



**UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ**

**Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades**

**Carrera:**

Tecnología Superior Gastronomía.

**Título:**

Creación de Platos Innovadores Para Fortalecer Identidad Gastronómica Local

**Autor(a):**

Zambrano Alcívar Nahomy Jamileth

**Tutor(a):**

Lic. Diego Javier Delgado Delgado

Manta, del 2026

## APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado “ **Creación de platillos innovadores para fortalecer identidad gastronómica local** ”, ha sido realizado y concluido por el estudiante Zambrano Alcívar Nahomy Jamileth, el mismo que ha sido controlado y supervisado por los miembros del tribunal.

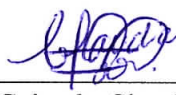
El trabajo de fin de carrera reúne todos los requisitos pertinentes en lo referente a la investigación y diseño que ha sido continuamente revisada por este tribunal en las reuniones llevadas a cabo.

Para dar testimonio y autenticidad

Firmamos:

  
Ing. Manuel Velásquez Campozano

**PRESIDENTE**

  
Ing. Loor Caicedo Claudia Katiuska

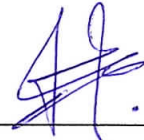
**MIEMBRO TRIBUNAL**

**DE TITULACIÓN**

  
Ing. Cevallos Barberán Leydy María

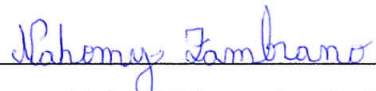
**MIEMBRO TRIBUNAL**

**DE TITULACIÓN**

  
Lic. Delgado Delgado Diego Javier

**DOCENTE TUTOR**

**DE TITULACIÓN**

  
Zambrano Alcívar Nahomy Jamileth

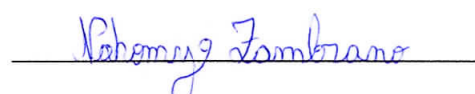
**ESTUDIANTE**

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

**NAHOMY JAMILETH ZAMBRANO ALCIVAR**, portador de la C. I. # 1315356442 en calidad de autoría y titular de los derechos morales y patrimoniales del proyecto de investigación **“Creación de platillos innovadores para fortalecer identidad gastronómica local”**, 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, 13 febrero de 2026

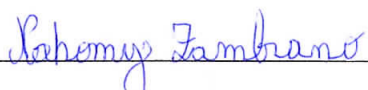
  
Nahomy Jamileth Zambrano Alcívar

## DECLARACION DE AUTORIA

Yo, Nahomy Jamileth Zambrano Alcívar, portador de la cédula de ciudadanía N°1315356442, declaro bajo juramento que el trabajo de titulación denominado "**Creación de Platos Innovadores Para Fortalecer Identidad Gastronómica Local**" es de mi autoría y exclusiva responsabilidad legal y académica.

Declaro que las ideas, conceptos, procedimientos y resultados vertidos en el presente trabajo investigativo son de mi absoluta responsabilidad. Asimismo, me responsabilizo de las opiniones y criterios emitidos en este documento, los cuales no representan necesariamente la opinión de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí.

Certifico que todo el contenido es original y que he citado debidamente todas las fuentes utilizadas, respetando los derechos de autor y aplicando las normas APA séptima edición. En caso de presentarse cualquier reclamación o acción por parte de un tercero referente a los derechos de autor del presente trabajo, asumo toda responsabilidad frente a terceros y a la Universidad.

  
Nahomy Jamileth Zambrano Alcívar

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

## CERTIFICACIÓN

En calidad de docente tutor de la Unidad Académica Educación, Turismo, Artes y Humanidades de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, CERTIFICO:

Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Titulación bajo la autoría de la estudiante Zambrano Alcívar Nahomy Jamileth legalmente matriculada en la carrera de gastronomía, período académico 2025 (2), cumpliendo el total de 96 horas, cuyo tema del proyecto es "Creación de platillos innovadores para fortalecer identidad gastronómica local".

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

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

Manta, 09 de febrero de 2026

Lo certifico,



Lic. Diego Javier Delgado Delgado, Mg.  
**Docente Tutor**

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

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

## DEDICATORIA

El presente trabajo se lo dedico principalmente a mi familia, la cual estuvo apoyándome en todo este largo proceso, en particular a mi padre quien dio todo en si por cumplir mis sueños, todas esas palabras de aliento, ese amor incondicional que me hizo nunca rendirme, por usted soy la gran persona que logre ser hoy en día, porque este logro es el reflejo de su sacrificio, la vida no me pudo dar un mejor ejemplo de quien quiero ser y sin duda quisiera ser como mi héroe.

A mi madre quien me forjo a ser mejor, esas veces que no quería seguir más, ella estaba con palabras de afecto y de aliento para seguir. Gracias a mis hermanas por siempre estar presente en cada momento importante en mi vida, a mi sobrino que desde ya es mi fortaleza para continuar y lograr culminar este proceso.

Esta tesis es el reflejo del apoyo y el amor de mi pareja, quien fue fundamental en mi camino académico, por creer en mi incluso cuando yo dudaba, por su cariño pleno, motivarme a seguir, gracias por ser mi fuente de inspiración.

Mis compañeros que fueron el mejor regalo de esta bonita etapa, por el cariño y apoyo que nos motivaba a seguir, por nunca dejarnos solos, siempre seremos la mejor grupa.

Les dedico este trabajo con todo mi cariño, con el amor y gratitud que siento por ustedes.

*Nahomy Jamileth Zambrano Alcívar*

## **AGRACIMIENTO**

Principalmente agradezco a dios por permitirme terminar el presente trabajo, por darme la fuerza para lograr terminar este proceso.

De manera especial a mis docentes, por ser un ejemplo a seguir, por siempre tener un consejo gratificante en este camino que ellos fueron la guía. A la licenciada Dadiana por ser un gran apoyo, por esas veces que fue un pilar fundamental para las personas de la admiramos.

