



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

FACULTAD DE EDUCACIÓN, TURISMO, ARTES Y HUMANIDADES

Carrera:

Tecnología Superior en Gastronomía.

Título:

Diseño de una línea de bebidas funcionales a base de frutas tropicales de Manabí

Autores:

Lucas González Erick Benito

Tutor(a):

Lic. Diego Javier Delgado Delgado

Manta, 2024.

APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado "DISEÑO DE UNA LINEA DE BEBIDAS FUNCIONALES A BASE DE FRUTRAS TROPICALES DE MANABÍ" ha sido realizado y concluido por el estudiante LUCAS GONZALEZ ERICK BENTO; el mismo que ha sido aprobado por los miembros del tribunal.

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

Para dar testimonio y autenticidad,

Firmamos:



Lic. Gabriela Sión

PRESIDENTA



Ing. Leydy Maria Cevallos Barveran

**MIEMBRO TRIBUNAL
DE TITULACIÓN**



Ing. Loor Caicedo Claudia Katiuska

**MIEMBRO TRIBUNAL DE
TITULACIÓN**



Lic. Diego Delgado

Tutor Académico



Lucas Gonzalez Erick Benito

ESTUDIANTE

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

LUCAS GONZALEZ ERICK BENITO portadora de la C. I. # 1314893437 en calidad de autores y titulares de los derechos morales y patrimoniales del proyecto de investigación **“Diseño de una línea de bebidas funcionales a base de frutas tropicales de Manabí”**, 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, 24 febrero de 2026



LUCAS GONZALEZ ERICK BENITO
Autor/a

AUTORÍA

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



Lucas Gonzalez Erick Benito

C.I. 1314893437

	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 del estudiante Lucas Gonzalez Erick Benito legalmente matriculado en la carrera de gastronomía, período académico 2025 (2), cumpliendo el total de 96 horas, cuyo tema del proyecto es "Diseño de una línea de bebidas funcionales a base de frutas tropicales de Manabí".

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

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

Manta, 09 de febrero de 2026

Lo certifico,



Lic. Diego Javier Delgado Delgado, Mg.
Docente Tutor

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

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

Dedicatoria

¡Por ahora estas estudiando y antes de darte cuenta podrás graduarte y ser un profesional después de todo eres nuestro hijo así que no te preocupes sabemos que puedes lograrlo!

Son palabras que mis padres me siempre me dicen cuando he estado decaído ¡nuestro hijo!

Gracias a ellos y a mis hermanos y su inmenso apoyo durante todo este tiempo hasta ahora y siempre.

Desde que nací tenía problemas de salud y simplemente fui un milagro estar vivo y ahora estoy aquí más lejos Gracias a mi familia pude superar todo y pude llegar hasta aquí y encontré la respuesta de porque sigo aquí y seguir adelante después de lo que hemos pasado y a quien quiero superar y a la única persona que debo superar no es más sino a mí mismo.

Agradecimiento

En primer lugar, deseo expresar mi más profundo agradecimiento a la Universidad Laica “ELOY ALFARO” de Manabí y de manera especial, a la Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades por brindarme un espacio para desarrollar mi investigación y estudiar esta carrera que me gusta y me apasiona profundamente. Ser parte de esta comunidad académica ha sido un pilar en mi crecimiento personal y profesional.

A los profesores que nos acompañaron en todo nuestro tiempo que estuvimos con ellos en cada clase quienes nos acompañaron con dedicación durante todo nuestro trayecto formativo De igual forma, mi gratitud especial va dirigida a mi tutor Lic. Diego Javier Delgado por su guía técnica y paciencia en cada corrección del manuscrito y resolver cada duda que teníamos con profesionalismos y atención.

Finalmente, quiero agradecer a las personas que se dedican a la agricultura. Gracias a su ardua labor diario y a su conexión con la tierra, pude obtener las frutas y hierbas medicinales que conforman estas bebidas. No solo un logro académico, sino también a preservan el conocimiento de nuestra agricultura.

