



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

Carrera:

Gastronomía

Tema:

Diseño de un menú innovador en torno al cacao fino de aroma ecuatoriano

Estudiante:

Mendoza Alava Ronny Enrique

Docente:

Lic. Jessica Mendoza Balcazar Mg.

Fecha:

21 de febrero 2025

(2026)

APROBACIÓN

El tribunal evaluador certificado

Que, el trabajo de carrera, titulado "DISEÑO DE UN MENÚ INNOVADOR EN TORNO AL CACAO FINO DE AROMA ECUATORIANO" Ha sido realizado y concluido por el estudiante Mendoza Alava Ronny Enrique; el mismo que ha sido controlado y supervisado por el miembro tribunal.

El trabajo de fin de carrera reúne todos los requisitos permitidos en lo referente a la investigación y diseño que ha sido continuamente revisado por el tribunal en las reuniones llevada a cabo

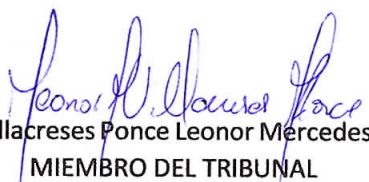
Para dar testimonio de autenticidad,
Firmamos:



Gabriela Janeth Sion Saltos
PRESIDENTE DEL
TRIBUNAL DE TITULACIÓN



Loor Caicedo Claudia Katiуска
MIEMBRO DEL TRIBUNAL
DE TITULACIÓN



Villacreses Ponce Leonor Mercedes
MIEMBRO DEL TRIBUNAL
DE TITULACIÓN



Mendoza Balcázar Jessica Mercedes
DOCENTE TUTOR DE TITULACIÓN



Mendoza Alava Ronny Enrique
EGRESADO

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Yo, Mendoza Alava Ronny Enrique, portador de la cédula de ciudadanía N° 1315251494, declaro bajo juramento que el trabajo de titulación denominado “Diseño de un menú innovador en torno al cacao de aroma fino ecuatoriano.”, 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 correctamente todas las fuentes utilizadas, respetando los derechos de autor y haciendo uso de las normas APA séptima edición. En caso de presentar cualquier reclamo o acción de derecho de autor de terceros asumo totalmente la responsabilidad ante terceros y a la Universidad.



Mendoza Alava Ronny Enrique C.I.:

1315251494

AUTOR

CLÁUSULA DE LICENCIA Y AUTORIZACIÓN PARA PUBLICACIÓN EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL

MENDOZA ALAVA RONNY ENRIQUE portadora de la C. I. # 1315251494 en calidad de autores y titulares de los derechos morales y patrimoniales del proyecto de investigación **“Diseño de un menú innovador en torno al cacao fino de aroma ecuatoriano”**, 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, 21 febrero de 2026



MENDOZA ALAVA RONNY ENRIQUE

Autor/a

	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 Mendoza Alava Ronny Enrique legalmente matriculado/a en la carrera de Gastronomía, período académico 2025-2026, cumpliendo el total de 96 horas, cuyo tema del proyecto es "Diseño de un menú innovador en torno al cacao fino de aroma ecuatoriano".

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 Balcazar Mg.
Docente Tutora

DEDICATORIA

Con todo mi amor y gratitud, dedico este trabajo a mi madre, quien ha sido el pilar inquebrantable en cada etapa de mi vida. Su entrega, sacrificio y ejemplo de valentía me han inspirado a superar obstáculos y a mantenerme firme en mis objetivos. Gracias a sus consejos sabios, a su apoyo constante y a su inmenso amor, he tenido la fortaleza de avanzar incluso en los momentos más desafiantes. Ella es la razón principal por la cual hoy culmino este logro, que no solo me pertenece a mí, sino también a ella, porque cada paso dado ha estado acompañado de su esfuerzo y dedicación silenciosa.

A mi querida abuela, cuyo amor infinito y paciencia han sido un faro que ha iluminado mi camino. Sus enseñanzas llenas de ternura, su fe en mis capacidades y su ejemplo de vida sencilla pero llena de sabiduría han dejado una huella imborrable en mi corazón. Ella me ha recordado siempre la importancia de la humildad, el respeto y la perseverancia, valores que hoy se reflejan en la culminación de este proceso académico.

Ambas, madre y abuela, representan para mí la fuerza, el cariño y la inspiración que me impulsan a crecer como persona y como profesional. Este logro es tan suyo como mío, porque sin su guía y apoyo incondicional nada de esto hubiera sido posible. Con profundo amor, gratitud eterna y la promesa de honrar siempre sus enseñanzas, les dedico cada página de este trabajo.

Mendoza Álava Ronny Enrique

AGRADECIMIENTOS

Expreso mi más sincero agradecimiento a todas las personas que hicieron posible la realización de este trabajo de titulación:

A la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, por brindarme la formación académica y las herramientas necesarias para mi desarrollo profesional en el área gastronómica, así como por las facilidades otorgadas para la realización de este proyecto.

A mi tutora Jessica Mendoza Baltasar, por su guía experta, paciencia y dedicación durante todo el proceso de desarrollo de este trabajo. Sus conocimientos y orientación fueron fundamentales para lograr los objetivos planteados.

A los docentes de la Carrera de Tecnología Superior en Gastronomía, quienes compartieron sus conocimientos y experiencias, enriqueciendo mi formación profesional y despertando mi pasión por la innovación culinaria.

A mis compañeros de clases, con quienes compartí experiencias de aprendizaje, intercambio de ideas y momentos de crecimiento conjunto en los laboratorios gastronómicos.

A mi familia y amigos, por su comprensión, apoyo moral y aliento constante durante todo el período de estudios y especialmente durante la elaboración de este proyecto.

Finalmente, agradezco a todas las personas que de una u otra manera contribuyeron al éxito de este proyecto, brindando su tiempo, conocimientos y apoyo incondicional.

ÍNDICE

CARÁTULA.....	I
CERTIFICACIÓN DEL TUTOR.....	¡Error! Marcador no definido.
DECLARACIÓN EXPRESA DE AUTORÍA	II
DEDICATORIA	IV
AGRADECIMIENTOS	VII
RESUMEN	XI
ABSTRACT	XII
ÍNDICE.....	VIII
ÍNDICE DE TABLAS	¡Error! Marcador no definido.
1. INTRODUCCIÓN	13
2. OBJETIVOS	14
2.1. Objetivo general.....	14
2.1. Objetivos específicos	14
3. CONCEPTUALIZACIÓN DEL MENÚ	15
3.1 Antecedentes breves.....	15
3.2 Descripción del concepto gastronómico general	16
3.3 Justificación creativa y técnica del menú	17
3.4 Coherencia entre los tres tiempos	18
4. DESCRIPCIÓN DE PREPARACIONES	19
4.1. Plato principal.....	19
4.2 Postre	20
4.3. Bebida	22
5. APLICACIÓN DE NORMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	23
5.1 Principios de higiene y manipulación durante la preparación	24

5.2 Recomendaciones para garantizar inocuidad en cada fase.....	25
5.2.1 Mise en place	25
5.2.2Cocción.....	25
5.2.3 Servicio.....	26
6. ANÁLISIS DE RENTABILIDAD DEL MENÚ	26
6.1 Costo de producción del menú	26
6.2 Precio de venta	26
6.3 Margen de ganancia.....	27
7. CONCLUSIONES	24
7.1 Valoración del proceso creativo y técnico	24
7.2 Reflexión sobre aprendizajes alcanzados	24
7.3 Posibles mejoras o variantes futuras	25
8. BIBLIOGRAFÍA	26
9. ANEXOS.....	¡Error! Marcador no definido.

