



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

**CARRERA:**

**TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA**

**TÍTULO:**

**DISEÑO Y ELABORACIÓN DE MENÚ BASADO EN INGREDIENTES Y  
CULTURA GASTRONÓMICA DE MERCADOS LOCALES**

**AUTOR:**


**NAHOMY ELENA ARROBA MIELES**

**TUTORA:**

**ÁNGELA EVELINA FARFÁN TIGRE, MG. G.E**

**MANTA**

**DICIEMBRE 2025**

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

## CERTIFICACIÓN

En calidad de docente tutor(a) de la Unidad Académica Educación, Turismo, Arte by 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 NAHOMY ELENA ARROBA MIELES legalmente matriculado/a en la carrera Técnica de Gastronomía período académico 2025 2026 2, cumpliendo el total de 384 horas, cuyo tema del proyecto es **"DISEÑO Y ELABORACIÓN DE MENÚ BASADO EN INGREDIENTES Y CULTURA GASTRONÓMICA DE MERCADOS LOCALES"**.

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, 02 de febrero 2026

Lo certifico,



Mg. Ángela Evelina Farfán Tigree  
**Docente Tutora**

## APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado “**diseño y elaboración de menú basado en ingredientes y cultura gastronómica de mercados locales**” Ha sido realizado y concluido por la estudiante **ARROBA MIELES NAHOMY ELENA**; el mismo que ha sido controlado y supervisado por los miembros del tribunal.

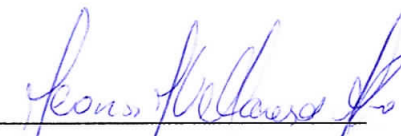
El trabajo de fin de carrera reúne todos los requisitos pertinentes en lo referente a la investigación y diseño que ha sido continuamente revisada por este tribunal en las reuniones llevadas a cabo.

Para dar testimonio y autenticidad,

Firmamos:



Ing. Anthony Navarrete  
**PRESIDENTE DEL TRIBUNAL**



Ing. Villacreses Ponce Leonor Mg.  
**MIEMBRO DEL TRIBUNAL**



Álava Zambrano María Rosario  
Tigre, Mg.  
**MIEMBRO DEL TRIBUNAL**



Ing. Ángela Evelina Farfán  
**DOCENTE TUTOR**



Arroba Mielés Nahomy Elena  
**EGRESADA**

## DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Yo, Arroba Mieles Nahomy Elena, portadora de la cédula de ciudadanía N° 1316032893, declaro bajo juramento que el trabajo de titulación denominado **“diseño y elaboración de menú basado en ingredientes y cultura gastronómica de mercados locales”**, es de mi autoría y exclusiva responsabilidad legal y académica.

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

Certifico que todo el contenido es original y que he citado correctamente todas las fuentes utilizadas, respetando los derechos de autor y haciendo uso de las normas APA séptima edición.

En caso de presentar cualquier reclamo o acción de derecho de autor de terceros asumo totalmente la responsabilidad ante terceros y a la Universidad.

  
Arroba Mieles Nahomy Elena

C.I.: 1316032893


AUTOR

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

**NAHOMY ELENA ARROBA MIELES**, portador de la C. I. # 1316032893 en calidad de autores y titulares de los derechos morales y patrimoniales del proyecto de investigación **“diseño y elaboración de menú basado en ingredientes y cultura gastronómica de mercados locales”**, de conformidad con el Art. 114 del Código Orgánico de la Economía Social de los Conocimientos, Creatividad, e Innovación, reconozco a favor de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva, para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos.

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

Manta, 3 febrero de 2026

  
Arroba Míeles Nahomy Elena  
C.I.: 1316032893

AUTOR

## DEDICATORIA

A mi mamá, con todo mi amor, admiración y una gratitud que no cabe en palabras, dedico este logro que nace tanto de mi esfuerzo como del tuyo. Gracias por ser mi fuerza constante, esa que me sostiene incluso cuando siento que ya no puedo avanzar; por ser mi guía en los momentos de confusión y mi refugio seguro cuando la vida se vuelve incierta. Has sido mi mayor inspiración, el ejemplo más claro de perseverancia, valentía y amor incondicional.

Gracias por tu apoyo ilimitado, ese que se manifiesta en cada gesto, en cada palabra de ánimo, en cada sacrificio que has hecho silenciosamente para que yo pueda seguir estudiando y creciendo. Gracias por tu respaldo emocional, siempre oportuno, por escucharme en mis días buenos y en mis días difíciles, por celebrar mis avances y sostenerme en mis tropiezos. Gracias también por tu apoyo económico, ofrecido con generosidad y sin esperar nada a cambio, reflejo de tu entrega absoluta como madre.

Tu fe en mí ha sido una luz permanente, incluso en aquellos momentos en los que yo misma dudé de mis capacidades. Tu compañía a lo largo de este camino ha sido un abrazo constante, un recordatorio de que nunca estoy sola, de que tengo en ti la fortaleza que me nutre y me impulsa. Cada paso que he dado, cada meta alcanzada, ha estado acompañada de tu voz alentadora y de tu presencia que siempre encuentra la manera de guiarme, aun cuando no lo pido.

Sin tu apoyo, tu guía y tu constante presencia, este camino habría sido mucho más difícil. Tu amor ha sido mi cimiento, mi impulso y mi mayor bendición. Te agradezco por ser madre, amiga, consejera y refugio. Este triunfo es tanto mío como tuyo, porque en cada página de este trabajo, en cada aprendizaje y en cada avance está tu huella marcada con amor.

Gracias, mamá, por ser la razón por la que sigo adelante, por creer en mí incluso antes de que yo aprendiera a creer en mí misma. Este logro te lo entrego con el corazón lleno de gratitud y amor infinito.

## AGRADECIMIENTOS

Agradezco con el corazón lleno de gratitud a todas las personas que me acompañaron y sostuvieron durante este proceso académico y personal, convirtiéndose en parte esencial de este logro. Cada palabra, cada gesto y cada presencia significó mucho más de lo que puedo expresar en estas líneas.

A mis papás, mi mayor fortaleza, mi refugio y mi punto de partida. Gracias por su amor incondicional, por su apoyo firme aun en los momentos de dificultad y por esos consejos llenos de sabiduría que siempre supieron orientarme con ternura y claridad. Su ejemplo de esfuerzo, responsabilidad y entrega ha sido la luz que ha guiado cada uno de mis pasos. Este logro también es suyo, porque sin su respaldo constante y su fe en mí, nada de esto habría sido posible.

A mis hermanos, quienes han sido una fuente inagotable de motivación y alegría. Gracias por celebrar conmigo cada pequeño avance, por sus palabras de aliento en los días difíciles y por recordarme, con su cariño, que no estoy sola en este camino. Su compañía ha dado color, equilibrio y sentido a mi proceso formativo.