Índice de contenido

Certificación del Tutor.....	II
Tribunal de Sustentación.....	III
Declaración Expresa de Autoría.....	IV
DEDICATORIA.....	5
RESUMEN.....	6
ABSTRACT	7
INTRODUCCIÓN.....	8
CONCEPTUALIZACIÓN.....	9
ANTECEDENTES BREVES.....	10
CONCEPTO GASTRONÓMICO.....	11
JUSTIFICACIÓN CREATIVA Y TECNICA DE MENU.....	12
DESCRIPCION DE PREPARACIÓN DE LAS BEBIDAS.....	13
APLICACIÓN DE NORMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.....	14
ANÁLISIS DE RENTABILIDAD DEL MENÚ.....	15
CONCLUSIONES	16
Bibliografía.....	17
ANEXOS.....	18
Anexo 1 Ficha Técnica de Preparación - Brisa del pacífico.....	19
Anexo 2 Ficha Técnica de Preparación - Amanecer en Manabí.....	20
Anexo 3 Ficha Técnica de Preparación- Frescura carmesí.....	21
Anexo 4 Ficha Técnica de Preparación - Spondylus Rosado.....	22
Anexo 5 Ficha Técnica de Preparación - Galápagos a medianoche.....	23

Resumen

El Corazón del Proyecto: "Alquimia Ancestral de Manabí" nace de una observación profunda de nuestra realidad: Manabí es una tierra bendecida por una abundancia agrícola increíble, pero también es testigo de cómo toneladas de frutas deliciosas se pierden en los campos por no cumplir con "estándares de exportación". Este trabajo no es solo un recetario; es un acto de respeto hacia nuestra tierra y nuestros agricultores. El objetivo fue transformar esos excedentes en bebidas que cuentan una historia, uniendo la frescura de nuestras frutas con el alivio de las hierbas medicinales que nuestras abuelas siempre han usado para sanarnos.

¿Cómo lo hicimos?: El proceso fue una aventura, es decir Trabajamos con ingredientes cultivados coco, maracuyá y guayaba, y los mezclamos con un toque de verbena y menta. Aplicamos técnicas culinarias para asegurar sabores intensos, pensando siempre en el consumidor.

Los Resultados: Creamos cinco experiencias líquidas: Galápagos Midnight , que cambia de color ante los ojos del cliente. Pero no nos limitamos solo al sabor. Nos dimos cuenta de que este es un modelo de negocio inteligente que utiliza resultados locales y métodos eficientes por su experiencia única.

Lo que nos queda: Al final, este proyecto demuestra que no necesitamos mirar hacia afuera para innovar; en nuestras raíces. Al transformar una fruta que iba a ser una bebida llena de antioxidantes y energía, estamos cerrando un ciclo de desperdicio y abriendo uno de bienestar. es una invitación a valorar lo nuestro

Palabras Clave:

Bebidas creadas con infusiones naturales, productos de Manabí, una vida saludable, experiencias

Abstract

The Heart of the Project: "Ancestral Alchemy of Manabí" was born from a profound observation of our reality: Manabí is a land blessed with incredible agricultural abundance, but it also witnesses how tons of delicious fruits are lost in the fields for not meeting "export standards."

This work is not just a recipe book; it is an act of respect for our land and our farmers. The goal was to transform these surpluses into beverages that tell a story, uniting the freshness of our fruits with the soothing properties of the medicinal herbs that our grandmothers have always used to heal us.

How did we do it? The process was a journey into "clean" cooking—that is, cooking that did not need chemicals to taste good. We worked with ingredients that grow in our backyard: coconut water, passion fruit, pineapple, and guava, blending them with a touch of lemon verbena and mint. We applied professional cooking techniques to ensure the flavors were clear, always keeping the consumer in mind. The Results: We created five liquid experiences: from the hydrating Pacific Breeze to the magical Galapagos at Midnight, which changes color before the customer's eyes. But we didn't stop at just the flavor; we demonstrated that this model is a smart business. By using local fruits and efficient techniques. What We Take Away: In the end, this project shows that we do not need to look elsewhere to innovate; we need to look to our roots. By transforming a fruit that was going to be a beverage full of antioxidants and energy, we are closing a cycle of waste and opening one of well-being. It is an invitation to value what we have. Keywords:

Natural and refreshing drinks, Manabí ingredients, Health, Gastronomic Identity.

1. INTRODUCCION

El presente trabajo surge de una pasión por rescatar y revalorizar lo nuestro: queremos crear bebidas funcionales que combinen las frutas más queridas y abundantes de Manabí —como la jugosa sandía, la dulce piña, el aromático mango, el exótico maracuyá, el fresco limón, la naranja y la mandarina— con hierbas medicinales que forman parte de nuestra tradición cotidiana, como la hierbaluisa, la menta, el anís y la manzanilla. El resultado son bebidas innovadoras, atractivas y refrescantes, con sabores, aromas y sensaciones únicas que refrescan el paladar sin olvidar la esencia cultural y natural de nuestra provincia.

Este proyecto es que todo lo que usamos crece aquí mismo, en nuestro territorio. Esto no solo hace posible un enfoque sostenible, sino que también impulsa el uso de productos locales, apoyando a agricultores y familias manabitas. Mediante pruebas piloto esas que implican probar, ajustar y volver a probar llegamos a formulaciones equilibradas.

