



**UNIVERSIDAD LAICA "ELOY ALFARO" DE MANABÍ**  
**FACULTAD DE EDUCACION, TURISMO, ARTES Y HUMANIDADES**

**Carrera**

Tecnología Superior en Gastronomía

**Título**

Diseño de menú gastronómico con aplicación de la técnica de flambeado


**Autor**

Roca Pachay Francisco Isaac

**Tutora**

Angela Evelina Farfán tigre, Mg. G.E

**Manta**

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

## CERTIFICO

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


Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Integración Curricular bajo la autoría del estudiante ROCA PACHAY FRANCISCO ISAAC, legalmente matriculado en la carrera de GASTRONOMÍA, período académico 2025-2026(2), cumpliendo el total de **384 horas**, cuyo tema del proyecto o núcleo problémico es "DISEÑO DE MENÚ GASTRONÓMICO CON APLICACIÓN DE LA TÉCNICA DE FLAMBEADO"

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

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

Manta, Jueves, 05 de febrero de 2026.

Lo certifico,



FARFAN TIGRE ANGELA EVELINA  
**Docente Tutor**

## DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Yo, Roca Pachay Francisco Isaac, portador de la cedula de ciudadanía N° 1315648467, declaro bajo juramento que el trabajo de titulación denominado “Diseño de menú gastronómico con aplicación de la técnica de flambeado”, es de mi autoría y exclusiva responsabilidad legal académica.

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

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



Roca Pachay Francisco Isaac

C.I.: 1315648467

AUTOR

## APROBACIÓN DEL TRIBUNAL


El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado “**Diseño de menú gastronómico con aplicación de la técnica del flambeado**”, ha sido realizado y concluido por el estudiante Roca Pachay Francisco Isaac, 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

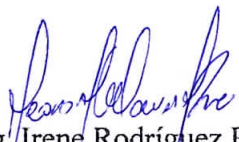
Firmamos:



Lic. Luis Reyes Chavez  
**PRESIDENTE**



Lic. Álava Zambrano/María Zambrano  
**MIEMBRO TRIBUNAL**



Ing. Irene Rodríguez Pincay  
**MIEMBRO TRIBUNAL**



Ing. Farfán Tigre Ángela Evelina  
**DOCENTE TUTOR**



Roca Pachay Francisco Isaac  
**Graduado**

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

Roca Pachay Francisco Isaac, portador de la C. I. # 131564846-7 en calidad de autores y titulares de los derechos morales y patrimoniales del proyecto de investigación **“Diseño de menú gastronómico con aplicación de la técnica del flambeado”** 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, 2026



Roca Pachay Francisco Isaac  
Autor/a

## DEDICATORIA

*Para mi familia quienes fueron los primeros en ser mis críticos culinarios, a quienes les entrego con orgullo el platillo que hoy preparo con mis propias manos*

*Dedico este trabajo a todos mis amigos que me acompañaron cuando todo era nublado y me extendieron la mano*

*Dedico este trabajo a mis raíces, a mis valores, a mis fracasos que me brindaron la experiencia para poder avanzar hasta donde hoy me alzo*

*Les dedico este trabajo que solamente por mi cuenta, jamás hubiera logrado.*

*Roca Pachay Francisco Isaac*

## AGRADECIMIENTO

Les agradezco a mis padres que hicieron lo imposible para ayudarme a cumplir este objetivo, su amor y apoyo incondicional hacen que la meta esté al alcance de mis manos.

Agradezco a mis hermanas por ser mis pilares, por tomar mis problemas cuando necesitaba un descanso para poder seguir avanzando.

Agradezco a mi primo que nunca dudo en extenderme su mano cuando lo he necesitado.

Agradezco a mis compañeros de universidad por estar presentes durante el camino que hemos marcado y atravesado con dificultad.

Agradezco a mi tutora de tesis, quien me guio durante este proceso brindando su apoyo y conocimiento para realizar este trabajo.

Agradezco a la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí por formarme académicamente a través de sus principios y valores inculcados.

Y agradezco a quienes ya no se encuentran a mi lado por haberme ayudado a crecer para convertirme en lo que he forjado.

## RESUMEN

Este trabajo de titulación desarrollado en la Carrera de Tecnología Superior en Gastronomía de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, presente el diseño, fundamentación y análisis de un menú gastronómico de tres tiempos (plato principal, postre y bebida) que tiene como eje central la aplicación de la técnica del flambeado.

La propuesta se sustenta en una fusión conceptual que articula la tradición culinaria ecuatoriana con técnicas e influencias externas. Se investiga el origen y evolución del flambeado, reconociendo sus raíces tanto en la gastronomía francesa y el uso del fuego controlados en las cocinas orientales. Este marco teórico justifica la integración de la técnica no como un mero espectáculo, sino como una herramienta para potenciar sabores, aromas y la experiencia sensorial global.

Cada preparación cuenta con su ficha técnica detallada, que incluye lista de ingredientes de procedencia principalmente ecuatoriana, procedimiento, técnica de cocción empleadas, contrastes sensoriales que buscan una valoración nutricional estimada.

En esencia, la tesis demuestra que la técnica del flambeado, aplicada con rigor técnico y sensibilidad cultural, puede ser el catalizador para el desarrollo de propuestas gastronómicas innovadoras, rentables y profundamente arraigada en la identidad y los productos locales del Ecuador.

### **Palabras claves**

Gastronomía, Preparación, Alimentos, Flambé, Cocción

## ABSTRACT

This thesis Wok, developed in the Superior Tecnology in Gastronomy program at the Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, presente the design, rationale, and analysis pf a three-course gastronomic menu (main dish, dessert, and beverage) that has the application of the flambe technique as its central axis.

The proposal is based on a conceptual fusion that articulates Ecuadorian culinary tradition with external techniques and infliences. It researches the origin and evolution of flambeing, recognizing its roots in both French gastronomy and the use of controlled fire in Eastern kitchens. This theoretical framework justifies the integration of the technique not as mere spectacle, but as a tool to enhance flavors, aromas, and the overall sensory experience.

Each preparation includes its detailed technical data sheet, containing a list of primarily Ecuadorian-sourced ingredients, the procedure, cooking techniques employed, the sensory contrasts sought, and an estimated nutritional assessment.

In essence, the thesis demonstrates that the flambe technique, applied with technical rigor and cultural sensitivity, can be the catalyst for developing innovative, profitable gastronomic proposals deeply rooted in Ecuador's identity and local products.

