



**UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ
FACULTAD DE EDUCACIÓN, TURISMO, ARTE Y HUMANIDADES**

Carrera:

Tecnología Superior en Gastronomía

Título:

Propuesta de menú Chino - Ecuatoriano desde un enfoque innovador

Autor

Navarrete Ibarra Denny Jossue

Tutora:

Ángela Evelina Farfán Tigre, Mg. G.E

Manta

Septiembre 2025

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

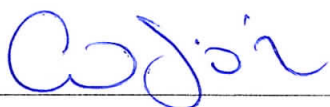
El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado **“Propuesta de menú Chino - Ecuatoriano desde un enfoque innovador”** Ha sido realizado y concluido por el estudiante **NAVARRETE IBARRA DENNY JOSSUE**; el mismo que ha sido controlado y supervisado por los miembros del tribunal.

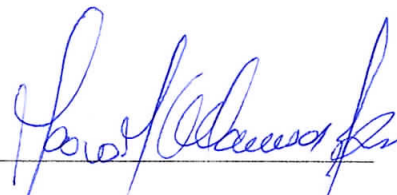
El trabajo de fin de carrera reúne todos los requisitos pertinentes en lo referente a la investigación y diseño que ha sido continuamente revisada por este tribunal en las reuniones llevadas a cabo.

Para dar testimonio y autenticidad,

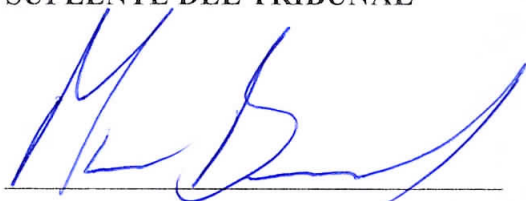
Firmamos:



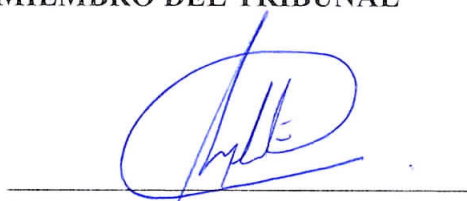
Lic. Gabriela Janeth Sión Saltos
SUPLENTE DEL TRIBUNAL



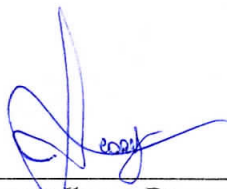
Ing. Villacreses Ponce Leonor Mg.
MIEMBRO DEL TRIBUNAL



Dr. Mauricio Arturo Becerra Ávila PhD.
MIEMBRO DEL TRIBUNAL



Ing. Ángela Evelina Farfán Tigre, Mg.
DOCENTE TUTOR



Navarrete Ibarra Denny Jossue
EGRESADO

CLÁUSULA DE LICENCIA Y AUTORIZACIÓN PARA PUBLICACIÓN EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL

DENNY JOSSUE NAVARRETE IBARRA, portador de la C. I. # 1350644777 en calidad de autores y titulares de los derechos morales y patrimoniales del proyecto de investigación **“Propuesta de menú Chino - Ecuatoriano desde un enfoque innovador”**, de conformidad con el Art. 114 del Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad, e Innovación, reconozco a favor de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva, para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos.

Así mismo, autorizo a la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí para que realice la publicación de este trabajo de titulación en el Repositorio Institucional, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Manta, 3 febrero de 2026



Navarrete Ibarra Denny Jossue

C.I.: 1350644777

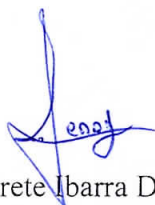
AUTOR

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Yo, Navarrete Ibarra Denny Jossue, portador de la cédula de ciudadanía N° 1350644777, declaro bajo juramento que el trabajo de titulación denominado **“Propuesta de menú Chino - Ecuatoriano desde un enfoque innovador”**, 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.



Navarrete Ibarra Denny Jossue

C.I.: 1350644777

AUTOR

	NOMBRE DEL DOCUMENTO: CERTIFICADO DE TUTOR(A).	CÓDIGO: PAT-04-F-004
	PROCEDIMIENTO: TITULACIÓN DE ESTUDIANTES DE GRADO BAJO LA UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR	REVISIÓN: 1
		Página 1 de 1

CERTIFICO

En calidad de docente tutor(a) de la Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, CERTIFICO:

Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Integración Curricular bajo la autoría del estudiante NAVARRETE IBARRA DENNY JOSSUE, legalmente matriculado en la carrera de GASTRONOMÍA, período académico 2025-2026(2), cumpliendo el total de **384 horas**, cuyo tema del proyecto o núcleo problémico es *"PROPUESTA DE MENÚ CHINOECUATORIANO DESDE UN ENFOQUE INNOVADOR "*

La presente investigación ha sido desarrollada 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, y la originalidad del mismo, requisitos 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, Jueves, 05 de febrero de 2026.

Lo certifico,



FARFAN TIGRE ANGELA EVELINA
Docente Tutor

DEDICATORIA

A mis Padres, por su incondicional apoyo, por ser la principal fuente de energía cuando las cosas se ponían difíciles, por cada sacrificio y por nutrir mis sueños con amor incondicional.

A mi abuela, por estar presente siempre, que con sus consejos me enseñó el verdadero significado de paciencia y perseverancia, por mostrarme que el ingrediente secreto en cualquier receta es el amor y la dedicación. Este logro es un tributo a su legado, resiliencia y fortaleza.

A mis maestros, por impartir sus conocimientos y su pasión. Por avivar el interés y por dirigir mis acciones en cada método, transformando mis fallos en aprendizaje y mis inseguridades en posibilidades.

Navarrete Ibarra Denny Jossue

AGRADECIMIENTO

En primer lugar, expreso mi más sincero agradecimiento a la “Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí” por brindarme una educación de calidad basada en la libertad de cátedra y el laicismo, principios fundamentales que enriquecieron mi formación profesional.

Mi sincero agradecimiento a mi tutora Mg. G.E. Ángela Evelina Farfán Tigre, quien con su orientación experta, críticas constructivas y disposición constante fue crucial para el desarrollo y la finalización exitosa de esta investigación.

A los docentes de la carrera de gastronomía, cuyo conocimiento compartido a lo largo de mi formación constituye la base fundamental de este trabajo.

Mi profundo agradecimiento a mi familia por su apoyo constante, su comprensión y su aliento a lo largo de toda esta etapa y durante mis años académicos. Su confianza en mí ha sido mi mayor impulso.

No puedo dejar de mencionar a mis compañeros de universidad, con quienes compartí aprendizajes y desafíos, y que de una u otra forma contribuyeron con sus ideas y ánimo.

A todas las personas que contribuyeron sin interés a la recopilación de información o a la evaluación de este documento, ¡mil gracias!

Por último, a todos los que, ya sea de manera cercana o a la distancia, formaron parte de este éxito académico, les agradezco de corazón.

RESUMEN

El presente trabajo de titulación desarrolla el diseño de un menú gastronómico innovador que fusiona los sabores y técnicas de la cocina china y ecuatoriana, titulado “Propuesta de un Menú Chino-Ecuatoriano desde un enfoque Innovador”. El objetivo principal es conceptualizar y proponer una experiencia culinaria gourmet de tres tiempos que reinterprete la herencia de la cocina de los migrantes chinos en Ecuador.

La Metodología se basó en un estudio bibliográfico que investigó los antecedentes históricos y la evolución de cómo se ha adaptado la cocina china en Ecuador, reconociendo sus platos e ingredientes fundamentales. Con este contexto, se llevó a cabo el desarrollo práctico de las recetas, poniendo énfasis en el equilibrio de sabores, texturas diversas y una presentación sofisticada. El menú sugerido incluye: un plato principal que reinventa un clásico de esta fusión utilizando ingredientes y técnicas contemporáneas, un postre que une frutas de ambas culturas con una presentación original; y una bebida que mezcla Sabores y las tradiciones chinas y ecuatorianas es una creación moderna.

Los hallazgos muestran la viabilidad técnica y comercial de la propuesta, apoyada por fichas técnicas detalladas que describen el proceso de preparación, el control de costos y un margen de ganancia atractivo. El análisis nutricional reveló un equilibrio adecuado entre macronutrientes y micronutrientes. Esta propuesta constituye una Innovación en la gastronomía fusión ecuatoriana contribuyendo a la valorización de sugerencias culinaria china local y elevándola a un nivel gourmet con proyección internacional.

Palabras clave: gastronomía fusión, cocina china-ecuatoriana, cocina ecuatoriana, alta cocina, innovación culinaria, gourmet.

ABSTRACT

This degree project develops the design of an innovative gastronomic menu that fuses the flavors and techniques of Chinese and Ecuadorian cuisine, entitled "Proposal for a Chinese-Ecuadorian Menu from an Innovative Approach." The main objective is to conceptualize and propose a three-course gourmet culinary experience that reinterprets the heritage of Chinese migrant cuisine in Ecuador.