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1	19
Tabla 2	20
Tabla 3	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 4	22
Tabla 5	22
Tabla 6	23
Tabla 7	26
Tabla 8	26

RESUMEN

El presente trabajo desarrolla una propuesta gastronómica innovadora centrada en el cacao fino de aroma ecuatoriano, un producto de reconocimiento internacional por su complejidad sensorial y su profundo arraigo cultural y económico en el país. Este proyecto busca demostrar la versatilidad del cacao como ingrediente protagonista en la alta cocina, trascendiendo su uso tradicional en la repostería para integrarlo armónicamente en las diferentes etapas de un menú completo.

La propuesta se materializa en tres elaboraciones cuidadosamente diseñadas: un plato fuerte constituido por medallones de cerdo acompañados con una salsa de cacao y tamarindo, que conjuga sabores intensos y equilibrados; un postre representado por una tarta fría de cacao con queso crema, que resalta la fusión entre lo tradicional y lo contemporáneo; y una bebida denominada “cacao tropical”, donde se combina el cacao con frutas locales, resaltando la riqueza de la biodiversidad ecuatoriana.

Este menú se fundamenta en principios de sostenibilidad, mediante el aprovechamiento responsable de insumos locales; en la identidad cultural, al reivindicar al cacao como símbolo patrimonial de la gastronomía nacional; en la creatividad culinaria, a través de la exploración de nuevas técnicas y combinaciones de sabores; y en la coherencia sensorial, garantizando armonía y continuidad en cada tiempo de comida.

Además, se incorporan lineamientos de maridaje que potencian la experiencia gastronómica, la aplicación de normas de seguridad alimentaria que aseguran inocuidad y calidad en el proceso de elaboración, así como un análisis de la coherencia gastronómica entre los distintos tiempos del menú. De esta manera, el cacao se consolida como un eje articulador de innovación y proyección culinaria, aportando tanto al fortalecimiento de la gastronomía ecuatoriana contemporánea como al posicionamiento del país en escenarios gastronómicos internacionales.

Palabras clave: cacao de fino aroma, innovación gastronómica, menú ecuatoriano, identidad cultural, sostenibilidad.

ABSTRACT

This work develops an innovative gastronomic proposal centered on Ecuadorian fine aroma cacao, a product internationally recognized for its sensory complexity and its deep cultural and economic roots in the country. This project seeks to demonstrate the versatility of cacao as a key ingredient in haute cuisine, transcending its traditional use in pastry to harmoniously integrate it into the different stages of a complete menu.

The proposal materializes in three carefully designed preparations: a main course consisting of pork medallions accompanied by a cocoa and tamarind sauce, which combines intense and balanced flavors; a dessert represented by a cold cocoa tart with cream cheese, which highlights the fusion between the traditional and the contemporary; and a drink called "tropical cocoa", where cocoa is combined with local fruits, highlighting the richness of Ecuadorian biodiversity.

This menu is based on principles of sustainability, through the responsible use of local ingredients; on cultural identity, by reclaiming cocoa as a heritage symbol of national gastronomy; on culinary creativity, through the exploration of new techniques and flavor combinations; and on sensory coherence, guaranteeing harmony and continuity in each meal. Furthermore, pairing guidelines are incorporated to enhance the gastronomic experience, along with the application of food safety standards that ensure safety and quality throughout the preparation process, and an analysis of the gastronomic coherence between the different courses of the menu. In this way, cacao is consolidated as a central element of culinary innovation and projection, contributing both to the strengthening of contemporary Ecuadorian gastronomy and to the country's positioning on the international gastronomic stage.

Keywords: fine-flavor cocoa, gastronomic innovation, Ecuadorian menu, cultural identity, sustainability.

1. INTRODUCCIÓN

En Ecuador, el cacao de fino aroma ha sido históricamente considerado uno de los productos más representativos de la identidad nacional, esto es debido a que es reconocido a nivel internacional no solo por su aroma, sino por su importancia en la economía, la cultura y la tradición gastronómica del país. Ecuador es reconocido como el principal productor de este tipo de cacao, que se caracteriza por su perfil sensorial único y especial que logra combinar notas florales, afrutadas y ligeramente amargas, atributos que logran diferenciarlo de otros tipos de cacao alrededor del mundo. Este producto no solo ha permitido solo ser una base fundamental para la industria chocolatera, sino que también ha logrado posesionarse como un símbolo de patrimonio cultural y un eje estratégico para la innovación constante del sector gastronómico. (Barrera, 2021)

Hoy en día, la gastronomía ha evolucionado hacia un nuevo enfoque que trasciende la preparación de alimentos y se posiciona como un espacio de creación, identidad y sostenibilidad. Para poder diseñar un menú entorno al cacao de fino aroma ecuatoriano tiene algunas implicaciones, la primera es reconocerlo como un insumo muy versátil que puede ser empleado no solo en las preparaciones dulces, sino que también en platos salados de alta cocina. La incorporación de este tipo de cacao en distintas técnicas culinarias abre la las puertas a la posibilidad de revalorizar este producto, generar nuevas propuestas innovadoras y promover el uso de recursos locales que fortalezcan tanto la economía como la cultura del país. (Bautista, 2023)

La innovación culinaria requiere de mucha creatividad, investigación y sensibilidad cultural. En este contexto, la propuesta de un menú centrado en el cacao tiene como objetivo mostrar que este insumo se convierte en un eje articulador de una experiencia gastronómica integral. Mediante la combinación de un plato fuerte, un postre y una bebida, se busca la coherencia estética y sensorial de un menú que rescate lo ancestral, que proyecte lo contemporáneo y que responda las tendencias actuales de la gastronomía mundial. (Bolaños, 2021)

2. OBJETIVOS

2.1. Objetivo general

Diseñar un menú innovador en torno al cacao de fino aroma ecuatoriano que resalte su versatilidad gastronómica, promueva la identidad cultural y contribuya al desarrollo de propuestas culinarias sostenibles.

2.1. Objetivos específicos

- Identificar las propiedades sensoriales y culinarias del cacao de fino aroma que permitan su incorporación en preparaciones de platos fuertes, postres y bebidas.
- Analizar las fichas técnicas, económica y sensorial del menú diseñado, considerando criterios de sostenibilidad, costos y aceptación potencial en el ámbito gastronómico.
- Elaborar un menú compuesto por un plato principal, un postre y una bebida en el que el cacao de fino aroma sea el eje articulador de innovación gastronómico.

