



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ
FACULTAD DE EDUCACIÓN, TURISMO, ARTES Y HUMANIDADES
CARRERA TÉCNICA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA.

TEMA:

**“PROPUESTA DE CARTA GASTRONÓMICA BASADA EN COCINA ANCESTRAL
MANABITA CON TÉCNICAS CONTEMPORÁNEAS”**

AUTOR:

JOSÉ ALEJANDRO PACHECO MERO

TUTORA:

ING. LEONOR MERCEDES VILLACRESES PONCE

MANTA-MANABÍ -ECUADOR

FEBRERO 2026

Tribunal de Sustentación

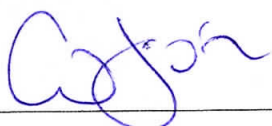
El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado “**PROPUESTA DE CARTA GASTRONÓMICA BASADA EN COCINA ANCESTRAL MANABITA CON TÉCNICAS CONTEMPORÁNEAS**” ha sido realizado y concluido por el estudiante Pacheco Mero José Alejandro, 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:



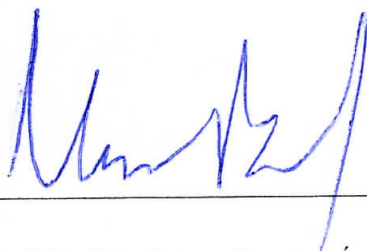
Lic. Gabriela Janeth Sión Saltos

PRESIDENTE



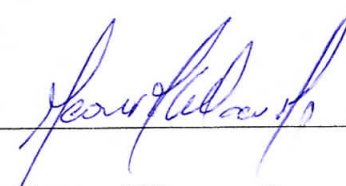
Dra. Natacha Díaz Rodríguez

**MIEMBRO TRIBUNAL
DE TITULACIÓN**



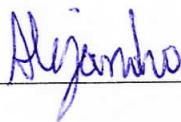
Dr. Mauricio Arturo Becerra Ávila

**MIEMBRO TRIBUNAL
DE TITULACIÓN**



Ing. Leonor Villacreses Ponce

DOCENTE TUTOR



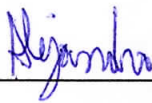
Pacheco Mero José Alejandro

ESTUDIANTE

Declaración Expresa de Autoría

Yo, José Alejandro Pacheco Mero declarado autor de este proyecto titulado “PROPUESTA DE CARTA GASTRONÓMICA BASADA EN COCINA ANCESTRAL MANABITA CON TÉCNICAS CONTEMPORÁNEAS “, presentada a la Universidad laica “Eloy Alfaro“ de Manabí para optar al título de Tecnólogo Superior en Gastronomía, afirmó que el presente trabajo es original y de mi autoría. Confirmó que todas las fuentes consultadas y citadas han sido debidamente reconocidas y referenciadas. He respetado los derechos de autor y las normas éticas en la investigación.

Por lo tanto, asumo la responsabilidad total por el contenido de esta tesis y las opiniones aquí expresadas.



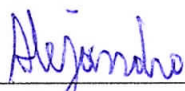
José Alejandro Pacheco Mero

Cláusula de licencia y autorización para publicación en el repositorio institucional

PACHECO MERO JOSÉ ALEJANDRO portador de la C. I. # 1315153195 en calidad de autor y titular de los derechos morales y patrimoniales del proyecto de investigación **“Propuesta de carta gastronómica basada en cocina ancestral manabita con técnicas contemporáneas”**, 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, 18 febrero de 2026



PACHECO MERO JOSÉ ALEJANDRO
Autor

	NOMBRE DEL DOCUMENTO: CERTIFICADO DE TUTOR(A).	CÓDIGO: PAT-05-IT-001-F-004
	PROCEDIMIENTO: TITULACIÓN DE ESTUDIANTES DE LAS CARRERAS TÉCNICAS Y TECNOLÓGICAS	VERSIÓN: 3
		Página 1 de 1

CERTIFICACIÓN

En calidad de docente 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 del estudiante Pacheco Mero Jose Alejandro , legalmente matriculado en la carrera de Gastronomía, período académico 2025-2026, cumpliendo el total de 96 horas, cuyo tema del proyecto es "PROPUESTA DE CARTA GASTRONÓMICA BASADA EN COCINA ANCESTRAL MANABITA CON TÉCNICAS CONTEMPORÁNEAS

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,


 Ing. Leonor Villacreses Ponce Mg.
Docente Tutora

Dedicatoria

La segunda familia la encuentras en tu lugar de estudio donde pasas el mayor tiempo de tu día, por eso dedico el presente proyecto a la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí por abrirme sus puertas.

A los docentes de la carrera y a mi tutora de tesis, a todos ellos por impartirme sus conocimientos, por enseñarme mucho más lo que encierra el mundo de la gastronomía.

Esta dedicatoria es para todos ustedes.

José Alejandro Pacheco Mero

Agradecimiento

Quiero iniciar principalmente agradeciendo a Dios porque gracias a el esto se pudo hacer realidad y siendo el mí ejemplo de sabiduría, paciencia y humildad día a día.

A mis padres por su gran amor, por su apoyo incondicional que me transmitieron día a día y por su gran ejemplo de humildad, esfuerzo y perseverancia que me motivo a llegar a culminar esta nueva etapa, gracias por demostrarme que nada es imposible.

A mi hermano por ser ese compañero de vida, que a su corta edad me daba su empujoncito diario en decirme brother tú puedes.

A Mariana por ser esa persona que siempre está ahí incondicionalmente, motivándome dándome ánimos y ser ese apoyo cada día.

Gracias a todos ustedes, el camino no fue fácil pero hoy puedo decir, se logró.