Cada una de estas bebidas tiene su personalidad propia. La mezcla de frutas tropicales con hierbas medicinales no solo sorprende en sabor y aroma “diferente” terminen encantadas.

Pensemos en las estrellas tropicales: la piña brilla por su riqueza en vitamina C y compuestos antioxidantes que ayudan a combatir el estrés oxidativo y protegen las células. El maracuyá, por su lado, es un tesoro de fibra, vitaminas A y C, estas cualidades están bien documentadas en revisiones científicas sobre frutas tropicales exóticas y sus beneficios para la salud.

Al combinar o macerar frutas, hierbas y especias, logramos bebidas artesanales con sabores complejos y diferenciados, perfectamente alineadas con las tendencias actuales de consumo saludable y natural. En los últimos años, ha crecido enormemente el interés por bebidas funcionales que integran plantas medicinales y aromáticas precisamente por su capacidad antioxidante y sus efectos positivos en el bienestar general, como se observa en reportes sobre

tendencias globales en alimentos y bebidas funcionales hacia 2025.

2. CONCEPTUALIZACIÓN

Ecuador, destaca por su producción y consumo de frutas tropicales, siendo los cítricos, la piña y el mango algunos de los productos más representativos de la región. Ecuador es un país líder en el cultivo de piña con plantaciones importantes en provincias donde se producen variedades como la piña destaca por su calidad y sabor. Esta fruta se consume fresca y es un ingrediente clave en bebidas refrescantes y en preparaciones como la piña colada, helados, mermeladas y vinagre.

En contraste con el uso de plantas medicinales en el desarrollo de bebidas funcionales, que resalta sus beneficios para la salud esta línea se relaciona con la rica tradición de elaboración de bebidas artesanales. Un ejemplo emblemático es el currincho, un aguardiente de alta graduación alcohólica elaborado a base de caña de azúcar mediante destilación artesanal, originario principalmente de zonas como Junín en Manabí.

Esta combinación de tradición, innovación y enfoque en la salud define la línea de bebidas funcionales de Manabí, que busca integrar lo ancestral con las necesidades modernas de bienestar, promoviendo el uso sostenible de recursos

- 2.1. Antecedentes Breves

Hierbas para infusiones

En el proceso de elaboración, las hierbas pueden incorporarse mediante infusiones en agua caliente o en maceraciones con alcohol en botellas estériles, agregando hierbas o condimentos para realzar sabor y aroma. Para bebidas más ligeras y refrescantes, se recomienda la infusión en frío o a temperatura ambiente

El éxito de la elaboración de bebidas fermentadas reside en cuidadosa selección de materias primas. Priorizar las frutas de maduración avanzada, o incluso sobre maduras, no es una decisión aleatoria; es una estrategia para maximizar la concentración de azúcares y metabolitos secundarios. Mediante técnicas como la deshidratación controlada, se obtiene un mosto más robusto, lo que permite un proceso de fermentación eficiente que mejora importantes propiedades funcionales, como la capacidad antioxidante y las propiedades digestivas del producto final.

Aunque difieren en origen y uso, cada elemento marca una parte de Manabí: las frutas tropicales se disfrutan en las playas y regiones costeras, las hierbas medicinales provienen de los campos donde tradicionalmente se cultivan y se usan en remedios caseros, y los ingredientes para bebidas refrescantes, relajantes o calmantes han sido parte de la cultura manabita por muchos años, permaneciendo hoy como expresión de identidad y patrimonio natural.

2.2. CONCEPTO GASTRONÓMICO

No se trata solo de una bebida, sino de una experiencia que te envuelve por completo, capturando lo más puro de la tierra y la cultura de Manabí. Imagínate sentir la brisa fresca y salada de las playas de Manta, Pedernales o Bahía de Caráquez, donde las frutas tropicales crecen jugosas y llenas de vida. Esa sensación se mezcla con la tranquilidad de los campos, donde las hierbas medicinales han sido usadas por nuestros abuelos para sanar y dar bienestar. Es como un lazo que une el mar y la tierra, lo antiguo y lo moderno.