Por último, pero más significativo a mi tutor que fue mi ayuda principal, para sacar a flote este trabajo, por su dedicación y amor a su labor, por siempre brindar sus conocimientos, por estar presente y ser vital en este proceso, pulió cada parte de ello para hacerlo perfecto, de todo corazón le agradezco por todo el apoyo y dedicación que tiene como docente.

*Nahomy Jamilth Zambrano Alcívar*

## RESUMEN

La presente tesis, titulada “Creación de Platillos Innovadores para Fortalecer la Identidad Gastronómica Local”, desarrollada en la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, tiene como propósito diseñar un menú innovador de autor inspirado en la identidad culinaria de la ciudad de Manta, con el fin de revalorizar sus productos locales, fortalecer el patrimonio gastronómico y fomentar el turismo.

El proyecto parte del reconocimiento de que la gastronomía mantense se caracteriza por el uso predominante de productos del mar, como mariscos y pescados, así como ingredientes tradicionales como el plátano verde, el maní y frutas tropicales. Estos elementos no solo forman parte de la alimentación cotidiana, sino que constituyen un símbolo cultural que refleja la riqueza marítima y agrícola de la provincia de Manabí. Por lo que el público especialmente es jóvenes y turistas, se siembra una propuesta culinaria que haga conjunto con la tradición e innovación.

El menú diseñado está compuesto por tres tiempos: un plato principal denominado “Atún del Puerto en textura”, un postre llamado “Dulce Puerto Manabita” y una bebida titulada “Aurora Manteña”. Cada preparación tiene ingredientes típicos de la zona y plantea técnicas contemporáneas como sellado controlado, emulsiones, reducciones y contrastes de textura, sin perder la esencia de los sabores tradicionales. La coherencia entre los tres tiempos se logra mediante el equilibrio entre lo marino, lo tropical, lo ácido y lo dulce, hace juego los colores y sensaciones del entorno costero mantense.

Además del componente creativo, el proyecto contempla el análisis nutricional, el porcionamiento y el cálculo de costos de cada preparación, permitiendo determinar la viabilidad económica del menú. El costo total estimado de producción por comensal asciende a \$12,30, mientras que el precio de venta sugerido esta entre \$25,00 y \$26,00, lo que evidencia un margen de ganancia rentable y sostenible para su implementación en restaurantes boutique, ferias gastronómicas o propuestas de promoción turística.

Se enfatiza la aplicación de normas de seguridad alimentaria y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), garantizando la inocuidad de los alimentos, especialmente al trabajar con productos perecederos como pescado, lácteos y frutas frescas locales. Este enfoque integral asegura calidad, responsabilidad profesional y protección al comensal.

En conclusión, la investigación demuestra que es posible reinterpretar la cocina tradicional de Manta mediante técnicas modernas, fortaleciendo la identidad cultural y generando oportunidades de desarrollo económico. El menú innovador propuesto no solo rescata ingredientes y saberes ancestrales, sino que plantea que la gastronomía mantense hacia nuevos escenarios, un eje estratégico para el turismo y la preservación del patrimonio culinario local.

## ÍNDICE

|                                                                             |    |
|-----------------------------------------------------------------------------|----|
| 3.2.4 Introducción .....                                                    | 11 |
| 3.2.5. Conceptualización del Menú.....                                      | 12 |
| Antecedentes breves: .....                                                  | 12 |
| Descripción del concepto gastronómico general: .....                        | 13 |
| Justificación creativa y técnica del menú: .....                            | 14 |
| Coherencia entre los tres tiempos (plato principal, postre y bebida): ..... | 14 |
| 3.2.6. Descripción de Preparaciones .....                                   | 14 |
| a) Plato principal .....                                                    | 14 |
| Valor nutricional y porcionamiento. ....                                    | 16 |
| Tabla 1 .....                                                               | 16 |
| Tabla 2.....                                                                | 17 |
| Costo estimado por porción. ....                                            | 17 |
| b) Postre .....                                                             | 18 |
| Valor nutricional y proporcionamiento .....                                 | 19 |
| Tabla 3.....                                                                | 19 |
| Tabla 4.....                                                                | 20 |
| Costo estimado por porción. ....                                            | 20 |
| c) Bebida .....                                                             | 21 |
| Valor nutricional y proporcionamiento .....                                 | 21 |
| Tabla 5.....                                                                | 21 |
| Tabla 6.....                                                                | 15 |
| 3.2.7. Aplicación de normas de seguridad alimentaria .....                  | 23 |
| 3.2.8. Análisis de rentabilidad del menú .....                              | 25 |

|                            |    |
|----------------------------|----|
| 3.2.9. Conclusiones .....  | 26 |
| 3.2.10. Bibliografía ..... | 28 |
| 3.2.11. Anexos .....       | 22 |

### 3.2.4 Introducción

En el ámbito gastronómico, Manta destaca por su tradicional cocina manabita basada en mariscos y el uso de ingredientes locales como la yuca y el verde. Tiene platos relevantes como el ceviche, el encebollado, el biche de mariscos, también platos populares a base de plátano verde, como el bolón y el ceviche. La gastronomía mantense realza la cultura de la provincia de Manabí, aprovechando en su totalidad los recursos del mar y de la tierra para la creación de sabores representativos y únicos

De acuerdo al estudio realizado por Vera (2021)

“La gastronomía mantense es rica en mariscos, esto es gracias a su posición geográfica teniendo como base los mariscos, naciendo con ello varios platos entre los que se encuentran el ceviche de pinchagua, albacora, picudo y dorado, empanadas de verde, encebollado, tongas, caldo y seco de gallina criolla, torta de choclo, muchines, corviches, bolones, tortillas de maíz, pan de almidón, platillos preparados con camarón, pescado, pulpo, calamar, ostras, entre otros” (p. 265).