José Alejandro Pacheco Mero

Índice de contenido

Certificado del tutor	II
Tribunal de Sustentación.....	III
Declaración Expresa de Autoría	IV
Cláusula de licencia y autorización para publicación en el repositorio institucional.....	V
Dedicatoria	VI
Agradecimiento	VII
Resumen	XII
Abstract	XIII
INTRODUCCIÓN	1
OBJETIVOS	3
Objetivo General.....	3
Objetivos específicos	3
CONTEXTUALIZACIÓN DEL MENÚ	4
Viche manabita.....	4
Natilla Manabita	4
Coctel de chicha con Aguardiente.....	5
Coherencia entre los tres tiempos	5
MENÚ.....	6
PLATO FUERTE	6
Viche de pescado:	6
Técnicas de cocción	7
Valoración nutricional y porcionamiento	8
Viche de pescado	8
Costo estimado por porción.....	8
Viche de pescado	8
Vajilla, emplatado, justificación estética, boceto/imagen de referencia	9
POSTRE	9
Natilla de coco	9
Técnicas de preparación empleadas	10
Contrastes de sabor, textura y temperatura.....	10
Valoración nutricional y porcionamiento	11
Natilla de coco	11
Costo estimado por porción.....	11
Natilla de coco	11

Vajilla, emplatado, justificación estética, boceto/imagen de referencia	11
BEBIDA	12
Coctel de chicha	12
Técnica(s) de preparación y utensilios empleados	12
Maridaje con el plato principal y el postre.....	13
Notas sensoriales y contraste/afinidad de sabores	13
Valoración nutricional y porcionamiento	14
Coctel de chicha	14
Costo estimado por porción.....	14
Aplicación de normas de seguridad alimentaria	15
Principios generales de higiene y manipulación de alimentos	15
Recomendaciones para garantizar la inocuidad por fases del proceso	16
Preparación previa.....	16
Cocción y preparación	16
Servicio y conservación.....	16
Análisis de rentabilidad de menú.....	17
Costo de producción del Menú.....	17
Precio de venta	17
Margen de ganancia.....	17
Valoración del proceso creativo y técnico.....	18
Posibles mejoras o variantes futuras	18
BIBLIOGRAFÍA	19
ANEXOS	21

Índice de anexos

Anexo 1. Plato fuerte	21
Anexo 2. Postre.....	22
Anexo 3. Bebida	23
Anexo 4. Ensayo previo	24

Índice de tablas

Tabla 1. Ingredientes viche de pescado.....	6
Tabla 2. Valoración nutricional y porcionamiento viche de pescado.....	8
Tabla 3. Costo por porción viche de pescado.....	8
Tabla 4. Ingredientes de natilla de coco.....	9
Tabla 5. Valoración nutricional y porcionamiento.....	11
Tabla 6. Costo estimado por porción natilla de coco.....	11
Tabla 7. Ingredientes coctel de chicha.....	12
Tabla 8. Valoración nutricional y porcionamiento coctel de chicha.....	14
Tabla 9. Costo estimado por porción coctel de chicha.....	14
Tabla 10. Costo de producción del Menú.....	17
Tabla 11. Precio de venta.....	17
Tabla 12. Margen de ganancia.....	17

Resumen

La presente investigación titulada, Propuesta de carta gastronómica la cual permitió integrar técnicas contemporáneas preservando su origen, pero al mismo innovar, por lo cual el estudio se centra en un menú de tres tiempos: presentando como plato fuerte viche de pescado, como postre natilla de coco y finalmente como bebida coctel de chicha. El presente trabajo fue de revisión bibliográfica lo cual nos permitió basarnos en platos ancestrales de Manabí agregando un toque de innovación diseñando así una carta gastronómica añadiendo valoraciones nutricionales, análisis de costos y rentabilidad, adjuntando aplicación de normas de seguridad alimentaria y buenas prácticas de manufactura reforzando la viabilidad de la propuesta. Contribuyendo a la revalorización del patrimonio culinario Manabita, promoviendo su preservación siendo así una alternativa sostenible dentro del ámbito gastronómico contemporáneo.

Palabras claves: gastronomía Manabita, cocina ancestral, técnicas innovadoras, propuesta gastronómica.

Abstract

This research, entitled "Proposal for a Gastronomic Menu," integrates contemporary techniques while preserving their origins and innovating. The study focuses on a three-course menu: the main course being fish stew (*viche de pescado*), followed by coconut custard for dessert, and finally, a chicha cocktail. This work involved a literature review, which allowed us to base our approach on ancestral dishes from Manabí, adding a touch of innovation to design a gastronomic menu. Nutritional assessments, cost and profitability analyses, and adherence to food safety standards and good manufacturing practices were also incorporated, reinforcing the viability of the proposal.

This contributes to the revaluation of Manabí's culinary heritage, promoting its preservation and offering a sustainable alternative within the contemporary gastronomic landscape.

Keywords: Manabí gastronomy, ancestral cuisine, innovative techniques, gastronomic proposal.

INTRODUCCIÓN

Ecuador es un país ubicado en la región norte de América del Sur, caracterizado por su diversidad geográfica y cultural. A pesar de su tamaño relativamente pequeño, tiene cuatro áreas naturales: Costa, Sierra, Amazonia y Galápagos, lo que le da una riqueza única en el paisaje, el ecosistema y la tradición (Ayala Mora, 2008). Además, su historia marcada por el patrimonio indígena, la influencia de los latinoamericanos y la contribución de afrodescendientes, condujo a una identidad multicultural, reflejada en las diferentes manifestaciones de la vida social incluida la cocina.

Ecuador se considera un reflejo de esta variedad, porque cada área ofrece algunos componentes y métodos para enriquecer la tabla nacional. Los mariscos y los plátanos dominan en la costa; En Sierra, los granos Andinos, como maíz, papas y quinua; En la Amazonia destaca peces y frutas exóticas, en Galápagos se fusionan preparaciones locales con influencias internacionales debido a su carácter turístico.

Según Alban (2018), La gastronomía de Ecuador "es un patrimonio cultural inmaterial, que conserva los recuerdos históricos de los pueblos, adaptándose a los cambios sociales y modernos". Por lo tanto, platos emblemáticos como el ceviche, el hornado, la fanesca o el viche no solo representan alimentos, sino también símbolos de identidad y de pertenencia cultural que fortalecen los lazos comunitarios y proyectan al país en el ámbito internacional.

Dentro de esta riqueza gastronómica, la cocina manabita ocupa un lugar destacado por su autenticidad y fuerte arraigo cultural. La herencia de la gastronomía Manabita combina tanto técnicas ancestrales, así como ingredientes locales y conocimientos transmitidos de generaciones como lo es el uso del horno de leña uno de los legados más importantes para la cocina Manabita, siendo un pilar fundamental en la cocina tradicional de Manabí el cual está hecho a base de madera y barro, utilizado desde tiempos remotos para preparar platos típicos con técnicas ancestrales que conservan la autenticidad de Manabí (Santos Moreira, 2025).

