrico. *Revista Venezolana de Gerencia: RVG*, 498-510. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8890641>
- Villalva, M., & Inga, C. (2021). SABERES ANCESTRALES GASTRONÓMICOS Y TURISMO CULTURAL DE LA CIUDAD DE RIOBAMBA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO. *Revista Chakiñan de Ciencias Sociales y Humanidades*, 129-142. doi:10.37135/chk.002.13.08

9. ANEXOS

Anexo A: Ficha técnica de ingredientes # 001 (Plato principal)

Lomo fino en salsa agridulce y aji ecuatoriano con vegetales salteados

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Lomo fino	180	g
Pimiento rojo	25	g
Pimiento verde	25	g
Zanahoria	40	g
Brócoli	50	g
Cebolla perla	30	g
Aceite vegetal	5	ml
Ají ecuatoriano	5	g
Salsa de soya	10	ml
Vinagre de manzana	10	ml
Sal	1	g al Gusto
Pimienta	1	g al Gusto
Azúcar morena	10	g
Jugo de naranja	20	ml
Micena	5	g
Agua	10	ml
Cilantro	3	g

Anexo B: Ficha técnica de ingredientes # 002 (Postre)**Helado de guanabana con salsa de coco y jengibre**

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Pulpa de guanábana	100	g
Crema de leche	20	g
Leche entera	50	ml
Azúcar	15	g
Leche de coco	40	ml
Azúcar morena	10	g
Jengibre fresco rallado	2	g
Ralladura de limón	1	g
Hoja de menta	3	unidades

Anexo C: Ficha técnica de ingredientes # 003 (Bebida)**Thai Iced Tae de Cocoa Arriba**

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Te negro	2	g
Cocoa en polvo	10	g
Leche evaporada	60	ml
Leche condensada	20	ml
Hielo	100	g
Agua caliente	120	ml

Anexo A: Ficha de valor nutricional # 001 (Plato principal)

Lomo fino en salsa agridulce y aji ecuatoriano con vegetales salteados

Ingrediente	Cantidad (g)	kcal/100 g	Prot (g)/100 g	Grasa (g)/100 g	CHO (g)/100 g
Lomo fino	180 g	226.8	39.65	6.30	0
Pimiento rojo	25g	7	0.5	0	1.12
Pimiento verde	25 g	7	0.35	0.05	1
Zanahoria	40 g	14	0.30	0.07	3.28
Brócoli	50 g	17.5	1.19	0.20	3.59
Cebolla Perla	30 g	13.5	0.42	0.06	2.91
Aceite vegetal	5 ml	44.2	0	5	0
Ají ecuatoriano	5 g	0.9	0.09	0.02	0.44
Salsa de soya	10 ml	5.3	0.8	0	0.2
Vinagre de manzana	10 ml	0.3	0	0	0
Sal	1g	0	0	0	0
Pimienta	1 g	2.6	0.11	0.03	0.65
Azúcar morena	10 g	37.7	0	0	9.73
Jugo de naranja	20g	9	0.14	0.04	20.08
Maicena	5 g	17.85	0.03	0.01	4.28
Agua	10 ml	0	0	0	0
Hierba fresca (cilantro)	3 g	8.37	0.66	0.14	1.56
Total:		412.02 g	44.24 g	11.92 g	48.89 g

Anexo B: Ficha de valor nutricional # 002 (Postre)

Heldo de guanabana con salsa de coco y jengibre

Ingrediente	Cantidad (g)	kcal/100 g	Prot (g)/100 g	Grasa (g)/100 g	Carb (g)/100 g
Pulpa de guanábana	100 g	66	1	0.30	1.68
Crema de leche	20 ml	40	0.56	69	7.4
Leche entera	50 ml	25	1.65	0.99	2.34
Azúcar	15 g	57.6	0	0	1.37
Leche de coco	40 ml	24	0.28	2.56	0.40
Azúcar morena	10 g	37.7	0	0	9.73
Jengibre fresco rallado	2 g	1.6	0.04	0.01	0.36
Ralladura de limón	1 g	0.32	0	0.01	0.07
Hoja de menta	3 unidades	0.16	0.12	0	0.21
Total:		252.38 g	3.65 g	72.87g	23.56 g

Anexo C: Ficha de valor nutricional # 003 (Bebida)

Thai Iced Tae de Cocoa Arriba

Ingrediente	Cantidad (g)	kcal/100 g	Prot (g)/100 g	Grasa (g)/100 g	Carb (g)/100 g
Té negro	2 g	0.02	0.00	0.00	0.01
Cocoa en polvo	10 g	22.9	1.96	1.37	5.43
Leche evaporada	60 ml	80.4	4.2	4.59	6
Leche condensada	20 ml	64.2	1.6	1.74	10.8
Total:		167.52 g	7.76 g	7.7 g	22.24 g

Anexo A: Ficha de costos # 001 (plato fuerte)

Lomos fino en salsa agri dulce y aji con vegetales salteados

Ingrediente	Unidad	Cantidad	Costo unitario (USD)	Costo total (USD)
Lomo fino	g	0.180	25.86	4.65
Pimiento rojo	g	0.25	0.25	0.06
Pimiento verde	g	0.25	0.25	0.06
Zanahoria	g	0.40	0.50	0.2
Brócoli	g	0.50	0.50	0.25
Cebolla perla	g	0.30	0.25	0.15
Aceite vegetal	ml	0.5	2.50	1.25