Es por ello que el presente trabajo tiene como objetivo principal la creación de un menú innovador inspirado en la identidad gastronómica local de Manta, ciudad reconocida por su riqueza marina y mezcla de sabores exquisitos. La propuesta se centra en rescatar ingredientes y técnicas tradicionales de la zona, como el uso del atún, el plátano, el maní y los productos locales, para así mantener viva la esencia de la cocina local.

Siguiendo Regalado (2022) nos hace relevancia en cuanto a los elementos que está ligada la gastronomía mantense indicando:

“Se puede asegurar que el producto principal con el que preparan sus alimentos es el pescado. La alimentación está en relación con los ingresos familiares; las familias de los comerciantes tienen un mejor estatus que la de los pescadores, en las cuales se repiten las comidas y casi siempre es pescado, solo un día a la semana comen un caldo de fideo con carne de res” (párr. 17).

Obtener la creación de platillos innovadores llenos de sabores tradicionales y culturales que den origen a este menú, ayudando a destacar la riqueza cultural, atraer nuevo público y fomentar el turismo gastronómico en la ciudad de Manta es lo que busca obtener el presente proyecto.

La relevancia práctica del trabajo radica en que al diseñar un menú con fuerte identidad local, ayudara al turismo gastronómico a resaltar el valor cultural de la ciudad al tomar recetas tradicionales y darle un giro innovador que llamaría la atención del público, ya que necesitamos rescatar aquellos sabores habituales que hoy en día se están perdiendo esos conocimientos y necesitamos rescatarlos e insertar en el público objetivo más joven quiénes son personas entre 14 y 18 años los cuales van a ayudar en un futuro que esta gastronomía mantenga su valor gastronómico natal y se transmita de generación en generación.

### **3.2.5. Conceptualización del Menú**

#### **Antecedentes breves:**

La gastronomía de Manta y Manabí se caracteriza por el consumo de productos del mar debido a su ubicación costera y su popular tradición pesquera, utiliza pescados como el camotillo, mariscos y ostiones y los transforma en platos exquisitos y únicos como lo son el ceviche, el arroz marinero, empanadas de verde, el viche y el corviche de pescado. El enfoque en ingredientes frescos del mar se combina con técnicas culinarias ancestrales, lo que crea una cocina de gran calidad que forma parte de su herencia cultural.

Hernández (2024) asegura:

“Después de degustar los sabores únicos de Manta, Ecuador, nos damos cuenta de la riqueza culinaria de esta ciudad. Desde los platos principales hasta los dulces más típicos, pasando por las bebidas caseras, cada bocado es un viaje cultural lleno de historia y sabor” (párr. 34).

La tradición culinaria local de Manta, rica en mariscos y platos tradicionales como el ceviche, corviche de pescado y las empanadas de verde, es esencial porque enriquece la identidad familiar al conectar con las raíces históricas de nuestra tierra, une a la comunidad a través de tradiciones locales y atrae al turismo, generando beneficios económicos y a dar a conocer nuestra riqueza en platos tradicionales.

Isa (2024) en su blog destaca:

“Esta expresión culinaria, profundamente arraigada en la identidad manabita, es un legado vivo. Al apoyar a agricultores y productores locales, la gastronomía manabita promueve prácticas sostenibles y el comercio justo, asegurando la preservación de los ingredientes autóctonos y protegiendo a ecosistemas enteros. Aún se conservan prácticas ancestrales como el uso del fogón manabita, que aporta un sabor único a los platos” (párr. 10).

Es primordial rescatar y revalorizar los productos locales a través de la innovación para integrarlos en la gastronomía de autor, lo que necesita la funcionalidad de técnicas culinarias contemporáneas, la creación de nuevos platos locales y menús, productos que permitan enriquecer el ámbito culinario y cultural, conectando con el movimiento alimentario actual y la elección de los turistas. La gastronomía de autor destaca la creatividad, innovación y técnicas culinarias que se emplea para la creación de inéditos platos.

### **Descripción del concepto gastronómico general:**

En el presente trabajo hablamos de un menú innovador de autor con identidad local, este menú se elaboró a partir de la necesidad de destacar la identidad cultural de ciertos vegetales locales. Se ha diseñado con el objetivo de realzar el valor cultural gastronómico de los productos locales de Manta, así mismo otro detalle importante es poder preservar el patrimonio cultural gastronómico. El público objetivo al que ira dirigido esta propuesta de investigación gastronómica es a turistas nacionales e internacionales, comensales locales que buscan experiencias nuevas he innovadoras, estudiantes de la misma rama y restaurantes de cocina contemporánea. La ocasión de consumo de este menú innovador de autor con identidad local, sería un menú de degustación, una feria cultural gastronómica, la carta de un restaurante boutique, local o una propuesta para promoción gastronómica de la ciudad.

Este menú tiene una reinterpretación con técnicas actúales e innovadoras que buscan darle una nueva experiencia al comensal con nuevas texturas y presentaciones sin perder lo esencial del sabor original, más allá de esto también a que los convidados se sientan atraídos por nuevos sabores únicos de Manta y al llegar a otro lugar los recuerden e inviten a incursionar de la

explosión de sabores de la comida mantense y por lo mismo deseen volver, no solo a disfrutar de sus playas y rincones turísticos sino también de la gastronomía diversa que se les brinda.

#### **Justificación creativa y técnica del menú:**

Los ingredientes representativos de Manta, como lo es el atún, el plátano y el maní, llaman la atención por su abundancia local, su transformación en preparaciones innovadoras nace de la creación con estas bases, recontextualizando los sabores ancestrales con técnicas modernas, alcanzando así la autenticidad y el vínculo cultural con la identidad manabita. Adquiriendo técnicas como emulsiones, esferificaciones, caramelizaciones, frituras controladas, reducciones, entre otras.