3. CONCEPTUALIZACIÓN DEL MENÚ

3.1 Antecedentes breves

El cacao es uno de los productos agrícolas que es el más significativo a nivel mundial debido a su gran impacto económico, social y cultural, constituyéndose así en un insumo estratégico para industria alimentaria y gastronómica. En el plano internacional, la producción supera los cinco millones de toneladas anuales, concentrándose principalmente en países africanos como Costa de Marfil y Ghana, que abastecen la mayor parte del cacao estándar destinado a la elaboración industrial de chocolates. Sin embargo, en este escenario global destaca Ecuador, reconocido como el mayor productor de cacao fino de aroma, aportando alrededor del 63 % de la oferta mundial. (Piamba Bolaños, 2021)

Este tipo de cacao posee características sensoriales únicas que lo diferencian de otras variedades, al combinar notas florales, frutales, especiadas y ligeramente amargas, lo que lo convierte en un producto altamente valorado en los mercados gourmet y en la chocolatería de alta gama. La Organización Internacional del Cacao (ICCO) y diversas investigaciones académicas han resaltado que el cacao ecuatoriano no solo es relevante por su calidad, sino también por su papel en el impulso de la innovación culinaria y la promoción del patrimonio cultural de los países productores. (Chiguano, 2022)

En el contexto nacional, el cacao representa un pilar fundamental de la economía agrícola y de la identidad cultural ecuatoriana. La producción de este cultivo involucra directamente a más de cien mil familias campesinas, que dependen de él como fuente principal de ingresos, brindándole así un peso social determinante, por otro lado, el Ministerio de Agricultura y Ganadería y organismos internacionales ven al cacao fino de aroma como un actor clave para la diversificación de la economía, el fortalecimiento de la marca país y la apertura de mercados internacionales con productos diferenciados. (Guamushig Piray Patricio Hernán, 2020)

En los últimos años, se han desarrollado iniciativas de turismo gastronómico y cultural vinculadas al cacao, en las que se integran visitas a haciendas, experiencias sensoriales y talleres de chocolatería, contribuyendo no solo al fortalecimiento de la cadena de valor, sino también a la proyección de Ecuador como un destino gastronómico competitivo. A pesar de estos avances, la mayoría de los estudios y propuestas gastronómicas se han concentrado en el ámbito de la chocolatería y la repostería, dejando aún un espacio poco explorado en el uso del cacao dentro de la cocina salada y en la estructuración de menús completos que lo integren como eje articulador de innovación. (Manzo, 2021)

En el plano micro, es decir, en la práctica gastronómica y en la investigación

académica aplicada, se han llevado a cabo experiencias que muestran la versatilidad del cacao en distintas preparaciones. Restaurantes de autor y proyectos de formación en gastronomía han incorporado el cacao en reducciones, salsas para carnes, bebidas frías y postres innovadores, demostrando que este ingrediente puede adaptarse a diversas técnicas culinarias y que su potencial trasciende las fronteras tradicionales de la repostería. Sin embargo, estas experiencias suelen presentarse de manera aislada y carecen de una sistematización que permita consolidar propuestas integrales y coherentes. (Mora González M, 2024)

3.2 Descripción del concepto gastronómico general

El concepto del menú se sustenta en la necesidad de revalorizar el cacao de fino aroma ecuatoriano como eje central y articulador de una propuesta culinaria innovadora. Más allá de su uso tradicional en el ámbito de la repostería, este insumo emblemático se presenta aquí como un ingrediente versátil capaz de integrarse armónicamente en un recorrido gastronómico de tres tiempos, donde cada preparación construye una narrativa que enlaza lo ancestral con lo contemporáneo. El menú se convierte, de esta manera, en un ejercicio de creatividad que no solo explora las múltiples posibilidades organolépticas del cacao, sino que también potencia su papel como símbolo cultural y patrimonial del Ecuador. (Manzo, 2021)

A través de combinaciones que privilegian sabores contrastantes, texturas diversas y técnicas culinarias modernas, la propuesta logra transmitir al comensal una experiencia integral que despierta los sentidos y resalta el potencial del cacao en escenarios más amplios de la alta cocina. El diseño no responde únicamente a criterios estéticos o sensoriales, sino también a un compromiso con la sostenibilidad y la identidad nacional, puesto que prioriza el uso de insumos locales y fomenta el reconocimiento de los productores que mantienen viva la tradición cacaotera del país. (Mora González M, 2024)

En este contexto, el menú se enmarca dentro de las tendencias globales de la gastronomía, donde la innovación, la sostenibilidad y la reinterpretación de productos patrimoniales constituyen pilares fundamentales. Así, el cacao de fino aroma se convierte en mucho más que un ingrediente, es una forma de compartir cultura y generar oportunidades económicas. Al mismo tiempo, reafirma el lugar de Ecuador como una tierra única en biodiversidad y con una cocina que no deja de reinventarse. En pocas palabras, esta visión va más allá de lo gastronómico: se plantea como una propuesta académica y profesional que busca posicionar al cacao como un elemento clave y distintivo dentro del mundo de la alta cocina actual. (Ochoa, Palacios, & Parra, 2020)

3.3 Justificación creativa y técnica del menú

El diseño de un menú innovador en torno al cacao de fino aroma ecuatoriano encuentra su fundamento en la necesidad de revalorizar un producto emblemático, que no solo constituye un símbolo de identidad cultural, sino también un pilar económico de gran relevancia para el país. El cacao, reconocido a nivel mundial por su calidad excepcional y por un perfil sensorial distintivo, ha alcanzado un lugar de prestigio en los mercados internacionales. Sin embargo, en la gastronomía nacional, el uso del cacao se ha enfocado sobre todo en la repostería y la chocolatería, lo que ha frenado su exploración en platillos salados y en la creación de menús completos que mezclen innovación, estética y un trasfondo cultural. Por eso, es fundamental impulsar propuestas académicas y profesionales que muestren todo lo que el cacao puede aportar como ingrediente principal en la cocina contemporánea. (Paula & Tarquino, 2023)

La pertinencia de esta investigación se sustenta en su aporte a la gastronomía ecuatoriana desde una perspectiva innovadora y sostenible. Por un lado, responde a la creciente necesidad de fortalecer el uso de productos locales, incentivando el consumo responsable y promoviendo cadenas de valor que repercutan directamente en las comunidades productoras de cacao. Por otro, se alinea con las tendencias internacionales de la alta cocina, donde la reinterpretación de ingredientes ancestrales y la innovación culinaria se han convertido en estrategias clave para posicionar a las cocinas nacionales en escenarios globales altamente competitivos. La estructuración de un menú compuesto por un plato fuerte, un postre y una bebida en torno al cacao de fino aroma no solo busca demostrar su adaptabilidad a diferentes formatos gastronómicos, sino también generar un valor agregado que refuerce la identidad culinaria del Ecuador. (Santiago, 2021)

