



UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ

Facultad:

Educación y Turismo

Carrera:

Gastronomía

Título:

Diseño de menú temático basado en la fusión de la gastronomía de España y Ecuador

Autor:


Marcillo Bonilla Jean Franco

Docente tutora:

Mendoza Balcazar Jessica Mercedes

Fecha de entrega:

Manta, 15 de junio 2026

 Uleam <small>UNIVERSIDAD LAICA</small> <small>ELOY ALFARO DE MANABÍ</small>	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

Diseño de menú temático basado en la fusión de la gastronomía de España y Ecuador

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


Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Titulación bajo la autoría de la estudiante Marcillo Bonilla Jean Franco , legalmente matriculado/a en la carrera de Gastronomía, período académico 2025-2026, cumpliendo el total de 96 horas, cuyo tema del proyecto es "Diseño de menú temático basado en la fusión de la gastronomía de España y Ecuador".

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

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

Lugar, 11 de febrero del 2026.

Lo certifico,


Lcda. Jéssica Mendoza Balcazar Mg.
Docente Tutora

Declaración de autoría

Yo, Marcillo Bonilla Jean Franco, estudiante de la carrera de Gastronomía de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, declaro bajo mi responsabilidad que el presente trabajo titulado:

“Diseño de menú temático basado en la fusión de la gastronomía de España y Ecuador”

Es de mi autoría y ha sido desarrollado a partir de la investigación, análisis y aplicación de conocimientos adquiridos durante mi formación académica. Los contenidos aquí expuestos, incluidas las descripciones de preparaciones (Paella Montuvia, Tarta de chocolate con crema catalana y Sangria tropical con infusión de hierbaluisa), así como los análisis técnicos, nutricionales y de rentabilidad, corresponden íntegramente a mi esfuerzo personal, respetando los principios éticos y académicos de la institución.

Declaro además que todas las fuentes utilizadas han sido debidamente citadas y referenciadas conforme a las normas de estilo académico vigentes.

En Manta, 15 de Junio del 2026


Jean Franco Marcillo Bonilla
Graduado

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

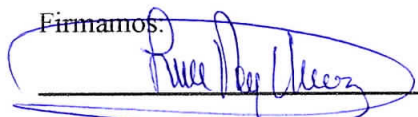
El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado “Diseño de menú temático basado en la fusión de la gastronomía de España y Ecuador”, ha sido realizado y concluido por el estudiante Jean Franco Marcillo Bonilla, el mismo que ha sido controlado y supervisado por los miembros del tribunal.

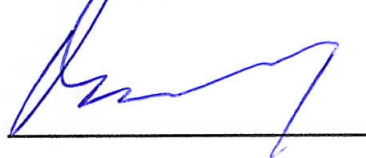
El trabajo de fin de carrera reúne todos los requisitos pertinentes en lo referente a la investigación y diseño que ha sido continuamente revisada por este tribunal en las reuniones llevadas a cabo.

Para dar testimonio y autenticidad

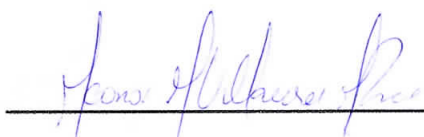
Firmamos:



Lic. Luis Reyes Chávez
PRESIDENTE



Ing. Becerra Avila Mauricio Arturo
MIEMBRO TRIBUNAL



Ing. Villacreses Ponce Leonor Mercedes
MIEMBRO TRIBUNAL



Lic. Jessica Mendoza Balcazar
DOCENTE TUTOR



Jean Franco Marcillo Bonilla
Graduado

Cláusula De Licencia Y Autorización Para Publicación En El Repositorio Institucional

Jean Franco Marcillo Bonilla , portador de la C. I. #1315285542 en calidad de autor y titular de los derechos morales y patrimoniales del proyecto de investigación “Diseño de menú temático basado en la fusión de la gastronomía de España y Ecuador” 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, 15 junio 2026


Jean Franco Marcillo Bonilla
Autor

DEDICATORIA

Este logro, que representa un paso significativo en mi camino, se lo dedico de todo corazón a mis padres. Sé que a veces soy necio, terco en mis decisiones y en mi forma de ver el mundo, pero en el fondo de mi ser, siempre he sabido que ustedes se preocupan por mí de una manera profunda e incondicional. Tu amor no es solo palabras Este reconocimiento va especialmente para ti, mamá, porque eres la que siempre ha estado ahí, en mis momentos más difíciles, sosteniéndome con una fuerza que no puedo describir solo con palabras.

A mis tías sé que, aunque no estén cerca físicamente, su cariño y confianza en mí han sido un impulso constante. Empatizo con la preocupación que deben sentir al verme crecer y cometer errores, sabiendo que el mundo es duro, pero, aun así, eligen creer en mi capacidad para superar obstáculos. Gracias por ser esa red de apoyo que me recuerda que no estoy solo en este viaje les agradezco profundamente por confiar en mí, incluso cuando yo mismo dudaba. Sé que me falta mucho por aprender, que hay caminos largos y difíciles por delante, pero con el esfuerzo y la determinación que ustedes me han inculcado, estoy seguro de que conseguiré cumplir mis metas. Este logro es solo el comienzo, y lo dedico a ustedes como muestra de mi eterno agradecimiento y amor.