### **Keywords**

Gastronomy, Preparation, Food, Flambé, Cooking

## ÍNDICE

### CONTENIDO

1. INTRODUCCION .....	13
2. OBJETIVOS .....	14
3. CONCEPTUALIZACIÓN DEL MENÚ.....	15
3.1 Antecedentes breves.....	15
3.2 Descripción del concepto .....	16
3.3 Justificación técnica y creativa del menú.....	17
3.4 Coherencia entre los tres platos.....	18
4. DESCRIPCIÓN DE LAS PREPARACIONES .....	19
4.1 Plato fuerte .....	19
4.2 Postre.....	23
4.3 Bebida .....	26
5. APLICACION DE NORMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.....	29
5.1 Principios de higiene y manipulación durante la preparación .....	29
5.2 Recomendaciones para garantizar la inocuidad en cada fase.....	30
5.2.1 Preparación inicial (Mise en place).....	30
5.2.2 Cocción y Control térmico .....	32
5.23. Servicio y Exposición al Consumidor.....	33
6. ANALISIS DE RENTABILIDAD DE MENU .....	36

6.1 Coste de producción del menu .....	36
6.2 Precio de venta .....	37
6.3 Margen de ganancia .....	37
7. COMCLUSIÓN .....	38
7.1 Valoración del proceso creativo y técnico .....	38
7.2 Reflexión sobre aprendizajes alcanzado .....	39
7.3 Posibles mejoras o variantes futuras .....	41
8. BIBLIOGRAFÍA .....	43

## INTRODUCCION

La técnica de flambeado o flambé no tiene un origen certero, para poder hablar de esta técnica debemos de saber en qué consiste, se basa en verter un licor caliente y prenderle fuego de manera controlada, con el objetivo de caramelizar y evaporar el exceso de alcohol y añadir sabores complejos.

Al ser una técnica extranjera no se puede saber en qué momento llego con exactitud a las tierras ecuatorianas, pero se puede asociar al año 1960 debido al gran incremento de restaurantes de alta cocina internacional en ciudades como Quito y Guayaquil, donde se empezaron a implementar técnicas de alto nivel o gourmet siendo una de estas la técnica del flambeado, los restaurantes al buscar y ofrecer experiencias culinarias únicas y memorables se convirtió en un espectáculo para los comensales debido a que era muy impresionante empezando así a ser usados con ingredientes nacionales, por ejemplo el aguardiente de caña fue usado para flambear langostinos y pescado integrando esta técnica en a nuestra localidad.

La propuesta se basa en emplear la técnica del flambeado o flambé bajo los conceptos de los países en los que esta técnica es usada con alta frecuencia o por su popular dentro del mundo culinario siendo Francia en donde se cree que es la cuna de esta técnica y algunos países del oriente debido al gran uso y manejo de esta técnica en esta parte del mundo aplicándolas en nuestro menú para potenciar su impacto en nuestra cultura gastronómica

## **2. OBJETIVOS**

### **2.1 Objetivo general**

Diseñar y fundamentar técnica, creativa y económicamente un menú innovador de tres tiempos (plato principal, postre y bebida), inspirado en la tradición gastronómica costera ecuatoriana, que promueva el uso de diversos ingredientes bajo estándares de sostenibilidad e inocuidad alimentaria.

### **2.2 Objetivos específicos**

Investigar el marco histórico, cultural y nutricional de los ingredientes emblemáticos para sustentar su selección en la propuesta culinaria.

Desarrollar las fichas técnicas estandarizadas de cada preparación del menú detallando el proceso de ejecución, el balance nutricional, el costo por porción y los protocolos de seguridad alimentaria para garantizar su replicabilidad.

Evaluar la rentabilidad del menú mediante un análisis de costos para determinar su margen de utilidad y su potencial de escalabilidad en un modelo de negocio de gastronomía experiencial.

### 3. CONCETUALIZACIÓN DEL MENÙ

#### 3.1 Antecedentes breves

##### *La técnica del flambeado*

La palabra "flambear" proviene del francés, que significa "hacer llamas". La técnica del flambeado consiste en verter un licor sobre un alimento caliente y prenderle fuego, tiene un origen que se debate entre la utilidad práctica y la teatralidad culinaria, su historia se remonta a prácticas culinarias muy antiguas donde se utilizaba alcohol en la cocción o preparación de las recetas (Nautilus restaurante, s.f).

##### *Orígenes Prácticos*

La idea de usar alcohol en la cocina es antigua se cree que proviene de la Edad Media, se añadía cerveza o vino a guisos y de manera accidental o intencionada, podía prenderse fuego para quemar el exceso de grasa o alcohol de mala calidad, mejorando así el sabor.

La técnica se asoció fuertemente con los siglos XIX y XX, particularmente en Francia. Una de las más famosas sitúa su creación "oficial" en el famoso restaurante Monte Carlos Café de Paris en 1895. La leyenda cuenta que el entonces Príncipe de Gales (el futuro Rey Eduardo VII de Inglaterra) estaba cenando allí y presencié cómo el chef Auguste Escoffier (o uno de sus aprendices) preparaba un plato de crepes. Al añadir Brandy para la salsa, el alcohol se incendió de forma espectacular, impresionando tanto al príncipe que el plato, bautizado como "Crepes Suzette" (supuestamente en honor a una joven acompañante del príncipe), se popularizó en todo el mundo junto con la técnica del flambeado en mesa (The gastro times, 2024).

El objetivo principal de la técnica francesa es aromatizar y realizar un espectáculo al ejecutarla, se busca quemar rápidamente el alcohol para evaporarlo, dejando solo el sabor del destilado y caramelizar los azúcares de la salsa o el alimento.

### *Técnicas de fuego orientales*

En el oriente el fuego suele ser en medio de cocción integrado, no un final espectacular. Se busca infundir el “wok hei” esterilizar, cocinar rápidamente a altísima temperatura o, en algunos casos, también tiene un componente ritual o espectáculo (Skottsberg, s.f) .

El acto de usar fuego controlado con alcohol o en cocción o a altísima temperatura se usa ampliamente en Oriente, pero no se llama “flambé” y su esencia es diferente, en la cocina china el fuego es un elemento fundamental para lograr el wok hei, un concepto de sabor profundo y técnico. En la cocina japonesa de teppanyaki, el fuego es una herramienta tanto de cocción como de espectáculo, muy similar en su ejecución visual al flambé occidental. En otros contextos, el fuego puede tener connotaciones rituales o de purificación (Keizaki Sushi & Wok, 2025)

A pesar de que la técnica existe esta enraizada en su propia tradición y filosofía culinaria, no como una importación del flambé francés si no de reconocer como diferentes culturas pueden tener técnicas similares a través de caminos culturales independientes.