Desde el ámbito académico, la relevancia de este trabajo es doble. En primer lugar, fomenta la investigación aplicada en gastronomía, ampliando las posibilidades de uso de ingredientes identitarios dentro de la formación de futuros profesionales y promoviendo la creatividad como herramienta esencial en el desarrollo culinario. En segundo lugar, consolida el vínculo entre la academia y las demandas del sector productivo, ofreciendo un modelo práctico que puede ser replicado y adaptado en restaurantes, hoteles y emprendimientos gastronómicos que busquen diferenciarse a través de la incorporación de productos locales en sus menús. (Tapia, 2022)

En el plano social y cultural, este proyecto contribuye a proyectar al cacao de fino aroma como un elemento articulador de experiencias gastronómicas que integran tradición, innovación y sostenibilidad. Se convierte, así, en un vehículo para fortalecer la identidad

cultural, impulsar el desarrollo económico inclusivo y posicionar la gastronomía ecuatoriana en escenarios internacionales. En síntesis, esta investigación se justifica por su capacidad de integrar creatividad, sostenibilidad y valor cultural, generando propuestas que trascienden lo culinario y se convierten en motores de desarrollo económico, social y cultural para el país. (Tigre, 2024)

3.4 Coherencia entre los tres tiempos

El menú alcanza una coherencia integral al articularse en torno al cacao de fino aroma como hilo conductor que enlaza cada uno de los tiempos, dotando de continuidad y sentido a toda la experiencia gastronómica. Este ingrediente patrimonial no solo aparece como componente común, sino que se transforma en un eje narrativo que permite transitar de lo salado a lo dulce y de lo sólido a lo líquido, manteniendo siempre una identidad compartida. (Jara -Bautista, 2023)

En el plato fuerte primer tiempo, Medallones de cerdo en salsa agri dulce, el cacao se presenta en una faceta poco explorada: la salada. Aquí se reinterpreta mediante técnicas contemporáneas que resaltan su capacidad para generar contrastes complejos, combinándose con la acidez del tamarindo y la frescura de las verduras de estación. El resultado es un perfil gustativo sofisticado, donde lo amargo y lo ácido dialogan con lo dulce y lo fresco, configurando un platillo de gran riqueza organoléptica y conceptual. (Ventura, 2021)

La bebida Frappé de cacao culmina la secuencia con una propuesta refrescante y dinámica, en la que el cacao se fusiona con frutas tropicales, potenciando su versatilidad y proyectándolo hacia un contexto más ligero y revitalizante. Esta integración no solo cumple la función de limpiar el paladar, sino que además aporta un carácter vibrante y contemporáneo, reforzando la conexión entre el producto local y las tendencias actuales de la mixología gastronómica. (Barrera, 2021)

En el postre Chisque con salsa de cacao, el cacao vuelve a su papel clásico dentro del mundo dulce, pero lo hace con un giro fresco y elegante. La tarta fría de cacao con queso crema logra un balance entre lo tradicional y lo moderno: mantiene los aromas típicos del cacao, pero suma texturas suaves y combinaciones que sorprenden. Esta propuesta va más allá de solo endulzar el paladar; busca cerrar la experiencia con un toque inesperado y visualmente atractivo. (Zurita & Bermeo, 2023)

De esta manera, cada tiempo del menú adquiere un rol específico dentro de una experiencia armónica y estructurada. No se trata de preparaciones aisladas, sino de capítulos

de un mismo relato gastronómico en el que el cacao actúa como nexo estético, organoléptico y cultural. El resultado final es una propuesta con identidad sólida, continuidad conceptual y proyección internacional, que reafirma al cacao de fino aroma como un ingrediente transversal capaz de dar unidad y coherencia a la alta cocina contemporáneo. (Bautista, 2023)

4. DESCRIPCIÓN DE PREPARACIONES

4.1. Plato principal

Nombre del plato

Medallones de cerdo con salsa agridulce de cacao y tamarindo acompañado de verdura salteado y pure de zanahoria

Ingredientes principales y secundarios

Tabla 1

Ingredientes principales y secundarios

Tipo	Ingrediente	Procedencia
Principal	Lomo de cerdo	Ecuador
Principal	Cacao en polvo	Ecuador
Principal	pulpa de tamarindo	Ecuador
Principal	azúcar morena	Ecuador
Principal	Vinagre de manzana	Ecuador
Secundario	aceite vegetal	Ecuador
Secundario	Jengibre	Ecuador
Secundario	Ajo	Ecuador
Secundario	Maicena	Ecuador
Secundario	Espárrago	Ecuador
Secundario	Zanahoria	Ecuador
Secundario	Mantequilla sin sal	Ecuador
Secundario	Aceite de oliva	Ecuador
Secundario	Sal pimienta	Ecuador
Secundario	Crema de leche	Ecuador

Nota: Fuente elaboración propia

Técnicas de cocción utilizadas

Se utiliza la técnica del sellado para el lomo de cerdo dos min por cada lado y se termina horneando a 180 °C durante unos seis a ocho minutos alcanzando una temperatura interna de 63°C o 65°C

Para la preparación de los vegetales salteados se desinfectan previamente y se colocan a blanquear o hervor hasta obtener unos vegetales al dente.

Para la preparación de la salsa agrídulce utilizaremos la técnica de emulsión y reducción para obtener una salsa con brillo y el espesor deseado

Para la elaboración del pure se utilizara la técnica del hervor, al obtener la cocción de la verdura se aplicara la técnica triturado mecánico

Contrastes de sabor, textura y temperatura

La salsa agrídulce del cacao y el tamarindo combinan la acidez frutal con las notas amargas del cacao fino de aroma, esta combinación crea un balance sensorial único entre el dulzor, acidez y amargor, otorgándole así al plato con un carácter sofisticado y contemporáneo, tampoco podemos dejar atrás, la verdura salteada, ya que estas nos aportan textura y frescura al combinarlo con los medallones en su salsa, el pure aporta dulzor natural, contrastando la intensidad del cerdo y la textura de las verduras salteadas aportando cremosidad y color

Justificación de la receta

Integra sabores intensos y contraste en una propuesta equilibrada y contemporánea, ingredientes tradicionales con un enfoque creativo que resalta la versatilidad del cerdo en la cocina moderna

Valoración nutricional y porcionamiento

Tabla 2

Valoración nutricional y porcionamiento

Nutriente	Cantidad
Energía	640,64
Proteínas	42,92
Carbohidratos	37,98
Grasas totales	59,87

Nota: Fuente elaboración propia

4.2 Postre

Nombre del postre

Chisque con salsa de cacao

Ingredientes principales y secundarios

Tabla 3

Ingredientes principales y secundarios

Tipo	Ingrediente	Procedencia
Principal	Galleta María	Ecuador
Principal	Cacao en polvo	Ecuador
Secundario	Queso crema	Ecuador
Secundario	Mantequilla sin sal	Ecuador
Secundario	Crema para batir	Ecuador
Secundario	Azúcar glas	Ecuador
Secundario	Gelatina sin sabor	Ecuador
Secundario	Esencia de vainilla	Ecuador

Nota: Fuente elaboración propia

Técnicas de preparación empleadas

La elaboración de la tarta fría una elaboración que se compone de galletas trituradas que se le agrega mantequilla derretida junto con un toque de cacao para obtener una capa compacta que se enfría previamente, para la creación del relleno batimos el queso crema, el cacao sin azúcar, vainilla, azúcar y se incorpora crema para batir de forma ligera, para dar estructura se utiliza gelatina sin sabor hidratada y disuelta que se mezcla juntos al relleno para poder darle a la mezcla una refrigeración por al menos dos horas.