El perfil de sabor se basa en contrastes armoniosos que hacen que cada sorbo sea inolvidable. La dulzura explosiva y la acidez refrescante de frutas como el mango, la piña y el maracuyá se equilibran a la perfección con las notas terrosas, florales y mentoladas de hierbas como la hierba limón (con compuestos como el citral, con propiedades antiinflamatorias y relajantes), la hierbabuena (con mentol para la digestión y un efecto refrescante) y la manzanilla (con apigenina para la relajación y el alivio de las molestias estomacales). Investigaciones sobre frutas tropicales consumidas en la costa ecuatoriana confirman su alto potencial antioxidante y sus compuestos bioactivos que combaten el estrés oxidativo. Nuestras técnicas de producción combinan las mejores tradiciones con enfoques modernos para preservar tanto el sabor como los beneficios nutricionales. Utilizamos infusiones calientes para extraer eficazmente las propiedades medicinales de las hierbas (como se hace tradicionalmente en las infusiones medicinales ecuatorianas), maceración en frío para preservar la pureza y frescura de los sabores frutales sin perder las vitaminas sensibles al calor, y procesos de fermentación artesanal inspirados en bebidas tradicionales como el tepache y elementos del currincho al estilo Manabí. Estos procesos de fermentación controlada no solo añaden complejidad al sabor y efervescencia natural, sino que también promueven la formación de probióticos beneficiosos para la salud intestinal.

- 2.3. JUSTIFICACIÓN CREATIVA Y TECNICA DE MENU

Manabí es una tierra de verdadera abundancia. Sus suelos y clima tropical sostienen una biodiversidad envidiable, produciendo frutas de alta calidad como sandía, mandarina, naranja, mango y piña. Actualmente, muchos de estos cultivos generan excedentes de cosecha, particularmente frutas maduras que, aunque no cumplen con los rígidos estándares estéticos de exportación, conservan intactos su sabor y valor nutricional.

En lugar de permitir el desperdicio, este proyecto propone una transformación creativa bajo los siguientes pilares:

Más que un jugo: No se trata de bebidas simples, sino de una revalorización que rinde homenaje a la biodiversidad ecuatoriana.

Sostenibilidad: Se reduce la pérdida postcosecha, transformando excedentes en recursos valiosos.

Apoyo Local: Se brinda un nuevo valor comercial a la producción de los agricultores de la provincia.

Identidad Territorial: El uso de bebidas funcionales innovadoras celebra la herencia natural de la región.

Nota Científica: Investigaciones sobre frutas tropicales en la costa occidental de Ecuador resaltan una composición química rica en antioxidantes y compuestos saludables, posicionándolas como materias primas ideales para productos con valor agregado.

3.1. DESCRIPCION DE PREPARACIÓN DE LAS BEBIDAS

Bebidas

Brisa del Pacífico

Inspiración: Esta bebida no es solo una mezcla de ingredientes; es un homenaje al "Camino del Sol". Se inspira en ese momento exacto en que el calor de la arena de Crucita o Manta se encuentra con la brisa fresca que viaja miles de kilómetros sobre el océano para tocar tierra firme. Esta preparación busca servir ese contraste térmico: la energía vibrante del sol tropical del maracuyá y la calma reparadora de la sombra bajo una palmera del agua de coco y hierbaluisa.

Ingredientes: agua de coco, jugo de maracuyá, sirope de hierbaluisa ligero, agua mineral

Preparación: licuar y obtener la pulpa de maracuyá, infusionar hierbaluisa en almíbar, mezclar con agua de coco fría y terminar con el agua mineral

Notas: copo cítrica, hidratante y refrescante.

Funcionalidad: Hidratación en las tardes de calor e incluso en la playas y aporte de electrolitos con esta bebida.

Presentación: en un vaso transparente highball con rodajas de limón y hierba buena.



Amanecer en Manabí”

Inspiración: En Manabí, el amanecer no es silencioso; es una explosión de color naranja y amarillo que anuncia el inicio de la jornada en el campo y en el mar. Es un homenaje a la fuerza del agricultor y el pescador, quienes reciben el día con el cuerpo listo para la acción y el espíritu lleno de optimismo.

Ingredientes principales: jugo de piña, pulpa de maracuyá, miel

Secundarios: agua fría, hielo.

Preparación: Comenzamos extrayendo la pulpa de la piña y del maracuyá, endulzar con miel.

Notas sensoriales: dulce y con un ácido ligero muy tropical pero refrescante cuando lo más requiere.

Funcionalidad: con un alto contenido de vitaminas C y antioxidantes, además es una idea perfecta para recuperar energía

Presentación de la bebida: un vaso transparente highball, con un garnish de piña fresca y semillas de maracuyá al fondo del vaso para realzar su presencia.



FRESCURA CARMESI

Inspiración: Tributo al momento en que el sol se sumerge en el horizonte del Pacífico, pintando el cielo con pinceladas de escarlata, carmesí. Es el cierre del ciclo, un homenaje a la calma que llega después de la jornada de trabajo duro, cuando el aire se vuelve más denso y los aromas del jardín (albahaca y hierbabuena) se intensifican con la humedad del atardecer y fin de un largo día.