### **3.2 Descripción del concepto**

El menú presenta una propuesta simple, busca combinar los conceptos que se tienen del flambeado en un platillo que posea características tradicionales de nuestra localidad brindando la experiencia que genera esta técnica, usaremos los principios presentados tanto en Francia como en el Oriente para potenciar sabores y acabado de nuestros platillos de manera sofisticada.

Aquella receta con la que se cree se dio origen a esta técnica en Francia las "Crepes Suzette" fue elegida para formar parte de este menú debido a su sabor, técnica y popularidad que manejan referente al flambé, uno de sus elementos es aquella salsa de naranja con la que están bañadas las crepas, este elemento estará incorporado dentro de nuestro menú.

Se han incorporados elementos ecuatorianos dentro del menú recalcando el plato fuerte donde usaremos técnicas tradicionales ecuatorianas de base para poder integrar el flambé dentro de un platillo más local mezclando tradiciones con conceptos extranjeros, no se busca crear algo nuevo, se busca llevar a cabo una amalgama de métodos para conseguir un resultado espectacular.

Realizar este menú usa varios métodos y tradiciones de diferentes orígenes con la finalidad de potenciar de forma específica diferentes aspectos de nuestras preparaciones, sabor, olor, color y aspecto, el menú se compone de tres tiempos, el plato fuerte Carne falsa acompañada de unos rollitos de pepino, la carne es altamente consumida en nuestra localidad, teniendo ese enfoque quise presentar una alternativa de carne que sea atractiva siendo los rollitos de pepino su acompañante. La bebida es una infusión de té de limón helado que se presenta para contrarrestar los fuertes sabores presentados en el plato fuerte y postre. El postre es un Helado frito que presenta dulzor, textura y elegancia a nuestro menú gracias a la salsa aportada de las Crepes Suzette. Cada uno de estos platillos busca brindar una experiencia degustativa en donde todos los aspectos sensoriales estén a la altura de la preparación del menú.

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

El enfoque del menú recae en el desarrollo de una innovación que este a la altura de las técnicas gastronómicas de vanguardia, nuestro menú se declina por servir algo que para el

comensal no sea cotidiano ni repetitivo, destacando todos sus aspectos sensoriales acoplados al flambé y a la experiencia que este puede brindar.

El proyecto se sostiene desde el uso de varios métodos y técnicas gastronómicas ejecutadas con un motivo en específico, las especias de las papas en nuestra carne falsa que es llevada al horno una vez envuelta para asimilarse a la textura que tendría la carne y su acabado con flambé para potenciar la explosividad de sabor son las bases usadas no solamente en el plato fuerte si no en todo el menú aportando profundidad a cada uno nuestros platillos.

Los platillos ejecutados en este menú integran elementos propios de nuestra localidad y externos con la finalidad de lograr una armonía sensorial, fusionándose entre ellos sin perder su identidad logrando una combinación de sabores que refuerza la integración de estos platillos a nuestra localidad acompañados del flambe para destacar estos aspectos y la forma de su presentación, demostrando que la fusión de conceptos brinda una experiencia gastronómica de alto nivel.

### **3.4 Coherencia entre los tres platos**

La inclusión de diferentes ingredientes es lo que sostiene el sabor de nuestro menú, el flambé durante la cocción y acabado de las recetas refuerza el propósito y unificación de técnicas y conceptos planteados desde diferentes culturas y tradiciones en donde es usado el flambé.

La carne falsa está diseñada para ser una variante de este elemento, no es una sustitución sino más bien una demostración de que si se combinan sabores y texturas adecuadas se pueden obtener un resultado increíble, el helado frito se centra en presentar no algo nuevo, pero fuera de lo común haciendo, su aspecto crocante bañado en jarabe busca que sus sabores se integren de

manera correcta con el plato fuerte siendo él te helado la parte refrescante que ayuda a mantener una armonía en nuestro menú.

El plato fuerte empieza incorporando sabores explosivos que son potenciados por el flambé, desde tonos agridulces, textura suave y blanda, complementos que aportan profundidad, diseñado para abrir el apetito del comensal, la bebida ayuda a contrarrestar los sabores presentes y a refrescar el paladar para que la experiencia sensorial mejore, el postre concluye el recorrido siendo el jarabe de naranja quien destaque el helado de vainilla presentado un platillo crocante y dulce dándole un cierre a nuestro menú. La secuencia presentada está diseñada para que cada tiempo se integre de tal forma que se potencien entre ellos sin arruinar la experiencia.

#### 4. DESCRIPCIÓN DE LAS PREPARACIONES

##### 4.1 Plato fuerte

Nombre del plato

Carne falsa

**Ingredientes principales y secundarios**

**Tabla 1**

*Ingredientes principales y secundarios*

Tipo	Ingrediente	Procedencia
Principal	Tocino	Ecuador
Principal	Papas	Ecuador
Principal	Cebolla blanca	Ecuador
Principal	Hongos Portobellos	Ecuador
Principal	Vino tinto	Ecuador
Principal	Salsa de soja	Ecuador

Secundario	Sal	Ecuador
Secundario	Pimienta	Ecuador
Secundario	Curry	Ecuador
Secundario	Aceite de oliva	Ecuador
Secundario	Ajo	Ecuador
Secundario	Mantequilla	Ecuador

---

*Nota: Fuente elaboración propia*

### **Técnicas de cocción**

La preparación de nuestra carne falsa integra procedimientos culinarios clásicos y actuales que permiten lograr una textura firme con un aroma espectacular, empezando por el relleno de nuestra carne, la masa se compone de papas hervidas como si fuera para un pure y portobellos sofritos con cebolla blanca, una vez mezcladas las papas con los portobellos sazonomos con sal, pimienta y curry para posteriormente ser envuelta en papel film y llevada a congelación durante una hora con la finalidad de que gane la firmeza que posee la carne.

Lo siguiente será sacar nuestro relleno después de que haya cumplido el tiempo establecido en congelación para proceder a envolverlo por completo en tocino, con ayuda de hilo de cocina apretaremos ligeramente para que se mantenga firme durante la cocción y evitar que se desarme, una vez nos aseguremos de que este firme, procederemos a enviarla al horno durante treinta minutos, tiempo suficiente para lograr que los sabores del tocino y del relleno se integren.

Durante la cocción de nuestra carne haremos la salsa que se compone de vino tinto. sake, salsa de soya y mantequilla, en una sartén procederemos agregando el vino, el sake y la salsa de soya, una vez estén bien integrados añadiremos mantequilla para aumentar el espesor y sabor de la salsa, integramos la mantequilla, dejamos enfriar y nuestra salsa estará lista.