Contrastes de sabor, textura y temperatura

Esta tarta fría es sorprendentemente sencilla, una capa compacta de galletas que le aporta otra textura a este postre, y su suavidad y cremosidad que nos da el queso crema una textura que realza el postre

Este postre presume de una suavidad aterciopelada como ninguna, el relleno se derrite en la boca con cada bocado, gracias a una mezcla única de cacao y queso crema batido a la perfección.

Justificación de la receta

Da un equilibrio perfecto de sabores ya que el cacao en polvo aporta un amargor intenso y aromático que contrasta la cremosidad suave del queso crema creando una experiencia gustativa y compleja

Valoración nutricional y porcionamiento

Tabla 4

Valor nutricional y porcionamiento

Nutriente	Cantidad
Energía	250,15
Proteína	10,06
Grasa	38,33
Carbohidratos	33,56

Nota: Fuente elaboración propia

4.3. Bebida

Nombre y tipo de bebida

Frappe de Cacao

Ingredientes principales y secundarios

Tabla 5

Ingredientes principales y secundarios

Tipos	Ingredientes	Procedencia
Principal	Leche de coco	Ecuador
Principal	Banano	Ecuador
Principal	Jugo de maracuyá	Ecuador
Principal	Cacao en polvo	Ecuador
Principal	Miel	Ecuador
Secundario	Rayadura de naranja	Ecuador

Nota: Fuente elaboración propia

Técnicas de preparación empleadas

La elaboración del cacao tropical ésta pensada como un acompañante para postre, por que combina lo rico del cacao hecho polvo con frutas tropicales como el mango y la Maracuyá junto con leche de coco y miel una vez esto, todos los ingredientes se licúan hasta obtener una mezcla suave y cremoso

La preparación se lo recomienda servir entre 4 °C para mantener su frescura que combina lo amargo del cacao con el zumo natural de las frutas dando como resultado una combinación equilibrada, aromática y original.

Contrastes de sabor, textura y temperatura

Destaca por su contraste equilibrados de sabores y temperaturas, con su base de cacao que se fusiona con frutas frescas como el mango y maracuyá que aporta un dulzor natural que realza el perfil aromático del cacao, con su textura suave y ligeramente cremosa, se sirve fría lo que no solo refresca, sino que también resalta los matices frutales y amargos del cacao

Justificación de la receta

Esta receta fue seleccionada para ofrecer una bebida innovadora que resalte el cacao en una versión fresca y equilibrada, la combinación de las frutas permite explorar nuevos matices de sabor que aporta frescura, acidez y dulzor natural

Valoración nutricional y porcionamiento

Tabla 6

Valor nutricional y porcionamiento

Nutriente	Cantidad
Energía	253,14
Proteína	3,47
Grasa	10,62
Carbohidratos	22,86

Nota: Fuente elaboración propia

Cristalería, servicio, justificación estética, boceto/imagen de referencia

Plato fuerte: la presentación será en uno palto llano en tonos neutros este tipo de vajillas permite resaltar los colores del plato teniendo en cuenta también una presentación elegante

Postre: un postre que se presentara en la cascara del cacao para poder algo innovador que llame la atención y que de ese toque creativo y elegante

Bebida: este tipo de bebidas son presentadas en vasos Copa Milkshake que es ideal para bebidas frías o cremosas su forma ancha permitirá una forma decorativa que llena la parte visual de la presentación

5. APLICACIÓN DE NORMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

La correcta implementación de normas de seguridad alimentaria constituye un pilar fundamental en la preparación del menú innovador diseñado en torno al cacao de fino aroma

ecuatoriano. Este aspecto adquiere especial relevancia considerando que las recetas integran materias primas de origen animal como lo es carne de cerdo y los derivados lácteos, insumos vegetales como por ejemplo las frutas frescas como piña y maracuyá y productos procesados como lo es el cacao en polvo. La interacción de estos ingredientes requiere un riguroso control en cada etapa del proceso culinario concebido desde la selección y transporte hasta la manipulación, conservación, preparación y servicio con el único propósito de garantizar la inocuidad, mantener la calidad organoléptica y prevenir riesgos asociados a enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

5.1 Principios de higiene y manipulación durante la preparación

En la fase inicial de aprovisionamiento, la elección de materias primas seguras es prioritaria. Para el caso de la proteína animal, se debe optar por cortes de cerdo frescos, provenientes de proveedores certificados y con trazabilidad garantizada. Los productos lácteos, como el queso crema, deben contar con registro sanitario y mantenerse bajo cadena de frío constante hasta su utilización. (Chiguano, 2022)

Durante el almacenamiento, cada insumo requiere condiciones específicas: la carne de cerdo debe mantenerse refrigerada a $\leq 5^{\circ}\text{C}$ hasta el momento de la cocción; en la cocción debe de ser su temperatura 70°C en de los productos lácteos, entre 2 y 4°C ; y las frutas deben refrigerarse y desinfectarse previamente con soluciones cloradas de uso alimentario su temperatura de salteado es de 175°C . El cacao en polvo y el azúcar deben conservarse en lugares secos y herméticos para evitar la absorción de humedad y la proliferación de hongos que afecten su sabor y aroma. (Guamushig Piray Patricio Hernán, 2020)

En la preparación, los manipuladores deben aplicar estrictamente las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): buen estado de salud, uso de uniforme limpio, cofia, mascarilla, calzado cerrado y mandil; además de una constante higiene de manos. Los utensilios, equipos y superficies de trabajo deben desinfectarse antes y después de cada uso, evitando así la contaminación cruzada. La cocción de los medallones de cerdo es crítica, debiendo alcanzar una temperatura interna mínima de 70°C , medida con termómetro digital, con el fin de eliminar microorganismos patógenos como Salmonella y Escherichia coli. (López Mejía Natali, 2022)

Las elaboraciones intermedias también deben cumplir protocolos estrictos: la salsa de cacao y tamarindo debe mantenerse refrigerada ($2-4^{\circ}\text{C}$) y consumirse en un máximo de 48 horas; la base de la tarta fría de cacao y queso crema debe almacenarse en frío y servirse en un lapso no mayor a 48 horas; y la bebida de cacao tropical debe prepararse el mismo día de su

consumo, servirse fría y conservarse bajo refrigeración hasta el momento de su servicio (Manzo, 2021).