Ingredientes principales: fresas, zumo de limón. albacá, hierba buena y miel clarificada

Secundario: agua caliente, y cubos de hielo

Preparación: En una olla con agua caliente agregar las fresas el zumo de limón con albacá y hierba buena y dejar enfriar

Notas sensoriales: Dunde y con un toque cítrico con el aroma de la fresa y es muy refrescante

Funcionalidad: Reducir la inflamación rica en antioxidantes como la vitamina C y ayuda a aliviar síntomas de trastornos digestivos y respiratorios.

Presentación: un vaso transparente tipo old fashion decorado con una rodaja de limón y pequeños pedazos de fresa en el fondo y unas hojas de hierba buena encima



spondylus Rosado

Inspiración: Se inspira en la Spondylus princeps, la concha sagrada que los antiguos navegantes de Manabí. Para ellos, la Spondylus era el vínculo entre el mar y el cielo. La bebida captura la preciosidad de lo oculto. Al igual que la concha requiere ser buscada en el fondo, los sabores de esta mezcla revelan capas de historia: la guayaba representa la carne rosada de la Spondylus, la hierbabuena simboliza la frescura de las corrientes marinas de Humboldt.

Ingredientes principales: guayaba, hierba buena, miel clarificada

Ingredientes secundarios: hielo y agua

Preparación: licuar una taza de agua con la guayaba con la hierba buena después cernimos para tener el jugo y endulzamos con la miel clarificada

Notas sensoriales: un sabor dulce y delicioso con el aroma de la hierba buena

Funcionalidad: la guayaba rica en fibras, antioxidantes y otros nutrientes, como vitamina A, B y C, ayudando a mejorar la salud gastrointestinal

La hierba buena ofrece beneficios como alivio digestivo, combate de gases y acné, efecto antiinflamatorio y relajante contra el estrés y la ansiedad

Presentación: vaso transparente tipo highball, decorado con triángulo de piña fresca y semillas de maracuyá visibles en el fondo



Galápagos a medianoche

Inspiración: Es un homenaje a la historia científica y mística "Islas Encantadas" porque parecían flotar en la niebla. El cambio de color de azul a violeta simboliza la evolución y la adaptación, los mismos principios que Charles Darwin. Representa ese momento en que la luz de la luna (el limón) toca el agua oscura y revela los colores vibrantes de la vida submarina.

Ingredientes: fresas y arándanos macerados en miel, hielo azul, agua de coco, té de clitoria ternatea o conchita azul, gotas de limón (para el efecto de cambio de color)

Ingredientes secundarios: hielo azul, gotas de limón (para el efecto de cambio de color)

Notas sensoriales: con un sabor jugoso que equilibra notas dulces y ácidas de las fresas y arándanos, infusión azul intenso de Clitoria ternatea (sabor terroso/herbáceo suave) se transforma en violeta o rosa brillante al añadir gotas de limón cítrico. El agua de coco aporta un dulzor natural y ligero, resultando en una mezcla refrescante.

Funcionalidad: Esta bebida es ideal como elixir revitalizante y antiinflamatorio. Al ser baja en azúcares procesados y alta en flavonoides, es excelente para:

Recuperación post-entrenamiento - (gracias al agua de coco).

Protección celular - (antioxidantes de los frutos rojos y el té azul).

Bienestar digestivo - (por la miel y el toque cítrico).

Presentación: en una copa con fresas y arándanos en la base de la copa y una rodaja de limón en el borde



4. APLICACIÓN DE NORMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

¿Para garantizar que las bebidas "Esencia de Manabí" sean aptas para el consumo humano, se deben aplicar rigurosamente los principios de higiene y manipulación, ¿evitando cualquier tipo de contaminación (física, química o biológica)?

. 4.1. Principios de Higiene y Manipulación

Durante la preparación de las bebidas, el personal debe cumplir con:

Higiene Personal: Uso obligatorio de uniforme limpio, redecilla para el cabello, mascarilla y lavado frecuente de manos (especialmente tras manipular frutas crudas o desperdicios).

. 4.2 Recomendaciones para garantizar inocuidad en cada fase

1. Mise en Place (Recepción y Alistamiento)

Lavado y Desinfección: Al trabajar con frutas como la fresa o la guayaba y hierbas como la albahaca (que crecen a ras de suelo), es vital realizar una inmersión en agua clorada (según dosis permitida) para eliminar parásitos y residuos de agroquímicos.