Para finalizar, cuando la carne false esta lista procederemos a retirar los romeros y emplatar para ser bañada en nuestra salsa y ser flambeada para terminar de integrar los sabores y olores de nuestro platillo.

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

El platillo se destaca por combinar sabores para simular uno en específico, el de la carne, desde su textura y tiempo de cocción están diseñados para llevar este objetivo a cabo, la elección de ingredientes tiene un gran aporte a esto, desde potenciar su sabor, textura o acabado para lograr una secuencia de sabores en el paladar de nuestro comensal.

El plato está diseñado para servirse caliente para que sus sabores y aroma se encuentren en su punto sensorial más alto siendo el flambé uno de los elementos que nos ayuda a alcanzar este objetivo.

### **Justificación de la receta**

El menú gira en torno a la combinación de conceptos culturales referentes al flambé, los ingredientes elegidos no son exclusivos ni mucho menos de un costo alto, puesto que la finalidad está en demostrar que un buen platillo puede destacar si es preparado correctamente y con una gran combinación de sabores siendo accesible para cualquier comensal que quiera disfrutar del mismo

Integrar, combinar, elegir sabores y texturas para llegar a asemejarse a la textura de la carne es en lo que se basa este platillo, el sofrito, la cocción en el horno y el acabado del platillo en donde la técnica del flambé hace presencia para potenciar la apariencia, aroma y sabor de nuestra carne falsa se ejecuta para que todos estos elementos logren su cometido y se cumpla lo que el platillo pretende.

## Valoración nutricional y porcionamiento

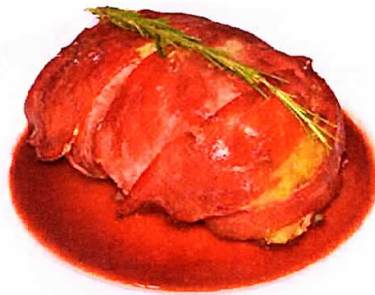
**Tabla 2**

*Valoración nutricional y porcionamiento*

Componente	Cantidad
Energía	2,635 kcal
Proteínas	162 G
Grasas	173 G
Carbohidratos	59 G
Fibra	7 G

*Nota: Fuente elaboración propia*

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



La presentación de nuestro platillo consiste en una vajilla blanca redonda con un poco de profundidad, la carne falsa está situada en el centro cubierta por encima y alrededor por la salsa siendo decorada por unas ramitas de romero, el color blanco de la vajilla siendo un clásico ayuda a que la salsa resalte por sus matices oscuras.

El emplatado es minimalista, una decoración simple pero funcional que busca la atención del comensal centrándose en la carne.

#### 4.2 Postre

##### Nombre del postre

Helado frito de Suzette

##### Ingredientes principales y secundarios

Tabla 3

##### *Ingredientes principales y secundarios*

Tipo	Ingrediente	Procedencia
Principal	Crema de leche	Ecuador
Principal	Queso crema	Ecuador
Principal	Esencia de vainilla	Ecuador
Principal	Leche condensada	Ecuador
Principal	Hojuelas de maíz	Ecuador
Principal	Huevo	Ecuador
Principal	Leche	Ecuador
Principal	Harina de trigo	Ecuador
Principal	Ralladura de naranja	Ecuador
Principal	Zumo de naranja	Ecuador
Principal	Azúcar	Ecuador
Principal	Aceite	Ecuador

*Nota: Fuente Elaboración propia*

##### Técnicas de cocción utilizadas

El helado frito está compuesto por dos procesos, el primero será la fabricación de nuestro helado casero para ello usaremos tres ingredientes, leche vaporada, azúcar glass y esencia de

vainilla, integramos todos los ingredientes en un recipiente y batimos por poco tiempo, luego mandamos a congelación durante una hora, para luego retirar y volver a batir hasta que nuestra mezcla quede cremosa tapamos y llevamos a congelación durante un día para que nuestro helado casero de vainilla esté listo, manteniendo uno de los principios del menú en mantenerse con ingredientes simples para lograr un menu excepcional.

Posteriormente separamos una bola de helado y la envolvemos en papel film, mientras realizamos una mezcla de huevo, leche y harina, mezclamos y antes de incorporar nuestra bola de helado troceamos hojuelas de maíz para recubrir nuestro helado antes de freír, hundimos el helado en la mezcla, cubrimos bien y lo recubrimos de las hojuelas, envolvemos en film y dejamos congelar hasta que tenga bastante firmeza.

En una olla con bastante aceite, sumergimos nuestra bola de helado congelado asegurándonos de que se cocine de manera uniforme hasta dorar, retiramos y servimos junto a nuestro jarabe de naranja, aquel jarabe es el que se usa dentro de la receta de los crepés suzette, la combinación de naranja y vainilla es espectacular y sumando el valor histórico que representa el jarabe es un gran aderezo para nuestro platillo.

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

El helado frito destaca por la combinación presentada entre el helado de vainilla y el jarabe de naranja que es potenciado por el flambe en el acabado del platillo, dando un dulzor lleno de identidad y armonía sin dejar de lado su contraste simple que facilita la combinación sensorial de ambos sabores.

La textura firme pero blanda del helado se potencia con la fritura y las hojuelas, aportando más sabor y densidad a este platillo para contrarrestar el dulzor mencionado y mantener un

equilibrio para el paladar del comensal, este platillo está diseñado para que se pueda comer a temperatura ambiente pudiendo ser servido minutos después de su emplatado.

### **Justificación de la receta**

La elección del helado frito es debido a que, si bien no es un platillo nuevo, suele ser muy poco común de ver dentro de nuestra localidad, gracias a su simpleza hace gran juego con los conceptos establecidos dentro del menú aplicando el flambe en el platillo como acabado para resaltar aquellos sabores que junto al jarabe de las crepes suzette demuestran con sencillez y coherencia entre sabores, cualquier platillo puede destacar.

Su función dentro del menú es la de completar el platillo principal, satisfacer al paladar y completar la experiencia del comensal a través de una porción cargada de dulzor, su textura, sabor y preparación fue elegidas para integrarse entre sí y poder llevar su sabor a su punto más elevado dentro de lo posible

### **Valoración nutricional y porcionamiento**

**Tabla 4**

#### *Valoración nutricional y porcionamiento*

<b>Componente</b>	<b>Cantidad</b>
Energía	1,720 kcal
Proteínas	22 G
Grasas	95 G
Carbohidratos	190 G
Fibra	2 G

*Nota: Fuente elaboración propia*

### **Vajilla, acabado, justificación estética, boceto/imagen de referencia**



El acabado del helado frito será realizado en una vajilla redonda pequeña con un poco de profundidad, el helado frito yacerá en medio del platillo cubierto del jarabe de naranja que será flambeado, acompañado de unas hojas de menta para su decoración.