Ají ecuatoriano	g	0.5	1.00	0.50
Salsa de soya	ml	0.10	2.50	0.25
Vinagre de manzana	ml	0.10	1.00	0.1
Sal	g	0.1	0.30	0.03
Pimienta	g	0.1	0.30	0.03
Azúcar morena	g	0.10	1.00	0.1
Jugo de naranja	ml	0.20	1.00	0.2
Micena	g	0.5	0.50	0.25
Agua	ml	0.10	1.00	0.1
Cilantro	g	0.3	0.25	0.08
Total				8.26

Anexo B: Ficha de costos # 002 (postre)

Helado de guanabana con salsa de coco y jengibre

Ingrediente	Unidad	Cantidad	Costo unitario (USD)	Costo total (USD)
Pulpa de guanábana	g	0.100	1.00	0.1
Crema de leche	g	0.20	2.00	0.4
Leche entera	ml	0.50	1.00	0.5
Azúcar	g	0.15	1.00	0.15
Leche de coco	ml	0.40	1.25	0.5

Azúcar morena	g	0.10	1.00	0.1
Jengibre fresco rallado	g	0.2	0.25	0.05
Ralladura de limón	g	0.1	0.25	0.03
Hoja de menta	unidades	0.3	0.25	0.08
Total				1.91

Anexo C: Ficha de costo # 003 (bebida)

Thai Iced Tae de Cocoa Arriba

Ingrediente	Unidad	Cantidad	Costo unitario (USD)	Costo total (USD)
Te negro	g	0.2	1.00	0.2
Cocoa en polvo	g	0.10	4.50	0.45
Leche evaporada	ml	0.60	2.00	1.2
Leche condensada	ml	0.20	1.70	0.34
HIELO	g	0.100	1.00	0.1
Agua caliente	ml	0.120	1.00	0.12
Total				2.41

Valor nutricional Total

Tiempo	Kcal.	Proteina	Grasa	Carbohidrato
Plato fuerte	412.02	44.24	11.92	48.89
Postre	252.38	3.65	72.87	23.56
bebida	173.66	7.79	7.73	23.76
Total 3 tiempos	838.06	55.68	92.52	96.21

Tabla de actividades

N.º	Actividad	Descripción	Producto / Evidencia	Tiempo estimado
1	Delimitación, variables y objetivos del tema	Elegir el tema con más atractivo según sus gustos, encontrar las variables y sus objetivos	Tema aprobado, variables y objetivos correctos	1 Semana
2	Creación del menú	“Fusión Única” crear un menú con técnicas tailandesas empleando ingredientes ecuatorianos	Técnicas tailandesas en conjunto de ingredientes ecuatorianos la mejor mezcla, sabores agradables al paladar	2 Semana
3	Elaboración de fichas técnicas	Cálculo de ingredientes, cantidades, costos	Fichas técnicas y de costos completas	3, 4, 5, 6 Semana
4	Análisis nutricional	Valoración nutricional de cada preparación con respaldo técnico	Tablas nutricionales	7, 8 Semana
5	Conceptualización del menú	Definición del estilo, público objetivo, ocasión de consumo y coherencia de los tres tiempos	Capítulo de conceptualización del menú	9 Semana
6	Diseño técnico de las preparaciones	Desarrollo técnico del plato principal, postre y bebida	Descripción técnica de preparaciones y recomendaciones	10 Semana
7	Aplicación de normas	Identificación y aplicación de principios de	Capítulo de seguridad alimentaria para la	11 Semana

	de seguridad alimentaria	higiene e inocuidad del menú	correcta preparación del menú	
8	Análisis de costos y rentabilidad	Cálculo de costos de producción, precio de venta y margen	Análisis de rentabilidad del menú completo	Semana 12
9	Redacción de conclusiones y recomendaciones	Síntesis del proceso creativo, técnico y aprendizajes	Capítulo de conclusiones y recomendaciones acerca del menú creado y su importancia	Semana 13
10	Revisión bibliográfica	Búsqueda y análisis de fuentes sobre gastronomía fusión entre Tailandia y Ecuador mediante sus producto, técnicas, innovación y sostenibilidad	Marco teórico y referencias APA	Semana 14
11	Redacción final y formato del documento	Organización del documento según normativa dadas	Redactar todo el documento con cada parte investigada y las normas APA asignadas	Semana 15
12	Ensayos prácticos del menú	Pruebas de recetas, ajustes técnicos y sensoriales	Registro fotográfico y notas de mejora	Semana 16

Tabla de presupuesto

Ítem	Descripción	Cantidad	Costo unitario (USD)	Costo total (USD)
1	Insumos para plato principal (lomo, vegetales, condimentos y sala)	1	24.78	24.78
2	Insumos para postre (guanábana, coco, jengibre, lácteos)	1	7.26	7.26
3	Insumos para bebida (té negro, hielo, lácteos y cocoa)	1	5.73	5.73
4	Insumos complementarios y mise en place (vajillas para emplatar)	1	7.08	7.08
Total			\$ 44.85	\$ 44.85

Plato fuerte

Lomo fino en salsa agridulce y ají ecuatoriano con vegetales salteado



Postre

Helado de guanábana con salsa de coco y jengibre



Bebida

Thai Iced Tae de Cocoa Arriba