A mis abuelos maternos, cuyas enseñanzas, cariño y respaldo han marcado profundamente mi vida. Gracias por su sabiduría transmitida desde el amor, por su apoyo silencioso y constante, y por ser un pilar fundamental en mi crecimiento personal y académico. Sus valores y su ejemplo me acompañan en cada decisión y en cada logro alcanzado.

Y a todas las personas que, de una u otra manera, estuvieron presentes durante esta etapa amigos, docentes, compañeros y quienes me brindaron ayuda, comprensión y compañía les extiendo mi más sincero agradecimiento. Cada uno, con su presencia o su palabra, aportó algo valioso para que este proyecto se concretara. Nada de esto habría sido igual sin el apoyo colectivo que me sostuvo, me inspiró y me animó a seguir adelante.

A todos ustedes, gracias por ser parte de este camino y por dejar una huella tan significativa en mi formación y en mi vida.

## RESUMEN

El presente proyecto culinario propone el diseño de un menú innovador, elaborado a partir de ingredientes adquiridos en los mercados locales de Manta, destacando la riqueza y autenticidad de la gastronomía manabita. La propuesta se estructura en tres tiempos: un plato principal denominado Deconstrucción de seco de pollo, un postre llamado Bombón Manabita y una bebida refrescante de Limonada de arándanos.

Cada una de las preparaciones incorpora técnicas culinarias contemporáneas como deconstrucción, gelificación, reducción, temperado de chocolate y montajes de vanguardia sin perder la esencia tradicional de los sabores propios de Manabí. De este modo, el menú fusiona identidad cultural con innovación gastronómica.

Además, el trabajo contempla la aplicación de normas de higiene y manipulación de alimentos, el análisis detallado de costos de producción, el cálculo del precio de venta y la evaluación de la rentabilidad del menú diseñado, garantizando tanto su viabilidad técnica como económica.

*Palabras clave:* gastronomía, innovación, mercados locales, técnicas culinarias, seguridad alimentaria.

## ABSTRACT

This project presents an innovative menu designed using ingredients sourced from local markets in Manta. The menu includes a main course (Deconstructed Chicken Stew), a dessert (Manabita Bonbon), and a refreshing beverage (Blueberry Lemonade).

Each elaboration incorporates modern culinary techniques such as deconstruction, gelification and chocolate tempering, maintaining coherence with Ecuadorian gastronomic identity.

The study also includes food safety protocols, cost analysis, selling price estimation, and profitability assessment.

*Keywords:* gastronomy, innovation, local markets, culinary techniques, food safety.

## ÍNDICE

<b>CERTIFICACIÓN DEL TUTOR .....</b>	<b>..II</b>
<b>DECLARACIÓN EXPRESA DE AUTORÍA .....</b>	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
<b>DEDICATORIA .....</b>	<b>VII</b>
<b>AGRADECIMIENTOS .....</b>	<b>VIII</b>
<b>RESUMEN.....</b>	<b>IX</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>X</b>
<b>ÍNDICE.....</b>	<b>XI</b>
<b>1. INTRODUCCIÓN.....</b>	<b>1</b>
<b>2. OBJETIVOS.....</b>	<b>2</b>
<b>2.1. Objetivo general .....</b>	<b>2</b>
<b>2.2. Objetivos específicos.....</b>	<b>2</b>
<b>3. CONCEPTUALIZACIÓN DEL MENÚ .....</b>	<b>3</b>
<b>3.1 Antecedentes breves .....</b>	<b>3</b>
<b>3.2 Descripción del concepto gastronómico general.....</b>	<b>3</b>
<b>3.3 Justificación creativa y técnica del menú.....</b>	<b>4</b>
<b>3.4 Coherencia entre los tres tiempos .....</b>	<b>5</b>
<b>4. DESCRIPCIÓN DE PREPARACIONES .....</b>	<b>6</b>
<b>4.1. Plato principal .....</b>	<b>6</b>
<b>4.2 Postre.....</b>	<b>8</b>
<b>4.3 Bebida.....</b>	<b>10</b>
<b>5. APLICACIÓN DE NORMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA .....</b>	<b>13</b>
<b>5.1 Principios de higiene y manipulación durante la preparación.....</b>	<b>13</b>
<b>5.2 Recomendaciones para garantizar inocuidad en cada fase .....</b>	<b>13</b>
<b>5.2.1 Mise en place.....</b>	<b>13</b>
<b>5.2.2Cocción .....</b>	<b>14</b>
<b>5.2.3 Servicio .....</b>	<b>15</b>
<b>6. ANÁLISIS DE RENTABILIDAD DEL MENÚ.....</b>	<b>16</b>
<b>6.1 Costo de producción del menú.....</b>	<b>16</b>
<b>6.2 Precio de venta.....</b>	<b>16</b>
<b>7. CONCLUSIONES.....</b>	<b>17</b>
<b>7.1 Valoración del proceso creativo y técnico.....</b>	<b>17</b>
<b>7.2 Reflexión sobre aprendizajes alcanzados.....</b>	<b>17</b>
<b>7.3 Posibles mejoras o variantes futuras.....</b>	<b>17</b>

<b>8. BIBLIOGRAFÍA.....</b>	<b>19</b>
-----------------------------	-----------

### **Índice de tablas**

<b>Tabla 1.....</b>	<b>6</b>
<b>Tabla 2.....</b>	<b>7</b>
<b>Tabla 3.....</b>	<b>8</b>
<b>Tabla 4.....</b>	<b>10</b>
<b>Tabla 5.....</b>	<b>10</b>
<b>Tabla 6.....</b>	<b>11</b>
<b>Tabla 7.....</b>	<b>16</b>
<b>Tabla 8.....</b>	<b>16</b>

## 1. INTRODUCCIÓN

Los mercados locales de la ciudad de Manta constituyen un espacio esencial para el abastecimiento gastronómico y para la preservación de la identidad culinaria regional. En estos centros de comercio se concentra una gran diversidad de productos frescos carnes, hierbas, frutas, hortalizas y especias que reflejan la riqueza agrícola y pesquera de la zona. La disponibilidad de insumos de alta calidad, provenientes directamente de productores y comerciantes locales, no solo garantiza sabor y frescura, sino que también permite impulsar prácticas culinarias sostenibles basadas en el consumo responsable y en la revalorización de los recursos propios del territorio.(Tello Velasteguí, 2024)

En el marco de este trabajo, se desarrolla un menú completo conformado por tres tiempos: un plato principal, un postre y una bebida refrescante. Cada una de estas preparaciones ha sido diseñada utilizando ingredientes adquiridos exclusivamente en los mercados de Manta, lo que asegura autenticidad en los sabores y fomenta el apoyo a la economía local. Esta decisión metodológica permite evidenciar la versatilidad de los productos manabitas y su capacidad para integrarse en propuestas gastronómicas contemporáneas sin perder su esencia tradicional.(Villalva et al., 2025)