La creatividad que caracteriza este menú, está llena técnicas modernas, para brindarle al comensal un servicio único lleno de sabores y texturas sin perder lo esencial de lo tradicional, en cambio refuerza la identidad local, sin tener que romper con la tradición de nuestros sabores ya marcados.

#### **Coherencia entre los tres tiempos (plato principal, postre y bebida):**

Manta, una ciudad costera conocida por su riqueza gastronómica, que realzan la frescura de sus productos marinos y agrícolas, esto es lo que caracteriza a nuestro plato principal, realzar los productos locales de la ciudad. La combinación de las frutas tropicales de la ciudad en conjunto de la cremosidad y dulzor que representa este postre. La bebida tiene equilibrio en los tropical su frescura, que conecta con los platos establecidos.

El plato principal tiene texturas crujientes suaves, elemento clave en la preparación del plato, que combina con el postre con su representación dulce y ácido, su textura cremosa y lo tropical del maracuyá, estos conectan con la bebida refrescante, lo frutal y vibrante. Ambos platos y bebida incluyen elementos referentes al mar, sus colores, sabores que enlazan la frescura y lo cítrico, lo que nos da el conocimiento para una gastronomía deliciosa y coherente.

### **3.2.6. Descripción de Preparaciones**

#### **a) Plato principal**

##### **Atún del Puerto en textura**

### ***Ingredientes principales y secundarios***

Lomo de atún fresco

Salsa de maní

Plátano verde

Hierbas aromáticas

### ***Ingredientes secundarios***

Limón

Sal

Pimienta

Cebolla blanca

Ajo

### ***Técnicas de cocción aplicadas***

Sellado del atún con el objetivo de crear una costra crujiente y aromática.

Cocinar al vapor: crear un pure suave y cremoso.

Freír: conseguir la crujiente de los chips de plátano.

Cocinar a fuego lento: crear una salsa de maní cremosa y suave.

Microbrotes: toque fresco y herbáceo al plato.

Contrastes de sabor: textura y temperatura.

Combinación: entre lo intenso, fresco del atún, lo cremoso del maní, lo crocante del plátano y lo ácido del limón.

### ***Justificación cultural***

¿Por qué representa a Manta?

Es una representación culinaria, cultural y tradicional por cada uno de los ingredientes más sobresalientes, aparte de que la diversidad gastronómica en este plato refleja la variedad y riqueza que caracteriza a Manta.

**Valor nutricional y porcionamiento.**

**Tabla 1**

***Valor Nutricional***

| INGREDIENTES  | ENERGIA<br>KCAL | PROTEINA | GRASA | CARBOHIDRATO |
|---------------|-----------------|----------|-------|--------------|
| Lomo de atún  | 190             | 42       | 1.2   | 0.0          |
| Mani          | 457             | 21.2     | 37.36 | 17.6         |
| Plátano verde | 66              | 0.6      | 0.05  | 17.6         |
| Limon         | 2.2             | 0.03     | 0.02  | 0.77         |
| Ajo           | 4.02            | 0.15     | 0.06  | 0.87         |
| Aceite        | 132             | 0.0      | 15    | 0.0          |

***Realizado por Zambrano Alcívar Nahomy Jamileth***

***Porcionamiento Sugerido (1 Porción)***

- Lomo de atún fresco 150 g
- Maní (para reducción/salsa) 80 g
- Plátano verde 50 g (chips + puré)
- Cebolla blanca 20 g
- Ajo 3 g
- Limón 10 ml
- Hierbas aromáticas 2 g
- Microbrotes 5 g
- Aceite (cocción/fritura) 15 ml
- Sal y pimienta c/n

**Tabla 2**

**Costo estimado por porción.**

| Atún del Puerto en textura |            |  |                            |              |  |
|----------------------------|------------|--|----------------------------|--------------|--|
| Restaurante:               |            |  | Categoría:                 | Plato fuerte |  |
| Fecha:                     |            |  | Precio de venta neto       | 4,66         |  |
| Tamaño de la porción:      |            |  | IVA                        | 15,00%       |  |
| Número de porciones:       | 1          |  | Precio de venta neto + IMP | 0,70         |  |
| Tiempo de preparación:     | 25 minutos |  | Precio de venta al público | 5,36         |  |
| Tiempo de cocción:         | 6 minutos  |  |                            |              |  |
| Temperatura de servicio:   | 100°       |  |                            |              |  |

| Ingredientes        | Unidad de medida | Cantidad Kg/Litros | Coste Unidad | Porcentaje de coste | Coste total |
|---------------------|------------------|--------------------|--------------|---------------------|-------------|
| Lomo de atún fresco | Gr.              | 0,150              | 12,50        | 80,61%              | 1,88        |
| Mani                | GR               | 0,080              | 3,50         | 12,04%              | 0,28        |
| Platano verde       | Gr.              | 0,050              | 2,00         | 4,30%               | 0,10        |
| Hierbas aromaticas  | Gr.              | 0,002              | 0,85         | 0,07%               | 0,00        |
| Limon               | Ml.              | 0,010              | 1,00         | 0,43%               | 0,01        |
| Cebolla blanca      | Gr.              | 0,020              | 1,00         | 0,86%               | 0,02        |
| ajo                 | Gr.              | 0,003              | 0,25         | 0,03%               | 0,00        |
| Aceite              | Ml.              | 0,015              | 2,25         | 1,45%               | 0,03        |
| Sal y pimienta      | Gr.              | 0,008              | 0,60         | 0,21%               | 0,00        |
|                     |                  |                    |              |                     |             |
|                     |                  |                    |              |                     |             |
|                     |                  |                    |              |                     |             |
|                     |                  |                    |              |                     |             |
|                     |                  |                    |              |                     |             |

COSTE TOTAL DE LA RECETA **2,33**

*Realizado por Zambrano Alcívar Nahomy Jamileth*

*Vajilla y estilo de emplatado con boceto o referencia.*

Características

Plato plano grande

Emplatado minimalista costero

Atún como eje visual

Microbrotes como acento

## **b) Postre**

### **Dulce Puerto Manabita**

#### **Ingredientes nativos de la zona y secundarios**

Coco, frutos secos, frutas tropicales, azúcar, crema de leche, leche de coco, gelatina sin sabor.