Siendo así, Manta una de las ciudades más importantes de Manabí, se erige como un punto de encuentro donde la tradición culinaria se entrelaza con la vida costera. Reconocido como el puerto principal y la atunera primordial del país, su cocina es la popularidad de los

productos marinos. La comida manabita en Manta refleja tanto la herencia ancestral como la influencia contemporánea, ofreciendo preparaciones que van desde los ceviches y viches hasta platos producidos con técnicas modernas, sin perder la autenticidad de su sabor característico (Chang-García, 2025).

OBJETIVOS

Objetivo General

- Desarrollar una propuesta de carta gastronómica resaltando los sabores tradicionales de la cocina ancestral manabita mediante la aplicación de técnicas contemporáneas ofreciendo una experiencia culinaria innovadora y autentica.

Objetivos específicos

- Identificar platos y recetas ancestrales representativos de la gastronomía manabita para la propuesta de nuestra carta.
- Promover el uso de productos de la localidad en la elaboración de los platos para beneficiar la economía.
- Adaptar técnicas contemporáneas para mejorar presentación, sabor, texturas, de los platos ancestrales conservando su esencia.

CONTEXTUALIZACIÓN DEL MENÚ

Viche manabita

Sopa espesa de más de 5.000 años de antigüedad, ligada a culturas Valdivia, Chorrera, Jama-Coaque y Manteña, hecha con mariscos como atún, pasta de maní, plátano, yuca, zapallo y otros tubérculos en cocción lenta. Representa la fusión mar-montaña y es Patrimonio Inmaterial de Portoviejo con intentos de récord Guinness (Duarte-Casar, 2023).

Su estilo gastronómico tradicional se basa en la cocina ancestral, campesina con un carácter reconfortante representativo de la tradición montubia de Manabí, que se enfoca su público objetivo ya sea familia rurales y urbanas, los trabajadores de campo así como del mar y comensales interesados en la gastronomía patrimonial, ya que su ocasión de consumo se da frecuentemente en el almuerzo, pero se asocia en celebraciones comunitarias y festividades locales.

El viche de pescado representa una creatividad culinaria donde se aprovecha la mayoría de productos locales. Se caracteriza por su cocción lenta y espesado natural por el maní, lo que le da esa densidad y estabilidad al plato, que refleja las técnicas ancestrales de las comunidades originarias (Cultural, 2023).

Natilla Manabita

Postre tradicional adaptado en Manabí de raíces medievales españolas y mozárabes, usando leche, panela, maíz molido y especias como clavo, anís, canela y pimienta dulce para una textura espesa. Se consume con queso chonero en festivales como el de Canuto y es herencia de artesanos manabitas para fiestas patronales.

Tiene un estilo gastronómico de repostería tradicional de herencia colonial, sencilla y casera, con adaptaciones locales Manabitas; enfocado en un público objetivo familiar y general específicamente adultos mayores y personas vinculadas a tradiciones culinarias; su consumo radica en ser postre servido en celebraciones religiosas, fiestas familiares y ferias gastronómicas.

Se expresa como una creatividad que es el resultado de la reinterpretación local, en Manabí su elaboración es a base de ingredientes del entorno donde conserva una preparación sencilla pero efectiva. El control de calor y gelatinización logran que su textura sea cremosa y uniforme (Sánchez, 2022).

Coctel de chicha con Aguardiente

Bebida a base de aguardiente de caña de alto grado alcohólico conocido como currincho, producida en cañaverales manabitas y usada en cócteles con hierbaluisa, jengibre, limón o frutas locales. Surge de tradiciones locales de destilación para fiestas, destacando marcas como Caña Manabita en coctelería ecuatoriana (Cartay, 2019).

Tiene un estilo gastronómico basado en una bebida tradicional artesanal de carácter festivo y muy popular, basada en el licor de caña de azúcar; enfocado en un público objetivo adulto principalmente en contexto social y cultura; consumido en brindis por festividades, reuniones sociales, celebraciones patronales y eventos.

Así también la chicha manabita, bebida fermentada de maíz criollo amarillo originaria de culturas prehispánicas como Valdivia (3500-1500 a.c.) el cual su origen se remonta al año 300 a.c en los rituales en honor a la Pacha Mama específicamente Manabí-Jipijapa, donde era muy frecuente que los indígenas la consumieran en ceremonias con ingredientes como la canela y la panela. Su rol social se adquirió al pagarse con trabajo, ahora con la modernización aún persiste el modelo artesanal con beneficios nutricionales ya sea vitaminas como minerales y se integran en festividades manabitas (Jared, 2025), (Pincay, 2025).

Coherencia entre los tres tiempos

En el primer tiempo el viche de pescado se sirve como plato principal donde se caracteriza por su base de maní, el pescado fresco y productos locales este plato refleja la herencia ancestral de Manabí por el uso del maní así como los métodos de cocción tradicionales que han sido transmitido de generación entre generación su sabor intenso, y el valor nutricional que tiene hace que sea una excelente experiencia gastronómica.

En el segundo tiempo como postre tenemos la natilla que tiene su base de leche de coco, panela o azúcar y especias, su suavidad y dulzura equilibra la intensidad del viche así mismo la natilla se asocia a festividades y celebraciones comunitarias de Manabí.

Finalmente, en el tercer tiempo tenemos la bebida cóctel de chicha con aguardiente que complementa el recorrido gastronómico manabita con bebida tradicionales ya que se deriva de la caña de azúcar y este cóctel simboliza los productos ancestrales de Manabí con la integración de la chicha y el aguardiente que cumple la función de armonizar los sabores de los anteriores platos y aportan un cierre cálido y auténtico en esta experiencia culinaria.

De forma general estos tres tiempos mantienen la coherencia porque integran los ingredientes locales de Manabí y respetan su orden gastronómico tradicional incluyendo las técnicas contemporáneas y expresan la identidad cultural Manabita lo que la convierte en una muestra representativa del patrimonio alimentario de la región, se complementan sus sabores por el intenso sabor del viche que se equilibra con la dulzura de la natilla y se armoniza con el cóctel de chicha con aguardiente.