. Elaboración (Infusión y Licuado)

Control de Temperaturas: Para las infusiones calientes (como en Frescura Carmesí), el enfriamiento debe ser rápido (choque térmico) antes de refrigerar para evitar que la bebida permanezca en la "zona de peligro"

Calidad del Agua: Se debe utilizar exclusivamente agua potable tratada o purificada para evitar enfermedades de transmisión hídrica.

. Recomendaciones Finales de Inocuidad

Rotulado: Cada lote de bebida o jarabe (sirope de hierbaluisa) debe estar etiquetado con la fecha de elaboración.

5. ANÁLISIS DE RENTABILIDAD DE LAS BEBIDAS

Bebida	Costo Elaboración (Unidad)	Precio Sugerido (PVP sin IVA)	IVA (15%)	Precio Final al Cliente	Margen de Ganancia (\$)
Brisa del Pacífico	\$1.15	\$4.35	\$0.65	\$5.00	\$3.20
Amanecer en Manabí	\$0.95	\$3.48	\$0.52	\$4.00	\$2.53
Frescura Carmesí	\$1.30	\$4.78	\$0.72	\$5.50	\$3.48
Espondylus Rosado	\$0.85	\$3.04	\$0.46	\$3.50	\$2.19
Galápagos a medianoche	\$1.85	\$6.52	\$0.98	\$7.50	\$4.67

Brisa del Pacífico (Bebida de Hidratación)

Análisis de Costo: El agua de coco y la clarificación de maracuyá elevan un poco el costo, pero permiten un precio de venta tipo "Premium" por su técnica.

Estrategia de venta: Puede ser una bebida "Estrella". Por su funcionalidad (electrolitos), después de eventos deportivos o de mañanas calurosas en Manta.

Amanecer de Manabí (Energizante Natural)

Análisis de Costo de la bebida: La piña y el maracuyá son frutas económicas en temporada. El costo es bajo, permitiendo un precio competitivo

Estrategia: "Caballito de Batalla". Es probable que sea la que más se venda por su sabor familiar

y dulce.

Frescura Carmesí (Antiinflamatoria)

Análisis de costos de la bebida: Las fresas suelen ser caras que las frutas tropicales por que se deterioran con mayor rapidez. Se justifica que sea la bebida cara de la lista de alimentos.

Estrategia: "Acertijo". Al ser una infusión que pasa de caliente a frio, es necesario explicar sus beneficios al consumidor.

Espondylus Rosado (Salud Digestiva)

Análisis de costos: La guayaba suele estar disponible y es una excelente opción

Estrategia: "Alta rentabilidad". ¿Es la que tiene el mayor porcentaje de ganancia? Ideal para complementar en alimento.

Galápagos de Medianoche (Elixir Antioxidante)

Análisis de Costo: Es la bebida con el costo de insumos más alto debido a los arándanos y el té de Clitoria ternatea (té azul). Sin embargo, su efecto visual de cambio de color justifica un precio "Premium", siendo la de mayor ganancia por unidad.

Estrategia: "Bebida de Experiencia".

Conclusiones

Valoración del proceso creativo y técnico

El desarrollo del proyecto demuestra que la innovación gastronómica es una herramienta revalorizar la biodiversidad local. Desde una perspectiva creativa, las materias primas tradicionales se han transformado en productos de alto valor conceptual, logrando un equilibrio entre la historia y la vanguardia visual.

En la infusión controlada por choque térmico y la maceración controlada han mejorado La conclusión es que la aplicación de estas técnicas no solo mejora la estética de la bebida, sino que también garantiza la estabilidad de los nutrientes y la reproducibilidad del producto, logrando a la vez un margen de rentabilidad superior

Reflexión sobre las lecciones aprendidas

La principal lección aprendida de este estudio radica en comprender la economía circular aplicada a la gastronomía. Se descubrió que los excedentes de cultivos, lejos de serlo, poseen una densidad de sabor y nutrientes que, bajo estrictos procesos de inocuidad alimentaria, pueden transformarse en bebidas funcionales con identidad propia.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) con la gestión de costos. la rentabilidad depende no solo del precio de venta, sino también de la técnica empleada en la carta: saber qué bebidas son "estrella" por su gran cantidad y cuáles son "experiencias" permite una gestión estratégica de la economía de la empresa que integra el beneficio social para el productor local.

Posibles mejoras o modificaciones futuras.

Bibliografías

Almeida, G. C., et al. (2021). Bioactive compounds in tropical fruits and their importance in health promotion. Food Reviews International. (Respalda el uso de mango y piña por sus polifenoles).

Corral-Aguayo, R. D., et al. (2008). Antioxidant capacity and content of vitamin C, phenolics and flavonoids in 12 popular tropical fruits from Mexico. Food Chemistry, 108(2). (Aporta datos comparativos aplicables al maracuyá y cítricos de la zona).