The methodology was based on a literature review that investigated the historical background and evolution of how Chinese cuisine has adapted in Ecuador, identifying its fundamental dishes and ingredients. Within this context, the recipes were developed practically, emphasizing the balance of flavors, diverse textures, and sophisticated presentation. The suggested menu includes: a main course that reinvents a classic of this fusion using contemporary ingredients and techniques; a dessert that combines fruits from both cultures with an original presentation; and a beverage that blends Chinese and Ecuadorian flavors and traditions in a modern creation.

The findings demonstrate the technical and commercial viability of the proposal, supported by detailed technical specifications that describe the preparation process, cost control, and an attractive profit margin. The nutritional analysis revealed a suitable balance between macronutrients and micronutrients. This proposal represents an innovation in Ecuadorian fusion gastronomy, contributing to the appreciation of local Chinese culinary heritage and elevating it to a gourmet level with international appeal.

Keywords: fusion gastronomy, Chinese-Ecuadorian cuisine, Ecuadorian cuisine, haute cuisine, culinary innovation, gourmet.

ÍNDICE

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR.....	III
DECLARACIÓN DE AUTORÍA	III
RESUMEN	VIII
ABSTRACT	IX
ÍNDICE	X
1. INTRODUCCIÓN.....	1
2. OBJETIVOS	3
2.1 OBJETIVO GENERAL	3
2.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS.....	3
3. CONCEPTUALIZACIÓN DEL MENÚ	4
3.1 Antecedentes breves	4
3.2 Descripción del concepto gastronómico general	5
3.3 Justificación creativa y técnica del menú	7
3.4 Coherencia entre los tres tiempos.....	9
4. DESCRIPCIÓN DE PREPARACIONES	10
4.1. Plato principal	10
4.2 Postre	13
4.3. Bebida	16
5. APLICACIÓN DE NORMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	19
5.1 Principios de higiene y manipulación durante la preparación	19
5.2 Recomendaciones para garantizar inocuidad en cada fase	20
5.2.1 Mise en place	20
5.2.2Cocción	20
5.2.3 Servicio	22
6. ANÁLISIS DE RENTABILIDAD DEL MENÚ	23
6.1 Costo de producción del menú	23
6.2 Precio de venta.....	24

6.3 Margen de ganancia	24
7. CONCLUSIONES	26
7.1 Valoración del proceso creativo y técnico	26
7.2 Reflexión sobre aprendizajes alcanzados	26
7.3 Posibles mejoras o variantes futuras	27
8. BIBLIOGRAFÍA.....	29

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1.....	10
Tabla 2.....	12
Tabla 3.....	13
Tabla 4.....	15
Tabla 5.....	16
Tabla 6.....	18
Tabla 7.....	23
Tabla 8.....	23
Tabla 9.....	24
Tabla 10.....	24

1. INTRODUCCIÓN

En Ecuador, la gastronomía se ha consolidado como una manifestación cultural dinámica que combina tradición, técnica e identidad. Más que un simple acto de alimentación, la cocina ecuatoriana actual es un espacio de creación donde convergen diversas influencias, integrando saberes ancestrales con aportes contemporáneos y extranjeros.

Dentro de este proceso, la trayectoria histórica de la cocina china ha tenido un efecto significativo, Ya que ha logrado adaptarse a las características del contexto nacional sin perder la esencia de sus tradiciones culinarias a lo largo de los años, esta interacción cultural ha facilitado el desarrollo de recetas híbridas que no solo replican las recetas tradicionales, sino que las reinterpretan para integrarlas de forma natural en los hábitos alimenticios diarios de la población ecuatoriana. (De Andrade Cabrera, 2021)

En la actualidad la gastronomía moderna se centra en la innovación como un eje crucial de transformación.

La innovación se entiende como la capacidad de explorar nuevas combinaciones, experimentar con ingredientes diversos y resignificar técnicas de diferentes culturas para generar propuestas frescas y creativas. En este sentido, diseñar un menú inspirado en la cocina china adaptada al territorio ecuatoriano implica reconocer la riqueza cultural que nace del diálogo entre ambas tradiciones.(Espinoza, 2024)

La cocina china destaca por su armonía de sabores, precisión técnica y simbolismo culinario; cuando estos elementos se fusionan con productos locales ecuatorianos, surgen creaciones capaces de sorprender al comensal, potenciar la utilización de insumos propios del país y fortalecer la identidad gastronómica nacional desde una perspectiva contemporánea.(Kumar & Kulshrestha, 2025)

Innovar en gastronomía demanda sensibilidad cultural, dominio técnico y una visión actualizada que permita interpretar las tendencias globales sin perder la conexión con el territorio. Bajo esta premisa, la propuesta de desarrollar un menú compuesto por un plato fuerte, un postre y una bebida busca evidenciar cómo la cocina china reinterpretada desde el contexto ecuatoriano puede convertirse en un hilo conductor capaz de generar una experiencia culinaria coherente, equilibrada y significativa. Este ejercicio no solo pretende rescatar elementos tradicionales de una de las cocinas más antiguas del mundo, sino también proyectarlos hacia un lenguaje moderno que responda a los principios actuales de creatividad, sostenibilidad, narrativa gastronómica y diferenciación dentro de la industria culinaria. (Sailesh & K, 2025)

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GENERAL

Elaborar y desarrollar un menú gourmet de tres tiempos “plato fuerte, postre y bebida” inspirado en la gastronomía China y Ecuatoriana fusionando técnicas e ingredientes autóctonos.

2.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Describir el vínculo y el desarrollo de la cocina china en Ecuador.
- Identificar los componentes y establecer platillos que posibiliten una combinación genuina con la cocina nacional.
- Elaborar fichas técnicas uniformes para cada plato del menú, especificando el procedimiento, la proporción de nutrientes y el costo para asegurar que puedan ser replicados.

3. CONCEPTUALIZACIÓN DEL MENÚ

3.1 Antecedentes breves

La cocina china constituye una de las tradiciones culinarias más antiguas, complejas y refinadas del planeta. Su estructura se sostiene en principios que han perdurado por siglos, entre ellos el equilibrio armónico entre sabores, la precisión casi ritual en las técnicas de corte, el dominio del fuego y la importancia del simbolismo en cada plato. Para la cultura china, la comida no es únicamente una necesidad biológica, sino un lenguaje cultural que expresa filosofía, historia, equilibrio y bienestar. Cada método de cocción y cada combinación de ingredientes responde a una lógica ancestral que busca armonizar el cuerpo y el espíritu. (Wang & Peng, 2025)

La llegada de esta tradición culinaria al Ecuador se remonta a finales del siglo XIX y comienzos del XX, cuando los primeros grupos migrantes chinos principalmente procedentes de Cantón se asentaron en varias ciudades costeras, especialmente en Guayaquil, Machala y Manabí.

Estos inmigrantes aportaron su gastronomía, no únicamente como una manera de sobrevivir, sino como un aspecto de su identidad que les ayudaba a conservar sus tradiciones en un lugar ajeno. Con el paso del tiempo, estos saberes gastronómicos comenzaron a interactuar con la cultura local, dando origen a uno de los mestizajes culinarios más interesantes del país. (Yıkımsı et al., 2024)

El proceso de adaptación no ocurrió de manera inmediata; fue el resultado de décadas de intercambio cultural, disponibilidad de ingredientes, y diálogo cotidiano entre ambas comunidades. Las técnicas chinas como el wok, el salteado rápido, el uso del vapor, el marinado con soya, los fondos aromáticos y la búsqueda del balance entre lo dulce, salado, ácido y picante comenzaron a combinarse con productos ecuatorianos, muchos de ellos abundantes y de gran calidad. El cerdo nacional, el camarón ecuatoriano, las frutas tropicales como la piña o el maracuyá, vegetales como

la col, la zanahoria y el brócoli, así como la emblemática naranjilla, se integraron paulatinamente a preparaciones inspiradas en recetas chinas.(Martínez, 2020)

Este encuentro culinario dio paso a una gastronomía híbrida que no solo fue aceptada, sino profundamente apropiada por la población ecuatoriana. Platos como el chaulafán, los tallarines fritos estilo cantonés, el cerdo agri dulce o el pollo con vegetales se transformaron en opciones cotidianas dentro de la oferta gastronómica urbana, evolucionando con el tiempo hasta convertirse en parte de la identidad alimentaria nacional.(Barrera, 2021)

En este escenario histórico y cultural se enmarca la propuesta del presente trabajo, que busca ir más allá de la simple fusión superficial. El objetivo es reinterpretar clásicos de la cocina china desde una perspectiva ecuatoriana contemporánea, incorporando técnicas modernas de la gastronomía actual y empleando insumos locales de alta calidad. Esta visión plantea un ejercicio creativo donde la tradición china no se replica, sino que se resignifica; y donde los ingredientes ecuatorianos dejan de ser sustitutos para convertirse en protagonistas capaces de dialogar con técnicas milenarias.(Aguila & Miseres, 2021)