MENÚ

PLATO FUERTE

Viche de pescado:

Ingredientes principales

Pescado (picudo)

Yuca

Maní

Camote

Maduro

Ingredientes secundarios

Fondo de pescado

Zapallo

Habita

Zanahoria

Choclo

Cebolla colorada

Cebolla blanca

Ajo

Pimiento

Plátano

Achiote

Sal

Comino

Pimienta

Aceite

Mantequilla

Tabla 1. Ingredientes viche de pescado

Técnicas de cocción

En esta preparación se aplicaron técnicas básicas y medidas de cocina con el sazonado en crudo para poder aromatizar el pescado, el sellado para fijar sus jugos, el hervido para cocer las verduras y yuca. Se utiliza el sofrito para desarrollar el sabor del refrito, el espesado por almidón mediante plátano verde rallado y emulsión con maní disuelto para dar consistencia a la sopa. En las guarniciones se emplean la fritura profunda del camote, el majado de la yuca para el puré, y el tamizado para obtener la textura uniforme.

Contrastes de sabor, textura y temperatura

Presenta un equilibrio entre sabores salados y aromáticos del pescado junto al refrito, con aportes a través del choclo, zapallo, plátano y camote, además una sensación cremosa aportada por el maní y el puré; en cuanto a texturas combina lo suave y espeso del caldo, lo tierno del pescado, lo firme de la yuca y habas, adicionalmente lo crujiente de camote frito, mientras que en la temperatura se integran preparaciones calientes y húmedas con la sopa y el puré, logrando un plato completo y sensorialmente equilibrado.

Justificación de la receta

El Viche es una de las sopas más antiguas del Ecuador. Se preparaba hace más de 5.000 años en ollas de barro poroso colocada sobre leña. En sus inicios era una sopa de maní, pero con el paso de los periodos prehispánico y precolombino se incorporaron ingredientes propios de los pueblos que habitaron Manabí, desde la cultura Valdivia hasta la Manteña, restos de recipientes encontrados en zonas de manglar cerca del río Portoviejo confirmaron su uso cotidiano y ceremoniales.

Se considera la sopa más representativa de Manabí, se lo reconoce por su aroma profundo y la combinación equilibrada de ingredientes que une los sabores de la costa en su preparación se incluyen marisco, granos, plátanos, vegetales y la pasta de maní lo que logra su textura espesa y su característica cocción lenta, aunque con el pasar del tiempo se han experimentado cambios sus técnicas y su forma de preparar se sigue manteniendo su identidad ancestral y su presencia cultural.

En su origen el viche era un plato familiar que se servía de manera colectiva lo cocinaban en huecos hechos en la tierra y se fijaban vasijas para permitir su cocción lenta con el pasar del tiempo la influencia de la cultura mandilla hizo que este método evolucionara hasta que lo convirtieron en el uso del horno manabita que se basa en un gran mueble de varios metros de

largo que hacía más fácil su preparación, el viche no solo es una receta sino que es un legado vivo que resume la memoria historia identidad y evolución culinaria de Manabí a lo largo de los años (Rodríguez, 2019).

Valoración nutricional y porcionamiento

Viche de pescado

Ingredientes	Cantidad (g)	Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)
Pescado	150 g	147	30	3	0
Yuca	10g	12	0.15	0.03	2.7
Maní	20 g	122	5.3	9.8	3.2
Verde/Maduro	15 g	20	0.15	0.04	4.5
Camote	5g	5	0.08	0.01	1.1
Total, estimado	200g	306kcal	35.7g	12.9g	11.5g

Tabla 2. Valoración nutricional y porcionamiento viche de pescado

Costo estimado por porción

Viche de pescado

Concepto	Valor
Porciones por receta	3
Costo total de la receta (USD)	7,23
Costo por porción (USD)	2,41

Tabla 3. Costo por porción viche de pescado

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

Se presenta en un plato sopero de porcelana el cual nos permite adecuadamente servir la cantidad establecida de caldo lo que nos va a ayudar a resaltar la textura espesa característica de nuestra preparación, además de la visualización del resto de los ingredientes como pescado, los chips de camote y el puré de yuca que nos ayuda a tener un contraste visual con aroma y conservar la identidad tradicional del plato.



Figura 1. Boceto Viche de pescado

POSTRE

Natilla de coco

Ingredientes principales

Maíz

Leche de coco

Azúcar

Azúcar (caramelo)

Ingredientes secundarios

Agua

Canela

Clavo de olor

Extracto de coco

Agua (caramelo)

Tabla 4. Ingredientes de natilla de coco

Técnicas de preparación empleadas

En la elaboración de la natilla se aplican procesos técnicos como la cocción por ebullición del maíz, seguida la trituración, filtración y decantación para la obtención del almidón; posterior a ello se realiza una infusión aromática de especias, la disolución y gelatinización del almidón por calentamiento controlado, y la homogenización mediante mezclado envolvente con leche de coco. Para el caramelo se realiza la caramelización térmica de la sacarosa, llevándola a fase líquida y color ámbar, luego se realiza un desglasado controlado mediante la adición gradual de una mezcla de agua, extracto de coco fuera del fuego, con agitación constante para disolver los sólidos caramelizados y obtener una salsa estable y brillante, finalizando con el enfriamiento para estabilizar su viscosidad.

Contrastes de sabor, textura y temperatura

La natilla de maíz con leche de coco y caramelo presenta un contraste entre el dulzor intenso y el dulzor suave y aromático de la natilla creando una combinación de texturas entre la cremosidad espesa y sedosa de la base y la fluidez brillante de la salsa, un juego térmico entre la natilla tibia o caliente y el caramelo caliente o templado, generando un postre equilibrado y sensorialmente complejo.

Justificación de la receta

Tiene origen en la época colonial española como adaptación de postres europeos tipo caspiroletta (leche y huevo), incorporando ingredientes locales desde la influencia prehispánica de culturas como Valdivia y Manteña, que usaban maíz y panela para espesar mezclas cremosas. Restos arqueológicos en sitios costeros manabitas sugieren preparaciones ancestrales de dulces lácteos en vasijas de barro poroso, confirmando su uso cotidiano y ceremonial en hogares rurales.

