



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ
FACULTAD DE EDUCACIÓN Y TURISMO
TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA.

Título:

Diseño de menú gastronómico contemporáneo basado en la reinterpretación del
recetario ancestral ecuatoriano

Autor:

MALENA GARCIA GARCIA

Tutor:

Ab. Ruperti León Leo, Mg

Manta - Manabí - Ecuador

Agosto 2026

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

CERTIFICACIÓN

En calidad de docente tutor de la Unidad Académica Educación y Turismo 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 **GARCIA GARCIA ANGIE MALENA**, legalmente matriculada en la carrera de Gastronomía período académico **2026/1**, cumpliendo el total de **96 horas**, cuyo tema del proyecto es **"DISEÑO DE UN MENÚ GASTRONÓMICO CONTEMPORÁNEO BASADO EN LA REINTERPRETACIÓN DEL RECETARIO ANCESTRAL ECUATORIANO"**.

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, 24 de julio de 2026

Lo certifico,

Ab. Ruperti Leon Leo, PhD.
Docente Tutor

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

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

Aprobación del Tribunal

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado “Diseño de menú gastronómico contemporáneo basado en la reinterpretación del recetario ancestral ecuatoriano”, ha sido realizado y concluido por el estudiante Garcia Garcia Angie Malena, el mismo que ha sido supervisado por los miembros del tribunal.

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

Para dar testimonio y autenticidad

Firmamos:



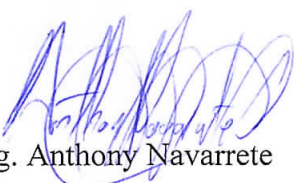
Ing. Angela Farfan

PRESIDENTE



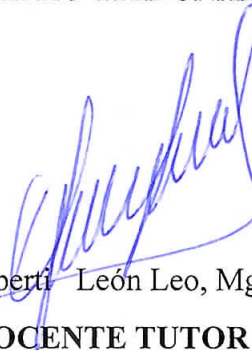
Ing. Berna Zambrano

MIEMBRO TRIBUNAL



Ing. Anthony Navarrete

MIEMBRO TRIBUNAL



Ab. Rupert León Leo, Mg

DOCENTE TUTOR

Malena Garcia Garcia
García García Angie Malena
Graduado

DECLARACION DE AUTORIA

Quien suscribe la presente:

Angie Malena Garcia Garcia

Estudiante(s) de la Carrera Técnica de Gastronomía, declaro bajo juramento que el siguiente proyecto cuyo título: “Diseño de menú gastronómico contemporáneo basado en la reinterpretación del recetario ancestral ecuatoriano” previa a la obtención del Título de Tecnología Superior en Gastronomía, es de autoría propia y ha sido desarrollado respetando derechos intelectuales de terceros y consultando las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

Manta, Agosto del 2026.

Malena Garcia Garcia
Angie Malena Garcia Garcia

Graduado

Cláusula de Licencia y Autorización para Publicación en el Repositorio Institucional

Garcia Garcia Angie Malena, portador de la C. I. #1351593569, en calidad de autor y titular de los derechos morales y patrimoniales del proyecto de investigación “Diseño de menú gastronómico contemporáneo basado en la reinterpretación del recetario ancestral ecuatoriano” 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, julio 2026

Malena Garcia Garcia
Angie Malena Garcia Garcia

ESTUDIANTE

Dedicatoria

Dedico esta tesis, fruto de tanto esfuerzo, sacrificio y aprendizaje, a Dios y las personas que caminaron junto a mí en cada etapa de este proceso.

A mi madre, por ser la base sobre la que se construyó cada uno de mis pasos. Gracias por enseñarme, el valor del esfuerzo y la constancia. Gracias por las palabras de aliento en los momentos de cansancio, por la paciencia infinita ante mis ausencias y mis silencios cuando el estudio y trabajo absorbía mi tiempo, y por el amor incondicional que nunca dejó de sostenerme. Sin ti, ni este trabajo ni la persona que soy hoy habrían sido posibles. Este logro lleva tu nombre tanto como el mío.