La propuesta aspira a elevar esta fusión hacia el terreno de la alta cocina, demostrando que la mezcla entre herencias culinarias puede generar experiencias sensoriales coherentes, sofisticadas y llenas de identidad. A través del diseño de un menú que incluye un plato fuerte, un postre y una bebida, se busca mostrar cómo la gastronomía china reinterpretada desde el territorio ecuatoriano puede adquirir un nuevo lenguaje gastronómico: uno que honre la tradición, valore los productos locales, responda a tendencias contemporáneas y, sobre todo, evidencie el enorme potencial creativo que surge del encuentro intercultural.(Bermeo Tamayo et al., 2020)

3.2 Descripción del concepto gastronómico general

El concepto central de esta propuesta gastronómica se fundamenta en la línea “Haute Cuisine de Fusión Chino–Ecuatoriana”, una visión culinaria que busca integrar de manera

sofisticada las técnicas, principios y sensibilidades de ambas tradiciones culinarias. Esta perspectiva no se limita a mezclar sabores o ingredientes, sino que aspira a construir un discurso gastronómico coherente, en el cual la historia, la identidad cultural y la creatividad contemporánea dialoguen para dar lugar a una experiencia novedosa y armónicamente estructurada.(Rawal, 2025)

La propuesta parte del respeto profundo hacia las raíces de la cocina china, considerada una de las más complejas y filosóficas del mundo. En cada elaboración se busca mantener la esencia conceptual de esta costumbre, especialmente su principio de equilibrio, su anhelo de armonía sensorial y su sutil manejo de contraste. no es cuestión de cambiar su identidad, sino de reinterpretarla a través de una perspectiva contemporánea que valore Su riqueza ancestral y la dirija hacia nuevas oportunidades creativas. (Li, 2024).

Simultáneamente, se resalta la relevancia del territorio ecuatoriano, utilizando ingredientes autóctonos que brindan frescura, tropicalidad y una identidad de sabor única.

Insumos como la pitahaya, el maracuyá, el coco, la naranjilla y el tamarindo se integran a técnicas chinas sin forzar combinaciones, generando un diálogo natural entre ambas culturas culinarias. La presencia de estos productos permite evidenciar el potencial del Ecuador como un territorio abundante y diverso, capaz de nutrir propuestas de alta cocina con una identidad propia.(Lishalang, 2024)

La innovación técnica constituye otra base fundamental de esta visión gastronómica. Las preparaciones emplean métodos contemporáneos que permiten elevar la estética y complejidad de cada elemento del menú, tales como el glaseado espejo característico de la pastelería moderna, la deconstrucción aplicada a recetas tradicionales, los sellados precisos que conservan la jugosidad de las proteínas y los gratinados controlados que aportan textura y profundidad. Cada técnica se utiliza con intención, buscando potenciar los ingredientes y contribuir a la creación de una experiencia sensorial refinada.(Villanueva, 2025)

El menú se compone de tres tiempos que se desarrollan como una narrativa culinaria continua. El plato fuerte es una reinterpretación del cerdo agri dulce, trabajado con técnicas actuales para realzar su suavidad y brillo, acompañado de verduras gratinadas que añaden textura, dulzor natural y complejidad visual. La bebida complementa este recorrido con una infusión fría elaborada a partir de té negro, tamarindo y naranjilla, cuyo perfil combina notas cítricas, ácidas y ligeramente amargas para equilibrar el conjunto. Finalmente, el postre se materializa en un entremets elegante elaborado con pitahaya, maracuyá y coco, envuelto en un glaseado espejo que aporta una apariencia pulida y una textura sedosa, integrando elementos tropicales con técnicas propias de la pastelería de alta gama.(Rivadeneira et al., 2025)

Cada uno de estos tiempos está diseñado para construir una experiencia sensorial cohesiva, donde los contrastes, las texturas, los colores y los aromas se articulan de forma deliberada. El fruto de este trabajo es una oferta culinaria que rinde homenaje a la diversidad cultural, ponen valor los ingredientes Ecuatorianos, honra la riqueza de la gastronomía China y aplica técnicas innovadoras para presentar esta combinación como una manifestación actual de la alta cocina.(Chang-García et al., 2025)

3.3 Justificación creativa y técnica del menú

La elaboración del menú nace de la necesidad de crear una propuesta culinaria original que integre tradición, identidad local y una perspectiva gastronómica contemporánea. Esta propuesta se basa en una justificación creativa que Apuesta por la reinterpretación minuciosa de platos icónicos, evitando mezclas improvisadas y priorizando un enfoque donde la deconstrucción, la adaptación técnica y la coherencia narrativa marque cada etapa del proceso.(Vélez et al., 2024)

Desde un punto de vista técnico, el proyecto se apoya en un dominio sólido de los principios de alta cocina. La tradición china contribuye con un tratamiento sofisticado de salsa agri dulces, un equilibrio meticuloso de acidez y dulzura, cocciones exactas que mantienen la jugosidad de las proteínas y un trabajo intencionado con texturas contrastes que enriquecen la

experiencia gastronómica. Estas bases se combinan con elementos propios de la gastronomía ecuatoriana y de las tendencias contemporáneas, integrando frutas tropicales de alto valor sensorial, técnicas modernas de pastelería como el mousse, el semifreddo y el glaseado espejo, así como métodos de cocción como el uso de parrilla, el sellado controlado y los gratinados que aportan profundidad y complejidad.(Spence, 2020)

La construcción sensorial del menú responde a una intención clara: cada preparación debe ofrecer armonía, contraste y una progresión gradual en la experiencia gustativa.

La propuesta ha sido elaborada para establecer un hilo conductor que vincule el principio con el final, prestando atención a elementos como el sabor, la textura, la temperatura, el aroma y la presentación visual. De esta forma, cada plato no solo tiene un propósito en el menú, sino que también enriquece una historia culinaria que se desarrolla de forma armónica.(De Andrade Cabrera, 2021)

La elección del cerdo como la principal fuente de proteína, del té negro como el componente aromático de la bebida y de frutas tropicales como la pitahaya, el maracuyá y la naranjilla se debe tanto a su adaptabilidad como a su habilidad para integrarse de forma natural a los perfiles de gusto típicos de la cocina china. Estos ingredientes permiten construir una fusión equilibrada, donde los insumos locales se proyectan hacia un lenguaje culinario global sin perder su identidad. Además, trabajar con productos ecuatorianos no solo aporta frescura y autenticidad, sino que refuerza el valor cultural del menú al visibilizar la riqueza del territorio.(Tan, 2020)

Más que replicar versiones populares de platos chinos presentes en el Ecuador, este menú busca elevar dichas preparaciones a través de técnicas contemporáneas, otorgándoles un carácter más estético, simbólico y técnico. El objetivo final es demostrar que la fusión entre culturas culinarias puede trascender lo superficial, convirtiéndose en un ejercicio creativo de alto nivel

donde la tradición, la innovación y el sentido de pertenencia se integran para dar vida a una experiencia gastronómica única y coherente.(Galanakis, 2021)

3.4 Coherencia entre los tres tiempos

La coherencia de todo el menú se construye mediante un sistema de articulación interna que asegura que cada preparación contribuya a un discurso gastronómico unificado. Esta estructura se apoya en un eje conceptual sólido, donde la fusión cultural entre China y Ecuador no funciona como un recurso aislado, sino como un hilo narrativo que atraviesa cada uno de los tiempos propuestos. El plato fuerte toma como punto de partida un referente emblemático de la cocina china, reinterpretado con técnicas contemporáneas y enriquecido con productos ecuatorianos que aportan identidad territorial. (Galanakis, 2024)

La bebida, por su parte, rinde homenaje a la tradicional ceremonia del té, integrando ingredientes locales que se combinan con el perfil aromático del té negro para generar un puente sensorial entre ambas culturas.