Conocido como el manjar de los dioses destaca por su textura cremosa lograda por el maíz molido, leche fresca, azúcar y especias como canela, clavo de olor, pimienta dulce, su cocción es lenta y se da en hornos manabitas tradicionales donde une los sabores de la costa en la actualidad representa el legado de la entidad montubia se sirve colectivamente en novena y ferias tradicionales (Lino, 2022).

Valoración nutricional y porcionamiento

Natilla de coco

Ingrediente	Cantidad	Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)
Maíz	80 g	297	7.5	3.8	59.4
Azúcar (total)	35 g	140	0	0	35
Leche de coco	30 ml	73	0.7	7.2	0.9
Extracto de coco	5 ml	13	0	0.3	2.5
Total, estimado	150g	523kcal	8.2g	11.3g	97.8g

Tabla 5. Valoración nutricional y porcionamiento

Costo estimado por porción

Natilla de coco

Concepto	Valor
Porciones por receta	3
Costo total de la receta (USD)	3,78
Costo por porción (USD)	1,26

Tabla 6. Costo estimado por porción natilla de coco

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

Se presenta de formato sencillo y elegante permitiendo que se aprecie la textura cremosa y homogénea característica de esta preparación con su complemento final el caramelo flameado manteniendo una presentación limpia e innovadora en base a nuestra propuesta.



Figura 2. Boceto natilla de coco

BEBIDA

Coctel de chicha

Ingredientes principales
Maíz seco
Azúcar
Agua ardiente
Ingredientes secundarios
Agua
Canela
Hierba luisa
Hoja de naranja
Machica de maíz
Hielo

Tabla 7. Ingredientes coctel de chicha

Técnica(s) de preparación y utensilios empleados

En la preparación de esta chicha se aplican técnicas como la molienda en seco del maíz, la decocción o hervido prolongado con especias y hierbas aromáticas para extraer sabor, la filtración o colado para eliminar sólidos, el enfriamiento y la disolución del azúcar para equilibrar el dulzor.

Finalmente el armado directo en vaso (build) con dosificación de licores, el escarchado del borde con machica; para ello se emplean utensilios como molino o licuadora, olla, cuchara de madera, colador fino, jarra medidora, recipientes de enfriado, vasos largos, medidor de bar (jigger), plato para escarchar y cuchara mezcladora.

Justificación de la receta

La chicha en Manabí, especialmente en Jipijapa y la parroquia Sancán, representa un legado milenario de la cultura precolombina, con vestigios desde el período de Valdivia (3500-1500 a.C.) en la península de Santa Elena y uso ritual desde 300 a.C. en culturas como Chorrera, Cotocollao y Machalilla, donde se elaboraba a base de maíz criollo amarillo seco fermentado, almacenado en vasijas de asa de estribo para su transporte seguro. Esta bebida alcohólica y nutritiva, conocida también como Azúa en la región (término quichua o antillano que significa "lo que sostiene la vida" y apellido de familias fundadoras en Jipijapa), se reservaba para

ceremonias a la Pachamama, élites y faenas amazónicas, pagada con trabajo en la colonia, y hoy se posiciona como patrimonio cultural e identidad local, promovida mediante recetas tradicionales, festivales y su potencial como producto gourmet.

Maridaje con el plato principal y el postre

La chicha de maíz establece un maridaje por contraste estructural y equilibrio gustativo, sustentado en su acidez moderada, dulzor residual bajo-medio y servicio a baja temperatura, factores que favorecen la limpieza del paladar y disminuyen la percepción de untuosidad, carga lipídica aportadas por el maní y el pescado escalfado, así como la intensidad aromática del refrito. Su perfil especiado (canela, hierba luisa y hoja de naranja) genera puentes aromáticos con los componentes vegetales del plato.

Mientras que la incorporación controlada de alcohol (aguardiente y amaretto) incrementa la volatilidad aromática, amplía la percepción retronasal y prolonga el retrogusto, sin producir saturación sensorial.

Con el postre la chicha funciona mediante un maridaje por armonía y un contraste al compartir la matriz base del Maíz, pero oponiéndose a la densidad y cremosidad de la natilla del coco por su mayor fluidez y frescura. Sus notas especiadas y alcohólicas actúan como acorde frente a su alto contenido de azúcar y compuestos caramelizados lo que hace que tenga menos sensación de empalague y aporta una complejidad que hace que al probarla sea equilibrada y tenga un cierre limpio.

Notas sensoriales y contraste/afinidad de sabores

El cóctel de chicha ofrece un aroma tostado proveniente del Maíz que se lo complementa con las especias de la canela, hierba Luisa y la hoja de naranja junto con las matices alcohólicas su sabor presenta un dulzor bajo medio con una acidez moderada y su presencia alcohólica controlada, su textura líquida un poco espesa y refrescante que se sirve frío lo convierte en un elemento de cierre dentro del menú.

La chicha establece un maridaje por contraste estructural con el viche, ya que su acidez moderada y baja temperatura ayuda a limpiar el paladar. Además, con la natilla de coco combina armonía y contraste ambos compartiendo base del maíz, pero la frescura de la bebida contrarresta la densidad grasa y el alto dulzor del postre aportando un cierre limpio y equilibrado.

Valoración nutricional y porcionamiento

Coctel de chicha

Ingrediente	Cantidad	Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)
Maíz seco	120g	448	11.2	5.6	89.2
Azúcar	20 g	80	0	0	20
Machica	5 g	20	0.6	0.2	3.8
Aguardiente	5g	13	0	0	0
Total, estimado	150ml	561kcal	11.8g	5.8	113

Tabla 8. Valoración nutricional y porcionamiento coctel de chicha

Costo estimado por porción

Concepto	Valor
Porciones por receta	3
Costo total de la receta (USD)	1,74
Costo por porción (USD)	0,58

Tabla 9. Costo estimado por porción coctel de chicha

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

Presentado en un vaso alto de vidrio que permite apreciar el color característico de nuestra bebida con el elemento distintivo en su presentación del escarchado que ayuda a realzar nuestro montaje.