Gracias por ser mi familia, mi fuerza y mi inspiración. Los quiero mucho

AGRADECIMIENTOS

Tambien agradezco a los profesores de esta universidad, sé que el aprendizaje que he recibido no es tan extenso como podía haber sido, pero gracias a ellos, a su dedicación y paciencia, he logrado comprender una verdad fundamental: no todo en la vida es como uno lo imagina desde el principio. Ustedes me han enseñado a ver más allá de las expectativas superficiales, valorar el proceso de aprendizaje y a enfrentar los desafíos con humildad. Es gracias a su guía experta que he podido ver que el verdadero reto no está en las aulas teóricas, sino en el mundo real de la cocina profesional., ahí demuestras que eres capaz de lograrlo, lo vas comprendiendo en cada corte superficial de tu cuerpo, en cada quemada , etc. Imagino lo mucho que ustedes han invertido en nosotros, no solo en conocimientos técnicos, sino en formar nuestro carácter. por eso les agradezco de corazón y los voy a extrañar mucho

Resumen

El presente trabajo de investigación desarrolla una propuesta de menú temático basada en la fusión de la gastronomía ecuatoriana y española, integrando elementos representativos de ambas culturas con el objetivo de generar una experiencia gastronómica innovadora, equilibrada y de alto valor cultural.

El estudio aborda aspectos fundamentales como la conceptualización del menú, la justificación creativa de la propuesta, el análisis nutricional de cada preparación, la aplicación de normas de higiene y seguridad alimentaria, así como la evaluación de costos de producción y rentabilidad. Los resultados evidencian que la fusión gastronómica constituye una alternativa viable para fortalecer la identidad culinaria, promover el turismo gastronómico y generar valor agregado mediante la innovación. En consecuencia, el proyecto demuestra que la integración de saberes, ingredientes y técnicas de diferentes culturas puede dar origen a propuestas gastronómicas sostenibles, competitivas y atractivas para el mercado contemporáneo.

Palabras clave

Fusión gastronómica, gastronomía ecuatoriana, gastronomía española, menú temático, innovación culinaria, identidad cultural, turismo gastronómico, análisis nutricional, seguridad alimentaria, rentabilidad, sostenibilidad, patrimonio gastronómico, experiencia sensorial, técnicas culinarias, desarrollo gastronómico.

Abstracta

This research project develops a themed menu proposal based on the fusion of Ecuadorian and Spanish gastronomy, integrating representative elements from both cultures with the aim of creating an innovative, balanced, and culturally significant gastronomic experience.

The study addresses fundamental aspects such as menu conceptualization, the creative justification for the proposal, the nutritional analysis of each dish, the application of hygiene and food safety standards, and the evaluation of production costs and profitability. The results demonstrate that gastronomic fusion is a viable alternative for strengthening culinary identity, promoting gastronomic tourism, and generating added value through innovation. Consequently, the project shows that integrating knowledge, ingredients, and techniques from different cultures can give rise to sustainable, competitive, and attractive gastronomic offerings for the contemporary market.

Keywords

Gastronomic fusion, Ecuadorian gastronomy, Spanish gastronomy, themed menu, culinary innovation, cultural identity, gastronomic tourism, nutritional analysis, food safety, profitability, sustainability, gastronomic heritage, sensory experience, culinary techniques, gastronomic development

Tabla de contenido

Universidad Laica Eloy Alfaro De Manabí.....	I
Descripción De Preparaciones.....	II
Plato Principal.....	III
Postre.....	IV
Bebida.....	V
Indice.....	1
Introducción.....	2
Objetivos	3
Conceptualización Del Menú.....	4
Justificación	5
Descripcion De Preparaciones	7-14
Aplicación De Normas De Seguridad Alimentaria.....	15
Análisis De Rentabilidad Del Menú.....	16
Costo De Producción Del Menú.....	17
Precio De Venta.....	18
Margen De Ganancia.....	19
Anexos.....	20
Ficha Técnica 001.....	21
Ingredientes.....	22
Ficha Técnica 002.....	23
Ingredientes.....	24
Ficha Técnica 003.....	25
Ingredientes.....	26
Anexo D. Fotografías De Ensayos Previos.....	27
Fichas Nutricionales.....	28

Paella Montuvia (Plato Principal)	29
Tarta De Chocolate Con Crema Catalana Y Turrón Español (Postre)	30
Sangría Andina Con Frutas Tropicales Y Hierba Luisa (Bebida).....	31

1. INTRODUCCIÓN

La elaboración de un menú inspirado en la gastronomía de España y Ecuador surge como una propuesta orientada a responder las nuevas tendencias culinarias, donde la innovación debe coexistir con el respeto por la identidad gastronómica de cada cultura. Este proyecto busca integrar la elegancia, técnicas y diversidad de la cocina española con la riqueza ancestral, la variedad de ingredientes y autenticidad de la gastronomía ecuatoriana, genera una experiencia culinaria equilibrada, creativa y sensorialmente atractiva. (García & López, 2021)

El presente informe tiene como finalidad exponer de manera clara y fundamentada el desarrollo de la propuesta gastronómica, abordando la justificación técnica y creativa de cada preparación, así como el análisis nutricional, la evaluación de costos de producción y la aplicación de normas de higiene con el propósito de garantizar la calidad y adecuada ejecución del menú gastronómico. (Quito, 2025)

Desde la perspectiva investigativa y práctica, el proyecto se sustenta en el análisis de las raíces culinarias de ambos países, considerando sus ingredientes representativos, técnicas tradicionales y tendencias contemporáneas presentes en la gastronomía actual. De esta manera no solo se busca impresionar y complacer al cliente con la propuesta de un menú temático de fusión, sino que se aspira a promover la sustentabilidad en el sector gastronómico, incentivar el turismo culinario y robustecer la economía local a través de la valorización de productos autóctonos y de la creatividad innovadora en la cocina. (spain.info, 2023)

Objetivos Generales

Innovar un menú que integre, técnicas e ingredientes con el fin de ofrecer una experiencia culinaria