El postre retoma la sutileza y elegancia visual incorporando frutas tropicales ecuatorianas que resaltan frescura, color y una identidad gustativa propia. (Martín, 2023)

La coherencia del menú también se mantiene a través de una cuidadosa evolución de sabores, diseñada para llevar al comensal a una experiencia sensorial armónica y creciente. La primera creación presenta Sabores intensos que fusionan umami, notas características y matices agridulces propios de la cocina china, además de texturas doradas que brindan calidez y complejidad. Esta primera etapa establece una base fuerte y bien definida, elaborada para abrir el apetito y preparar el paladar para el cambio. La bebida se integra como un momento de pausa en el recorrido, aportando frescura, acidez y matices tánicos que funcionan como Auténticos limpiadores de paladar.(Martínez de Albeniz Ezpeleta & Galarraga Ezponda, 2022)

Finalmente, el postre culmina la experiencia con una mezcla de ligereza y energía Tropical. Su textura delicada, basada en técnicas contemporáneas como mousse y glaseado espejo, contrasta deliberadamente con la contundencia del plato principal. Los Sabores frutales de la pitahaya, el maracuyá y el coco brindan una acidez armoniosa y una sensación refrescante que equilibra la intensidad inicial del menú, proporcionando un cierre limpio y memorable. Esta secuencia previene la sobrecarga sensorial y permite que cada etapa realce a la siguiente, logrando una experiencia culinaria fluida, integral y estéticamente cohesiva.(VÍCTOR, 2025)

4. DESCRIPCIÓN DE PREPARACIONES

4.1. Plato principal

Nombre del plato

Lomo Oriental en Brasa Fina

Ingredientes principales y secundarios

Tabla 1

Ingredientes principales y secundarios

Tipo	Ingrediente	Procedencia
Principal	Lomo de cerdo	Ecuador
Principal	Piña	Ecuador
Principal	Papa	Ecuador
Principal	Brócoli	Ecuador
Principal	Coliflor	Ecuador
Principal	Zanahoria	Ecuador
Secundario	Vinagre	Ecuador
Secundario	Azúcar	Ecuador
Secundario	Salsa de soya	Ecuador
Secundario	Jengibre	Ecuador
Secundario	Ajo	Ecuador
Secundario	Maicena	Ecuador
Secundario	Tocino	Ecuador
Secundario	Mantequilla	Ecuador

Secundario	Harina	Ecuador
Secundario	Leche	Ecuador
Secundario	Queso parmesano	Ecuador
Secundario	Aceite	Ecuador
Secundario	Sal, pimienta, nuez moscada	Ecuador

Nota: Fuente Elaboración propia

Técnicas de cocción utilizadas

La elaboración del Lomo Oriental de Brasa Fina integra procedimientos culinarios clásicos y modernos que permiten alcanzar una textura impecable y un perfil aromático armónico y sofisticado. El proceso inicia con un marinado prolongado del lomo de cerdo, en el que se fusionan notas dulces, saladas y un sutil picor, siguiendo principios tradicionales de la gastronomía oriental.

Esta fase permite una inmersión profunda y uniforme de los Sabores, favoreciendo el desarrollo sensorial de la carne. Después, el lomo se Sella a alta temperatura, una técnica fundamental para concentrar los juegos internos y conseguir una superficie caramelizada gracias a la reacción de Maillard, lo que intensifica los aromas y añade complejidad al sabor. La cocción prosigue en horno o A fuego lento, regulando cuidadosamente la temperatura para asegurar que la carne sea tierna, jugosa y tenga una textura delicada.

los vegetales que acompañan El plato se preparan mediante métodos de cocción combinada: primero se blanquea para preservar su color, frescura y firmeza; luego se gratinan Con salsa bechamel y queso parmesano, lo que proporciona cremosidad, volumen y un atractivo contraste visual que mejora la presentación final. De esta manera El plato consigue un balance entre lo tradicional lo moderno y la elegancia culinaria.

Contrastes de sabor, textura y temperatura

El plato se caracteriza por una armonía perfectamente equilibrada de contrastes que aportan dinamismo y complejidad a la experiencia gastronómica el lomo exhibe un perfil de sabor multidimensional donde la dulzura natural de la piña se mezcla de manera armoniosa con la profundidad salada y umami de la salsa de soya mientras que sutil toque ácido de vinagre actúa como un elemento equilibrado que realza y purifica el paladar.

Esta fusión de sabores genera una sensación progresiva en la boca con capas que se despliegan de forma gradual y complementaria la guarnición de vegetales gratinados ofrece un contraste textural cuidadosamente diseñado su cremosidad suave resultado del gratinado con

bechamel y queso proporciona una sensación cálida y envolvente que contrasta con la firmeza y jugosidad estructural del lomo este diálogo entre textura hace que cada bocado sea más interesante y complejo aportando tanto equilibrio como riqueza sensorial.

En relación con la temperatura de servicio, el plato se presenta caliente para maximizar su complejidad aromática. El calor libera y potencia los compuestos volátiles presentes en ingredientes como el jengibre, el ajo y la mantequilla, intensificando sus notas fragantes y permitiendo que se integren plenamente con el resto de componentes del plato. Este manejo térmico no solo exalta la percepción aromática, sino que también contribuye a una experiencia gastronómica más profunda, envolvente y coherente, en la que cada elemento suma al resultado final.

Justificación de la receta

Esta elaboración representa de forma excepcional el núcleo conceptual del menú, logrando una auténtica combinación entre técnicas culinarias tradicionales de China y los ingredientes característicos de Ecuador. El cerdo, una proteína que es altamente apreciada en ambas tradiciones culinarias sirve como un elemento de Unión que facilita la creación de un platillo que se siente, a la vez, familiar para el consumidor y sorprendente en su oferta. La inclusión de vegetales de la región refuerza este vínculo aportando un sentido del lugar y un equilibrio natural entre lo conocido y el descubrimiento sensorial.

Además, la adición del gratinado, que se inspira en método de cocina moderna, introduce un toque de elegancia que enriquece tanto la apariencia como la complejidad del plato. Este último detalle no solo mejora la textura y la presentación, sino que también añade una profundidad en los aromas y un toque gourmet, consolidando la propuesta dentro de un concepto culinario contemporáneo y bien diseñado.

Valoración nutricional y porcionamiento

Tabla 2

Valoración nutricional y porcionamiento

Componente	Cantidad
Energía	780 kcal
Proteínas	78G
Grasas	42G
Carbohidratos	22G
Fibra	2.5G

Nota: Fuente Elaboración propia

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

La manera de presentar El plato se basa en el uso de un plato ovalado de color blanco mate, elegido de forma cuidadosa para crear un contraste visual que realce los matices dorados y caramelizados de la carne de cerdo, además de Resaltar la intensidad de los vegetales gratinados. Este fondo añade profundidad y permite que los componentes del plato se destaquen con más fuerza, ofreciendo así una experiencia estética elegante que se alinea con el tema del menú.

El emplatado sigue una distribución horizontal cuidadosamente planificada, situando los medallones de lomo en el eje central para convertirlos en el punto focal de la composición. A su lado se disponen las verduras gratinadas, cuyo volumen y cremosidad aportan un contrapunto visual y textural. La preparación se complementa con una reducción agrídulce de brillo intenso, aplicada con precisión para aportar dinamismo, cohesión y un trazo elegante que guía la mirada del comensal.

La estética general se inspira en la sobriedad y pureza del minimalismo asiático, privilegiando líneas limpias, proporciones equilibradas y una presentación sin elementos excesivos. No obstante, esta sobriedad se armoniza con la calidez visual característica de la gastronomía ecuatoriana, incorporando colores y texturas que evocan cercanía, naturalidad y riqueza cultural. El resultado es un emplatado que combina sofisticación contemporánea, identidad regional y una narrativa visual atractiva que invita al disfrute

4.2 Postre

Nombre del postre

Cúpula trisolar

Ingredientes principales y secundarios

Tabla 3

Ingredientes principales y secundarios

Tipo	Ingrediente	Procedencia
Principal	Pitahaya	Ecuador
Principal	Maracuyá	Ecuador
Principal	Coco	Ecuador
Principal	Quinoa inflada	Ecuador
Principal	Chocolate blanco	Ecuador
Principal	Galleta	Ecuador
Secundario	Mantequilla sin sal	Ecuador
Secundario	Azúcar	Ecuador
Secundario	Crema de leche	Ecuador
Secundario	Agar Agar	Importado
Secundario	Glucosa	Importado

Secundario	Leche condensada	Ecuador
Secundario	Grenetina	Importado
Secundario	Colorante alimenticio	importado
Secundario	Agua	Ecuador

Nota: Fuente Elaboración propia

Técnicas de cocción utilizadas

La Cúpula Trisolar integra un conjunto de técnicas refinadas de pastelería moderna, que permiten obtener una estructura equilibrada y una presentación de alto nivel. La elaboración inicia con una arena falsa, resultado de la mezcla compactada de galleta y mantequilla, seguido de una base de quinua inflada con chocolate que aporta estabilidad y un contraste textural imprescindible frente a las capas suaves del postre.

Sobre esta base, se elabora un mousse de frutas tropicales, diseñada y estabilizada con gelatina para conseguir una textura ligera, esponjosa y homogénea, mientras se preserva la intensidad aromática de las frutas empleadas. al mismo tiempo, los purés son sometidos a una cocción controlada con Agar Agar, lo que permite obtener geles firmes, bien definidos y con cortes limpios, vitales para generar capas internas que aportan color, estructura y una rica complejidad sensorial.

Para finalizar, la pieza se recubre con un glaseado espejo, una técnica emblemática de la repostería moderna, que proporciona un brillo intenso, una textura perfectamente suave y un acabado visual elegante. este recubrimiento no solo embellece la preparación, sino que también enriquece la experiencia estética y culinaria, alineándose con los estándares de alta pastelería.