El menú propuesto tiene como eje central la revalorización de los productos locales a través de la incorporación de técnicas culinarias modernas. Para ello, se emplean métodos como la deconstrucción, que permite reinterpretar platos tradicionales desde una nueva perspectiva estética; la aromatización, que intensifica y personaliza la experiencia sensorial; la gelificación, utilizada para transformar texturas y crear contrastes innovadores; el batido en frío, que preserva propiedades organolépticas; la reducción, que concentra sabores y aporta profundidad; y el temperado de chocolate, indispensable para lograr acabados finos y estables en preparaciones dulces. La aplicación de estas técnicas evidencia una búsqueda por combinar tradición y modernidad en un solo concepto gastronómico.(Crespo Ruiz & Jiménez Ramos, 2025)

## **2. OBJETIVOS**

### **2.1. Objetivo general**

Diseñar una propuesta gastronómica innovadora elaborada a partir de ingredientes obtenidos en los mercados locales de Manta, incorporando técnicas culinarias contemporáneas y principios de identidad gastronómica que reflejen la esencia culinaria manabita.

### **2.2. Objetivos específicos**

Identificar y seleccionar ingredientes locales emblemáticos de la gastronomía mantense que posean alto potencial culinario para su incorporación en preparaciones innovadoras.

- Desarrollar tres elaboraciones gastronómicas aplicando técnicas modernas de cocina, garantizando la integración equilibrada entre innovación culinaria y tradición local.

- Implementar rigurosamente las normas de higiene, seguridad alimentaria y manipulación adecuada de insumos durante todas las etapas de preparación, asegurando la inocuidad y calidad del menú.

- Realizar el análisis técnico–económico del menú, mediante el cálculo detallado de costos de producción, fijación del precio de venta y determinación de la rentabilidad de cada preparación.

### **3. CONCEPTUALIZACIÓN DEL MENÚ**

#### **3.1 Antecedentes breves**

Los mercados tradicionales de la ciudad de Manta representan un pilar fundamental para la cadena de abastecimiento alimentario, destacándose por la amplia variedad de productos que ofrecen y por la frescura que caracteriza a sus insumos. En estos espacios comerciales es posible encontrar una selección diversa de pollo, vegetales, frutas, lácteos, hierbas aromáticas, mariscos, granos, especias y productos procesados de origen local, que reflejan la riqueza agrícola, ganadera y artesanal de la región. La presencia de pequeños productores, comerciantes locales y cadenas cortas de distribución contribuye a que los alimentos mantengan sus propiedades organolépticas, su valor nutricional y una calidad superior en comparación con productos industrializados o de importación.(VÍCTOR, 2025)

El valor gastronómico de estos mercados radica no solo en la disponibilidad de ingredientes frescos, sino también en su capacidad para preservar la identidad territorial, convirtiéndose en espacios donde converge la tradición culinaria manabita con las dinámicas contemporáneas del consumo alimentario. La cercanía entre productor y consumidor fortalece prácticas sostenibles y promueve el uso de materias primas de proximidad, lo que repercute positivamente en la economía local y en la reducción del impacto ambiental asociado al transporte de alimentos.(Carrillo Haro, 2020)

La diversidad de insumos disponibles permite desarrollar elaboraciones culinarias contemporáneas que integran técnicas de vanguardia sin desvincularse de su esencia tradicional. Ingredientes como el pollo criollo, las frutas tropicales, los vegetales de estación o los productos lácteos artesanales se convierten en la base para platos innovadores capaces de reinterpretar la gastronomía manabita desde una perspectiva más actual y creativa. La combinación entre métodos modernos como deconstrucción, gelificación, esferificación, reducciones aromáticas, batido en frío o temperado de chocolate y materias primas locales da lugar a preparaciones que elevan la experiencia culinaria sin perder de vista sus raíces culturales.(Cobo & Santiago, 2025)

#### **3.2 Descripción del concepto gastronómico general**

El menú desarrollado constituye una propuesta gastronómica que integra de manera armónica técnicas culinarias modernas con ingredientes emblemáticos de la tradición manabita, generando un diálogo constante entre innovación y herencia cultural. Este enfoque permite resignificar preparaciones clásicas mediante metodologías contemporáneas que realzan su valor sensorial sin alterar la esencia de los sabores que identifican a la región. Cada uno de los tres tiempos del menú ha sido concebido bajo principios de equilibrio organoléptico, respetando la

naturaleza de los insumos y potenciando sus atributos por medio de procesos controlados y creativos.(Martínez Mayorga, 2025)

La puesta en práctica de técnicas como deconstrucción, gelificación, reducción aromática, batido en frío y montajes contemporáneos permite alcanzar composiciones culinarias visualmente atractivas y sensorialmente complejas. Esto se traduce en preparaciones donde se cuida de forma meticulosa la interacción entre color, textura, sabor y temperatura, elementos que se gestionan no solo de manera individual, sino también en función de su sinergia dentro del plato. Así, el color contribuye al impacto visual y a la percepción emocional del comensal; la textura ofrece contrastes que enriquecen la experiencia táctil y gustativa; el sabor refleja la autenticidad del territorio a través de insumos locales; y la temperatura se utiliza para resaltar matices aromáticos y definir la estructura final de cada preparación.(Anaya Roldán, 2025)

La propuesta gastronómica no se limita a la ejecución técnica, sino que revela una intencionalidad conceptual orientada a destacar la identidad manabita en un formato actualizado. La selección de ingredientes tradicionales como pollo, frutas de temporada, lácteos artesanales o productos procesados locales responde a la intención de mantener un vínculo directo con los mercados de Manta, espacios donde se nutre la cultura alimentaria de la ciudad.(Rodríguez, 2025)

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

El presente menú constituye una propuesta culinaria que reinterpreta recetas tradicionales manabitas a través de técnicas contemporáneas, transformando preparaciones conocidas en experiencias sensoriales innovadoras. En esta propuesta, cada tiempo del menú se concibe como una oportunidad para resignificar la cocina local mediante procesos creativos que combinan precisión técnica, estética moderna y respeto por la identidad gastronómica de la región.(Cotarate Cano, 2021)

En el caso del plato fuerte, el seco de pollo una receta profundamente arraigada en la tradición manabita es presentado desde una perspectiva vanguardista. Su elaboración incorpora técnicas como la deconstrucción, la esferificación y la gelificación, que permiten separar, reconfigurar y potenciar los sabores característicos del plato. Estas herramientas culinarias facilitan la creación de nuevas texturas y formas, ofreciendo al comensal una experiencia renovada donde los elementos del seco se manifiestan de manera más elegante, equilibrada y sensorialmente compleja.(Benavides & Rivera, 2024)