Objetivos Específicos

Investigar ingredientes, técnicas y platos tradicionales de ambas gastronomías

Analizar las posibles combinaciones y puntos en común de ambas gastronomías

Evaluar la viabilidad del menú mediante análisis de costos

2. CONCEPTUALIZACIÓN DEL MENÚ

Antecedentes breves

La cocina española, con su diversidad regional y técnicas refinadas desarrolladas a lo largo de siglos, ha ejercido una influencia significativa en la gastronomía mundial. Desde las técnicas de cocción lenta andaluzas hasta la sofisticación de la nueva cocina vasca, España aporta un legado culinario caracterizado por el uso de ingredientes de alta calidad, técnicas precisas y una fuerte conexión con el territorio (Lopez-Alt, 2019)

Por su parte, Ecuador posee una de las biodiversidades más ricas del planeta, lo que se refleja en su gastronomía ancestral. La cocina ecuatoriana integra ingredientes únicos como plátano, el cacao fino de aroma, frutas tropicales excepcionales y técnicas de preparación que datan de épocas precolombinas. La gastronomía de la región ha empezado a recibir reconocimiento global, sobresaliendo por la calidad de sus productos primarios (UTPL, 2020).

En Manabí, Portoviejo, se llevan a cabo restaurantes y ferias temáticas que fusionan la herencia ecuatoriana antigua con las costumbres de España. Los eventos "Sabores Manabitas-Ibéricos" son una muestra de esto. En estos eventos se ofrecen platos como bolones de verde con chorizo español. La propuesta se enfoca en la sostenibilidad turística, empleando iluminación LED que simula atardeceres tropicales y gallegos, y reforzando la identidad cultural a través de cuentos relacionados con el proceso de colonización.

Justificación creativa

En la gastronomía debido a la importancia de actualización del menaje y del tema del desarrollo de propuestas gastronómicas, el diseño de un menaje temático fusión Ecuador-España, corresponde al planteo mencionado anteriormente. Dado que presenta una propuesta impulsada por la gastronomía que integra la variedad de la gastronomía contemporánea, la diversidad cultural y la de los productos e ingredientes en la elaboración de preparaciones. Al mismo tiempo, se generan aportes significativos al aspecto social y cultural, que son una buena muestra de lo que puede ser. Además, se suma a esto como ventaja la importancia de la búsqueda de identidad y el aprovechamiento de la gastronomía como herramienta para motorizar un comercio seguro a nivel nacional y turístico.

Las palabras investigativas y creativas de un trabajo de esta índole responden a un público específico. Se trata de emprendedores, chefs, restaurantes, dueños de fundaciones, entidades del sector, estudiantes y/o expertas centradas en el área del conocimiento, hotelero y turístico que profundizan en este tipo de menaje fusión Ecuador-España.

Adquirir estos saberes constituye una ventaja en el planteo de ingresos, ya que la elaboración de menús temáticos fusionados con estas nacionalidades es una excelente inversión económica y cultural para ciertas regiones del Ecuador.

Dentro de los varios beneficiarios que determinarán el diseño del menaje ecuatoriano-español, el principal será el sector material. Este sector se verá favorecido también al poseer un sostén innovador, en la aplicación de diferentes productos y servicios del mismo sector, donde se proveerá al público comensal. una experiencia a través de la fusión de ambas nacionalidades. Asimismo, el consumidor tendrá una experiencia enriquecida gracias a la combinación de las dos nacionalidades, lo que permitirá la apertura de nuevos mercados y tendrá un efecto favorable en la economía y en la cultura culinaria.

DESCRIPCIÓN DE PREPARACIONES

Plato principal:

Pella Montuvia

Tabla 1. Ingredientes principales del plato principal

Tipo	Ingrediente	Procedencia	Función en el plato
Principal	Arroz	Ecuador	Es la base del plato ya que aporta textura y sabor
Principal	Pollo	Ecuador	Proteína principal
Principal	Pato	Ecuador	
Principal	Camarones	Ecuador	proteína secundaria
Secundario	Azafrán	Ecuador	Aromatizante
Secundario	Caldo de pollo	Ecuador	Hidratación
Secundario	Aceite de oliva	Ecuador	Toque de cocción
Secundario	Cebolla	Ecuador	Condimento
Guarnición	Maduro frito	Ecuador	Acompañamiento

Técnicas de cocción utilizadas

Sofreír: Cocinar ingredientes en aceite a temperatura media-alta. Esta técnica potencia el sabor de ingredientes como cebolla, ajo, pimiento y pollo.

Hervir: Cocinar alimentos en líquidos hirvientes. Se utiliza para cocer el arroz y los mariscos, logrando que queden tiernos y suelten sabor.

Cocción al vapor: Cocinar con vapor generado por el líquido hirviendo. Ayuda a cocinar el arroz de manera uniforme sin que se quemé.

Dorar: Cocinar a fuego alto para crear una capa dorada. Esta técnica da textura y sabor característico al pollo y al arroz, especialmente para formar el socarrat (corteza tostada).

Reducción: Cocinar a fuego lento para evaporar líquido. Se usa para concentrar sabores en el caldo y la mezcla de ingredientes.

Contrastes de sabor, textura y temperatura

Es una mezcla de contrastes que hacen al paladar sentir millares de sensaciones . En cuanto a los sabores, predominan el dulce del pimiento rojo y la cebolla caramelizada, el caldo de pollo y los mariscos dan ese toque rico. Además, el umami se refuerza gracias al pollo y al caldo concentrado, el punto ácido del tomate fresco los ayuda a equilibrar.

Los aromas del azafrán y el ajo realzan la mezcla, añadiéndole profundidad. En cada bocado de la paella degustas de un arroz meloso y tierno acompañado del contraste con el socarrat crujiente del fondo.