Contrastes de sabor, textura y temperatura

El postre se caracteriza por su mezcla armoniosa de sabores frescos, agri-dulces y azucarados, que provienen del maracuyá, la pitahaya y el coco, tres elementos tropicales que añaden personalidad y energía al platillo. El maracuyá aporta una acidez intensa que activa las papilas gustativas, la pitahaya brinda notas frutales sutiles y un leve dulzor, Mientras que el coco incorpora una textura cremosa y calidad que completa el perfil de sabor.

En cuanto a la textura, el postre presenta un contraste muy atractivo: la base crujiente ofrece una sensación firme crocante que contrasta con la suavidad sedosa del mousse, y el glaseado espejo añade una untuosidad ligera y envolvente, creando una experiencia multisensorial que es equilibrada y refinada.

El postre se sirve refrigerado, lo que intensifica su frescura y lo convierte en el cierre perfecto para el menú. esta temperatura acentúa la frescura de las frutas tropicales, minimiza la percepción del dulzor y ayuda a limpiar el paladar después de la fuerza del plato principal.

Justificación de la receta

La elección de frutas tropicales ecuatorianas responde a su extraordinaria afinidad con los perfiles de sabor característicos de la repostería asiática, donde predominan notas frescas, aromáticas y equilibradas entre acidez y dulzor. Ingredientes como el maracuyá, la pitahaya y el coco aportan una identidad local robusta, a la vez que dialogan de forma natural con las tendencias sensoriales de la pastelería oriental, creando un puente culinario coherente con el concepto de fusión que guía el menú.

Por otro lado, la adición de la técnica de glaseado Espejo, que es muy popular en la repostería moderna a nivel global, brinda al postre un aspecto digno de la alta gastronomía, su intenso brillo, su estructura homogénea y su habilidad para cubrir la superficies con total precisión hacen que la pieza se convierta en un elemento visualmente atrayente, Esta técnica no solo refuerza la propuesta original del menú, sino que también ayuda a proporcionar un final inolvidable, donde la estética, la técnica y el sabor se unen para crear un impacto final refinado y elegante.

Valoración nutricional y porcionamiento

Tabla 4

Valor nutricional y porcionamiento

Componente	Cantidad
Energía	710 kcal
Proteínas	7g
Grasas	52g
Carbohidratos	55g
Fibra	1.8g

Nota: Fuente Elaboración propia

Nota: Fuente Elaboración propia

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

La cúpula se presenta sobre un plato negro de borde amplio, cuidadosamente seleccionado para realzar el impacto visual del postre. El fondo oscuro intensifica el brillo profundo del glaseado espejo, permitiendo que su acabado pulido y uniforme se convierta en el foco principal de la composición.

La disposición central del postre responde a una intención estética bien definida: transmitir elegancia, equilibrio y pureza visual, valores que distinguen a la estética asiática contemporánea. Al situar la cúpula en el eje del plato, se genera una sensación de simetría y orden, mientras que la decoración minimalista se integra sin saturar la composición, reforzando la idea de que cada elemento ha sido colocado con precisión quirúrgica.

4.3. Bebida

Nombre y tipo de bebida

Noir Tropical

Ingredientes principales y secundarios

Tabla 5

Ingredientes principales y secundarios

Tipo	Ingrediente	Procedencia
Principal	Té negro	Ecuador
Principal	Tamarindo	Ecuador
Principal	Naranjilla	Ecuador
Principal	Jengibre fresco	Ecuador
Principal	Hojas de menta fresca	Ecuador
Secundario	Miel	Ecuador
Secundario	Agua	Ecuador

Nota: Fuente Elaboración propia

Técnicas de cocción utilizadas

La creación del Noir Tropical se basa en un conjunto de métodos específicos que tiene como objetivo destacar la riqueza aromática de sus componentes. El proceso comienza con una infusión caliente de té negro, realizada a una temperatura controlada que facilita la liberación de sus compuestos volátiles y enriquece sus matices aromáticos. Este enfoque ayuda a extraer notas intensas y ligeramente ahumadas típicas del té negro, mientras que el posterior enfriamiento lento y gradual mantiene sus características tánicas, evitando la pérdida de sutileza y balance en el perfil final de la bebida.

A continuación, se añaden las pulpas de tamarindo y naranjilla, elegida por su acidez vibrante y su habilidad para aportar un carácter Tropical. Estas pulpas son sometidas a un cuidadoso

proceso de mezcla y un filtrado es exhaustivo, cuyo propósito Es lograr una textura homogénea, sin residuos fibrosos, que permita que los Sabores se integren adecuadamente con la base del té.

Finalmente, la adición de miel pura y menta fresca cumple una función armonizadora: la miel suaviza la acidez pronunciada del tamarindo y la naranjilla, aportando redondez y profundidad, mientras que la menta introduce un frescor natural que revitaliza el paladar. Esta combinación logra un equilibrio sensorial que define al Noir Tropical como una preparación elegante, refrescante y estructurada.

Contrastes de sabor, textura y temperatura

La bebida consigue un balance armonioso entre el amargor sutil característico del té negro y la acidez intensa del Tamarindo y la naranjilla, formando un perfil de sabor vivas y refrescante. Con cada trago, Se aprecia una combinación delicada entre estos componentes: el té brinda una profundidad y un leve toque tánico, mientras que las frutas tropicales aportan un Destello cítrico que estimula el paladar y enriquece la experiencia aromática.

En lo que respecta a su textura, la bebida se presenta con una fluidez ligera y muy refrescante, pensada para limpiar suavemente el paladar entre platos y complementar el menú sin saturar los sentidos. Esta cualidad la posiciona como un acompañante perfecto, capaz de equilibrar y realzar los sabores de los demás platos sin opacarlos.

El servicio de la bebida se realiza fría, una lección deliberada que produce un contraste sensorial directo con la calidez del plato principal. Este contraste no solo intensifica la sensación de frescura, sino que también ayuda a crear un ritmo más Dinámico en la experiencia gastronómica, ofreciendo un alivio aromático y térmico dentro de la progresión del menú.

Justificación de la receta

Esta propuesta gastronómica Busca transformar la ceremonia del té tradicional, adaptando su esencia ritual y reflexiva a un formato actual que se conecta con los Sabores del Ecuador. Al incluir ingredientes tropicales como el Tamarindo y la naranjilla, se crea una fusión equilibrada entre la riqueza aromática del té negro y la frescura vibrante de las frutas autóctonas, resultado de un perfil sensorial nuevo que, no obstante, respeta el espíritu sofisticado de la tradición oriental.

La bebida se convierte en un elemento central del menú, actuando como un equilibrador que ajusta las intensidades de sabor entre las distintas preparaciones. su frescura y su textura suave funcionan como un enlace que ayuda a la transición entre platos más elaborados, preparando el gusto del comensal guiándolo suavemente a la siguiente experiencia.

Al formar parte de la secuencia del menú, este desarrollo no solo introduce armonía, sino que también finaliza la propuesta de una identidad contemporánea, fresca y coherente, reforzando la intención del menú de amalgamar técnica, cultura y creatividad mediante interpretaciones innovadoras.

Valoración nutricional y porcionamiento

Tabla 6

Valor nutricional y porcionamiento

Componente	Cantidad
Energía	95 kcal
Proteínas	0.5G
Grasas	0.2G
Carbohidratos	23G
Fibra	1.2G

Nota: Fuente Elaboración propia

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

La bebida se presenta en un vaso alto de vidrio transparente, una elección deliberada que permite apreciar plenamente el atractivo tono ámbar que surge de la combinación entre el té negro y las frutas tropicales. Este recipiente no solo realza la limpidez y brillantez del líquido, sino que también aporta una sensación de verticalidad y elegancia, alineándose con los estándares visuales de la coctelería y la gastronomía contemporánea.

Para realzar la apariencia, se añade algunas hojas de menta fresca, encapsuladas en hielo las cuales no solo otorgan un toque de aroma herbal, sino que también aportan un aspecto auténtico, sutil y elegante.

La forma en que se presenta genera una compresión de pulcritud, armonía y sofisticación, alineándose con la propuesta gourmet del menú. cada componente ha sido escogido para potenciar la estética al plato y mejorar la vivencia del cliente convirtiendo la bebida en un elemento visualmente atractivo que acompaña y enriquece la historia culinaria del servicio.

5. APLICACIÓN DE NORMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

5.1 Principios de higiene y manipulación durante la preparación

Durante todo el proceso de elaboración del menú se aplican de forma rigurosa los principios establecidos por el Codex Alimentarius y las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), garantizando que cada preparación cumpla con los estándares internacionales de seguridad alimentaria. La implementación de estas normas inicia con un protocolo estricto de higiene personal, que contempla el lavado y desinfección frecuente de manos con productos aprobados, el uso de uniformes limpios, completos y exclusivos para la producción, así como la ausencia de accesorios, esmaltes o elementos que puedan comprometer la inocuidad. El personal debe mantener el cabello recogido, utilizar gorro, mascarilla y, en caso necesario, guantes desechables.(Lazaro Rico, 2022)

Las áreas de trabajo se someten a un proceso continuo de limpieza y desinfección, siguiendo un plan estructurado que incluye la sanitización de mesones, tablas, equipos eléctricos, utensilios y sistemas de almacenamiento, antes, durante y después de cada uso. Asimismo, se llevan controles documentados que permiten verificar la eficacia de los productos empleados y asegurar la eliminación de agentes contaminantes.(Calderón Monteverde et al., 2022)

En cuanto a los insumos, se adopta un manejo cuidadoso que garantiza su óptima conservación.