El diseño minimalista está reflejado tanto en el plato fuerte como en el postre, este es uno de los principios del menú, destacar por su acabado sutil pero meticuloso diseñado para que la secuencia presentada exponga una gran experiencia culinaria.

### **4.3 Bebida**

#### **Nombre y tipo de bebida**

Cóctel de manzana

#### **Ingredientes principales o secundarios**

**Tabla 5**

*Ingredientes principales o secundarios*

<b>Tipo</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Procedencia</b>
Principal	Jugo de manzana	Ecuador
Principal	Licor de manzana	Ecuador
Principal	Granadina	Ecuador
Secundario	Hielo	Ecuador
Secundario	Azúcar	Ecuador

Nota: Fuente elaboración propia

**Técnicas de cocción utilizadas**

Primero añadimos la granadina en la copa donde serviremos la bebida, posteriormente mezclamos el licor de manzana con el jugo de manzana y con la ayuda de una cuchara lo integraremos a la copa.

En un medidor le encenderemos fuego al Triple sec para posteriormente verterlo en nuestra bebida, una vez hecho esto mezclaremos todo y procederemos a realizar la decoración de nuestra bebida.

**Contraste de sabor, textura y temperatura**

El cóctel de manzana presenta un contraste equilibrado entre sabores dulces y y frutales. El licor de manzana presenta un sabor más intenso, mientras q el jugo de manzana brinda frescura y suavidad, la granadina añade un toque dulce que complementa la bebida.

En cuanto a la textura, es ligera y refrescante gracias al hielo, generando una sensación agradable al beberlo, mientras que el borde de la copa cubierto con azúcar aporta un contraste ligeramente crujiente al primer contacto.

La temperatura fría del cóctel resalta sus sabores y proporciona una experiencia refrescante.

### **Justificación de la receta**

La elaboración del cóctel de manzana busca complementar el menú mediante una bebida fresca y equilibrada. La combinación del licor de manzana, jugo de manzana y granadina aporta un sabor frutal y dulce, mientras que el hielo brinda una temperatura refrescante. La decoración con azúcar en el borde de la copa mejora su preparación y aporta un contraste agradable, logrando armonía con el plato principal y el postre propuesto.

### **Valoración nutricional y porcionamiento**

**Tabla 6**

*Valoración nutricional y porcionamiento*

<b>Componente</b>	<b>Cantidad</b>
Energía	200 kcal
Proteínas	0.5 G
Grasas	0.2 G
Carbohidratos	50 G
Fibra	0.5 G

*Nota: Fuente Elaboración propia*

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



La bebida se presenta en una copa alta transparente, esta presentación fue elegida para destacar los colores presentes en nuestra bebida de parte de todos sus elementos y destacar su frescura para hacerla más atractiva destacando la elegancia y su estética.

Como extra decoraremos nuestra bebida con una rodaja de manzana para dar otorgar más color a nuestra bebida para terminar de destacar nuestro menú y mejorar la experiencia del comensal.

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

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

La preparación del menú se rige por un compromiso inquebrantable con la seguridad alimentaria, sustentado en la aplicación meticulosa de los principios del Codex Alimentarius, las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y complementado con directrices de organismos como la Administración de Alimentos y Medicamentos de los EE. UU. (FDA) y la Organización Mundial de la Salud (OMS). Este sistema integrado asegura que cada plato no solo cumpla, sino que supere, los estándares internacionales de inocuidad (U.S Food and Drug Administration, 2022)

La implementación comienza con una higiene personal exhaustiva. Mas allá del lavado de manos, se enfatiza la técnica correcta (duración, uso de cepillo para uñas) y la desinfección en puntos críticos, utilizando soluciones hidroalcohólicas autorizadas. La vestimenta de protección (uniforme completo, mascarilla y para tareas específica, guantes desechables de nitrilo) es obligatoria y se verifica al ingreso. Se prohíbe estrictamente el uso de perfumes, joyería (incluidos anillos y relojes de pulsera) y uñas postizas o esmaltes (U.S Food and Drug Administration, 2022)

Las instalaciones operan bajo un programa de limpieza y desinfección (PoCYD) documentado y validado. Este plan detalla los procedimientos (método, frecuencia, responsable) y los equipos para cada superficie (mesones, maquinaria, utensilios, pisos y paredes). La eficacia se monitoriza mediante controles microbiológicos (como medición de ATP) y auditorías internas, asegurando la eliminación de biofilms y contaminantes (International Organization for Standardization, 2018).

Para la conservación de insumos, se sigue el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir) con un riguroso etiquetado que incluye: nombre del producto, lote, fecha de recepción, fecha de elaboración y fecha de vencimiento. Los alimentos refrigerados se mantienen a  $-4^{\circ}\text{C}$  y los congelados a  $-18^{\circ}\text{C}$  para conservarlos y extender su vida útil preservando cualidades organolépticas (European Food Safety Authority, s. f).

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

### **5.2.1 Preparación inicial (Mise en place)**

La etapa inicial de preparación constituye el pilar fundamental para un proceso culinaria seguro, pues establece las condiciones que determinaran la calidad e inocuidad del producto final. Esta fase integra un conjunto sistematizado de prácticas diseñadas para controlar los peligros desde el momento en que los insumos ingresan a la cocina (Centers for Disease Control and Prevention., 2025)

La operación comienza con una evaluación rigurosa de las materias primas. Mas allá de una simple verificación de frescura esta evaluación debe incluir criterios microbiológicos y de calidad comercial, corroborando certificados de origen, condiciones de almacenamiento durante

el transporte y el cumplimiento de temperaturas seguras para productos perecederos. El rechazo de cualquier alimento con signos de alteración, daño físico o envase comprometido es una barrera primaria contra contaminantes biológicos y químicos. (Wallace, C.A., Y Mortimore, S. 2013).