Figura 3. Boceto coctel de chicha

Aplicación de normas de seguridad alimentaria

Principios generales de higiene y manipulación de alimentos

La aplicación de las adecuadas normas de seguridad alimentaria constituye un elemento fundamental garantizando la inocuidad de los alimentos y ayuda a prevenir enfermedades transmitidas por alimentos. En la elaboración del viche de pescado, natilla de coco y cóctel de chicha se aplicaron las debidas buenas prácticas de manufactura como lo son los principios generales de higiene y manipulación, tenemos:

Lavado adecuado de manos con jabón y agua potable antes de dar inicio a cualquier actividad, después de manipular alimentos que estén crudos y tras cualquier interferencia en el proceso.

El uso adecuado de indumentaria sanitaria: Gorro, mascarilla cuando sea necesario, delantal limpio; unas cortas y limpias.

El uso prohibido de joyas, dispositivos durante la manipulación de alimentos.

La debida desinfección de superficies, equipos utensilios de cocina.

Con el fin de evitar la contaminación cruzada aislar los alimentos crudos de alimentos que estén listos para consumir además la protección de alimentos contra el polvo, insectos y residuos.

Control de temperaturas durante el almacenamiento, preparación y servicio.

Recomendaciones para garantizar la inocuidad por fases del proceso

Preparación previa

Durante esta etapa se implementaron las siguientes medidas:

Se selecciono primas frescas, integra y aptas para el consumo.

Lavado y desinfección de las frutas, verduras.

Almacenamiento refrigerado de ingredientes a una adecuada temperatura.

Uso de utensilios diferenciados tanto para alimentos crudos como cocidos.

Limpieza previa de mesas de trabajo y equipos.

Conservación de recipientes limpios, tapados y rotulados.

Cocción y preparación

Durante la cocción de los alimentos se aseguró la temperatura adecuada.

Uso de utensilios limpios para mezclar, adicional a eso se evito la utilización directa de los mismos para la degustación.

Se redujo el tiempo de exposición de los alimentos a temperatura ambiente para evitar que estos se malograrán.

Prevención del contacto directo de las manos con alimentos listos para el consumo.

Servicio y conservación

Para el servicio y almacenamiento se estableció:

Utilización de la vajilla previamente lavada y desinfectada.

Manipulación mediante utensilios o guantes desechables.

Servicio inmediato o conservación en condiciones adecuadas.

Prohibido la acción de recalentar alimentos más de una vez.

Análisis de rentabilidad de menú

Costo de producción del Menú

Receta	Costo total	Costo por porción
Viche de pescado	8,64	2,88
Natilla de coco	1,26	0,42
Cóctel de chicha	2,68	0,89

Tabla 10. Costo de producción del Menú

Precio de venta

Menú	Precio de venta
Viche de pescado	\$10,00
Natilla de coco	\$3,00
Coctel de chicha	\$3,00
Total	\$16,00

Tabla 11. Precio de venta

Margen de ganancia

Menú	Costo de Producción	Precio de Venta	Margen de Ganancia	
			%	\$
Viche de pescado	\$2,41	\$10,00	76,00%	\$ 7,59
Natilla de coco	\$1,26	\$3,00	58,00%	\$ 1,74
Coctel de chicha	\$0,58	\$3,00	80,60%	\$ 2,42
Total	\$4,25	\$16,00	74,15%	\$ 11,45

Tabla 12. Margen de ganancia

Conclusiones

Valoración del proceso creativo y técnico

El desarrollo de las preparaciones tradicionales investigadas nos permitió evidenciar que la gastronomía ecuatoriana conserva su conocimiento ancestral, así mismo aplica las técnicas culinarias contemporáneas, su proceso creativo se evidenció en la adaptación de recetas tradicionales con formatos estandarizados que mantenían su identidad cultural y sus características mientras que sus componentes técnicos se fortalecían en la aplicación de procedimientos controlados así mismo con mediciones exactas de ingredientes y los cumplimientos de las normas de seguridad.

Las estandarizaciones de las recetas ayudaron a facilitar la reproducibilidad de los platos donde se garantiza su sabor, textura y presentación así mismo la correcta selección de los insumos, manejar adecuadamente los tiempos y las temperaturas ayudaron significativamente a la calidad final de cada preparación.

Reflexión sobre los aprendizajes alcanzados

En el desarrollo del presente trabajo se consolidaron conocimientos como técnicas de cocción, manipulación higiénica de los alimentos, control de los costos y planificación de menús. Se fortaleció la comprensión de los valores culturales de las preparaciones tradicionales como patrimonio gastronómico y el potencial para generar propuestas culinarias sostenible.

El análisis económico realizado nos ayudó a comprender la importancia de integrar criterios financieros en el diseño de la receta para así poder evidenciar que la tradición culinaria puede seguir evolucionando junto con modelos actuales.

Posibles mejoras o variantes futuras

Para variantes futuras se identifican diversas oportunidades de mejora como:

Incorporar técnicas modernas de cocción como al vacío que ayuda a la conservación de nutrientes y características organolépticas.

Implementar presentaciones innovadoras ayuda a incrementar el valor de los platos sin alterar su esencia tradicional.

Analizar el menú en contextos comerciales reales para poder perfeccionar la estructura de costos y precios de este.