Todos los alimentos que pueden echarse a perder se mantienen en recipientes cerrados, debidamente etiquetados con la fecha de ingreso y la duración estimada. Se sigue rigurosamente la cadena de frío, asegurando que los ingredientes que lo necesiten se mantengan refrigerados o congelados, y se controlen las temperaturas de manera continua usando termómetros que han sido calibrados. Esto previene el crecimiento de microorganismos y preserva la calidad sensorial de los productos.(Páez Salazar & Rodríguez Villacrés, 2024)

Los ingredientes crudos, sobre todo carnes, pescados, verduras y productos lácteos, se manipulan en zonas distintas y con utensilios específicos para evitar cualquier tipo de contaminación Cruzada. Las tablas de corte, cuchillos y recipientes se asignan por color o categoría de alimento, reforzando un sistema organizado que reduce significativamente los riesgos sanitarios. De igual modo, los alimentos cocidos o listos para consumo se mantienen aislados de los crudos, asegurando condiciones seguras hasta el momento del emplatado.(Cortez et al., 2020)

5.2 Recomendaciones para garantizar inocuidad en cada fase

5.2.1 Mise en place

El proceso de producción culinaria comienza con una selección minuciosa de insumos frescos, etapa fundamental para garantizar la calidad final del menú. En esta fase se verifica no solo el estado visual y organoléptico de los productos, sino también su trazabilidad, fecha de cosecha o procesamiento, y condiciones de transporte, asegurando que cada materia prima cumpla con los parámetros de inocuidad establecidos por la normativa vigente. Este estudio inicial posibilita eliminar cualquier alimento que muestre indicios de descomposición, polución o manejo incorrecto.(Aguiar, 2022)

Después de elegir los ingredientes, se procede a desinfectar frutas y verduras utilizando soluciones autorizadas, aplicadas con las concentraciones y duración de inmersión adecuadas. Este procedimiento es crucial para remover microorganismos dañinos, restos de tierra o partículas exteriores que pudieran poner en riesgo la limpieza del menú. La desinfección se realiza en recipientes exclusivos para este fin, con agua potable y siguiendo un protocolo que evita la contaminación cruzada en esta etapa crítica.(Mendoza Villaorduña, 2021)

Posteriormente, todos los ingredientes se someten a un sistema de rotulación ordenado bajo la metodología PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), el cual garantiza que los insumos se utilicen de acuerdo con su fecha de recepción y vida útil. Este procedimiento no solo optimiza la gestión del inventario y previene pérdidas, sino que también asegura que los alimentos se empleen en su periodo de máxima frescura y seguridad, evitando el deterioro y la proliferación microbiana.(Fortin, 2023)

De manera paralela, se mantiene una estricta vigilancia sobre las áreas de trabajo, equipos y utensilios, los cuales deben permanecer en condiciones higiénicas antes, durante y después de su utilización. Las superficies se sanitizan con productos certificados, aplicados mediante técnicas que aseguran la cobertura total y la eliminación de patógenos. Los utensilios, por su parte, se esterilizan o desinfectan según el material, y posteriormente se almacenan en espacios cerrados y controlados para evitar su recontaminación. Todo este proceso se acompaña de un registro sistemático que permite documentar la frecuencia y efectividad de las labores de limpieza.(Gregory et al., 2025)

5.2.2Cocción

El control de la temperatura en todas las etapas de manipulación y preparación de alimentos es un pilar esencial dentro de las normas de inocuidad culinaria. Por ello, se verifica de manera

rigurosa que las carnes y particularmente el cerdo alcancen temperaturas internas mínimas de seguridad iguales o superiores a 70 °C, requisito indispensable para asegurar la eliminación de microorganismos patógenos como Salmonella, Listeria monocytogenes o Trichinella, que pueden sobrevivir en procesos térmicos insuficientes. Este control se realiza insertando el termómetro en la parte más gruesa de la pieza, evitando tocar huesos o superficies que puedan alterar la lectura, con el fin de garantizar mediciones precisas.(De Andrade Cabrera, 2021)

Para asegurar la confiabilidad de estas verificaciones, se emplean termómetros calibrados, cuya exactitud se comprueba regularmente mediante procedimientos estandarizados, como las pruebas de punto de congelación y punto de ebullición. La correcta calibración de estos instrumentos resulta fundamental, ya que cualquier variación podría generar errores en la medición y comprometer la inocuidad del alimento. Esta práctica forma parte de una política de control de instrumentos que incluye su limpieza, almacenamiento seguro y revisión periódica.(Cortez et al., 2020)

Al mismo tiempo, se presta especial atención a evitar que los alimentos permanezcan dentro del rango conocido como la “zona de peligro”, comprendido entre 5 °C y 60 °C, donde la proliferación microbiana ocurre con mayor rapidez. Para reducir este riesgo, se aplican métodos de enfriamiento rápido, mantenimiento en frío y recalentamiento eficiente, garantizando que los alimentos no se mantengan en condiciones térmicas que favorezcan el crecimiento de bacterias. Este enfoque exige una planificación temporal adecuada, un flujo de trabajo ordenado y la utilización de equipos de refrigeración y calentamiento certificados, capaces de mantener temperaturas estables y seguras.(Espinoza, 2024)

Otro elemento esencial dentro del sistema de inocuidad es la estricta separación de utensilios, equipos y superficies destinados al manejo de alimentos crudos y aquellos destinados a productos cocidos o listos para consumo. Esta medida previene cualquier posibilidad de contaminación cruzada, uno de los principales riesgos en ambientes culinarios profesionales. De este modo, cuchillos, tablas de corte, bandejas, recipientes y cualquier implemento empleado en la manipulación de productos crudos se identifican mediante códigos de colores o rotulación específica, evitando su uso posterior en alimentos cocinados sin una desinfección profunda. Además, las superficies de trabajo se sanitizan entre cada operación, eliminando residuos que puedan transferir bacterias patógenas.(Kumar & Kulshrestha, 2025)

5.2.3 Servicio

Una vez finalizado el proceso de cocción, los alimentos deben servirse de inmediato, evitando periodos prolongados de espera que puedan favorecer la proliferación microbiana y comprometer la seguridad del comensal. Este principio es especialmente crítico en preparaciones calientes, ya que mantenerlas fuera de su rango térmico adecuado incrementa exponencialmente el riesgo de contaminación. Para asegurar que no haya riesgos en esta fase final, el equipo encargado de servir los alimentos debe manejar los productos comestibles empleando guantes desechables, pinzas o utensilios esterilizados evitando la manipulación directa con las manos y garantizando que cada porción se disponga en el plato de forma limpia, higiénica y controlada.(Fortin, 2023)

Asimismo, Se revisa con atención que toda la vajilla, cristalería y cubierto utilizados en el servicio cumplan con los requisitos de limpieza y desinfección. Este control incluye la inspección visual de cada pieza, la revisión de la ausencia de residuos, marcas o humedad, y la confirmación de que hayan pasado por procesos de lavado a temperaturas adecuadas. La presentación final del plato debe realizarse únicamente con utensilios en perfecto estado higiénico, ya que incluso un descuido en esta fase puede comprometer la calidad global de la experiencia gastronómica.(VÍCTOR, 2025)

De igual manera, se mantiene una estricta vigilancia sobre el almacenamiento y manejo de bebidas, postres y preparaciones frías. Estos productos deben permanecer refrigerados hasta el momento exacto de su servicio, conservándose en cámaras o vitrinas que mantengan temperaturas seguras y constantes. Este control evita la multiplicación de microorganismos y preserva la textura, el sabor y las características organolépticas propias de cada elaboración. Al combinar estas prácticas, el servicio asegura un manejo responsable, técnico y profesional, reforzando el compromiso con la inocuidad alimentaria y garantizando una experiencia culinaria segura y de alta calidad para el comensal.(Martín, 2023)