La combinación de pimiento y camarones tienen una textura firme, pero una de las que mas destaca es la mezcla de aceite con caldo brinda una sensación sedosa que aporta brillo y suavidad al plato. En relación con la temperatura la paella se sirve caliente, recién sacada del fuego para así aprovechar su sabor y textura ideales. Sin embargo, es posible que algunas partes del arroz y los ingredientes estén un poco tibios, lo cual proporciona una experiencia balanceada y grata al paladar.

Valoración nutricional y porcionamiento

Tabla 2. Análisis nutricional del plato principal

Nutriente	Cantidad
Energía	100-200 kcal
Proteínas	30-35 gramos
Carbohidratos	50-60 gramos
Grasas totales	10-15 gramos

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

El plato se sirve en vajilla de cerámica artesanal de 28cm de diámetro o platos hondos de porcelana blanca tipo soperero, de 25-30 cm de diámetro. El emplatado sigue principios de composición asimétrica, sirviendo una base de arroz de aproximado de 2000 g por persona, además de colocar de 2-3 camarones/langostino en la parte superior, un trozo de carne a un lado, verduras (pimientos, judías) al otro, y un cuarto de limón en el borde.

Para así evitar sobrecargarlo y no tapar el arroz.

Un hilo de aceite de oliva extra virgen por encima para darle brillo y una hoja de romero o perejil para ese toque de frescura.

Postre:

Tarta de Chocolate Ecuatoriano con Crema Catalana y turrón español

Ingredientes principales y secundarios

Tipo	Ingrediente	Procedencia	Función en el postre
Principal	Chocolate Nacional 70%	Ecuador	Base del bizcocho
Principal	Crema catalana tradicional	España	Elemento cremoso
Principal	Turrón	España	Textura crocante
Secundario	Huevos	Ecuador	Estructura
Secundario	Azúcar	Ecuador	Endulzante natural
Secundario	Mantequilla	Ecuador	Grasa principal
Secundario	Vainilla	Ecuador	Aromatizante
Secundario	Nueces	Ecuador	Decoración

Técnicas de preparación empleadas

Se hace la base de chocolate utilizando el método de ganache montada, con chocolate derretido a 45 °C para preservar sus propiedades organolépticas. Se incorpora mantequilla clarificada a esta mezcla mediante una emulsión progresiva, lo que le confiere un brillo y suavidad. El bizcocho se prepara utilizando el método de cremosidad, que consiste en batir la mantequilla con el azúcar hasta lograr una mezcla aireada y esponjosa, antes de añadir los huevos y el chocolate. Por su parte, la crema catalana se elabora con leche aromatizada con cáscara de limón y canela, azúcar, harina de trigo o maíz y yemas de huevo. En ocasiones se usa naranja también. La preparación se cocina lentamente en una cacerola, procurando que no hierva.

Contrastes de sabor, textura y temperatura

El postre desarrolla unos contrastes sofisticados comenzando con la intensidad del chocolate ecuatoriano, cuyas notas florales y frutales son equilibrados con la cremosidad dulce y ligeramente especiada de la crema catalana.

Las texturas progresan desde la densidad húmeda del bizcocho de chocolate, pasando por la sedosidad de la crema catalana, hasta el crujido de las almendras caramelizadas. La temperatura de servicio presenta el bizcocho a temperatura ambiente, la crema ligeramente fría (12°C) y el crocante a temperatura ambiente, creando una experiencia térmica que potencia cada elemento.

Valoración nutricional y porcionamiento

Tabla 4. Análisis nutricional del postre (porción de 120g)

Nutriente	Cantidad	% VDR*
Energía	220 kcal	16%
Proteínas	8g	16%
Carbohidratos	35g	13%
Grasas totales	18g	26%
Fibra	4g	16%
Calcio	125mg	12%
Magnesio	65mg	20%

Costo estimado por porción

El costo de producción por porción es de \$4.80 USD, distribuido entre chocolate ecuatoriano (\$2.20), ingredientes para crema catalana (\$1.50), almendras y caramelizado (\$0.60), otros complementos (\$0.50). Sin embargo, el verdadero valor del postre no se encuentra en sus ingredientes, sino en la experiencia sensorial y estética que ofrece el precio de venta establecido es de \$14.00 USD, se justifica al tratarse de una propuesta gourmet que integra técnica, presentación e identidad culinaria permitiendo alcanzar un margen bruto del 66% acorde al nivel premium del producto.

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

La propuesta estética de la tarta de chocolate con crema catalana busca transmitir elegancia y equilibrio a través de una composición visual cuidadosamente diseñada. El emplatado se desarrolla sobre una vajilla de porcelana blanca para resaltar los colores, texturas y detalles del postre, permitiendo que cada elemento destaque con mayor protagonismo, la distribución responde a una composición moderna y equilibrada, donde la tarta actúa como punto focal y la crema catalana lo complementa visualmente, los acabados crocantes y los detalles decorativos aportan dinamismo y profundidad, mientras que la limpieza del montaje refleja precisión técnica y alta repostería, en conjunto la propuesta no solo busca cautivar visualmente sino también anticipar la experiencia sensorial del postre.

Bebida

Nombre y tipo de bebida

SANGRÍA ANDINA CON FRUTAS TROPICALES Y HIERBA LUISA

Ingredientes principales de la bebida

1000ml

Tipo	Ingrediente	Procedencia	Función en la bebida
Principal	Vino tinto	España	Base alcohólica
Principal	Hierba luisa	Ecuador	Aromatizante
Principal	Maracuyá	Ecuador	Acidez y aroma
Principal	Piña	Ecuador	Acidez cítrica
Secundario	Mango	Ecuador	Dulzura
Secundario	Durazno	Ecuador	Dulzura

Técnicas de preparación y utensilios empleados

La preparación emplea la técnica de maceración en frío, iniciando con la infusión de jugo del durazno y un poco de la cascara de piña en vino tinto durante 24 horas, permitiendo la extracción de aceites esenciales sin desarrollar amargor. Las frutas se procesan mediante un muddling suave para liberar jugos sin romper excesivamente la pulpa, manteniendo claridad en la bebida final.