A continuación, se procede a la limpieza y desinfección profunda de vegetales y frutas. Este paso es crítico para reducir la carga microbiana superficial. Se emplean desinfectantes de grado alimentario en concentraciones validadas, con tiempos de contacto específicos, siempre utilizando agua potable. La implementación de baños separados para diferentes tipos de producto y el secado posterior con aire o paños de un solo uso son clave para prevenir la recontaminación y la transferencia de patógenos

Para el almacenamiento de productos se recomienda el uso de etiquetas información clara: nombre del producto, fecha de recepción, fecha de caducidad y responsable del almacenamiento. Paralelamente, se debe garantizar la higiene integral del entorno y los utensilios. Esto implica una sanitización programada de todas las superficies de contacto (tablas, mesas, equipos) con agentes químicos autorizado, aplicados según las instrucciones del fabricante para garantizar su eficacia. Los utensilios y equipos menores deben ser sometidos a un proceso de lavado, desinfección y secado adecuado antes de su almacenamiento en lugares protegidos. La verificación de esta práctica mediante registros de limpieza y monitoreo microbiológico o con sistemas rápidos es indispensable para la trazabilidad y la mejora continua del sistema de inocuidad. (Wallace, C.A., Y Mortimore, S. 2013).

La mise en place segura moderna incorpora también el control de temperaturas de los insumos desde su recepción, el uso de equipos y utensilios de materiales no porosos y fáciles de limpiar, y la capacitación del personal en procedimientos operativos estandarizados de saneamiento. Esta fase es, en esencia, la aplicación práctica de los principios de HACCP (Análisis

de Peligros y Puntos Críticos de Control) en las etapas preliminares, estableciendo los puntos de control preventivos que mitigan riesgos antes de que los alimentos ingresen a la línea de producción.

### 5.2.2 Cocción y Control térmico

La etapa de cocción constituye el proceso de lethality térmica más críticos dentro del sistema de inocuidad, donde se aplica calor controlado para inactivar patógenos, reducir la carga microbiana a niveles seguros y garantizar la seguridad del consumidor. Su efectividad depende de una gestión rigurosa de tres variables clave: temperatura, tiempo y transferencia de calor (Food safety and Inspection Service, 2025).

La validación del punto de cocción seguro se realiza mediante la medición de la temperatura interna mínima. Para garantizar la inactivación de patógenos termolábiles como *Salmonella spp*, *Escherichia coli* O157:H7 y *Listeria monocytogenes*, se deben alcanzar y mantener temperaturas específicas según el tipo de producto. Por ejemplo, mientras que las carnes de ave y rellenos requieren 74°C, las carnes de res y cerdo pueden considerarse seguras a 63°C con un tiempo de reposo de 3 minutos, según directrices de la USDA-FSIS. La medición debe realizarse con un termómetro de sondo calibrado insertado en la parte más gruesa del alimento, evitando huesos, grasa o cavidades, y registrándose la temperatura más baja obtenida. Este procedimiento es una barrera de control esencial contra peligros biológicos (Food safety and Inspection Service, 2025).

La confiabilidad de las mediciones depende de la calibración periódica del instrumento. Se recomienda realizar verificaciones de punto cero y punto de ebullición al menos a inicio de cada jornada o según el programa de aseguramiento de calidad. Cualquier desviación mayor a +1°C

requiere ajuste o reemplazo del termómetro. Este protocolo forma parte de un sistema de gestión de equipos de medición que incluye limpieza post-uso con desinfectantes compatibles, almacenamiento protegido y registros de calibración para auditoría.

Aquellos alimentos que no serán consumidos deben someterse rápidamente a un enfriamiento rápido utilizando baños de agua helada, bandejas poco profundas o túneles de enfriamiento. De igual modo, el recalentamiento debe ser rápido y homogéneo, llevando el alimento a una temperatura interna mínima de 74°C en un tiempo máximo de 2 horas. Estas prácticas rompen el ciclo de proliferación microbiana y son clave en el control de esporulados y toxinas termoestables.

Se debe implementar una barrera física contra la contaminación cruzada post-cocción. Esto implica una separación estricta de áreas, utensilios u equipos entre productos crudos y cocidos/listos para el consumo. La implementación de un sistema de codificación por colores (rojo para carnes, azul para pescado crudo, verde para vegetales, amarillo para aves crudas y blanco para áreas cocidas) para tablas, cuchillos y contenedores es una práctica reconocida. Además, el flujo de trabajo debe diseñarse para ser unidireccional, evitando que el personal o los utensilios regresen a etapas anteriores sin una sanitización completa. La sanitización de superficies entre tareas y el lavado de manos obligatorio al cambiar de actividad con controles operacionales complementarios.

### **5.23. Servicio y Exposición al Consumidor**

La fase de servicio representa la última barrera de control en el flujo de alimentos, donde los productos, ya cocinados o listos para el consumo, son expuestos al ambiente y manipulados antes de llegar al comensal. La inocuidad en esta etapa depende de dos principios fundamentales:

el control estricto del tiempo de exposición y de la temperatura de mantenimiento, y la aplicación rigurosa e prácticas higiénicas de manipulación.

Las preparaciones calientes deben servirse inmediatamente o mantenerse a una temperatura de sostenimiento superior a 60°C. Para ello, se emplean equipos especializados como vitrinas calentadoras, estufas de guarda o baños maría, cuya temperatura debe monitorearse continuamente. Según el FDA Food Code, los alimentos calientes no deben permanecer en la zona de peligro por más de 4 horas en total, aunque el límite operativo recomendado durante el servicio es de máximo 2 horas para minimizar riesgos microbiológicos. (Higienda, s.f.)

La manipulación higiénica durante el emplatado es un punto crítico. El uso de utensilios designados (tenedores de servicio, pinzas, cucharas de helado) o guantes desechables de un solo uso es obligatorio para evitar la contaminación directa desde las manos del personal. La vajilla, cristalería y cubertería deben haber pasado por un ciclo completo de lavado, enjuague y desinfección térmica o química. El estándar NSG/ANSI 3 exige que los lavavajillas comerciales alcancen una temperatura final de enjuague de al menos 82°C para la desinfección térmica o utilicen productos químicos registrados según las concentraciones y tiempos de contacto del fabricante. (Higienda, s.f.)

Los alimentos listos para el consumo de origen frieron presentan un riesgo particular, ya que no pasan por una letalización térmica final. Por ello, deben mantenerse a temperaturas iguales o inferiores a 5°C hasta el momento del servicio. Es crucial limitar la "ventana de servicio" de estos productos, retirando y desechando cualquier alimento que haya estado expuesto fuera de control de temperatura más allá del tiempo establecido en el plan HACCP, generalmente un máximo de 4 horas.

Un servicio seguro incorpora procedimientos específicos para alérgenos, asegurando la limpieza de superficies y utensilios antes de emplatar para un comensal alérgico, la comunicación clara de ingredientes. Además, el personal de servicio debe ser entrenado para reconocer síntomas de deterioro y tener la autoridad para retirar un producto.