En la etapa final del servicio, la temperatura juega un papel clave: los medallones de cerdo deben servirse a más de 60 °C para evitar cualquier riesgo de contaminación, mientras que tanto la tarta fría como la bebida deben mantenerse entre 4 y 8 °C hasta el momento de su consumo. Además, es importante llevar un registro interno de control, monitorear las temperaturas y supervisar al personal de cocina para asegurar que se cumplan los estándares sanitarios y, con ello, reforzar la confianza del comensal en la seguridad del menú (Mora González M, 2024).

5.2 Recomendaciones para garantizar inocuidad en cada fase

5.2.1 Mise en place

En la fase de mise en place resulta indispensable mantener un control riguroso de las materias primas antes de iniciar cualquier preparación. La carne de cerdo debe permanecer en refrigeración constante entre 2 y 4 °C hasta el momento de su uso, evitando fluctuaciones de temperatura que puedan comprometer su calidad. De igual manera, las frutas tropicales como la piña y el maracuyá deben someterse a un proceso de desinfección con soluciones cloradas de uso alimentario para eliminar posibles residuos de microorganismos patógenos. En lo que respecta a los insumos secos como el cacao en polvo y el azúcar, es fundamental conservarlos en recipientes herméticos, almacenados en lugares secos y ventilados, con el fin de evitar la absorción de humedad. Finalmente, el queso crema, al tratarse de un producto altamente perecedero, debe mantenerse bajo una cadena de frío constante para preservar su frescura y garantizar la inocuidad. (Ochoa, Palacios, & Parra, 2020)

5.2.2 Cocción

Durante la etapa de cocción y preparación, es clave seguir protocolos que aseguren la eliminación de posibles contaminantes. En el caso de los medallones de cerdo, deben alcanzar una temperatura interna mínima de 70 °C, medida con un termómetro digital bien calibrado, para garantizar la eliminación de bacterias como Salmonella y Escherichia coli. Por otro lado, la salsa de cacao con tamarindo debe hervirse al menos diez minutos, lo que ayuda a reducir la carga microbiana y mejora su estabilidad con el paso del tiempo. En cuanto al postre, la preparación del relleno de la tarta fría exige condiciones higiénicas estrictas durante su manipulación, y una vez elaborado, debe mantenerse refrigerado hasta su servicio para preservar tanto la inocuidad como las características organolépticas. (Paula & Tarquino, 2023)

5.2.3 Servicio

Finalmente, en la fase de servicio al comensal, es necesario cuidar los rangos de temperatura adecuados para cada preparación, garantizando así su seguridad y calidad sensorial. El plato fuerte debe servirse de inmediato después de la cocción, asegurando una temperatura mínima de 60 °C en el momento de su consumo. La tarta fría, en cambio, debe conservarse bajo refrigeración y servirse en frío, preferiblemente en un tiempo máximo de dos horas desde su emplatado, evitando que permanezca a temperatura ambiente. Por último, la bebida de cacao tropical, elaborada con frutas frescas, debe servirse a baja temperatura, entre 4 y 6 °C, idealmente en copas previamente enfriadas, lo que asegura tanto su frescura como su estabilidad microbiológica.

6. ANÁLISIS DE RENTABILIDAD DEL MENÚ

6.1 Costo de producción del menú

Tabla 7

Costos de producción del menú

Preparación	Costo Materias Primas	Costo Mano de Obra	Costos Indirectos	Costo Total
Plato Principal	2,34	\$1,50	\$0,50	4,34
Postre	0,37	\$0,70	\$0,30	1,37
Bebida	0,33	\$0,50	\$0,50	1,33
TOTAL MENÚ	\$3,04	\$2.70	\$1.30	\$7,04

Nota: Fuente elaboración propia

6.2 Precio de venta

Tabla 8

Precio de venta

Preparación	Costo Total	Precio Venta	Margen Bruto	% Margen
Plato Principal	4,34	\$11,13	\$6,79	61%
Postre	1,37	\$3,51	\$2,14	61%

Bebida	1,33	\$3,41	\$2,08	61%
MENÚ COMPLETO	\$7,04	\$18,00	\$10,96	61%

Nota: Fuente elaboración propia

6.3 Margen de ganancia

Tenemos un margen bruto promedio del 61% Que supera los estándares habituales en restauración (45- 60%), justificado por el valor agregado de la propuesta innovadora, la calidad de ingredientes importados y la experiencia gastronómica. Este margen permite absorber costos fijos operativos (alquiler, personal fijo y marketing) estimados en \$18.00 por menú, generando una utilidad neta proyectada de \$ 10,96 por menú servid

7. CONCLUSIONES

7.1 Valoración del proceso creativo y técnico

El diseño del menú innovador basado en el cacao fino de aroma ecuatoriano puso en evidencia la riqueza y versatilidad de este insumo patrimonial al demostrar que su uso no se limita únicamente al ámbito de la repostería. La integración equilibrada de un plato fuerte, un postre y una bebida permitió dar forma a una propuesta gastronómica coherente, armoniosa y con un sello distintivo, donde el cacao se volvió el hilo conductor que dio sentido a toda la experiencia sensorial y cultural compartida con los comensales.

Desde un enfoque técnico, el proceso implicó una selección cuidadosa de los ingredientes, así como su correcta manipulación y cocción, siempre siguiendo las normas de seguridad alimentaria. Gracias a estos cuidados, se garantizó la inocuidad de los platillos sin comprometer su sabor, textura ni valor nutricional. El uso consciente de técnicas culinarias modernas permitió crear una propuesta que equilibra innovación y tradición, destacando el papel estratégico del cacao dentro de la alta cocina ecuatoriana.

También se logró un equilibrio entre la parte visual y el perfil sensorial de los platillos, destacando al cacao como un ingrediente clave que no solo realza la presentación, sino que también eleva la experiencia de sabor. Este resultado no solo confirma su importancia como recurso gastronómico innovador, sino que también lo posiciona como un insumo clave para fortalecer la identidad culinaria nacional y proyectar al Ecuador en escenarios de gastronomía de vanguardia.

7.2 Reflexión sobre aprendizajes alcanzados

La investigación permitió evidenciar la relevancia de articular la creatividad culinaria con bases académicas y técnicas rigurosas, consolidando a la gastronomía como un campo de investigación aplicada y de puesta en valor cultural. Quedó demostrado que el cacao fino de aroma va más allá de ser solo un producto agrícola de alto valor económico ya que se ha convertido en un símbolo de identidad nacional, con el potencial de proyectar a Ecuador en la escena gastronómica internacional.

Entre los principales aportes de este trabajo destacan la planificación integral de un menú innovador, el uso de herramientas para analizar costos y rentabilidad, y la incorporación de criterios de sostenibilidad y responsabilidad social en la práctica profesional. Estos elementos no solo le dan solidez a la propuesta, sino que también responden a las exigencias actuales de la alta cocina y de un consumo más consciente y

responsable.