Maridaje con el plato principal y postre.

La sangría funciona como un enlace y un complemento en el menú, porque su efervescencia limpia y refresca el paladar, lo que lo prepara para cada nueva degustación. La bebida ofrece un ligero contraste para el postre que reduce la intensidad del chocolate, al tiempo que la dulzura natural de las frutas tropicales resalta los sabores sin oscurecerlos. Las notas tostadas del crujiente de almendra se ven reflejadas en las sutilezas del vino tinto, lo que crea una experiencia sensorial completa y equilibrada.

Notas sensoriales y similitud/diferencia de gustos

Aroma: Los matices herbales frescos de la hierba luisa sobresalen, junto con la intensidad frutal de la naranjilla y maracuyá.. Los taninos suaves del vino tinto y la sutil dulzura de la miel surgen en segundo plano.

Gusto: La acidez frutal bien balanceada se muestra en el primer contacto, seguida de la complejidad herbal y la estructura del vino

Textura: Muestra un cuerpo medio con una burbujeante moderada. Los trozos pequeños de pulpa frutal aportan textura sin perjudicar la fluidez, lo que proporciona una sensación refrescante y placentera

Costo aproximado por ración

El precio aproximado por cada porción es de \$3.80 USD, que se desglosa en vino tinto, frutas tropicales (\$1.20) y agua mineral (\$0.20). Con un precio de venta de \$12.00 USD, se logra un margen bruto del 68%, que se considera adecuado para las bebidas premium producidas con componentes importados y estacionales.

justificación estética

La sangría se sirve en copas de cristal transparente de la clase bordeaux con una capacidad de 450 ml, lo que destaca la frescura de las frutas y el colorido intenso del vino. Para disminuir la dilución, el servicio se lleva a cabo con grandes cubos de hielo y, para mantener la carbonatación, se agrega la parte efervescente justo al momento de servir.

La decoración abarca un adorno de hierbaluisa fresca en el borde del vaso y una brocheta con pedazos de frutas tropicales. La propuesta estética se basa en el contraste visual que existe entre el rojo intenso del vino, los colores vibrantes de las frutas y el verde brillante de la hierbaluisa.

4. Aplicación De Normas De Seguridad Alimentaria

La implementación de normas de seguridad alimentaria constituye un aspecto fundamental en la preparación del menú propuesto, ya que garantiza no solo la inocuidad de los alimentos sino también la calidad integral de cada preparación presentada al consumidor, especialmente considerando la manipulación de productos cárnicos, lácteos y preparaciones fermentadas, resulta indispensable implementar controles rigurosos de higiene, conservación y manipulación, con el fin de prevenir riesgos de contaminación física, química o microbiológica, que puedan comprometer la salud del cliente. Así mismo, cumpliendo con los protocolos sanitarios adecuados que permite conservar las propiedades organolépticas de los ingredientes.

Principios de higiene y manipulación durante la preparación

La aplicación del sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) constituye el marco metodológico principal para garantizar la seguridad alimentaria en todas las preparaciones, su correcta aplicación permite mantener condiciones sanitarias óptimas en todas las etapas de proceso, desde la recepción y almacenamiento de los ingredientes hasta la preparación y presentación final de los platos.

El personal manipulador debe cumplir estrictamente con protocolos de higiene personal:

lavado de manos con jabón antibacterial durante 20 segundos antes de cada manipulación, uso obligatorio de gorro, delantal y calzado antideslizante, y cambio de guantes entre la manipulación de diferentes tipos de alimentos (especialmente entre productos crudos y cocidos) para prevenir la contaminación cruzada y reducir riesgos microbiológicos que puedan afectar la salud del consumidor.

Las superficies de trabajo requieren sanitización con solución clorada entre preparaciones diferentes, prestando especial atención a las tablas de corte utilizadas para productos cárnicos. Los utensilios deben lavarse con agua caliente (85°C) y detergente, seguido de enjuague y sanitización antes de cada uso.

Recomendaciones para garantizar inocuidad en cada fase

Mise en place: Los ingredientes deben mantenerse en refrigeración (2-4°C) hasta el momento de su uso. Las carnes tanto de res como de ave deben descongelarse lentamente en refrigeración durante 24 horas previas a la preparación. El arroz debe inspeccionarse y lavarse hasta obtener agua clara, eliminando cualquier microorganismo. Los lácteos para la crema catalana deben verificar fecha de vencimiento y mantener cadena de frío constante. Además de no olvidar el uso de tabla correspondiente para cada ingrediente, tenemos tablas de color verde para verduras, rojas para carnes, amarilla para aves y una de color café para los productos ya cocidos

Cocción: La carne alcanzar temperatura interna de 63°C, verificada mediante termómetro digital calibrado. La crema catalana requiere cocción hasta 85°C para pasteurización efectiva, seguida de enfriamiento rápido en baño de hielo hasta alcanzar 4°C en menos de 2 horas..

Servicio: Las preparaciones calientes deben mantenerse a temperatura superior a 60°C hasta el servicio. Las preparaciones frías (crema catalana, frutas de la sangría) deben conservarse bajo 4°C. El tiempo máximo entre preparación final y consumo no debe exceder 2 horas a temperatura ambiente.

5. Análisis De Rentabilidad Del Menú

El análisis de rentabilidad del menú se fundamenta en la evaluación integral de costos de producción, estructura de precios de venta y márgenes de contribución, considerando tanto la viabilidad económica inmediata como la sostenibilidad a largo plazo de la propuesta gastronómica en el mercado objetivo.