El postre, denominado Bombón Manabita, surge como un tributo a los dulces artesanales de la provincia. Esta preparación fusiona el chocolate con componentes tradicionales del alfajor, integrando técnicas de temperado, rellenos estructurados y montajes contemporáneos. El resultado es una propuesta dulce que conserva los matices característicos

del postre clásico, pero los eleva mediante una presentación más refinada y un contraste armonioso entre crujiente, cremoso y aromático. (Durán Guzñay & Villafuerte Holguín, 2025)

En cuanto a la bebida, la limonada adquiere un carácter distintivo a través de la incorporación de arándanos naturales. Este ingrediente aporta frescura, coloración vibrante y un matiz ligeramente ácido que complementa el perfil cítrico de la bebida. La integración de técnicas de batido en frío y control de dilución permite obtener una preparación más estable, intensa y atractiva visualmente, alineada con las tendencias contemporáneas de bebidas artesanales. (Espinosa et al., 2024)

### **3.4 Coherencia entre los tres tiempos**

Las tres preparaciones que integran el menú presentan una unidad conceptual y sensorial cuidadosamente construida, lo que permite que cada elaboración, aun con sus particularidades, forme parte de un conjunto gastronómico coherente y equilibrado. Esta armonía se manifiesta en la selección de ingredientes locales de alta calidad, provenientes de los mercados tradicionales de Manta, así como en la aplicación de técnicas contemporáneas que aportan innovación sin desvirtuar la esencia de la cocina manabita. (Mora Pesántez, 2025)

El uso de insumos locales no solo aporta frescura y autenticidad, sino que también fortalece la identidad territorial de la propuesta culinaria. La incorporación de productos propios de la región establece un vínculo directo con la tradición gastronómica mantense, haciendo que cada preparación aluda, de manera explícita o implícita, a los sabores y características que distinguen a la cocina local. Gracias a ello, el menú consigue preservar la memoria cultural asociada a estos alimentos, aun cuando son sometidos a procesos modernos que transforman sus formas y texturas. (Taipe-Iza et al., 2025)

Por otro lado, la implementación de técnicas contemporáneas como la deconstrucción, gelificación, esferificación, aromatización, reducciones concentradas, batido en frío o temperado de chocolate permite ampliar las posibilidades creativas de cada receta. Estas metodologías aportan precisión técnica, refinamiento visual y nuevas dinámicas sensoriales, lo que da lugar al desarrollo de platos más sofisticados que mantienen un equilibrio entre innovación y tradición. La combinación de métodos avanzados con ingredientes tradicionales hace posible que la propuesta culinaria trascienda la simple ejecución de recetas, posicionándose como una exploración gastronómica que respeta la esencia de lo local mientras busca proyecciones contemporáneas. (Casas et al., 2023)

La armonía sensorial compartida entre las tres preparaciones se refleja no solo en su composición interna, sino también en la continuidad que se establece a lo largo de todo el menú. Cada tiempo ofrece una transición fluida al siguiente, manteniendo un hilo conductor basado en sabores reconocibles pero presentados bajo una estética modernizada. Este enfoque permite que

el comensal perciba no solo la calidad individual de cada plato, sino también la intencionalidad conceptual que une a todo el conjunto, generando una experiencia gastronómica integral que destaca por su cohesión, equilibrio y profundidad expresiva. (Acuña Mera, 2024)

## 4. DESCRIPCIÓN DE PREPARACIONES

### 4.1. Plato principal

#### Nombre del plato

Deconstrucción de seco de pollo

#### Ingredientes principales y secundarios

**Tabla 1**

*Ingredientes principales y secundarios*

Tipo	Ingrediente	Procedencia
Principal	Pechuga de pollo	Ecuador
Principal	Cebolla	Ecuador
Principal	Tomate	Ecuador
Principal	Pimiento	Ecuador
Principal	Maduro	Ecuador
Secundario	Cilantro	Ecuador
Secundario	Achiote	Ecuador
Secundario	Azúcar	Ecuador
Secundario	Sal	Ecuador
Secundario	Agar-agar	Ecuador

*Nota: Fuente elaboración propia*

#### Técnicas de preparación empleadas

En la elaboración del menú se incorporaron diversas técnicas culinarias contemporáneas que permitieron optimizar la textura, sabor, presentación y profundidad sensorial de cada preparación. Una de las técnicas aplicadas fue el sellado, proceso fundamental para potenciar los aromas y conservar la jugosidad interna de las proteínas, creando una capa exterior dorada que aporta contraste visual y gustativo.

También se empleó la gelificación, técnica moderna que transforma líquidos en estructuras firmes o semisólidas, permitiendo generar nuevas texturas y presentaciones más estilizadas dentro del emplatado. Este recurso otorga dinamismo a las preparaciones al introducir elementos con mayor estabilidad y capacidad de retención de sabores.

Finalmente, se aplicaron procesos de triturado y filtrado para obtener bases y mezclas más uniformes, limpias y refinadas. Estas técnicas garantizan la eliminación de impurezas y la obtención de texturas suaves, ideales para montajes modernos y equilibrados.

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

El perfil sensorial del plato se caracteriza por un equilibrio armónico entre sabores tradicionales y técnicas contemporáneas. El dulzor natural del maduro se combina con la acidez fresca del tomate, mientras las notas herbales del cilantro aportan vivacidad y aroma. La salinidad se mantiene en un punto preciso para realzar los ingredientes sin opacarlos, y el achiote introduce un fondo especiado que aporta calidez y profundidad al conjunto.

En cuanto a la textura, el pollo adquiere una jugosidad notable gracias a la cocción lenta, acompañado de una salsa espesa y brillante que unifica la preparación. El caviar gelificado aporta un contraste firme y delicado, mientras que el puré de maduro ofrece una cremosidad que equilibra el plato y suaviza la experiencia.

La temperatura también contribuye al equilibrio general: el pollo y la salsa se sirven calientes para resaltar sus aromas, el puré se presenta templado para mantener suavidad y cohesión, y el caviar frío introduce un contraste refrescante que aporta dinamismo y modernidad al emplatado.

### **Justificación de la receta**

La Deconstrucción de seco de pollo se presenta como una reinterpretación moderna de uno de los emblemas culinarios de Ecuador, transformando un plato tradicional en una propuesta contemporánea sin perder su esencia. Su preparación integra métodos clásicos, como la cocción lenta y el sofrito aromático, con técnicas actuales como la gelificación y el montaje conceptual, lo que permite reimaginar su forma, textura y presentación.

Esta elaboración demuestra cómo ingredientes comunes adquiridos en los mercados locales pueden convertirse en preparaciones de alto nivel cuando se combinan con creatividad, dominio técnico y precisión culinaria. La propuesta no solo revaloriza los productos de la región, sino que evidencia el potencial de la gastronomía tradicional para adaptarse a nuevas tendencias sin renunciar a su identidad cultural.