Asimismo, la experiencia permitió afianzar competencias profesionales clave como la capacidad de innovación, la sistematización de procesos y la reflexión crítica sobre el papel del gastrónomo en la preservación y difusión del patrimonio alimentario. De esta manera, el estudio contribuye al desarrollo de una visión más integral y estratégica de la gastronomía, en la que tradición, técnica e identidad se articulan para impulsar el avance del sector.

7.3 Posibles mejoras o variantes futuras

Aunque la propuesta logró cumplir con los objetivos establecidos, se vislumbran múltiples oportunidades para su perfeccionamiento en futuras aplicaciones. Una de ellas consiste en la incorporación de técnicas culinarias de vanguardia, como la cocina molecular o los métodos de cocción de precisión (*sous-vide*), que podrían enriquecer la presentación y potenciar los perfiles organolépticos de las preparaciones. También es importante abrir espacio a la exploración de otras variedades de cacao nacional, así como probar maridajes distintos que incluyan bebidas fermentadas artesanales o infusiones tradicionales. Esto permitiría ampliar el horizonte creativo y cultural del menú, dando lugar a nuevas combinaciones y experiencias.

Desde el punto de vista económico, sería útil realizar estudios de mercado más amplios y segmentados para evaluar cómo podría recibirse la propuesta en espacios como restaurantes de alta cocina, cadenas hoteleras o proyectos de turismo gastronómico. Este análisis posibilitaría una mejor adaptación de la oferta a distintos públicos, fortaleciendo su viabilidad comercial y competitiva.

La implementación de estas variantes no solo diversificaría los usos del cacao fino de aroma, sino que consolidaría su posicionamiento como un insumo estratégico, sostenible y profundamente ligado a la identidad gastronómica del Ecuador, capaz de proyectarse con solidez hacia escenarios internacionales.

8. BIBLIOGRAFÍA

- Barrera, J. P. (2021). *Elogio de las cocinas tradicionales del Ecuador*. Pontificia Universidad Católica del Ecuador.
- Bautista, J. E. (2023). "CREACIÓN DE NUEVAS ELABORACIONES GASTRONÓMICAS A BASE DE CACAO FINO DE AROMA PARA SU APLICACIÓN EN LA GASTRONOMÍA REGIÓN SIERRA". *UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR*. Obtenido de <http://repositorio.unibe.edu.ec/xmlui/handle/123456789/548>
- Bolaños, V. M. (2021). Propuesta proyecto “colección de cacao- bombones”. *Tecnología en Gestión Gastronómica*. Obtenido de <https://repositorio.unicomfacauc.edu.co/xmlui/handle/3000/278>
- Chiguano, K. J. (2022). PROPUESTA DE UNA LÍNEA DE PRODUCTOS A BASE DE CHOCOLATE ORGÁNICO PARA LA POBLACIÓN DE QUITO. Obtenido de <http://repositorio.unibe.edu.ec/xmlui/handle/123456789/524>
- Guamushig Piray Patricio Hernán, G. T. (2020). Diseño e implementación de un secador híbrido de cacao fino de aroma para la finca “Santa María” ubicada en la provincia de Esmeraldas cantón Quinindé en la parroquia La unión. *Universidad Técnica de Cotopaxi: UTC*. Obtenido de <http://repositorio.utc.edu.ec/handle/27000/8068>
- López Mejía Natali, J. A. (2022). *CACAO CRIOLLO: SU IMPORTANCIA PARA LA GASTRONOMÍA, EL TURISMO, CAMBIO CLIMÁTICO Y ALGUNAS PREPARACIONES A BASE DE SUS RESIDUOS*. Obtenido de <https://revistaturpade.lasallebajio.edu.mx/index.php/turpade/article/view/30>
- Manzo, E. V. (2021). Sistemas de control y seguridad alimentaria en los restaurantes del Parque del Marisco de la ciudad de Manta. *RECUS: Revista Electrónica Cooperación Universidad Sociedad*, 64-73. Recuperado el 21 de 09 de 2025, de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8273573>
- Mora González M, G. G. (2024). *Innovación en agronegocios en cadenas de valor en territorios con alto potencial de crecimiento: Los casos de Ecuador, Paraguay y Nicaragua*.
- Ochoa, D. T., Palacios, M. F., & Parra, M. A. (2020). Tradición, producto y técnica: bases para aportar valor a la cultura gastronómica ecuatoriana en la actualidad. *Revista Publicando*, 128-135. Obtenido de

<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7510884>

- Paula, M. P., & Tarquino, M. P. (2023). “Métodos de fermentación en el cacao (Theobroma cacao) CCN 51 con la norma INEN 176 en la parroquia Guasaganda, La Maná”. *Universidad Técnica de Cotopaxi (UTC)*. Obtenido de <http://repositorio.utc.edu.ec/handle/27000/10094>
- Santiago, G. O. (2021). Revisión de métodos para la fermentación de cacao y análisis de la fermentación combinada de cacao criollo y forastero. *Expediitio Repositorio Institucional UJTL*. Obtenido de <https://expeditiorepositorio.utadeo.edu.co/handle/20.500.12010/22265>
- Tapia, E. R. (2022). *Mikuna: cocina tradicional ecuatoriana*. USFQ Press.
- Tigre, M. B. (2024). Estudio de los dulces tradicionales de las regiones del Ecuador y su valor turístico gastronómico. *Universidad de Cuenca*. Obtenido de <https://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/45223>
- Ventura, F. N. (2021). Aprovechamiento del cacao implementando procesos y técnicas artesanales para la elaboración de subproductos a base del mismo, con un uso al 100 % del fruto. Obtenido de <https://repositorio.unicomfaucauca.edu.co/xmlui/handle/3000/251>
- Zurita, R. G., & Bermeo, V. R. (2023). Elaboración de chocolate gourmet utilizando cacao fino de aroma (Theobroma cacao L.) clasificado según la INEN 176 proveniente del cantón El Pangui. *Food and Agriculture of the United Nations*. Obtenido de <https://agris.fao.org/search/en/providers/124878/records/68515fe253e52c13fc765414>

Anexo

Ficha técnica de ingrediente – 001

Plato principal: Medallones de cerdo en salsa agridulce

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Lomo de cerdo	180	g
Pimienta negra molida	1	g
Aceite vegetal	10	ml
Pulpa de tamarindo	30	g
Azúcar	10	ml
Vinagre	5	ml
Cacao en polvo (100% sin azúcar)	2	g
Jengibre	1	g
Ajo	1	g
Maicena	2	g
Esparrago	60	g
Zanahoria	60	g
Mantequilla (sin sal)	5	g
Aceite de oliva	5	ml
Agua	250	ml
Sal	4	g