Costo de producción del menú

Ficha de Costo 1 – Paella Montuvia

Ingrediente	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
Arroz	200 g	1.05/kg	0.21
Pollo	100 g	3.00/kg	0.30
Pato	60 g	4.50/kg	0.27
Camarones	80 g	6.00/kg	0.48
Azafrán	0.5 g	0.25/g	0.13
Caldo de pollo	200 ml	1.00/L	0.20
Aceite de oliva	20 ml	6.00/L	0.12
Cebolla	50 g	1.50/kg	0.08
Maduro frito	80 g	2.00/kg	0.16
Total MPD			1.95

Mano de Obra Directa

Chef: $0.12 \text{ h} \times 7.00 = 0.84$

Ayudante: $0.20 \text{ h} \times 5.00 = 1.00$ **Total MOD = 1.84**

Costos Indirectos

Luz y depreciación prorrateados: 0.50

Resumen

Costo Total Producción: 4.29

Costo Unitario (1 porción): 4.29

Ficha de Costo 2 – Tarta de Chocolate Ecuatoriano con Crema Catalana y Turrón
Español

Ingrediente	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
Chocolate 70%	75 g	22.00/kg	1.65
Crema catalana	100 ml	1.50/L	0.15
Turrón	50 g	12.00/kg	0.60
Huevos	2 U	0.15/U	0.30
Azúcar	30 g	1.50/kg	0.05
Mantequilla	20 g	5.00/kg	0.10
Vainilla	2 g	0.10/g	0.20
Nueces	30 g	8.00/kg	0.24
Total MPD			3.29

Mano de Obra Directa

Chef: $0.10 \text{ h} \times 7.00 = 0.70$

Ayudante: $0.15 \text{ h} \times 5.00 = 0.75$ **Total MOD = 1.45**

Costos Indirectos

Luz y depreciación prorrateados: 0.30

Resumen

Costo Total Producción: 5.04

Costo Unitario (1 porción): 5.04

Ficha de Costo 3 – Sangría Andina con Frutas Tropicales y Hierba Luisa

Ingrediente	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
Vino tinto	150 ml	8.00/L	1.20
Hierba luisa	5 g	0.05/g	0.25
Maracuyá	50 g	2.00/kg	0.10
Piña	50 g	1.50/kg	0.08
Mango	50 g	2.50/kg	0.13
Durazno	50 g	2.00/kg	0.10
Agua mineral	100 ml	0.20/L	0.02
Total MPD			1.88

Mano de Obra Directa

Chef: $0.05 \text{ h} \times 7.00 = 0.35$

Ayudante: $0.10 \text{ h} \times 5.00 = 0.50$ **Total MOD = 0.85**

Costos Indirectos

Luz y depreciación prorrateados: 0.20

Resumen

Costo Total Producción: 2.93

Costo Unitario (1 copa): 2.93

Ficha de Rentabilidad – Menú Fusión España–Ecuador (por persona)

Preparación	Costo Total (USD)	Precio Venta Público (USD)	Margen Bruto (USD)	% Margen
Paella Montuvia (Plato Principal)	4.29	14.00	9.71	69%
Tarta de Chocolate con Crema Catalana y Turrón Español (Postre)	5.04	14.00	8.96	64%
Sangría Andina con Frutas Tropicales y Hierba Luisa (Bebida)	2.93	12.00	9.07	76%
Menú Completo (3 tiempos)	12.26	40.00	27.74	69%

Margen de ganancia

Tenemos un margen bruto promedio del 61% . supera los estándares habituales en restauración (45- 55%), justificado por el valor agregado de la propuesta innovadora, la calidad de ingredientes importados y la experiencia gastronómica. Este margen permite absorber costos fijos operativos (alquiler, personal fijo y marketing) estimados en \$18.00 por menú, generando una utilidad neta proyectada de \$14.90 por menú servido

6. CONCLUSIONES

Hacer actualizaciones regulares del menú para ajustarlo a las tendencias y gustos de los cliente

Utilizar recursos visuales simples (como colores e íconos) para que las categorías y alternativas especiales sean fáciles de identificar

Formar a los empleados para que sean competentes y promuevan el nuevo menú, asegurando la coherencia en la comunicación con los clientes.

Posibles mejoras o variantes futuras

Paella, posibles mejoras:

Sustituir el arroz tradicional por quinoa o amaranto ecuatoriano, aportando mayor valor nutricional y un guiño a los granos andinos.

Variantes futuras:

Paella vegetariana andina, con chochos, habas en lugar de proteínas animales.

Paella afroecuatoriana, integrando especias como el comino y acompañada de encurtidos típicos de Esmeraldas.

Tarta de Chocolate Ecuatoriano con Crema Catalana y Turrón Español

Mejoras posibles:

Incorporar frutas tropicales caramelizadas (maracuyá, guanábana) como relleno intermedio para equilibrar la intensidad del chocolate.

Usar cacao fino, resaltando la calidad ecuatoriana y diferenciando el perfil sensorial.

Variantes futuras:

Tarta fría de mousse de chocolate ecuatoriano con crema catalana ligera, ideal para climas cálidos.

Sangría Andina con Frutas Tropicales y Hierba Luisa

Posibles mejoras:

Añadir aguardiente artesanal en pequeñas dosis para darle mayor carácter.

Incorporar infusiones de hierbas andinas (cedrón) como variantes aromáticas.