## 6. ANALISIS DE RENTABILIDAD DE MENU

### 6.1 Coste de producción del menu

**Tabla 7**

*Costos de producción del plato principal*

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total
Tocino	GR	0.160	0.20	2.23%	0.03
Papas	GR	0.200	0.20	2.78%	0.04
Cebolla blanca	GR	0.010	0.30	0.21%	0.00
Hongos Portobellos	GR	0.080	0.57	3.17%	0.05
Vino tinto	ML	0.150	2.60	27.15%	0.39
Salsa de soja	ML	0.015	1.20	1.25%	0.02
Sal	GR	0.015	0.05	0.05%	0.00
Pimienta	GR	0.015	0.05	0.05%	0.00
Curry	GR	0.015	0.05	0.05%	0.00
Aceite de oliva	ML	0.050	3.11	10.83%	0.16

*Nota: Fuente Elaboración propia*

**Tabla 8**

*Costos de producción del postre*

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total
Crema de leche	ML	0.120	1.49	7.07%	0.18
Leche condensada	ML	0.120	1.10	5.22%	0.13
Esencia de vainilla	ML	0.020	0.38	0.30%	0.01
Hojuelas de maíz	GR	0.060	0.74	1.76%	0.04
Huevo	GR	0.060	0.15	0.36%	0.01
Leche	ML	0.240	0.94	8.92%	0.23
Harina de trigo	GR	0.120	0.60	2.85%	0.07
Ralladura de naranja	GR	0.005	N/A	0.00%	0.00
Zumo de naranja	ML	0.060	1.00	2.37%	0.06
Azúcar	GR	0.100	0.35	1.20%	0.04
Aceite	ML	0.200	1.74	11.95%	0.35

*Nota: Fuente Elaboración propia*

**Tabla 9***Costos de producción de la bebida*

<b>Ingredientes</b>	<b>Unidad de medida</b>	<b>Cantidad Kg/Litros</b>	<b>Coste Unidad</b>	<b>Porcentaje de coste</b>	<b>Coste total</b>
Licor de manzana	GR	0.120	1.49	6.32%	0.18
Jugo de manzana	ML	0.120	1.10	4.67%	0.13
Hielo	GR	0.060	0.74	1.57%	0.04
Azúcar	GR	0.240	0.94	7.98%	0.23
Granadiina	ML	0.120	0.60	2.55%	0.07
Licor de naranja	ML	0.030	11.93	12.66%	0.36

## 6.2 Precio de venta

**Tabla 10***Precio de venta*

<b>Preparación</b>	<b>Coste total</b>	<b>Precio de venta</b>	<b>Margen</b>
<b>Plato fuerte</b>	1.45	4.86	3.41
<b>Postre</b>	1.12	3.73	2.61
<b>Bebida</b>	1.03	3.43	2.40
<b>Total</b>	<b>3.60</b>	<b>12.09</b>	<b>8.42</b>

*Nota: Fuente Elaboración propia*

## 6.3 Margen de ganancia

El análisis económico realizado demuestra que el menú presenta una rentabilidad favorable, resultado de una gestión eficiente de los insumos, la incorporación estratégica de productos locales y la aplicación rigurosa de fichas técnicas estandarizadas. Estos elementos permiten controlar con precisión las cantidades empleadas, reducir desperdicios y garantizar la coherencia del costo de producción en cada preparación.

Según los datos, el costo total correspondiente a la elaboración completa del menú (plato fuerte, postre y bebida) se estima en \$3,60 mientras que el precio de venta total propuesto asciende

a \$12,09. Esta relación genera un margen bruto total de \$8,49 lo que equivale a un margen promedio de aproximadamente 236% sobre el costo, porcentaje que evidencia un desempeño económico sólido y sostenible.

Dicho margen se encuentra alineado con las prácticas habituales de la industria gastronomía, donde el valor agregado no se limita únicamente a los ingredientes empleados, sino que incluye la inversión en técnica culinaria, presentación, creatividad y una experiencia sensorial integral para el comensal, El precio de venta refleja por tanto, no solo el costo material, sino también el criterio profesional, el tiempo de ejecución, la calidad del servicio y la propuesta conceptual que sostienen al menú.

Esta estructura de costos y precios permite asegurar la viabilidad financiera del proyecto, cubrir los gastos operativos y generar un beneficio acorde con los estándares del sector, manteniendo al mismo tiempo una propuesta competitiva y atractiva en el mercado.

## **7. CONCLUSIÓN**

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

La incorporación de la técnica del flambeado en el menú constituyó una oportunidad magistral para articular un gesto culinario contemporáneo y espectacular con los sabores profundos de la tradición gastronomía china y la materia prima ecuatoriana. Este proceso evidenció no solo la versatilidad de insumos locales como licores autóctonos o frutas de la región, sino también su capacidad para transformarse bajo un proceso de alta pirotecnia controlada, revelando nuevos matices de sabor a través de la caramelizado y la impregnación de aromas sutiles y complejos. La llama breve e intensa del flambeado se convirtió así en un puente entre dos culturas, demostrando

que los productos nacionales poseen un potencial significativo para integrarse en preparaciones innovadoras, dramáticas y culturalmente coherentes.

A lo largo del desarrollo, el flambeado se aplicó buscando un equilibrio sensorial preciso, donde su función no era solo visual, sino organoléptica: aportaba un toque de calor aromático, reducía la intensidad alcohólica y añadir una capa de sabor tostado y dulce que integrada armoniosamente el resto de los componentes del plato. Este enfoque contribuyó a una narrativa culinaria dolida, donde la tradición de la Wok y las preparaciones al fuego vivo dialogaron de manera fluida con la técnica occidental del flambé creando un momento de teatro culinario dentro de la experiencia. El cuidado estético del destello de la llama y su resultado final en la salsa o el ingrediente principal reforzaron la identidad de un menú que valora lo especial y lo preciso.