#### ***Ingredientes principales***

Coco

Frutas tropicales

Frutos secos

#### ***Ingredientes secundarios***

Azúcar

Crema de leche

Leche de coco

Gelatina sin sabor

#### **Técnicas tradicionales y de innovación aplicadas**

Caramelizar el plátano, elaborar la mousse de coco, preparar la salsa de maracuyá reducida, lo crocante del maní e innovación aplicada sería la combinación de sabores, contraste de texturas.

#### **Contrastes de sabor, textura y temperatura.**

Equilibrio entre lo dulce y ácido; cremosidad del mousse, frescura tropical del maracuyá y crocante del maní.

### **Justificación cultural.**

Manta cuenta con diversas de frutas tropicales, que en esta realizamos estos sabores, mantenemos productos frescos y locales de la ciudad y damos relevancia a lo cultural.

### **Valor nutricional y proporcionamiento**

**Tabla 3**

| <b>INGREDIENTE</b>                                    | <b>ENERGÍA<br/>KCAL.</b> | <b>PROTEÍNA</b> | <b>GRASA</b> | <b>CARBOHIDRATO</b> |
|-------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------|--------------|---------------------|
| COCO                                                  | 246                      | 3.04            | 26.5         | 3.84                |
| MARACUYA                                              | 51                       | 0.4             | 0.0          | 13.6                |
| FRUTO SECO                                            | 388                      | 12.09           | 35.1         | 12.7                |
| AZUCAR                                                | 768                      | 0.0             | 0.0          | 198                 |
| CREMA DE<br>LECHE                                     | 610                      | 5.75            | 91.5         | 5.25                |
| LECHE DE<br>COCO                                      | 366                      | 3.3             | 40.5         | 4.35                |
| GELATINA SIN<br>SABOR                                 | 5.9                      | 0.12            | 0.0          | 1.4                 |
| <i>Realizado por Zambrano Alcívar Nahomy Jamileth</i> |                          |                 |              |                     |

**Tabla 4**

**Costo estimado por porción.**

| Dulce Puerto Manabita    |            |  |                            |        |  |
|--------------------------|------------|--|----------------------------|--------|--|
| Restaurante:             |            |  | Categoría:                 | postre |  |
| Fecha:                   |            |  | Precio de venta neto       | 3,82   |  |
| Tamaño de la porción:    |            |  | IVA                        | 15,00% |  |
| Número de porciones:     |            |  | Precio de venta neto + IMP | 0,57   |  |
| Tiempo de preparación:   | 45 minutos |  | Precio de venta al público | 4,39   |  |
| Tiempo de cocción:       |            |  |                            |        |  |
| Temperatura de servicio: |            |  |                            |        |  |

| Ingredientes       | Unidad de medida | Cantidad Kg/Litros | Coste Unidad | Porcentaje de coste | Coste total |
|--------------------|------------------|--------------------|--------------|---------------------|-------------|
| Coco               | Gr.              | 0,080              | 2,00         | 8,40%               | 0,16        |
| Maracuya           | GR               | 0,100              | 1,25         | 6,56%               | 0,13        |
| Frutos secos       | Gr.              | 0,065              | 2,00         | 6,82%               | 0,13        |
| Azucar             | Gr.              | 0,200              | 1,00         | 10,50%              | 0,20        |
| Crema de leche     | Gr.              | 0,250              | 3,35         | 43,95%              | 0,84        |
| Leche de coco      | Gr.              | 0,150              | 3,00         | 23,62%              | 0,45        |
| Gelatina sin sabor | Gr.              | 0,010              | 0,30         | 0,16%               | 0,00        |
|                    |                  |                    |              |                     |             |
|                    |                  |                    |              |                     |             |
|                    |                  |                    |              |                     |             |
|                    |                  |                    |              |                     |             |
|                    |                  |                    |              |                     |             |
|                    |                  |                    |              |                     |             |
|                    |                  |                    |              |                     |             |

COSTE TOTAL DE LA RECETA **1,91**

*Realizado por Zambrano Alcívar Nahomy Jamileth*

**Presentación moderna**

Características de la Vajilla:

Plato plano blanco o crema con borde amplio

Material: cerámica artesanal mate

Estética:

Minimalista con enfoque en texturas y colores

Contrastes de tonos cálidos (amarillo/dorado de plátano) y vibrantes (amarillo–naranja de maracuyá)

### **c) Bebida**

#### **Aurora manteña**

##### ***Ingredientes principales***

Jugo de maracuyá natural

Jugo de frutilla

Sirope

##### ***Ingredientes secundarios.***

Jugo de limón sutil

Agua mineral con gas

##### **Técnicas de la preparación.**

Preparar el sirope de panela, en un vaso largo colocar hielo en cubos grandes, añadir primero el jugo de maracuyá mezclado con el sirope verter lentamente el jugo de frutilla para que se asiente en la base y genere un efecto degradado (sunset), terminar con un toque de jugo de limón y agua mineral con gas. El degradado entre rojo (frutilla) y amarillo (maracuyá) simula los colores del atardecer, creando un efecto llamativo para el comensal.

##### **Justificación cultural y funcional.**

Los atardeceres de Manta que pintan el cielo en tonos cálidos y vivos, Manta con su riqueza cultural nos permite innovar con sus productos locales ricos en sabres.