Porciones:	1	Tiempo de preparación:	2 horas

Ficha técnica de ingrediente – 002

Postre: Chisque de Cacao

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Galleta María	25	g
Mantequilla sin sal	12	g
Cacao en polvo (100% sin azúcar)	5	g
Queso crema	60	g
Crema para batir	40	Ml
Azúcar glas	12	g
Gelatina sin sabor	1.5	g
Esencia de vainilla	0.3	g

Ficha técnica de ingrediente – 003

Bebida: Frappe de Cacao

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Leche de cacao	80	ml
Banano	40	g
Jugo de maracuya	30	ml
hielo	30	ml
Cacao en polvo	6	g
Miel	10	ml
Ralladura de naranja	1	g

Datos del Producto

Nombre del plato Fuerte: Medallones de cerdo en salsa agri dulce de cacao y tamarindo	Fecha:
Responsable	Rendimiento total (ml)
Tamaño por porción (ml)	Número de Porciones: 1
Observaciones	

Ingredientes y Aportes (por receta completa)

Ingrediente	Cantidad (g)	kcal/100 g	Prot (g)/100 g	Grasa (g)/100 g	Carb (g)/100 g
Lomo de cerdo	180 g	306	39,6	14,4	0,00
Aceite vegetal	10 ml	50	0,00	50	0,00
Tamarindo	30 g	71,7	0,84	0,18	18,75
Azucar Morena	10 g	40	0,00	0,00	9,9
Cacao en polvo	2 g	4,58	0,39	0,27	1,08
Jengibre	1 g	0,8	0,01	0,00	0,17
Ajo	1 g	1,49	0,06	0,00	0,33
Maicena	2 g	7,62	0,00	0,00	0,00
Esparragos	60 g	13,2	1,44	0,3	2,28
Mantequilla sin sal	5 g	36,45	0,04	4	0,07
Zanahoria	60 g	24,6	0,54	0,12	5,4
Aceite de oliva	5 ml	44,2	0,00	5	0,00
Sal	Gusto	0,00	0,00	0,00	0,00
Total		640,64	42,92	99,87	37,98

Resumen Nutricional

	Kcal (g)	Proteína (g)	Grasa (g)	Carbohidrato (g)
Por 100 ml				
Por porción	640,64g	42,92g	59,87g	37,98g

Datos del Producto

Nombre del postre: Chisque de cacao	Fecha:
Responsable	Rendimiento total (120g)
Tamaño por porción (ml)	Número de Porciones: 1
Observaciones	

Ingredientes y Aportes (por receta completa)

Ingrediente	Cantidad (g)	kcal/100 g	Prot (g)/100 g	Grasa (g)/100 g	Carb (g)/100 g
Galletas	25	130	2,75	6,5	17,5
Mantequilla	12	99,6	0,14	9,96	0,22
Cacao en polvo	6	20,34	1,62	1,5	2,04
Queso crema	60	210	4,2	20,4	1,8
Azucar glas	12	0,47	0,00	0,00	12
Gelatina sin sabor	1,5	5,25	1,35	0,00	0,00

Esencia de vainilla	0,3	0,01	0,00	0,00	0,00
Total		465,61	10,06	38,36	33,56

Resumen Nutricional

	kcal	Proteína (g)	Grasa (g)	Carbohidrato (g)
Por 100 ml				
Por porción	465,61	10,06	38,36	33,56

Datos del Producto

Nombre de la bebida: Frappe de cacao	Fecha:
Responsable	Rendimiento total (250ml)
Tamaño por porción (ml)	Número de Porciones: 1
Observaciones	

Ingredientes y Aportes (por receta completa)

Ingrediente	Cantidad (g)	kcal/100 g	Prot (g)/100 g	Grasa (g)/100 g	Carb (g)/100 g
Leche de coco	80 ml	157,6	1,6	9,04	2,24
Banano	40 g	26	0,2	0,08	6,08
Jugo de maracuya	30 ml	15,9	0,00	0,00	4,2
Cacao en polvo	6 g	20,34	1,62	1,5	2,04
Miel	10 ml	33,3	0,05	0,00	8,3
Hielo	84 ml	0,00	0,00	0,00	0,00
Total		253,14	3,47	10,62	22,86

Resumen Nutricional

	kcal	Proteína (g)	Grasa (g)	Carbohidrato (g)	VDR
Por 100 ml					
Por porción	253,14	3,47	10,62	22,86	

Valor nutricional total

TIEMPO	PROTEINA	GRASA	CARBOHIDRATO
Postre	10,06	38,36	33,56
Plato fuerte	42,92	59,87	37,98
Bebida	3,47	10,62	22,86
Total 3 tiempos	56,45	108,85	94,40

Tabla cronograma

Nº	Actividad	Descripción	Producto / evidencia	Tiempo estimado
1	Delimitación del tema, variables y objetivos.	Definición del concepto del menú, encontrar sus variables y objetivos	Tema aprobado, variables y objetivos correctos	Semana 1
2	Revisiones bibliográficas y creación del menú	Búsqueda de fuentes y análisis del menú sobre la gastronomía sostenible y sus productos de temporada	Marco teórico y referencia APA	Semana 2
3	Conceptualización del menú	Definición del estilo, público objetivo, ocasión de consumo y coherencia entre los tres tiempos	Capítulo de conceptualización del menú	Semana 3
4	Diseño técnico de preparaciones	Desarrollo técnico del plato principal, postre y bebida.	Descripciones técnicas de preparaciones	Semana 4
5	Elaboración de fichas técnicas	Cálculo de ingredientes, cantidades, costos, tiempo y procedimientos	Fichas técnicas completas	Semana 5
6	Análisis nutricional	Valoración nutricional de cada preparación	Tablas nutricionales	Semana 6
7	Ensayos prácticos del menú	Pruebas de recetas, ajustes técnicos y sensoriales	Notas de mejoras	Semana 7
8	Aplicación de normas de seguridad alimentaria	Identificación y aplicación de normas de seguridad	Capítulo de seguridad alimentaria	Semana 8
9	Análisis de costos y rentabilidad	Cálculo de análisis de producción, precio de venta y margen de ganancia	Análisis de rentabilidad del menú	Semana 9
10	Redacción de conclusiones	Síntesis del proceso creativo, técnico y aprendizajes	Conclusiones	Semana 10
11	Redacción final y formato del documento	Organización del documento	Uso de norma PA	Semana 11

Tabla de presupuesto

ítem	Descripción	Cantidad	Costo unitario	Costo total
1	Insumos para el plato fuerte (cerdo, lácteos, verduras y condimentos)	1	22,00	22,00
2	Insumos para postre (fruta, lácteos, condimento y endulzante natural)	1	11,00	11,00
3	Insumos para bebidas (lácteos, frutas, condimentos, hielos y endulzante natural)	1	6,00	6,00
4	Insumos complementarios y mise place	1	10,00	10,00
5	Materiales de cocina y descartables (papel film, guantes y papel de aluminio)	1	5,00	5,00
Total				54,00\$