Wootton-Beard, P. C., & Ryan, L. (2011). Improving public health?: The role of antioxidant-rich fruit and vegetable beverages. Food Research International. (Justifica la creación de bebidas funcionales para el sistema inmune).

Plantas Medicinales y Etnobotánica (Sabiduría Ancestral)

Bailon-Moscoso, N., et al. (2015). Phytochemistry and biological activities of plants used in traditional medicine in Ecuador. Journal of Ethnopharmacology. (Cita clave para validar el uso de hierbaluisa y menta en el contexto ecuatoriano).

Cueva, A., & Ríos, M. (2017). Plantas comestibles y medicinales de la provincia de Manabí. Editorial Universitaria. (Específica para la zona de tu estudio).

Ríos, M., et al. (2007). Plantas útiles del Ecuador: aplicaciones, retos y perspectivas. AbyaYala. (Obra fundamental para citar la herencia cultural botánica del país).

Técnicas Gastronómicas y Fermentación (Tecnología de Alimentos)

Basantes, E. (2018). Manual de técnicas de clarificación y maceración en bebidas artesanales. Universidad de las Américas. (Valida la técnica de clarificación de maracuyá).

Marsh, A. J., et al. (2014). Fermented plant beverages with potential health benefits. Critical

Reviews in Food Science and Nutrition. (Respalda tu mención sobre el Tepache y la microbiota intestinal.

Sostenibilidad y Economía Circular (Justificación)

Ministerio de Agricultura y Ganadería del Ecuador (MAG). (2023). Informe de producción de frutas tropicales y pérdidas postcosecha en la región litoral. (Respalda tu argumento sobre el uso de excedentes de cosecha).

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (2019).

Pérdidas y desperdicios de alimentos en el mundo: Causas y prevención. (Marco global para la sostenibilidad de tu proyecto).

Normativa y Seguridad Alimentaria (BPM)

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA). (2021). Manual de Prácticas de Higiene y Manipulación de Alimentos para establecimientos de alimentación colectiva. (Norma legal vigente en Ecuador).

Codex Alimentarius. (2020). Principios generales de higiene de los alimentos (CXC 1-1969). (Referencia internacional para tu sección 4.1).

INEN 2337. (2014). Bebidas gaseosas y refrescantes. Requisitos. (Norma técnica ecuatoriana citada en el análisis de rentabilidad)

Anexos

Brisa del Pacífico

Restaurante:	"¡De Ley!"
---------------------	------------

Categoría:	bebidas
-------------------	---------

Fecha:	1-2 PORCIONES
Tamaño de la porción:	
Número de porciones:	

Precio de venta neto	4,35
IVA	15,00%
Precio de venta neto + IMP	0,65

Tiempo de preparación:	35 minutos
Tiempo de cocción:	5 inutos
Temperatura de servicio:	-0 c a -4 c

Precio de venta al público	5,00
-----------------------------------	------

Ingredientes	Unidad de	Cantidad	Coste	Porcentaje	Coste total
	medida	Kg/Litros	Unidad	de coste	
maracuya	kg	1,000	0,90	44,72%	0,90
agua de coco natural	ml	0,350	2,00	34,78%	0,70
sirop de hierba luisa	ml	0,350	0,75	13,04%	0,26
agua con gas	ml	0,300	0,50	7,45%	0,15

2,01

COSTE TOTAL DE LA RECETA

Preparación de la bebida: En un recipiente amplio, se hierva suficiente agua con hierva Luisa para el sirop ligero por unos minutos mientras Extraemos el zumo del maracuyá y pesarlo. Añadir un 25% de agua mineral al peso del zumo.
para obtener un líquido totalmente claro y por último extraemos el agua del coco natural mente

Presentación

Vaso alto con escarcha de sal marina, rodaja de limón y con unos dados de piña en la base

Anexo 2

Amanecer en Manabí

Restaurante:	"¡De Ley!"	Categoría:	bebidas		
Fecha:	1-2 porciones	Precio de venta neto	3,48		
Tamaño de la porción:		IVA	15,00%		
Número de porciones:		Precio de venta neto + IMP	0,52		
Tiempo de preparación:	20 minutos	Precio de venta al público	4,00		
Tiempo de cocción:	2 inutos				
Temperatura de servicio:	-0 c a -4 c				
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total
jugo de piña	ml	1,500	0,90	60,67%	
pulpa de maracuya	ml	0,175	2,00	15,73%	
miel	ml	0,700	0,75	23,60%	

COSTE TOTAL DE LA RECETA

2,23

Pre

paración de la bebida: Preparación: licuar piña fresca con pulpa de maracuyá, con agua fría y por último la miel para endulzar, vaso transparente tipo highball, decorado con triángulo de piña fresca y semillas de maracuyá visibles en el fondo.