##### **Valor nutricional**

##### **Tabla 5**

| INGREDIENTES | ENERGIA<br>KCAL | PROTEINA | GRASA | CARBOHIDRATO |
|--------------|-----------------|----------|-------|--------------|
| FRESA        | 21.6            | 0.48     | 0.18  | 5.1          |
| MARACUYA     | 15.3            | 0.12     | 0.0   | 4.08         |
| LIMON        | 3.3             | 0.045    | 0.03  | 1.15         |
| AZUCAR       | 115.2           | 0.0      | 0.0   | 29.73        |

*Realizado por Zambrano Alcívar Nahomy Jamileth*

**Tabla 6**

### Costo estimado por porción

| Aurora manteña           |           |  |                            |        |  |
|--------------------------|-----------|--|----------------------------|--------|--|
| Restaurante:             |           |  | Categoría:                 | Bebida |  |
| Fecha:                   |           |  | Precio de venta neto       | 2,22   |  |
| Tamaño de la porción:    |           |  | IVA                        | 15,00% |  |
| Número de porciones:     |           |  | Precio de venta neto + IMP | 0,33   |  |
| Tiempo de preparación:   | 5 minutos |  | Precio de venta al público | 2,55   |  |
| Tiempo de cocción:       |           |  |                            |        |  |
| Temperatura de servicio: |           |  |                            |        |  |

| Ingredientes | Unidad de medida | Cantidad Kg/Litros | Coste Unidad | Porcentaje de coste | Coste total |
|--------------|------------------|--------------------|--------------|---------------------|-------------|
| Fresa        | ml               | 0,060              | 4,00         | 21,68%              | 0,24        |
| Maracuya     | ml               | 0,030              | 3,00         | 8,13%               | 0,09        |
| Limon        | ml               | 0,015              | 1,80         | 2,44%               | 0,03        |
| Azucar       | Gr.              | 0,030              | 0,50         | 1,36%               | 0,02        |
| Agua con gas | ml               | 0,060              | 2,00         | 10,84%              | 0,12        |
| Agua         | ml               | 0,015              | 1,00         | 1,36%               | 0,02        |
| ron          | ml               | 0,030              | 20,00        | 54,20%              | 0,60        |
|              |                  |                    |              |                     |             |
|              |                  |                    |              |                     |             |
|              |                  |                    |              |                     |             |
|              |                  |                    |              |                     |             |
|              |                  |                    |              |                     |             |
|              |                  |                    |              |                     |             |
|              |                  |                    |              |                     |             |

COSTE TOTAL DE LA RECETA **1,11**

### Notas sensoriales y contraste de sabores.

Refrescante, frutal y vibrante; el contraste ácido-dulce equilibra la bebida,

mientras que la burbuja aporta ligereza.

### **Cristalería, estética y decoración**

#### *Cristalería:*

Vaso Highball o Collins

Capacidad: 300–350 ml

Forma: Alto y recto

Material: Vidrio transparente, sin grabados

#### *Estética:*

“Atardecer en el puerto”

Paleta de color:

Amarillo intenso (maracuyá)

Rojo suave / rosado (frutilla)

Transparencia y brillo (agua con gas)

#### *Decoración:*

Rodaja fina de limón o maracuyá deshidratado en el borde

Hoja pequeña de hierbabuena o albahaca limón

Broche de madera o bambú (detalle artesanal)

### **3.2.7. Aplicación de normas de seguridad alimentaria**

La aplicación de normas de seguridad alimentaria es parte esencial en el desarrollo de este proyecto gastronómico, ya que garantiza la seguridad alimentaria, la protección del consumidor y la calidad final del menú innovador con identidad local en la ciudad de Manta.

Altomonte (2025) en su artículo escribe sobre la importancia de la aplicación de estas normas e indica:

“La primera y más importante razón para seguir las normas de seguridad alimentaria es proteger a los trabajadores y a los clientes. Siempre que elabore productos alimenticios,

existe un riesgo importante para la salud de sus empleados y clientes. Esto se debe a que los alimentos contaminados o infectados pueden causar problemas importantes, como enfermedades transmitidas por los alimentos, que las organizaciones de producción de alimentos deben tratar de prevenir” (párr. 3).

Es decir, el cumplimiento de estas normas no sólo cumple con los requisitos sanitarios, sino que también incide positivamente en la imagen del proyecto gastronómico.

En este proyecto gracias al uso de materias primas perecederas, especialmente pescado, marisco, productos lácteos y frutas tropicales, se respetan los principios básicos del procesamiento higiénico y seguro de los alimentos. En la recepción y selección de materias primas se prioriza el uso de productos frescos y proveedores confiables, verificando características como color, olor, textura y estado general. Los productos del mar se almacenan en cadena de frío para evitar el crecimiento de microorganismos y asegurar su correcta conservación, para ello también se aplicará Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Paneiva (2024) expresa:

“Son un sistema de gestión de la calidad total que pretende imponer la fabricación higiénica y segura de los productos, incluidos los farmacéuticos, los alimentarios y los cosméticos, bajo unas normas de calidad establecidas (párr. 1).

Se implementan Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) durante la preparación y manipulación, que incluyen el lavado y desinfección de frutas, verduras y hierbas aromáticas, la separación de áreas y utensilios para alimentos crudos y cocidos para evitar la contaminación cruzada y el uso de ropa adecuada por parte de los manipuladores. La higiene personal y el lavado frecuente de manos se consideran medidas prioritarias durante todo el proceso. Respecto a los procesos de cocción, se controla la temperatura y el tiempo necesarios para garantizar la inocuidad del alimento sin afectar sus propiedades sensoriales. El pescado se somete a una cocción controlada, mientras que las salsas, purés y reducciones se preparan utilizando métodos que minimizan los riesgos microbiológicos. Comprobar el estado y temperatura del aceite durante la fritura para evitar la formación de compuestos nocivos.