Bibliografía

- García, P., & López, J. (2021). Editorial Gastronomica. Obtenido de Fusión gastronómica: tendencias y perspectivas.:
https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/68195769/CAP3-libre.pdf?1626711992=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DEl_Boom_del_Sector_Gastronomico_desde_lo.pdf&Expires=1767896380&Signature=PQFjnVsX0PEB1~pQ11siIehhRvu4EWBnrxVgwRyFD9kra71VqFjyIILjG
- Lopez-Alt, J. K. (2019). serius eats. Obtenido de <https://www.serious-eats.com/j-kenji-lopez-alt-5118720>
- Quito, T. (2025). destino gastronómico en Madrid Fusión. destino gastronómico en Madrid Fusión. Quito, Quito, Ecuador.
- spain.info. (2023). spain.info. Obtenido de Datos y curiosidades de la gastronomía española.: https://www.spain.info/?utm_source
- utpl. (24 de 05 de 2020). utpl. Obtenido de <https://noticias.utpl.edu.ec/ecuador-un-territorio-de-gastronomia-unica>

ANEXOS

Ficha Técnica 001

Paella Montuvia			
Porciones:	1 personas	Tiempo de preparación:	22 minutos

INGREDIENTES

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Arroz	100 g	Gramos
Rape	150	gramos
Pollo	356	gramos
Camarones	12 (85)	Gramos
Azafrán	10	gramos
Caldo de pollo	1,5	litros
Aceite de oliva	30	gramos
Cebolla	152	gramos
Maduro frito	40	gramos

técnica de cocción

En primer lugar, caliente los caldos marisco y de pollo junto con el azafrán en una olla grande.

A continuación, caliente a fuego medio-alto 4 cucharadas de aceite de oliva en una paellera y sofría el rape, los camarones y la pechuga de pollo desmenuzada durante 1 o 2 minutos, de forma que no se cocinen por completo. Retire de la paellera el resultado y resérvelo.

Después, agregue las 2 cucharadas de aceite restante y fría el pimiento rojo y el tomate cortado en cubitos junto con el ajo, el perejil y el pimentón dulce, integrando muy bien todos los ingredientes. Finalmente, reduzca la temperatura del fuego, añada el arroz y remueva para que se fría ligeramente y quede suelto.

Vierta entonces el caldo, caliéntelo hasta llevarlo a ebullición y cocine durante 3 minutos, removiendo el arroz y girando el sartén de vez en cuando. Pasado este tiempo, agregue el pollo y losl marisco, distribúyalo de forma uniforme en la paellera y ajuste la sal si fuera necesario (sin remover el arroz). Por último, reduzca el fuego y continúe cocinando el arroz hasta que absorba el líquido (aproximadamente durante 14 minutos).

Si considera que es necesario, puede agregar más líquido.

Una vez que la paella esté lista y se haya evaporado todo el líquido, deje que repose durante unos minutos más antes de servirla y disfrutar

UTENSILIOS PRINCIPALES REQUERIDOS

- Paellera
- Quemador de gas o leña
- Cucharón o pala de madera
 - Jarra medidora
 - Cuchillo
- Tabla de cortar

Ficha Técnica 002

TARTA DE CHOCOLATE ECUATORIANO CON CREMA CATALANA Y CROCANTE DE MAÍZ TOSTADO			
Porciones:	8 personas	Tiempo de preparación:	1 hora y 5 minuto

Ingrediente	Cantidad	Unidad
Chocolate 70%	200	gramos
Leche entera	160	ml
Yemas de huevo	2	unidades
Azúcar	150	gramos
Mantequilla	200	gramos
Harina	150	gramos
Esencia de Vainilla	5	ml
Vainilla	1	rama
Canela en rama	1	unidad

PROCEDIMIENTO PASO A PASO

Paso 1 : Preparar la crema catalana: calentar leche con canela y vainilla. Batir yemas con azúcar hasta blanquear. Temperar e incorporar leche caliente. Cocinar a fuego lento.

Enfriar rápidamente.

Paso 2 : Fundir chocolate al baño maría a 45°C. Incorporar mantequilla en pequeñas porciones creando una ganache lisa y brillante.

Paso 3 :. Caramelizar con azúcar hasta obtener un crocante dorado. Luego agregar las almendras para que se incorpore con el azúcar

Paso 4: Extender la ganache de chocolate en molde rectangular forrado.

Refrigerar hasta firmeza (2 horas mínimo).

Ficha Técnica 003

SANGRÍA ANDINA CON FRUTAS TROPICALES Y HIERBA LUISA			
Porciones:	1 personas	Tiempo de preparación:	25 horas (incluye maceración)

INGREDIENTES

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Observaciones
Vino tinto joven Tempranillo	750	ml	12-13% alcohol
Maracuyá	4	unidades	Maduros, pulpa extraída
Hierba luisa fresca	20	hojas	Hojas tiernas sin tallos
Naranja	3	unidades	Medianas, peladas
Mango de azúcar	1	unidad	Maduro, en cubos
Agua mineral con gas	500	ml	Añadir al servir
Miel de abeja andina	60	ml	Miel pura sin procesar

PROCEDIMIENTO PASO A PASO

Paso 1 (24 horas): Macerar hierba luisa en vino tinto en refrigeración durante 24 horas para extracción de aceites esenciales.

Paso 2 (20 min): Preparar las frutas: extraer pulpa de maracuyá, pelar y cortar naranja, cortar mango en cubos uniformes.

Paso 3 (10 min): Realizar muddling suave de las frutas para liberar jugos sin romper excesivamente la pulpa.

Paso 4 (5 min): Colar el vino macerado y mezclar con frutas preparadas.

Paso 5 (Al servir): Servir en copas con hielo, completar con agua mineral con gas. Decorar con hierba luisa fresca y brocheta de frutas.