Presentación
baso transparente highball, decorado con triángulo de piña fresca y semillas de maracuyá visibles en el fondo.

Equipo necesario para elaboración
una olla mediana, cernidera, recipiente

"¡De Ley!"

Fecha:	
Tamaño de la porción:	
Número de porciones:	1

Precio de venta al público:	4,78
Impuestos:	15,00%
Precio de venta neto:	0.717

Tiempo de preparación:	:
Tiempo de cocción:	
Temperatura de servicio:	

Costo total de la receta:	1,25
% Costo de la receta:	5,50

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total
fresa	gr	0,450	1,00	35,91%	0,45
jugo de limon	ml	0,080	0,35	2,23%	0,03
albaca	gr	0,040	0,25	0,80%	0,01
hierba buena	gr	0,030	0,50	1,20%	0,02
miel clarificada	ml	0,750	1,00	59,86%	0,75

COSTE TOTAL DE LA RECETA	1,25
--------------------------	------

Elaboración
: En una olla con agua caliente agregar las fresas el zumo de limón con albaca y hierba buena y dejar enfriar mientras preparo la decoración con frutos rojos.

Presentación
En un vaso old fashion, agregamos frutos rojos en la base del vaso, despues apregamos la bebida con cuidado mientas agregamos el garnish

Equipo necesario para elaboración
Una olla, cernidera puntilla

"¡De Ley!"

Fecha:

Tamaño de la porción:

Número de porciones:

Precio de venta al público:

3.04

Impuestos:

15,00%

Precio de venta neto:

0.456

Tiempo de preparación:

Tiempo de cocción:

Temperatura de servicio:

Costo total de la receta:

1,22

VENTA AL PUBLICO

3,50

Ingredientes

Unidad de

Cantidad

Coste

Porcentaje
de coste

Coste total

medida

Kg/Litros

Unidad

GUAYABA

gr

0,450

1,00

37,04%

0,45

hierba buena

gr

0,030

0,50

1,23%

0,02

miel clarificada

ml

0,750

1,00

61,73%

0,75

COSTE TOTAL DE LA RECETA

1,22

Elaboración

licuar media taza de agua con la guayaba con la hierba buena después cernimos para tener el jugo y endulzamos con la miel clarificada

Presentación

vaso transparente highball, decorado con triángulo de piña fresca y semillas de maracuyá visibles en el fondo

Equipo necesario para elaboración

licuadora, cernidera y una puntilla

"¡De Ley!"

Fecha:	
Tamaño de la porción:	
Número de porciones:	

Precio de venta al público:	6.52
Impuestos:	15,00%
Precio de venta neto:	0.978

Tiempo de preparación:	
Tiempo de cocción:	
Temperatura de servicio:	

Costo total de la receta:	2,77
VENTA AL PUBLICO	7,50

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total
frutos rojos	gr	0,650	3,00	70,40%	1,95
agua de coco natural	ml	0,090	2,00	6,50%	0,18
clitoria ternatea	ml	0,100	6,00	21,66%	0,60
miel	ml	0,050	0,80	1,44%	0,04

COSTE TOTAL DE LA RECETA

2,77

Elaboración
El Té Azul: Infusiona las flores de Clitoria ternatea en media taza de agua caliente durante 5 minutos hasta obtener un azul intenso. Déjalo enfriar por completo (esto es vital para que no derrita el hielo al servir). El Hielo Azul: Si tienes tiempo, congela agua con un poco de la infusión azul para que, al derretirse, no diluya el color de la bebida. 2. El Macerado (La base) En la base de la copa huracán, coloca 3-4 fresas en trozos y un puñado de arándanos.

3. El Armado (Las capas)

Llena la copa con el hielo azul hasta el tope. El hielo ayudará a separar los líquidos por densidad. Vierte el agua de coco despacio hasta llenar 3/4 de la copa. Verás que se mantiene transparente sobre el macerado rojo.

Vierte el té de Clitoria (ya frío) lentamente sobre un cubo de hielo o el dorso de una cuchara para que flote en la parte superior. Aquí tendrás el color "azul medianoche" intenso. 4. El Efecto Especial (La transformación) Coloca la rodaja de limón en el borde.

Presentación
en una copa huracán con fresas y arándanos en la base de la copa y una rodaja de limo en el borde del baso

Equipo necesario para elaboración
Una olla mediana, cernidera, cucharara y una puntilla