Finalmente, el almacenamiento, emplatado y servicio se realizan en condiciones higiénicas utilizando envases adecuados, etiquetado y control de temperatura. El emplatado se

realiza con mínima manipulación y servicio inmediato, garantizando alimentos seguros y de alta calidad según los estándares de seguridad alimentaria, fortaleciendo la confianza de los comensales y la responsabilidad del proyecto con la salud.

### **3.2.8. Análisis de rentabilidad del menú**

El análisis de rentabilidad del menú propuesto permite evaluar la viabilidad económica del proyecto gastronómico, considerando los costos de producción, el precio de venta sugerido y el margen de ganancia estimado.

Danilova (2025) asegura que es importante analizar si el menú será rentable o no antes de considerarlo, por ello indica:

“El análisis de rendimiento del menú no es solo una cuestión de contar cuántos platos se venden. Se trata de evaluar el rendimiento de los platos en restaurante, identificar cuáles son rentables y cuáles no lo son, y entender por qué” (párr. 2).

Este análisis es fundamental para determinar si el menú innovador de autor con identidad local puede ser implementado de manera sostenible en contextos como restaurantes boutique, ferias gastronómicas o propuestas de promoción turística en la ciudad de Manta.

En el presente proyecto tomando en cuenta un aproximado se calcula:

- **Costo de producción del menú**

El costo de producción del menú está compuesto por los insumos necesarios para la elaboración del plato principal, el postre y la bebida. De acuerdo con los cálculos realizados previamente, el costo estimado por porción es el siguiente:

Plato principal (Atún del Puerto en textura): \$5,36

Postre (Dulce Puerto Manabita): \$4,39

Bebida (Aurora manteña): costo estimado \$2,55

El costo total de producción del menú completo por comensal asciende aproximadamente a: \$12,30. Este valor contempla únicamente los costos directos de materia prima, sin incluir gastos indirectos como mano de obra, servicios básicos, alquiler, mantenimiento de equipos o impuestos, los cuales pueden variar según el tipo de establecimiento gastronómico.

- **Precio de venta sugerido**

Para determinar el precio de venta, se aplica un factor multiplicador comúnmente utilizado en gastronomía que es 2 o 3 veces el costo de producción, especialmente en restaurantes de cocina contemporánea o de autor. Considerando el concepto innovador se hará por 2 veces el costo.

Costo de producción: \$12,30/Precio de venta sugerido: \$25,00 a \$26,00 por menú

Este precio es coherente en base a la experiencia gastronómicas dirigida, así como a comensales que buscan una oferta culinaria diferenciada y con valor cultural.

- **Margen de ganancia**

Con base en el precio de venta sugerido, el margen de ganancia estimado se calcula una ganancia aproximada de \$17,55

Esto representa un margen de ganancia de la mitad lo cual indica que el menú es económicamente rentable y viable dentro del segmento de gastronomía de autor.

En conclusión, el análisis de rentabilidad demuestra que el menú innovador con identidad local no solo es cultural y gastronómicamente pertinente, sino también económicamente viable, consolidándose como una propuesta atractiva para el desarrollo del turismo gastronómico y la valorización de la cocina mantense.

### **3.2.9. Conclusiones**

Este proyecto gastronómico permitió apreciar plenamente el proceso creativo y técnico que implica desarrollar un menú innovador y con identidad local, inspirado en la gastronomía tradicional de la ciudad de Manta. Al desarrollar el menú quedó claro que con técnicas culinarias modernas es posible reinterpretar los platos y productos emblemáticos de la cocina Manabita sin perder la esencia cultural ni el sabor distintivo que los identifica. La elección de ingredientes locales como atún, plátano, maní y frutas tropicales fortaleció la conexión entre la oferta gastronómica y el territorio, resaltando la riqueza marítima y agrícola de la región.

Desde el punto de vista técnico, el proyecto condescendió la aplicación y consolidación de conocimientos relacionados con métodos de cocción, contrastes de sabores, textura y temperatura, así como el diseño de recubrimientos modernos y el cálculo de valor y coste nutricional. Asimismo, la inclusión de normas de seguridad alimentaria y buenas prácticas de producción mostró la importancia de garantizar la seguridad alimentaria, fortaleciendo la salud y la responsabilidad profesional del proyecto gastronómico. Este enfoque integral garantizó coherencia, viabilidad y calidad para cada uno de los preparativos propuestos.

En términos de lecciones aprendidas, este trabajo contribuyó al fortalecimiento de habilidades creativas, investigativas y técnicas, permitiendo entender la gastronomía no solo como una actividad culinaria, sino también como una expresión cultural, social y económica.

La investigación bibliográfica y el análisis del contexto local permitieron comprender mejor el valor del patrimonio gastronómico o y la necesidad de preservarlo y transmitirlo a las nuevas generaciones, especialmente a nuevos públicos interesados en la innovación y la identidad cultural.

Finalmente, como posibles mejoras u opciones de futuro, se propone ampliar la carta incluyendo platos vegetarianos o adaptaciones dietéticas especiales, así como profundizar en el uso de las últimas técnicas en productos locales. Además, se propone evaluar la introducción del menú en un entorno real, por ejemplo, en ferias de gastronomía o restaurantes de cocina moderna, con el fin de medir la aceptación del público y realizar ajustes que permitan mejorar la oferta. De esta manera, el proyecto se proyecta como una base sólida para una mayor investigación y desarrollo gastronómico, que siga impulsando la identidad culinaria de Manta.