6. ANÁLISIS DE RENTABILIDAD DEL MENÚ

6.1 Costo de producción del menú

Tabla 7

Costos de producción del plato principal

Nota: Fuente Elaboración propia

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total
LOMO DE CERDO	GR	0,300	5,00	83,07%	1,50
JENGIBRE	GR	0,003	0,50	0,08%	0,01
AJO	GR	0,003	0,25	0,04%	0,01
SALSA DE SOYA	ML	0,015	1,60	1,33%	0,02
ACEITE	ML	0,015	1,50	1,25%	0,02
PIÑA	GR	0,060	2,00	6,65%	0,12
VINAGRE	ML	0,015	2,00	1,66%	0,03
AZUCAR	GR	0,015	1,00	0,83%	0,02
SALSA DE TOMATE	GR	0,015	1,05	0,87%	0,02
MAICENA	GR	0,005	1,25	0,35%	0,01
PAPA	GR	0,050	0,50	1,38%	0,03
BROCOLI	GR	0,030	0,50	0,83%	0,02
COLIFLOR	GR	0,030	0,50	0,83%	0,02
ZANAHORIA	GR	0,030	0,50	0,83%	0,02
TOCINO	GR	0,020	1,00	10,08%	0,02
MANTEQUILLA	GR	0,010	1,10	5,54%	0,01
HARINA	GR	0,010	1,00	5,04%	0,01
LECHE	ML	0,060	1,00	30,23%	0,06
QUESO PARMESANO	GR	0,030	3,00	45,34%	0,09
NUEZ MOSCADA	GR	0,003	2,50	3,78%	0,01

Tabla 8

Costos de producción del postre

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total
GALLETA	GR	0,030	1,50	4,99%	0,05
MANTEQUILLA	GR	0,015	1,95	3,24%	0,03
QUINOA INFLADA	GR	0,025	0,40	1,11%	0,01
CHOCOLATE BLANCO	GR	0,051	3,00	16,95%	0,15
LECHE DE COCO	ML	0,035	4,00	15,51%	0,14
AZUCAR	GR	0,020	1,00	2,22%	0,02
AGAR AGAR	GR	0,002	1,25	0,28%	0,00
PULPA DE MARACUYA	GR	0,025	1,00	2,77%	0,03
PULPA DE PITAHAYA	GR	0,035	2,00	7,76%	0,07

GRENETINA	GR	0,007	0,40	0,31%	0,00
CREMA DE LECHE	ML	0,090	3,50	34,90%	0,32
GLUCOSA	GR	0,010	5,00	5,54%	0,05
LECHE CONDESADA	GR	0,024	1,50	3,99%	0,04
AGUA	ML	0,008	0,50	0,44%	0,00

Nota: Fuente Elaboración propia

Tabla 9

Costos de producción de la bebida

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total
INFUCION DE TE NEGRO	ML	0,200	3,00	81,55%	0,60
PULPA DE TAMARINDO	ML	0,025	2,00	6,80%	0,05
PULPA DE NARANJILLA	ML	0,025	2,00	6,80%	0,05
JENGIBRE	GR	0,005	0,50	0,34%	0,01
MIEL	GR	0,020	1,50	4,08%	0,03
HOJA DE MENTA	GR	0,004	0,80	0,43%	0,01

Nota: Fuente Elaboración propia

6.2 Precio de venta

Tabla 10

Precio de venta

Preparación	Coste total	Precio de venta	Margen
Plato fuerte	2.05	10	6.45
Postre	0.95	5	3.30
Bebida	0.75	3.50	2.23
Total	3.75	18.50	11.98

Nota: Fuente Elaboración propia

6.3 Margen de ganancia

El análisis económico realizado demuestra que el menú presenta una rentabilidad altamente favorable, resultado de una gestión eficiente de los insumos, la incorporación estratégica de productos locales y la aplicación rigurosa de fichas técnicas estandarizadas. Estos componentes facilitan un control exacto de las cantidades utilizadas, disminuyen el desperdicio y aseguran la consistencia en el costo de producción para cada elaboración.

En este marco, se calcula que el costo total para crear el menú completo es de \$3.75, Mientras que el precio de venta sugerido es de \$18.50. Esta diferencia genera un margen total de

\$11.98 lo que representa una rentabilidad económica fuerte y sostenible.

Este margen está en consonancia con las prácticas comunes de la gastronomía de alta calidad, donde el valor adicional no se limita solo los ingredientes, sino que también abarca la inversión en técnicas de cocina, atención al detalle estético, innovación culinaria y una experiencia sensorial cuidadosamente elaborada para el cliente. Por lo tanto, el precio de venta no solo considera el costo de los materiales, sino también el juicio profesional, el tiempo de preparación, la calidad del servicio y la propuesta conceptual que sustenta el menú.

Además, el uso de frutas tropicales y verduras ecuatorianas, que se caracterizan por su alta disponibilidad y su bajo precio en el mercado local, ayuda de manera significativa optimizar los recursos sin afectar la calidad del producto final. Estos ingredientes garantizan la frescura, la intensidad de aromas y la fidelidad de concepto culinario, todo mientras se minimizan los costos operativos relacionados con importaciones o productos difíciles de conseguir.

7. CONCLUSIONES

7.1 Valoración del proceso creativo y técnico

El desarrollo del menú constituyó una oportunidad para articular técnicas culinarias contemporáneas con elementos propios de la tradición gastronómica china y ecuatoriana, evidenciando no solo la versatilidad de los insumos locales, sino también su capacidad para adaptarse a procesos creativos de alto nivel. Esta integración permitió explorar nuevos matices de sabor, texturas contrastantes y composiciones visuales que enriquecieron la propuesta gastronómica, demostrando que los productos originarios del entorno nacional poseen un potencial significativo para la creación de preparaciones innovadoras y culturalmente coherentes.

Durante el proceso creativo se buscó lograr una armonía sensorial, donde cada elemento del menú tuviese un papel definido dentro de la experiencia general: abarcando desde la elección de los ingredientes hasta las técnicas de cocción, perfiles de sabor, temperaturas y presentaciones. Este enfoque conceptual ayudó a crear una narrativa culinaria coherente, en la que la tradición y la modernidad se entrelazan de forma natural. La estética también fue fundamental, dado que la presentación de cada plato se elaboró con criterio de elegancia, precisión y simplicidad, fortaleciendo la identidad moderna del menú.

De acuerdo con esto, el proceso técnico se llevó a cabo siguiendo normas rigurosas de la cocina profesional, incorporando métodos como el sellado, cocción controlada, elaboración de mousses, utilización de gelificantes, glaseados y técnicas de emplatado características de la alta cocina. La aplicación cuidadosa de estas técnicas aseguró resultados uniformes, estandarizados y de alta calidad, permitiendo que cada creación alcanzará los objetivos establecidos en término de sabor, textura y presentación.

7.2 Reflexión sobre aprendizajes alcanzados

El desarrollo de esta propuesta culinaria permitió afianzar y ampliar una serie de sabores relacionados con la fusión de sabores, la adopción de técnicas modernas y la reinterpretación creativa de recetas tradicionales. Durante todo el proceso, se potenció la comprensión sobre cómo mezclar elementos de diversas culturas sin perder la coherencia conceptual, subrayando la relevancia de honrar la esencia de cada tradición gastronómica para poder transformarla desde una perspectiva actual. Esta vivencia promovió una mirada más madura hacia la innovación, considerada no como una ruptura total con lo clásico, sino como un diálogo que busca enriquecerlo.

Paralelamente, se afianzaron competencias esenciales para el ejercicio profesional en cocina, especialmente en estandarización de procesos, costeo preciso de recetas, diseño integral de

menús y estructuración técnica de fichas gastronómicas. Estas habilidades resultaron fundamentales para asegurar consistencia en cada elaboración, optimizar el uso de recursos y garantizar viabilidad económica sin sacrificar calidad sensorial. La experiencia también permitió valorar el rol estratégico de la planificación, el control de variables técnicas y la documentación rigurosa dentro del quehacer culinario.

Este proyecto destacó, además, la importancia de entender el contexto cultural, histórico y simbólico de cada receta antes de llevarla a cabo en una interpretación contemporánea. Identificar la esencia de un platillo, sus componentes, sus métodos tradicionales, su lugar de origen y su significado cultural es un paso clave para convertirlo de una manera que sea respetuosa, informada y creativa. Así, la propuesta no solo se vuelve más rica en aspecto técnicos y sensoriales, sino que también gana una mayor profundidad conceptual y coherencia narrativa dentro de la experiencia culinaria.

7.3 Posibles mejoras o variantes futuras

El menú Tiene un gran potencial para evolucionar y perfeccionarse, especialmente a través de la introducción de técnicas culinarias más avanzadas, como la cocción al vacío durante periodos prolongados, que facilitan la obtención de texturas más suaves y una mejor conservación de los Sabores. También se incluyen fermentaciones controladas que pueden Añadir profundidad, acidez natural y toques de umami; además de procesos de texturización molecular que permitirían la creación de elementos inesperados, contrastes en los sentidos y presentaciones modernas alineadas con la alta gastronomía internacional. estas metodologías ampliarían las posibilidades creativas del menú, fortaleciendo tanto su identidad como su complejidad técnica.

Igualmente, se presenta la posibilidad de investigar variantes regionales que incorporen super alimentos ecuatorianos como la quinua, el chocho, la guanábana, el camote morado o el cacao fino de aroma, junto con ingredientes locales que aún no se han explotado en la alta cocina. esta dirección de desarrollo no solo resaltaría la biodiversidad del país, sino que también consolidaría la idea de cocina del territorio y facilitaría la creación de preparaciones que se conecten de manera más profunda con la identidad cultural ecuatoriana, sin descuidar la esencia de fusión con la tradición china que fundamenta el menú.