BIBLIOGRAFÍA

- Ayala Mora, E. (2008). (C. E. Nacional, Ed.) Quito, Ecuador. Recuperado el 19 de diciembre de 2025, de <https://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/836/1/AYALAE-CON0001-RESUMEN.pdf>
- Cartay, R. G. (abril de 2019). Revista ECA Sinergia. 10(1), 85–97. Obtenido de Caracterización económica de un productor de aguardiente en Junín, Manabí, Ecuador:
<https://revistas.utm.edu.ec/index.php/ECASinergia/article/download/1213/1897?inline=1>
- Chang-García, A. G.-G.-F. (2025). La tradición viva como fuente de conocimiento para estudiantes de gastronomía: caso de cocina tradicional ecuatoriana. *Revista de Gastronomía y Cocina*, 4(1), 3-16. doi:doi: 10.70221/rgc.v4i1.72
- Cultural, I. N. (2023). *Patrimonio Cultural — Ministerio de Cultura y Patrimonio*. Recuperado el 19 de diciembre de 2025, de Patrimonio alimentario:
<https://www.patrimoniocultural.gob.ec/patrimonio-alimentario/>
- Duarte-Casar, R. (14 de Febrero de 2023). Viche: encontrabilidad, tendencias e ingredientes de una sopa. *Revista de Gastronomía y Cocina*, 11.
doi:<https://doi.org/10.5281/zenodo.7640552>
- Jared, J. (2025). *Happy Gringo*. Recuperado el 19 de diciembre de 2025, de 8 bebidas tradicionales ecuatorianas que debes probar:
<https://es.happygringo.com/blog/taditional-ecuadorian-drinks/?utm>
- Lino, A. E. (30 de 09 de 2022). Gastronomía como recurso cultural del patrimonio intangible del cantón Jipijapa. *Revista UNESUM ciencias*, 4(4), 101.
doi:<https://doi.org/10.47230/unesum-ciencias.v6.n4.2022.699>
- Pincay, I. R. (2025). Chicha de maíz. Manta. Recuperado el 19 de diciembre de 2025, de <https://libros.uleam.edu.ec/wp-content/uploads/2025/05/DIPS-PUB2024-013-Chicha-de-maiz.pdf>
- Rodríguez, Y. M. (26 de Noviembre de 2019). El viche, un baluarte de las bebidas tradicionales y ancestrales del Pacífico colombiano: caso Bojayá, Chocó, Colombia. (R. CA, Ed.) *IIAP*, 61. doi:<https://doi.org/10.51641/bioetnia.v17i1.225>

Sánchez, S. A. (2022). *GASTRONOMÍA A*

NCESTRAL COMO POTENCIAL DEL PATRIMONIO CULTURAL. TESIS, UNESUM ,

JIPIJAPA. Recuperado el 09 de DICIEMBRE de 2025, de

<https://repositorio.unesum.edu.ec/bitstream/53000/4215/1/%C3%81vila%20S%C3%A1nchez%20Arellys%20Arianna.pdf>

Santos Moreira, V. T. (2025). Gastronomía y patrimonio cultural en Jipijapa: Un viaje a través del sabor y la historia. *RECIMUNDO: Revista Científica Mundo de la Investigación y el Conocimiento*, 9(1), 937–947.

doi:[https://doi.org/10.26820/recimundo/9.\(1\).enero.2025.937-947](https://doi.org/10.26820/recimundo/9.(1).enero.2025.937-947)

ANEXOS

Anexo 1. Plato fuerte

Ficha Técnica de Preparación – Plato fuerte

Viche de pescado			
Restaurante:	Memoria Manabita	Categoría:	Plato fuerte
Fecha:	febrero-03	Precio de venta al público:	10,00
Tamaño de la porción:	300gr	Impuestos:	15,00%
Número de porciones:	3	Precio de venta neto:	8,50
Tiempo de preparación:	50mn	Costo total de la receta:	2,41
Tiempo de cocción:	45mn	% Costo de la receta:	9,47%
Temperatura de servicio:	65°C	Margen de beneficio neto:	23,09

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total
Pescado (picudo)	gr	0,150	3,00	18,64%	0,45
Yuca	gr	0,265	0,75	8,23%	0,20
Maní	gr	0,082	2,00	6,79%	0,16
Camote	gr	0,150	0,50	3,11%	0,08
Maduro	gr	0,082	0,50	1,70%	0,04
Fondo de pescado	ml	0,333	1,50	20,69%	0,50
Zapallo	gr	0,067	0,75	2,08%	0,05
Habita	gr	0,040	0,50	0,83%	0,02
Zanahoria	gr	0,040	1,00	1,66%	0,04
Choclo	gr	0,050	1,00	2,07%	0,05
Cebolla colorada	gr	0,040	1,50	2,49%	0,06
Cebolla blanca	gr	0,025	0,75	0,78%	0,02
Ajo	gr	0,005	0,50	0,10%	0,00
Pimiento	gr	0,025	0,75	0,78%	0,02
Plátano	gr	0,008	0,50	0,17%	0,00
Achiote	ml	0,008	1,00	0,33%	0,01
Sal	gr	0,003	0,75	0,09%	0,00
Comino	gr	0,001	0,25	0,01%	0,00
Pimentia	gr	0,001	0,25	0,01%	0,00
Aceite	ml	0,233	3,00	28,95%	0,70
Mantequilla	gr	0,008	1,50	0,50%	0,01

COSTE TOTAL DE LA RECETA **2,41**

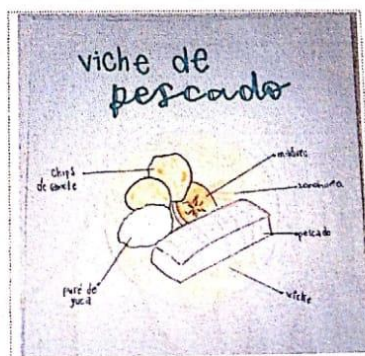
COSTE POR RACIÓN **0,80**

Elaboración
1. Realizar fondo de pescado y dejar ahitando el pescado 2. Calentar el fondo junto con habita, zanahoria, choclo y dejar hervir 3. Realizar un refrito de cebolla colorada, ajo, pimiento y achiote 4. Ubicarlo en nuestra preparación dejarlo hervir, ubicar la yuca a fuego medio alto 5. Después de aproximadamente 10mn ubicar el pescado 6. Después de un minuto el zapallo 7. Lavar un maduro y cortarlo, ubicarlo después de 2mn 8. Rayar un cuato de yuca con sal y ubicarle achiote con agua y después el maní disuelto con el caldo mismo Pure de yuca: Pelar la yuca, cortarla y hervirla con sal; cuando este blanda aplastar refritar sal y ubicar un toque de mantequilla, colar y listo Chips de camote: Cortar el camote y freirlo en abundante aceite

Presentación
En una vajilla onda, ubicar el pescado, pure de yuca, chips de camote y verduras

Equipo necesario para elaboración
Colador, olla grande, recipiente, cucharas, sarten, bowls, tabla, cucharas de palo