En correspondencia con ello, la ejecución del flambeado se desarrolló bajo los más estrictos parámetros de la seguridad y control profesional. Se dominaron variables críticas como la temperatura del alimento, el punto de inflamación de los licores, el tipo de sartén y el movimiento circular para una distribución uniforme del calor y la llama esta ejecución rigurosa garantizo resultados consistentes, seguros y de alta calidad, permitiendo que cada aplicación de la técnica cumpliera con los objetivos propuestos: realzar el *umami*, añadir complejidad aromática y ofrecer una presentación memorable. Así, el flambeado se rigió como un símbolo técnico y conceptual de la fusión propuesta, encapsulado en un instante de fuego la innovación, la tradición y el potencial del patrimonio gastronómico ecuatoriano reinterpretado a través del lente de la diáspora china

## **7.2 Reflexión sobre aprendizajes alcanzado**

El desarrollo de esta propuesta gastronómica, con la técnica del flambeado como eje técnico y simbólico, permitió consolidar y profundizar una serie de conocimientos vinculados con

la fusión culinaria, la integración de técnicas avanzadas y la reinterpretación creativa de preparaciones tradicionales. La aplicación del flambeado se convirtió en un campo de experimentación concreto para comprender cómo combinar elementos de distintas culturas sin perder coherencia conceptual. Se aprendió, por ejemplo, a repostar la esencia de sabores fundamentales de la cocina china (como el Wok hei o el equilibrio agridulce) mientras se las transformaba mediante un gesto técnico occidental, utilizando licores o azúcares autóctonos del Ecuador. Esta experiencia favoreció una aproximación más madura hacia la innovación, entendiendo el flambeado no como un mero espectáculo, sino como un diálogo de fuego que busca enriquecer las tradiciones que toca.

Paralelamente, la ejecución controlada y repetirle del flambeado afianzó competencias esenciales para el ejercicio profesional en cocina. Fue necesario estandarizar el proceso al milímetro: la temperatura óptima del alimento, la cantidad exacta de licor, el tiempo de flameado y el movimiento preciso para garantizar una caramelización uniforme y segura. Este rigor se tradujo directamente en un costeo preciso y en la estructuración de fichas técnicas detalladas que aseguraron la misma intensidad aromática y el mismo impacto visual en cada servicio. La técnica, por tanto, fue un excelente ejercicio para valorar el rol estratégico de planificación, el control de variables y la documentación rigurosa, demostrando que incluso un acto aparentemente intuitivo y fugaz puede y debe ser metódico.

Este proyecto puso de manifiesto la relevancia de comprender el trasfondo de una técnica antes de integrarla en una fusión. Estudiar los orígenes y la evolución del flambeado en la gastronomía francesa y su adopción en otras culturas fue un paso imprescindible para adaptarlo de manera respetuosa e informada a la propuesta presentada. Así el flambeado enseña que la

verdadera innovación en fusión nace del dominio del “porque” histórico o cultural de cada elemento permitiendo luego reinventar su “cómo” con creatividad y propiedad.

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

El menú presenta un amplio potencial de evolución y refinamiento, especialmente mediante la incorporación de técnicas culinarias de mayor complejidad que podrían integrarse de manera sinergia con la técnica del flambeado. Por ejemplo, la cocción al vacío de larga duración permitirá obtener texturas delicadas y sabores concentrados que finalizados con un flambeado situ en la mesa o en la plancha, incorporarían una capa aromática tostada y un contraste de temperatura espectacular. Así mismo, las fermentaciones controladas podrían producir licores o bases alcohólicas artesanales con perfiles únicos diseñadas específicamente para el flambeado, aportando profundidad y acidez natural a las salsas resultante. Los procesos de tutorización molecular, por su parte, podrían crear elementos como esterilizaciones de destilados o espumas criadas que se sirvan para ser flambeadas al momento, abriendo posibilidades de interacción, contrastes sensoriales y presentaciones contemporáneas que sitúen esta técnica clásica en un contexto de alta innovación.

La oportunidad de explorar variantes del flambeado esta presente ya sea que estén basadas en el uso de distintos agentes inflamables, desee destilados regionales y licores de frutas locales hasta infusiones alcohólicas con hierbas o esencias, lo que permitiría personalizar el perfil de humo y dulzor en cada plato.

Finalmente la creación del menú y su degustación en el que el flambeado sea utilizado como un recurso dramático y sensorial recurrente, pero variado en donde la técnica se pueda aplicar en distintos momentos y bajo distintas intensidades siempre integrada en una narrativa culinaria

que valores lo visual y lo olfativo, abriendo las puertas a maridaje específicos en donde se podrían diseñar momentos de clímax aromáticos, transformando esta técnica en un elemento coreografías esencial elevando la propuesta hacia una gastronomía perfomatica, inmersiva y de alto impacto emocional y creativo.

## 8. BIBLIOGRAFÍA

1. U.S Food and Drug Administration. (2022). FDA Food Code. *FDA Administration*.  
<https://www.fda.gov/food/retail-food-protection/fda-food-code>
2. International Organization for Standardization. (2018). *Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain* (ISO Standard No. 22000:2018).  
<https://www.iso.org/standard/65464.html>
3. European Food Safety Authority. (s. f). *Food hygiene*. *European Food Safety Authority*.  
<https://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/food-hygiene>
4. Centers for Disease Control and Prevention. (2025, November 24). *Food Safety*. *U.S. Department of Health y Human Services*. <https://www.cdc.gov/food-safety/>
5. Wallace, C.A., Y Mortimore, S. (2013). *HACCP: A practical approach* (3<sup>rd</sup> ed). Springer.  
[https://www.researchgate.net/publication/278673684\\_HACCP\\_A\\_practical\\_Approach\\_3rd\\_Edition](https://www.researchgate.net/publication/278673684_HACCP_A_practical_Approach_3rd_Edition)
6. Hygiena. (s.f.) *Hygiena*. <https://www.hygiena.com/>
7. Food safety and Inspection Service. (2025, April 14). *Safe minimum internal temperature chart*. U.S. Department of Agriculture. <https://www.fsis.usda.gov/food-safety/safe-food-handling-and-preparation/food-safety-basics/safe-temperature-chart>
8. La casa de los sabores. (2025, junio 8). *Flambeado: Una técnica culinaria que combina arte y sabor*. <https://lacasadelossabores.com/tecnicas/flambeado-una-tecnica-culinaria-que-combina-arte-y-sabor/>
9. The gastro times. (2024, August 31). *El arte del flambeado*. The Gastro Times.  
<https://thegastrotimes.com/el-arte-del-flambeado/>

10. Skottsberg. (s.f) *Wok hei*. Skottsberg. <https://www.skottsberg.com/es/centro-de-conocimiento/information/wok-hei/>
11. Nautilus restaurante. (s.f) *Concepto de flambear en gastronomía*. <https://nautilusrestaurante.co/tecnicas/flamear-una-tecnica-culinaria-que-combina-arte-y-sabor/>
12. Keizaki Sushi & Wok. (2025, July 13). *Historia del wok*. <https://keizaki.com/blogs/noticias/historia-del-wok/>