### **Valoración nutricional y porcionamiento**

**Tabla 2**

*Valoración nutricional y porcionamiento*

<b>Parámetro</b>	<b>Valor aproximado por porción</b>
Tamaño de porción	1 plato (350–400 g)
Energía	580–650 kcal

Proteínas	35–40 g
Carbohidratos	45–55 g
Grasas	28–35 g
Fibra	3–4 g
Sodio	Medio

*Nota: Fuente elaboración propia*

El plato se presenta en un trinche blanco de borde amplio, elegido estratégicamente para resaltar los tonos cálidos propios del seco y el vibrante color verde del caviar de cilantro. La preparación se sirve caliente, iniciando con una base de puré sobre la cual se dispone el pollo en el centro, mientras la salsa reducida se incorpora a un costado para aportar equilibrio visual y control en la degustación. El caviar se añade al final, conservando así su temperatura más fresca y generando un contraste térmico intencionado que enriquece la experiencia sensorial.

La propuesta estética se fundamenta en los principios de la deconstrucción, empleando geometrías limpias, puntos de gel y trazos de salsa que aportan dinamismo, modernidad y coherencia visual al montaje. El boceto conceptual plantea un emplatado de composición circular: el puré adopta una forma ovalada que sirve como soporte, la pechuga se presenta en finas láminas dispuestas con precisión, la salsa se expresa como un trazo artístico que guía la mirada y el caviar se ubica en puntos estratégicos, complementado con microgreens de cilantro que añaden frescor, altura y elegancia al conjunto.

## 4.2 Postre

### **Nombre del postre**

Bombón Manabita

### **Ingredientes principales y secundarios**

#### **Tabla 3**

*Ingredientes principales y secundarios*

<b>Tipo de ingrediente</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Procedencia</b>
Principal	Alfajor manabita	Ecuador
Principal	Chocolate negro	Ecuador
Secundario	Chocolate blanco	Ecuador
Secundario	Crema para batir	Ecuador
Secundario	Gelatina sin sabor	Ecuador
Secundario	Vainilla	Ecuador
Secundario	Rompepe	Ecuador

*Nota: Fuente elaboración propia*

### **Técnicas de preparación empleadas**

La elaboración del Bombón Manabita incorpora una serie de técnicas especializadas de chocolatería y pastelería moderna que garantizan un producto final con acabado brillante, estructura estable y una textura refinada. El proceso inicia con el temperado del chocolate, una técnica fundamental que permite controlar la cristalización de la manteca de cacao para obtener un brillo uniforme, una superficie lisa y un quiebre limpio y preciso al momento de degustarlo. Este paso asegura, además, la durabilidad y estabilidad del bombón frente a variaciones de temperatura.

Posteriormente, se procede a la gelificación del relleno, lo que permite lograr una consistencia firme pero agradable al paladar, evitando derrames y asegurando una distribución homogénea dentro del bombón. Este relleno se prepara mediante batido en frío, técnica que conserva los aromas y estabiliza la mezcla sin comprometer su textura.

Una vez listo el relleno, el chocolate temperado se aplica sobre moldes previamente acondicionados, permitiendo el moldeado estructural que define la forma final del bombón. Tras su cristalización inicial, se realiza el ensamblaje, integrando cuidadosamente la cobertura y el núcleo gelificado para garantizar cohesión interna. Finalmente, el proceso concluye con el sellado del bombón, que asegura una superficie cerrada, limpia y resistente, consolidando un acabado profesional en términos de estética, textura y calidad sensorial.

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

El perfil sensorial del Bombón Manabita se caracteriza por un equilibrio armónico de sabores, donde el amargor elegante del chocolate temperado se integra con el dulzor suave del relleno inspirado en el alfajor, complementado por sutiles notas licorosas que aportan profundidad y complejidad aromática. Esta combinación genera una experiencia gustativa rica y envolvente que respeta la tradición repostera local mientras incorpora matices contemporáneos.

En términos de textura, el bombón presenta un contraste marcado entre la cobertura crujiente y el centro cremoso, logrando una sensación táctil dinámica que enriquece cada bocado y aporta variedad en la percepción oral. La temperatura de servicio, predominantemente fría, contribuye a realzar los aromas del chocolate y a mantener la estructura firme del bombón, asegurando una mordida nítida y una degustación más prolongada y placentera.

### **Justificación de la receta**

El postre constituye una fusión armoniosa entre la identidad manabita y los principios de la chocolatería moderna, transformando un dulce tradicional en una propuesta gastronómica de corte contemporáneo. A través del uso de técnicas especializadas, el Bombón Manabita se eleva a un nivel refinado, donde la precisión en el temperado, el diseño del relleno y el montaje final contribuyen a una experiencia sensorial sofisticada. Su presentación, cuidadosamente elaborada, destaca por su atractivo visual y por una estética que combina elegancia, creatividad

y respeto por los sabores locales, consolidándolo como un postre moderno con raíces profundamente arraigadas en la tradición.

### Valoración nutricional y porcionamiento

**Tabla 4**

*Valor nutricional y porcionamiento*

Parámetro	Valor por porción
Porción	1 bombón
Energía	180–200 kcal
Proteína	2.5–3.5 g
Carbohidratos	16–18 g
Grasas	12–14 g
Azúcares	Alto

*Nota: Fuente elaboración propia*

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

El postre se dispone sobre un plato pequeño de acabado mate, seleccionado para realzar el brillo característico del chocolate templado. Se sirve frío y colocado en el centro, descansando sobre un delicado espejo de chocolate blanco o rompopo que introduce un contraste visual marcado y aporta elegancia al montaje. La propuesta estética responde a un enfoque minimalista, donde la geometría precisa del bombón se convierte en el elemento protagonista, acompañada únicamente de detalles sutiles como finas ralladuras de chocolate o pequeñas migas de alfajor que refuerzan su identidad.

El boceto conceptual plantea un bombón semiesférico situado en el eje central del plato, dispuesto sobre un espejo circular de tonalidad clara. Este se complementa con líneas delgadas de rompopo que aportan dinamismo al diseño y un ligero toque de cacao en polvo que equilibra la composición.

## 4.3 Bebida

### Nombre y tipo de bebida

Limonada de arándanos

### Ingredientes principales y secundarios

**Tabla 5**

*Ingredientes principales y secundarios*

Tipo de ingrediente	Ingrediente	Cantidad	Procedencia
Principal	Agua	1.5 L	Ecuador
Principal	Jugo de limón fresco	1 taza	Ecuador

<b>Principal</b>	Arándanos frescos	1 taza	Ecuador
<b>Secundario</b>	Azúcar	125 g	Ecuador
<b>Secundario</b>	Rodaja de limón (decoración)	1	Ecuador

*Nota: Fuente elaboración propia*

#### **Técnicas de preparación empleadas**

La preparación de la bebida inicia con la extracción del jugo fresco, proceso que garantiza una base limpia y de sabor natural. Paralelamente, los arándanos se someten a un triturado controlado para liberar sus compuestos aromáticos y colorantes, seguidos de un colado fino que permite obtener un concentrado libre de impurezas y con una textura fluida. Posteriormente, ambos componentes se integran mediante un mezclado en frío, técnica que preserva la frescura, los matices frutales y la vivacidad del color. Finalmente, se realiza un ajuste cuidadoso del balance ácido–dulce, asegurando una bebida equilibrada, aromática y agradable al paladar, con un perfil sensorial limpio y refrescante.