Anexo D. Fotografías de ensayos previos



Fichas nutricionales

Información Nutricional Detallada - Menú Completo

1. Paella Montuvia (Plato Principal)

Ingrediente	Energía (kcal)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Grasas Totales	Fibra (g)	Sodio (mg)	Vitaminas Principales
Arroz (100 g)	130	2.7	28	0.3	0.4	1	B1, B3
Pollo (100 g)	165	31	0	3.6	0	70	B6, B12
Pato (100 g)	200	25	0	12	0	75	B6, B12, hierro
Camarones (100 g)	99	24	0	0.3	0	150	B12, D, selenio
Azafrán (1 g)	3	0.1	0.7	0.1	0.2	2	A, C
Caldo de pollo (100 ml)	15	1	0.5	0.5	0	200	B6
Aceite de oliva	90	0	0	10	0	0	E, K
Cebolla (50 g)	20	0.6	4.5	0.1	0.8	2	C, B6
Maduro frito (50 g)	90	1	23	0.2	1.5	1	A, C,

Análisis Nutricional Completo por persona

2. Tarta de Chocolate con Crema Catalana y Turrón Español (Postre)

Ingrediente	Energía (kcal)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Grasas Totales (g)	Fibra (g)	Sodio (mg)	Vitaminas Principales
Chocolate 70% (30 g)	170	2.5	15	12	3	5	Magnesio, hierro
Crema catalana (100 g)	200	5	25	8	0.5	50	A, D, calcio
Turrón (30 g)	120	2	15	6	1	10	E, B3
Huevos (50 g)	70	6	0.5	5	0	60	D, B12
Azúcar (20 g)	80	0	20	0	0	0	—
Mantequilla (20 g)	150	0.2	0	17	0	2	A, E
Vainilla (2 g)	6	0	0.3	0.1	0	0	—
Nueces (20 g)	130	3	4	13	2	1	E, B6, magnesio

3. Sangría Andina con Frutas Tropicales y Hierba Luisa (Bebida)

ingrediente	Energía (kcal)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Grasas Totales (g)	Fibra (g)	Sodio (mg)	Vitaminas Principales
Vino tinto (150 ml)	125	0.5	4	0	0.5	5	B1, polifenoles
Hierba luisa (5 g)	2	0	0.4	0	0.2	1	C
Maracuyá (50 g)	35	0.6	9	0.4	1.5	5	A, C
Piña (50 g)	25	0.3	6	0.1	0.7	1	C, manganeso
Mango (50 g)	30	0.4	8	0.2	0.9	1	A, C, E
Durazno (50 g)	25	0.5	6	0.1	1	1	A, C, K

Análisis de Adecuación Nutricional

El menú aporta 985 kcal por persona, representando aproximadamente el 49% del valor calórico diario recomendado para un adulto promedio (2000 kcal). La distribución de macronutrientes es equilibrada: 19% proteínas, 44% carbohidratos y 37% grasas, manteniéndose dentro de los rangos recomendados por organismos internacionales de salud.

El aporte proteico de 47g supera el 90% de las necesidades diarias, proporcionando aminoácidos esenciales de alta calidad tanto de origen animal como vegetal. El contenido de fibra dietética (13g) contribuye significativamente al requerimiento diario de 25-30g recomendado para adultos.

Consideraciones Especiales

Antioxidantes: El chocolate ecuatoriano y las frutas tropicales aportan flavonoides, antocianinas y vitamina C, contribuyendo a la protección contra estrés oxidativo.

CUADRO PRESUPUESTO

Descripción	Cantidad	Precio Unitario (USD)	Precio Total (USD)
Arroz	1 kg	1.50	1.50
Pollo	1 kg	3.00	3.00
Pato	1 kg	5.00	5.00
Camarones	0.5 kg	6.00	3.00
Azafrán	1 g	2.50	2.50
Caldo de pollo	1 L	1.20	1.20
Aceite de oliva	250 ml	3.11	3.11
Cebolla	0.5 kg	0.80	0.80
Maduro frito	2 unidades	0.50	1.00
Chocolate 70%	200 g	0.91	0.91
Crema catalana	200 g	2.00	2.00
Turrón español	1 unidad	5.98	5.98
Huevos	6 unidades	1.50	1.50
Azúcar	500 g	0.91	0.91
Mantequilla	250 g	0.72	0.72
Vainilla	30 ml	1.00	1.00
Nueces	100 g	3.11	3.11
Vino tinto	1 botella	5.98	5.98
Hierba luisa	50 g	1.00	1.00
Maracuyá	2 unidades	1.20	1.20
Piña	1.71 kg	0.91	1.56

Mango	1 unidad	0.72	0.72
Durazno	1 lata	5.98	5.98
Agua mineral	1 botella	0.20	0.20

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Actividad	Fecha de Inicio	Fecha de Fin	Responsable
Investigación de ingredientes	17/09/2025	24/09/2025	Jean Franco
Pruebas de cocina	14/01/2026	12/02/2026	Jean Franco
Análisis nutricional	24/09/2025	27/09/2025	Jean Franco
Diseño de emplatado	12/01/2026	14/01/2026	Jean Franco
Redacción del informe	8/01/2026	26/01/2026	Jean Franco
Presentación final	26/01/2026	27/01/2026	Jean Franco

FACTURA DE LA RECETA

Descripción	Cantidad	Valor Unitario (USD)	Valor Total (USD)
Aceite de oliva	1	3.111	3.111
Vino	1	5.979	5.979
Mango	1	0.721	0.721
Piña	1	0.912	0.912
Chocolate amargo	1	0.912	0.912
Margarina (Bonella)	1	0.721	0.721
Leche (Lenutri)	1	0.99	1.76
Turrón	1	5.979	5.979
Azúcar	1	0.912	0.912
Nueces (Corfrut)	1	2.89	3.00
Agua mineral	1	0.459	0.50
Chocolate 70%	1	3.67	3.67
Durazno	1	3.991	3.991