### 3.2.10. Bibliografía

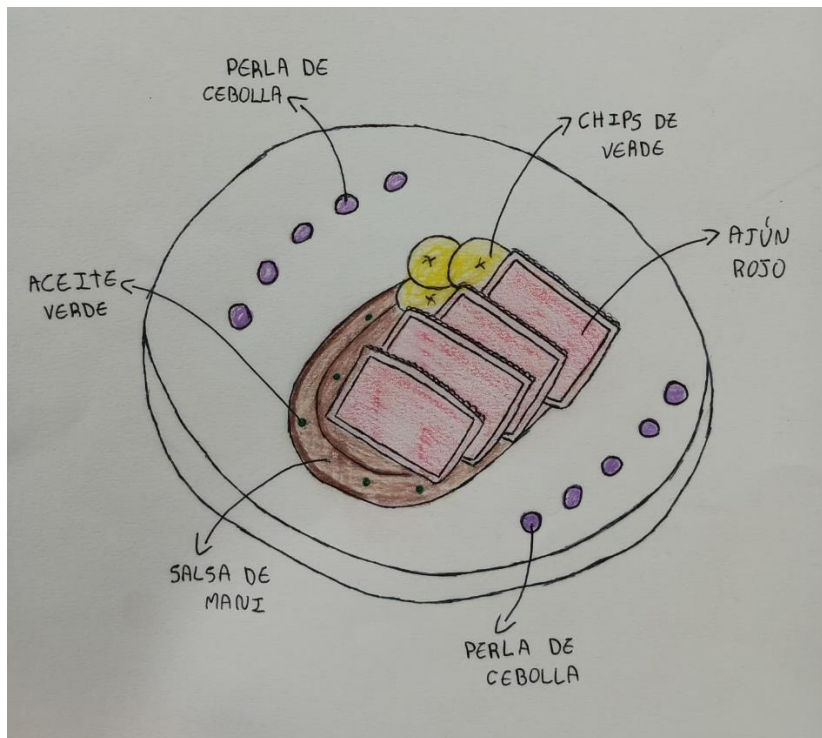
- Altomonte, L. (2025, 10 julio). *Normas de seguridad alimentaria: Guía rápida* | SafetyCulture. SafetyCulture. <https://safetyculture.com/es/temas/que-es-la-seguridad-alimentaria/normas-de-seguridad-alimentaria>
- Danilova, E. (2025, 25 marzo). *Análisis de rendimiento del menú: cómo tomar decisiones estratégicas en tu restaurante*. Foodeo Blog. <https://foodeo.es/blog/analisis-de-rendimiento-del-menu/>
- Hernández, J. (2024, 18 diciembre). *Descubriendo el sabor: Comidas típicas de Manta, Ecuador*. Comida & Platos Típicos. <https://comidasyplatostipicos.com/latinas/ecuador/costa/manabi/manta/>
- Isa. (2024). *MANABÍ: EN CAMINO A CONVERTIRSE EN REGIÓN GASTRONÓMICA MUNDIAL*. <https://thisisecuador.com/manabi-en-camino-a-convertirse-en-region-gastronomica-mundial/#:~:text=Con%20una%20historia%20que%20se,una%20rica%20fusi%C3%B3n%20de%20culturas>
- Paneiva, B. (2024, 29 agosto). *La importancia de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)*. Lumiform. <https://lumiformapp.com/es/guides/que-son-buenas-practicas-manufactura>
- Regalado Espinoza, L. (2022). La evolución de la comida de Manta y Jaramijó. *REVISTA DE MANABÍ*. <https://revistademanabi.com/2022/08/11/la-evolucion-de-la-comida-de-manta-y-jaramijo/>
- Vera Calderón, T. A., Robles Santana, Y. R., Cruz Bosquez, J. A., & Riofrío Andrade, W. J. (2021). Recuperación de la gastronomía tradicional de la Parroquia Santa Marianita Que contribuya al empoderamiento de las mujeres y a añadir valor a la oferta turística en la zona rural. *Polo del Conocimiento*, 6(57), 259-269. <https://doi.org/10.23857/pc.v6i4.2560>

### 3.2.11. Anexos

#### Bocetos de emplatados

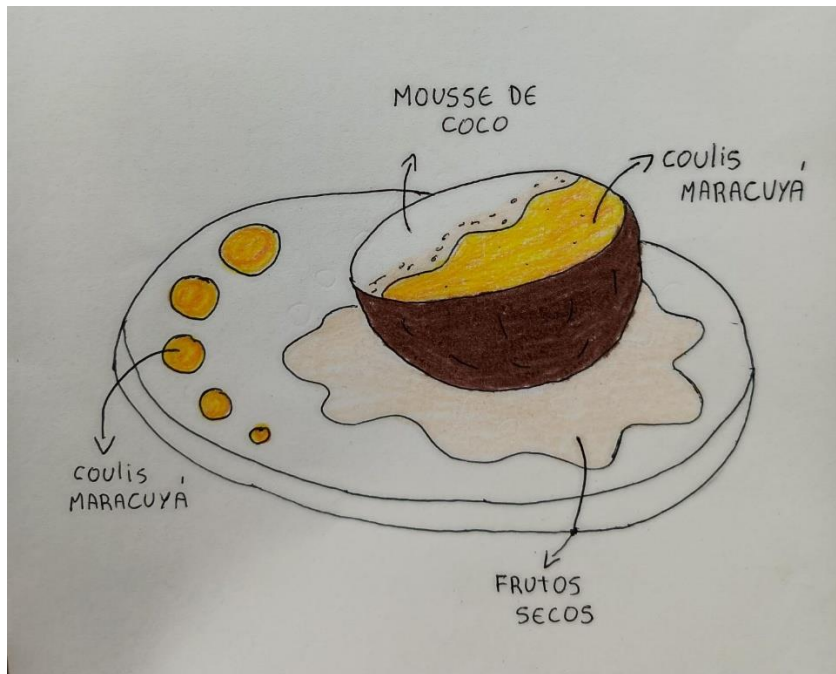
##### A) Plato fuerte

###### Atún Del Puerto En Textura



##### B) Postre

###### Dulce Puerto Manabita



### C) Bebida

#### Aurora Manteña