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

La bebida ofrece un perfil de sabor fresco, nítido y equilibrado, donde la acidez vibrante del limón se combina con un dulzor moderado que suaviza el carácter cítrico sin opacarlo, logrando una armonía agradable al paladar. Su textura ligera, resultado de un proceso de filtrado fino, permite una sensación fluida y homogénea que facilita la degustación y resalta los matices frutales del preparado. La temperatura fría a la que se sirve potencia de manera notable su efecto refrescante, intensificando los aromas cítricos y generando una experiencia sensorial revitalizante, ideal para acompañar el menú y equilibrar sus sabores más complejos.

#### **Justificación de la receta**

Esta bebida actúa como un elemento refrescante dentro del menú, contribuyendo a limpiar y revitalizar el paladar entre cada tiempo, lo que favorece una transición armónica entre los sabores del plato principal y del postre. Su composición ligera y equilibrada aporta coherencia sensorial al conjunto, mientras que el tono vibrante y natural de los arándanos destaca visualmente y refuerza la identidad fresca y frutal de la preparación. En conjunto, se convierte en un acompañamiento ideal que realza la experiencia gastronómica total del menú.

#### **Valoración nutricional y porcionamiento**

##### **Tabla 6**

*Valor nutricional y porcionamiento*

<b>Parámetro</b>	<b>Valor por porción</b>
Porción	300 ml
Energía	110–120 kcal
Carbohidratos	29–31 g
Grasas	0 g
Azúcares	Medio–alto
Fibra	1 g

*Nota: Fuente elaboración propia*

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

La bebida se presenta en un vaso alto tipo highball, seleccionado para realzar su tonalidad violeta–rosada y permitir que la luz atraviese el líquido, intensificando su brillo natural. Se sirve con abundante hielo y algunos arándanos enteros, lo que aporta textura visual y refuerza el carácter fresco de la preparación. El servicio debe realizarse de inmediato y a una temperatura muy fría para preservar su vivacidad aromática y su efecto refrescante.

La estética se fundamenta en la transparencia del vaso, que actúa como un marco para exhibir el color vibrante de la limonada, complementado con una rodaja de limón colocada en el borde como acento visual. De manera opcional, puede añadirse un borde escarchado que aporte contraste y elegancia. El boceto conceptual plantea un vaso estilizado con una limonada brillante, cubos de hielo bien definidos, arándanos distribuidos de forma equilibrada y un detalle decorativo minimalista que refuerza su carácter moderno y atractivo.

## **5. APLICACIÓN DE NORMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA**

### **5.1 Principios de higiene y manipulación durante la preparación**

Durante la elaboración de las tres preparaciones que conforman el menú resulta fundamental aplicar rigurosamente las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para garantizar la inocuidad de los alimentos y la correcta manipulación de cada ingrediente.

El proceso inicia con la preparación del personal, quien debe cumplir con un protocolo de higiene estricta: lavado de manos con técnica adecuada, uso de cofia, mascarilla, uniforme limpio y uñas cortas libres de esmalte. Asimismo, se prohíbe portar accesorios como anillos, cadenas, pulseras o relojes que puedan acumular microorganismos y comprometer la seguridad del alimento.(Campos Ayala & Mejia Bonilla, 2019)

Los insumos frescos como pollo, vegetales, frutas y lácteos deben mantenerse en refrigeración entre 2 °C y 5 °C hasta el momento de su uso, garantizando su conservación en condiciones óptimas. Por su parte, los productos procesados, entre ellos chocolates, alfajores y gelatinas, requieren almacenamiento en espacios secos, limpios, ventilados y alejados de fuentes de calor, evitando así alteraciones de textura, sabor o calidad microbiológica.(Tello Velasteguí, 2024)

Las superficies, utensilios y equipos empleados en la preparación deben ser desinfectados antes, durante y después del trabajo culinario, manteniendo un entorno de elaboración higiénico. Se recomienda la utilización de tablas de corte diferenciadas por color, asignando rojo para carnes, verde para vegetales y blanco para alimentos listos para consumo, de manera que se reduzca el riesgo de contaminación cruzada.(Villalva et al., 2025)

Asimismo, se debe garantizar una separación estricta entre alimentos crudos y cocidos, empleando utensilios exclusivos para cada etapa y manipulando con cuidado salsas, geles y preparaciones listas para servir, que son especialmente susceptibles a contaminación.(Crespo Ruiz & Jiménez Ramos, 2025)

El control de temperatura es otro aspecto crítico a lo largo del proceso. Este debe aplicarse con énfasis en la manipulación de pollo, lácteos, reducciones calientes y preparaciones frías o gelificadas, asegurando que cada una se mantenga dentro de los rangos adecuados para preservar su inocuidad y calidad sensorial.(Carrillo Haro, 2020)

### **5.2 Recomendaciones para garantizar inocuidad en cada fase**

#### **5.2.1 Mise en place**

Durante el proceso de mise en place es imprescindible asegurar que todos los ingredientes sean manipulados bajo condiciones estrictas de limpieza, desinfección y

organización, garantizando un entorno de trabajo seguro y ordenado. Las frutas y vegetales como limón, pimiento, cebolla, tomate, cilantro y arándanos deben lavarse minuciosamente y posteriormente sumergirse en soluciones desinfectantes con concentraciones entre 50 y 200 ppm, según las recomendaciones sanitarias. Una vez cumplido este paso, deben enjuagarse con agua potable para eliminar cualquier residuo de cloro y preservar sus características sensoriales.(Mora Pesántez, 2025)

La pechuga de pollo debe conservarse en refrigeración hasta el momento de su uso y manipularse exclusivamente sobre una tabla destinada para carnes, evitando que los jugos o escurrimientos entren en contacto con otros alimentos y evitando así cualquier riesgo de contaminación cruzada.(Cobo & Santiago, 2025)

En el caso de los insumos destinados al postre y a las bebidas como crema, chocolate, alfajor y rompopé es necesario asegurarse de que todas las superficies de trabajo sean completamente limpias, secas y libres de contaminantes, dado que estos productos son más sensibles a variaciones de temperatura y humedad.(Casas et al., 2023)

Asimismo, los utensilios que se emplearán en técnicas específicas, tales como gelificación, temperado o reducción, deben encontrarse totalmente desinfectados y libres de humedad, ya que incluso pequeñas partículas o gotas de agua pueden alterar la estructura de las preparaciones o comprometer el resultado final.(Campos Ayala & Mejía Bonilla, 2019)