Alérgenos	
☐ Gluten	☐ Mostaza
☐ Crustáceos	☐ Sulfitos
☐ Huevo	☐ Sésamo
☒ Pescado	☐ Moluscos
☒ Cacahuets	☐ Soja
☒ Lacteos	☐ Frutos secos
☐ Apio	☐ Altramuz



Anexo 2. Postre

Ficha Técnica de Preparación – Postre

Natilla de coco					
Restaurante:	Memoria Manabita		Categoría:	Postre	
Fecha:	febrero 03		Precio de venta al público:	3,00	
Tamaño de la porción:	150gr		Impuestos:	15,00%	
Número de porciones:	3		Precio de venta neto:	2,55	
Tiempo de preparación:	45min		Costo total de la receta:	1,26	
Tiempo de cocción:	30min		% Costo de la receta:	16,44%	
Temperatura de servicio:	5°C		Margen de beneficio neto:	6,39	

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total
Maiz	gr	0,100	2,50	19,88%	0,25
Leche de coco	ml	0,200	3,00	47,71%	0,60
Azúcar	gr	0,040	2,00	6,36%	0,08
Azúcar (caramelo)	gr	0,033	2,00	5,25%	0,07
Agua	ml	0,233	1,00	18,53%	0,23
Canela	gr	0,001	0,50	0,04%	0,00
Clavo de olor	gr	0,001	0,50	0,04%	0,00
Extracto de coco	ml	0,007	1,50	0,83%	0,01
Agua (caramelo)	ml	0,017	1,00	1,35%	0,02

COSTE TOTAL DE LA RECETA	1,26
COSTE POR RACIÓN	0,42

Elaboración
Natilla: 1. Se cocina el maíz y se raya se lo muele agregando una pequeña cantidad de agua 2. Se cuele con más agua y el líquido que tenemos lo dejamos reposar hasta que el almidón asiente 3. Hervimos en una olla con agua y clavo de olor luego la colamos y se raya se lo muele agregando una pequeña cantidad de agua segundo se cuele con más agua y el líquido que tenemos lo dejamos reposar hasta que el almidón asiente 4. Hervimos en una olla con agua y clavo de olor luego la colamos y la devolvemos al fuego y le incorporamos la azúcar hasta disolver 5. Le añadimos el líquido del Maiz ya reposado y lo removemos constantemente quinto cuando esta empieza a espesar le agregamos la leche de coco con movimientos envolventes y le incorporamos la azúcar hasta disolver 6. Le añadimos el líquido del Maiz ya reposado y lo removemos constantemente 7. cuando esta empieza a espesar le agregamos la leche de coco con movimientos envolventes Hasta que el maíz esté completamente cocido y tenga la consistencia deseada 8. Le retiramos del fuego y lo distribuimos en los recipientes Caramelo: Primero ubicamos el azúcar al fuego allí más baja hasta que derrita segundo lo retiramos del fuego y le agregamos el extracto de coco y realizamos movimientos hasta que se disuelva 3ero dejamos enfriar y Primero ubicamos el azúcar al fuego allí más baja hasta que derrita segundo lo retiramos del fuego y le agregamos el extracto de

Presentación
Vajilla ubicar la natilla y caramelo flameado

Equipo necesario para elaboración

ollas, coladores, cuchara y cucharitas, rayallador, molino, sarten, vaso y recipientes plasticos

Alérgenos	
☐ ☒ Gluten	☐ ☒ Mostaza
☐ ☒ Crustáceos	☐ ☒ Sulfitos
☐ ☒ Huevo	☐ ☒ Sésamo
☐ ☒ Pescado	☐ ☒ Moluscos
☐ ☒ Cacahuets	☐ ☒ Soja
☐ ☒ Lacteos	☒ ☒ Frutos secos
☐ ☒ Apio	☐ ☒ Altramuz



Anexo 3. Bebida

Ficha Técnica de Preparación – Bebida

Coctel de chicha					
Restaurante:	Memoria Manabita		Categoría:	bebida	
Fecha:	febrero-03		Precio de venta al público:	3,00	
Tamaño de la porción:	150ml		Impuestos:	15,00%	
Número de porciones:	3		Precio de venta neto:	2,55	
Tiempo de preparación:	45mn		Costo total de la receta:	0,58	
Tiempo de cocción:	40mn		% Costo de la receta:	7,54%	
Temperatura de servicio:	fria		Margen de beneficio neto:	7,07	

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total
Maíz seco	gr	0,060	3,00	31,20%	0,18
Agua	ml	0,035	1,00	6,07%	0,04
Canela	gr	0,002	0,50	0,17%	0,00
Hierba luisa	gr	0,003	0,25	0,13%	0,00
Hoja de naranja	gr	0,001	0,25	0,04%	0,00
Azúcar	gr	0,040	1,50	10,40%	0,06
Hielo	ml	0,150	1,00	26,00%	0,15
Agua ardiente	ml	0,030	2,00	10,40%	0,06
Amaretto	ml	0,015	5,00	13,00%	0,08
Machica	gr	0,010	1,50	2,60%	0,02

COSTE TOTAL DE LA RECETA **0,58**

COSTE POR RACIÓN **0,19**

Elaboración
1. Moler el maíz crudo 2. Cocinarlo con agua y canela, agregar hierba luisa y hojas de naranja, retirarlo del fuego y dejar enfriar 3. Cernirlo con un poco de agua 4. Ubicar azúcar al gusto
Machica: 1. Lavar los granos de maíz y dejarlos secar 2. Tostar el maíz a fuego medio hasta obtener un color dorado y dejar enfriar 3. Moler el maíz en un molino artesanal hasta obtener harina fina 4. Agregar azúcar al gusto

Presentación
Vaso largo, ubicar la chicha y decorar con la machica

Equipo necesario para elaboración
bowls, sarten, cuchareta y molino

Alérgenos	
☐ ☒ Gluten	☐ ☒ Mostaza
☐ ☒ Crustáceos	☐ ☒ Sulfitos
☐ ☒ Huevo	☐ ☒ Sésamo
☐ ☒ Pescado	☐ ☒ Moluscos
☐ ☒ Cacahuets	☐ ☒ Soja
☐ ☒ Lacteos	☒ ☒ Frutos secos
☐ ☒ Apio	☐ ☒ Altramuz



Anexo 4. Ensayo previo

Fotografías de Ensayos Previos