Finalmente, el proyecto puede expandirse hacia la creación de un menú degustación de múltiples tiempos, estructurado para guiar al comensal a través de una narrativa culinaria más extensa y compleja. Este formato posibilitaría incorporar maridajes específicos ya sean de bebidas tradicionales, infusiones artesanales, vinos o coctelería conceptual y diseñar experiencias multisensoriales que integren elementos visuales, aromáticos, táctiles y auditivos. Todo ello contribuiría a reforzar el concepto China–Ecuador, transformando la propuesta en una experiencia gastronómica integral, inmersiva y de alto impacto creativo.

8. BIBLIOGRAFÍA

- Aguilar, A. (2022). Programa de evaluación del cumplimiento de BPM en establecimientos que elaboren- comercialicen alimentos en el municipio de Luján [Thesis, Universidad Nacional de Luján]. <http://ri.unlu.edu.ar/xmlui/handle/rediunlu/1868>
- Aguila, R. del, & Miseres, V. (2021). Food Studies in Latin American Literature: Perspectives on the Gastronarrative. University of Arkansas Press.
- Barrera, J. P. (2021). Elogio de las cocinas tradicionales del Ecuador. Pontificia Universidad Católica del Ecuador.
- Bermeo Tamayo, P. L., Elizalde Méndez, J. J., Calle Iñiguez, M. P., Bermeo Tamayo, P. L., Elizalde Méndez, J. J., & Calle Iñiguez, M. P. (2020). Gastronomía tradicional: Gustos y preferencias de los habitantes del cantón Santa Rosa, El Oro, Ecuador. *Revista Interamericana de Ambiente y Turismo*, 16(2), 175–185. <https://doi.org/10.4067/S0718-235X2020000200175>
- Calderón Monteverde, G. N., Tinoco Mera, Z. A., & Palacios, H. (2022). Implementación de un sistema buenas prácticas de manufactura (BPM) en un centro de distribución de alimentos [Thesis, ESPOL. FIMCP]. <http://www.dspace.espol.edu.ec/handle/123456789/57276>
- Chang-García, A. G., Balda-Valdiviezo, L. A., Parreño-García, J. O., & Rojas-Le-Fort, M. (2025). La tradición viva como fuente de conocimiento para estudiantes de gastronomía: Caso de cocina tradicional ecuatoriana. *Revista de Gastronomía y Cocina*, 4(1), 040102–040102. <https://doi.org/10.70221/rgc.v4i1.72>
- Cortez, L. E. Á., Villaroel, V. H. del C. V. del C., Vera, D. A. Z., & Punguil, T. C. C. (2020). Análisis de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) de los restaurantes del Mercado de Comidas Típicas, del cantón Archidona, provincia de Napo.

ConcienciaDigital, 3(2.1), 265–284.

<https://doi.org/10.33262/concienciadigital.v3i2.1.1240>

De Andrade Cabrera, A. J. (2021). Amalgama. Grado de Diseño Multimedia y Gráfico.

https://sciencevalue.udit.es/tfg_grafico/182

Espinoza, L. R. (2024). CAMBIOS, RUPTURAS Y CONTINUIDADES EN LA COMIDA TRADICIONAL MANABITA. Boletín Academia Nacional de Historia, 102(211).

<https://www.academiahistoria.org.ec/index.php/boletinesANHE/article/view/405>

Fortin, N. D. (2023). Chapter 11: Global governance of food safety: the role of the FAO, WHO, and Codex Alimentarius in regulatory harmonization.

<https://www.elgaronline.com/edcollchap/book/9781800374676/book-part-9781800374676-24.xml>

Galanakis, C. M. (2021). Innovation Strategies in the Food Industry: Tools for Implementation. Academic Press.

Galanakis, C. M. (2024). The Future of Food. Foods, 13(4), 506.

<https://doi.org/10.3390/foods13040506>

Gregory, G., Lermen, F. H., & Echeveste, M. E. S. (2025). Toward food safety-driven process design: A systematic review and research agenda. Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 65(25), 4980–4993.

<https://doi.org/10.1080/10408398.2024.2400590>

Kumar, V., & Kulshrestha, R. (2025). Changing Tastes: How Globalization Is Shaping Regional Cuisines - Culinary Innovation and Fusion Cuisine, Variety, and Availability of Ingredients. In Global Sustainable Practices in Gastronomic Tourism (pp. 231–242). IGI Global Scientific Publishing. <https://doi.org/10.4018/979-8-3693-7096-4.ch013>

- Lazaro Rico, J. M. (2022). La cocina de autor, sus alcances y limitaciones. Caso práctico.
<https://repositorio.une.edu.pe/entities/publication/repositorio.une.edu.pe>
- Li, D. (2024). Innovating Culinary Health: The Nutritional Potential of Chinese-Western Fusion Cuisine. *International Journal of Applied Science*, 7(2), p61–p61.
<https://doi.org/10.30560/ijas.v7n2p61>
- Lishalang, Q. (2024). La comunicación cultural desde la perspectiva de la Comunidad Global de Futuro Compartido: El caso de la gastronomía china en Centroamérica. *Revista Centroamericana de Administración Pública*, 87, 142–165.
- Martín, E. R. (2023). Cocina creativa o de autor. HOTR0408. IC Editorial.
- Martínez de Albeniz Ezpeleta, I., & Galarraga Ezponda, A. (2022). Dilemas paradigmáticos y procesos de innovación en la cultura gastronómica del País Vasco. *European Public and Social Innovation Review*, 7(2). <https://doi.org/10.31637/epsir-2022-203>
- Martínez, M. M. (2020). Diplomacia cultural y gastrodiplomacia: Las relaciones exteriores chinas con América Latina (2002 - 2017).
<https://dspace.unila.edu.br/handle/123456789/5595>
- Mendoza Villaorduña, R. (2021). Implementación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos e higiene en la operación del restaurante oriental “Fu Jou” ubicado en el Club Regatas Chorrillos, 2020.
<https://repositorio.usil.edu.pe/entities/publication/8106192b-f643-4981-aeb5-d322de4eb6cf>
- Páez Salazar, A. G., & Rodríguez Villacrés, A. N. (2024). Diseño de un manual de buenas prácticas de manufactura (BPM) en la microempresa “quesos Novillo”, Pujilí—Cotopaxi, 2024. [Ecuador: Latacunga: Universidad Técnica de Cotopaxi (UTC)].
<https://repositorio.utc.edu.ec/handle/123456789/12446>

- Rawal, K. (2025). *Global Gastronomic Adventures*. Educohack Press.
- Rivadeneira, A. T., Herrera, M. R., & Montalvo, P. T. (2025). La movilización de una diáspora reflexiva: Análisis de las primeras migraciones chinas en Ecuador desde una perspectiva sociológica y sociohistórica. *Revista Internacional de Estudios Asiáticos*, 4(1), 114–139. <https://doi.org/10.15517/riea.v4i1.63207>
- Sailesh, B., & K, K. (2025). Colonial encounters and culinary fusion: The evolution of indian food through trade, empire, and globalization. *Journal of Gastro Tourism*, 3(2), 77–90. <https://doi.org/10.52465/jogasto.v3i2.590>
- Spence, C. (2020). Multisensory Flavour Perception: Blending, Mixing, Fusion, and Pairing within and between the Senses. *Foods*, 9(4), 407. <https://doi.org/10.3390/foods9040407>
- Tan, V. (2020). *The Uncertainty Mindset: Innovation Insights from the Frontiers of Food*. Columbia University Press.
- Vélez, L. B., Quijije, J. A., & Caicedo, C. J. V. (2024). Migración y evolución gastronómica caso de estudio, Ciudad de Quito. *Polo del Conocimiento*, 9(8), 1191–1214. <https://doi.org/10.23857/pc.v9i8.7751>
- VÍCTOR, P. C. (2025). *Cocina creativa o de autor*. Ediciones Paraninfo, S.A.
- Villanueva, F. A. G. (2025). La influencia de la cocina internacional en la gastronomía de Chetumal: Adaptación y fusión de sabores locales y globales. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 9(1), 4803–4823. https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v9i1.16186
- Wang, Z., & Peng, C. (2025). Comerciantes chinos de ultramar en América Latina: Puentes y fuerza práctica para la cooperación Sur-Sur entre China y América Latina. *Ibero-América Studies*, 10(2), 139–144. <https://doi.org/10.55704/ias.v10i2.11>

Yıkımsı, S., Türkol, M., Abdi, G., İmre, M., Alkan, G., Türk Aslan, S., Rabail, R., & Aadil, R. M. (2024). Culinary trends in future gastronomy: A review. *Journal of Agriculture and Food Research*, 18, 101363.
<https://doi.org/10.1016/j.jafr.2024.101363>