Durante esta etapa también se determinan y organizan las cantidades requeridas, se porcionan los ingredientes y se disponen las herramientas adecuadas, lo cual favorece un flujo de trabajo continuo, eficiente y seguro, optimizando el rendimiento y la calidad de la preparación culinaria.(Martínez Mayorga, 2025)

### **5.2.2 Cocción**

La cocción representa uno de los puntos críticos de control fundamentales dentro del proceso culinario, ya que garantiza la eliminación de microorganismos patógenos y preserva la inocuidad del alimento. En la elaboración del plato principal, la pechuga de pollo debe alcanzar una temperatura interna mínima de 74 °C, medida con un termómetro culinario para asegurar una cocción uniforme y segura. El sofrito, por su parte, requiere una cocción lenta y controlada que permita una adecuada reducción y la liberación de los aromas característicos del seco tradicional.(Anaya Roldán, 2025)

El puré de maduro debe cocinarse hasta obtener una textura suave, lisa y homogénea, evitando dejarlo a temperatura ambiente por periodos prolongados para prevenir proliferación microbiana. En la preparación del postre, tanto la crema como la mezcla de gelatina deben calentarse únicamente hasta el punto necesario para activar el proceso de gelificación, evitando

temperaturas excesivas que puedan afectar su estabilidad estructural. El temperado del chocolate, etapa crítica dentro de la chocolatería, exige mantener curvas precisas entre 28 °C y 31 °C, lo que permite controlar el crecimiento microbiano y obtener un acabado brillante y una textura firme.(Rodríguez, 2025)

En el caso de la bebida, el triturado y el colado de los arándanos deben realizarse en frío con el fin de preservar su frescura, evitar oxidación y reducir el riesgo de fermentaciones no deseadas. Finalmente, todas las preparaciones tanto calientes como frías deben mantenerse dentro de los rangos de temperatura seguros: por encima de 60 °C para alimentos calientes y entre 2 °C y 6 °C para preparaciones frías, garantizando así su inocuidad durante todo el proceso de elaboración y servicio.(Cotarate Cano, 2021)

### **5.2.3 Servicio**

El servicio constituye la fase final del proceso gastronómico y requiere mantener condiciones estrictas de higiene y control de temperatura para preservar la calidad e inocuidad de cada preparación. El plato principal debe servirse caliente y de forma inmediata, evitando tiempos prolongados en reposo que puedan afectar su temperatura o textura. Los componentes fríos, como el caviar de cilantro, deben incorporarse justo antes del emplatado para asegurar que conserven su firmeza y contraste térmico.(Taipe-Iza et al., 2025)

El postre Bombón Manabita debe permanecer refrigerado hasta el momento de su presentación, garantizando que la cobertura de chocolate mantenga su brillo característico y que el relleno conserve una textura adecuada y estable. Por su parte, la bebida de Limonada de arándanos debe servirse bien fría en un vaso alto, preferentemente con hielo y arándanos enteros, lo que contribuye a mantener su frescura y a potenciar su perfil sensorial.(Benavides & Rivera, 2024)

Es indispensable que la vajilla, cristalería y utensilios utilizados durante el servicio estén completamente desinfectados y manipulados con técnicas adecuadas, evitando cualquier riesgo de contaminación. Asimismo, se recomienda mantener un montaje ordenado, limpio y visualmente coherente con el estilo del menú, procurando que la presentación no comprometa en ningún momento la seguridad alimentaria ni los estándares de calidad establecidos.(Durán Guzñay & Villafuerte Holguín, 2025)

## 6. ANÁLISIS DE RENTABILIDAD DEL MENÚ

### 6.1 Costo de producción del menú

**Tabla 7**

*Costos de producción del menú*

<b>Preparación</b>	<b>Costo de Materia Prima (MP)</b>	<b>Costo de Mano de Obra (MO)</b>	<b>Costos Indirectos (CI)</b>	<b>Costo Total de Producción</b>
Plato principal – Deconstrucción de seco de pollo	3.78 USD	1.50 USD	0.50 USD	<b>5.78 USD</b>
Postre – Bombón Manabita	2 USD	0.30 USD	0.20 USD	<b>2.50 USD</b>
Bebida – Limonada de arándanos	2.17 USD	0.50 USD	0.50 USD	<b>3.17 USD</b>
<b>TOTAL GENERAL</b>	—	—	—	<b>11.45 USD</b>

*Nota: Fuente elaboración propia*

### 6.2 Precio de venta

**Tabla 8**

*Precio de venta*

<b>Preparación</b>	<b>Costo Total de Producción</b>	<b>Precio de Venta Sugerido</b>	<b>Utilidad Bruta por Unidad</b>	<b>Porcentaje de Utilidad (%)</b>
Plato principal – Deconstrucción de seco de pollo	5.78 USD	12.00 USD	6.22 USD	<b>52 %</b>
Postre – Bombón Manabita	2.50 USD	5 USD	2.50 USD	<b>50 %</b>
Bebida – Limonada de arándanos	3.17 USD	6.84 USD	3.67 USD	<b>54 %</b>
<b>Menú completo (3 tiempos)</b>	<b>11.45 USD</b>	<b>23,84 USD</b>	<b>USD</b>	<b>57 %</b>

*Nota: Fuente elaboración propia*

## **7. CONCLUSIONES**

### **7.1 Valoración del proceso creativo y técnico**

El proceso creativo se caracterizó por una notable capacidad para reinterpretar preparaciones tradicionales a través de técnicas culinarias modernas, lo que permitió transformar recetas emblemáticas en propuestas contemporáneas sin perder su esencia cultural. Se emplearon métodos como la reducción concentrada, utilizada para intensificar sabores y obtener salsas con profundidad aromática; la gelificación, aplicada para generar nuevas texturas y composiciones visuales; el temperado de chocolate, fundamental para lograr acabados brillantes y estructuras estables en el postre; y el montaje minimalista, que aportó elegancia, precisión y claridad estética a cada una de las elaboraciones.

En la Deconstrucción de seco de pollo se evidenció un manejo cuidadoso de la cocción controlada, garantizando jugosidad y desarrollo de sabor, así como una manipulación experta de texturas que permitió resignificar el plato en un formato más estilizado. El Bombón Manabita, por su parte, integró principios de chocolatería fina como el control térmico, el moldeado y el sellado perfecto para convertir un dulce tradicional en una pieza de alta pastelería, visualmente atractiva y sensorialmente equilibrada. En el caso de la Limonada de arándanos, la propuesta destacó por su frescura, lograda mediante un acertado balance ácido-dulce, un tratamiento en frío adecuado y un color natural vibrante que reforzó su carácter refrescante.

### **7.2 Reflexión sobre aprendizajes alcanzados**

La elaboración del menú permitió fortalecer competencias esenciales en el ámbito culinario, entre ellas la organización eficiente del mise en place, la aplicación estricta de las normas de higiene, el control preciso de temperaturas y la manipulación segura de alimentos, además del manejo adecuado de herramientas especializadas empleadas en la elaboración de geles, salsas y coberturas. Desde una perspectiva conceptual, el proceso consolidó la capacidad de reinterpretar recetas tradicionales y transformarlas en propuestas contemporáneas, preservando su identidad cultural mientras se incorporan técnicas modernas.

Paralelamente, se desarrollaron habilidades vinculadas al análisis económico de las preparaciones, incluyendo el cálculo de costos, la determinación de precios de venta y la evaluación de la rentabilidad del menú, competencias indispensables para la gestión profesional de una cocina. En conjunto, el proceso demostró la importancia de equilibrar creatividad, técnica culinaria y sostenibilidad económica, elementos que deben coexistir para garantizar propuestas innovadoras, viables y coherentes con las demandas del entorno gastronómico actual.

### **7.3 Posibles mejoras o variantes futuras**

El menú desarrollado presenta un amplio margen de evolución y perfeccionamiento. En el caso del plato principal, podría profundizarse en técnicas como la cocción al vacío (sous vide) o en procesos de fermentación controlada, los cuales permitirían intensificar aromas, mejorar la textura del pollo y aportar matices más complejos al perfil sensorial del seco. En el postre, existe la posibilidad de experimentar con nuevas coberturas rellenas, variar los porcentajes de cacao o introducir reinterpretaciones del alfajor tradicional, ampliando así la riqueza gustativa y la sofisticación técnica del Bombón Manabita. Respecto a la bebida, se podrían integrar macerados naturales, infusiones frías o incluso versiones carbonatadas que diversifiquen la experiencia y aporten un carácter más innovador.

De manera transversal, una línea de mejora relevante consiste en explorar presentaciones alternativas, propuestas temáticas o esquemas de maridaje, elementos que permitirían proyectar la propuesta culinaria hacia experiencias más complejas, coherentes y adaptables a distintos contextos gastronómicos. Estas posibilidades abren el camino para continuar enriqueciendo el menú y consolidarlo como una propuesta versátil, contemporánea y con identidad propia.

## 8. BIBLIOGRAFÍA

- Acuña Mera, G. J. (2024). Inocuidad alimentaria mediante el ciclo Deming para la mejora de la calidad total en el Restaurante “Resto Mar” en Bahía de Caráquez.  
<https://repositorio.uleam.edu.ec/handle/123456789/7089>
- Anaya Roldán, A. (2025). Evaluación de las propiedades sensoriales y nutricionales de un menú que utiliza aires, espumas y cocción al vacío.  
<http://200.57.56.70:8080/xmlui/handle/231104/6892>
- Benavides, A., & Rivera, W. A. C. (2024). Innovación gastronómica: Técnicas modernas en platos tradicionales andinos del noroccidente. *Revista Científica Consultina*, 2(2), 17–28. <https://doi.org/10.63406/r.c.c.v2n2.2024.31>
- Campos Ayala, E., & Mejía Bonilla, J. A. (2019). Estudio de caso unad inocuidad de alimentos restaurante el señor gourmet. <http://repository.unad.edu.co/handle/10596/31422>
- Carrillo Haro, J. I. (2020). Desarrollo de una guía de procesos creativos que intervienen en la preparación de un producto culinario [bachelorThesis, Quito: Universidad de las Américas, 2020]. <http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/12176>
- Casas, V. E. G., Duque-Aldaz, F. J., & Calle, M. C. (2023). Diseño de un plan de buenas prácticas de manufactura para las cabañas restaurantes en el cantón General Villamil Playas. *Magazine de las Ciencias: Revista de Investigación e Innovación*, 8(4), 58–76. <https://doi.org/10.33262/rmc.v8i4.2957>
- Cobo, B., & Santiago, J. (2025). Diseño de un elemento de menaje para la alta cocina. <https://riunet.upv.es/handle/10251/213833>
- Cotarate Cano, V. G. (2021). Innovación gastronómica.  
<https://repositorio.une.edu.pe/entities/publication/repositorio.une.edu.pe>
- Crespo Ruiz, C. A., & Jiménez Ramos, J. A. (2025). Catering Gourmet especializado de alta cocina para la clase media alta de Quito [masterThesis, Quito: Universidad de las Américas, 2025]. <http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/17956>
- Durán Guznay, M. A., & Villafuerte Holguín, J. S. (2025). Innovaciones pedagógicas en el campo de la gastronomía: Interculturalidad y metodología de la vivencia culinaria. *Revista ULEAM Bahía Magazine: (UBM)*, 6(10), 22.
- Espinosa, A. A., Velásquez, A. A. N., & Chiluisa, A. M. G. (2024). Tendencias en técnicas de vanguardia y su impacto en la gastronomía de Quito, Ecuador. *Bastcorp International Journal*, 3(2), 126–142. <https://doi.org/10.62943/bij.v3n2.2024.108>

- Martínez Mayorga, R. (2025). Evaluación de las propiedades sensoriales y nutricionales de un menú que utiliza ahumado y terrificación.  
<http://200.57.56.70:8080/xmlui/handle/231104/7102>
- Mora Pesántez, J. V. (2025). Diseño de narrativas visuales a través del Food Design en la comida tradicional cuencana [bachelorThesis, Universidad del Azuay].  
<http://dspace.uazuay.edu.ec/handle/datos/15965>
- Rodríguez, C. C. (2025). Impacto de la Cocina Caribeña y Mestiza en la Formación Académica Gastronómica en Quintana Roo: Un Análisis Documental de la Integración de Saberes Ancestrales y Técnicas Contemporáneas. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 9(5), 10626–10647. [https://doi.org/10.37811/cl\\_rcm.v9i5.20353](https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v9i5.20353)
- Taipé-Iza, S. B., Inga-Aguagallo, C. F., Tobar-Jácome, M. C., & Villarroel-Inca, D. A. (2025). Innovación gastronómica y saberes ancestrales: La oca andina como ingrediente en la pastelería contemporánea. *Innova Science Journal*, 3(3), 388–399.  
<https://doi.org/10.63618/omd/isj/v3/n3/89>
- Tello Velasteguí, A. I. (2024). Análisis comparativo de técnicas clásica y de vanguardia en coctelería [bachelorThesis]. <https://dspace.uniandes.edu.ec/handle/123456789/18726>
- VÍCTOR, P. C. (2025). *Cocina creativa o de autor*. Ediciones Paraninfo, S.A.
- Villalva, M., Herrera-Egüez, C., Villalva, S., & Guevara, F. (2025). Análisis del impacto cultural, económico y ético de la Gastronomía de vanguardia en Ecuador. *Revista de Gastronomía y Cocina*, 4(1), 040103–040103. <https://doi.org/10.70221/rgc.v4i1.75>