A la universidad por darme la oportunidad de adquirir conocimientos gratuitos y a mis profesores durante la carrera, por su enseñanza y dedicación a lo largo de mi formación. Un agradecimiento especial a los licenciados **Diego Delgado, Luis Reyes, Marcos Duran, Anthony Navarrete, Daniel Caballero y Berna Zambrano**, quienes con sus conocimientos y experiencia aportaron ideas valiosas que enriquecieron este proyecto. Gracias por su tiempo, su guía y por compartir generosamente su sabiduría conmigo.

A mis amigos y compañeros chefs de trabajo, por su valiosa ayuda en la construcción de este proyecto. Gracias por la confianza que me dieron en cocina para aprender y desenvolverme aún más por tomarse el tiempo de escuchar mis ideas, ayudarme a pulirlas y darles claridad cuando aún estaban difusas, y por cada aporte y sugerencia en especial al **CHEF Ronnie Baque** que enriqueció mi experiencia en la cocina. Su mirada crítica y su disposición a colaborar fueron fundamentales para que esto llegara a buen resultado.

Agradecimiento

A mi padre y abuelita, que hoy me acompañan desde el cielo. Aunque no estén físicamente presentes para ver este logro, sé que su ejemplo, sus enseñanzas y todo su amor siguen guiando cada uno de mis pasos. Este trabajo también lleva su memoria cada página.

A mi novia Maisie, por ser refugio en los días difíciles y celebración en los momentos de logro. Gracias por tu paciencia ante mis ausencias, por escuchar mis dudas y frustraciones sin juzgarlas, por las noches en que me acompañaste sin pedir nada a cambio, y por recordarme, cuando lo olvidaba, que era capaz de llegar hasta el final y no me debía rendir. Tu amor y tu apoyo constante fueron una fuerza valiosa que me ayudó en toda esta travesía, sin ella en esos días difíciles mi historia sería otra, porque ella es una de mis motivaciones.

A mi mejor amiga Lesli, por su amistad sincera y su apoyo constante a lo largo de mi vida. Gracias por estar ahí desde el colegio y no dejar que el tiempo se llevara nuestra amistad, gracias por las palabras justas cuando más las necesité, y por compartir tanto las alegrías como los tropiezos.

A mi grupo de la universidad, "Las Perdidas", por convertir los años de estudio en una experiencia inolvidable. Gracias por las risas compartidas, las peleas, por los consejos, por el apoyo mutuo en los momentos difíciles y por demostrarme que ninguna estaba realmente perdida mientras estuviéramos juntas.

A toda mi familia, por creer en mí incluso cuando yo misma dudaba de mis capacidades. Por extrañarme en las reuniones que me perdía por conseguir mis sueños. Este trabajo no es solo el resultado de años de estudio, sino también el reflejo del amor, la paciencia y el sacrificio de quienes me rodearon. A todos ustedes, con profunda gratitud, les dedico este logro que es tan suyo como mío.

Por último, este trabajo se lo dedico a todas esas personas que han luchado cada segundo de sus vidas por llegar a un lugar y no rendirse, también, a esa niña que disfrutaba hacer ensaladas y comidas a su familia que luego creció y entró a la universidad con una esperanza de triunfar y merecer cada sueño que tenía aun cuando llegaba cansada a su casa por las noches esperando el día que la puedan llamar Chef Malena sé que aún queda mucho por aprender y vivir, para finalizar, este trabajo es mi esfuerzo plasmado en palabras y conocimientos. Gracias.

Resumen

El presente trabajo de titulación tiene como objetivo el diseño de un menú gastronómico contemporáneo basado en la reinterpretación del recetario ancestral ecuatoriano, con la finalidad de rescatar, preservar y revalorizar el patrimonio culinario del país mediante propuestas innovadoras que respondan a las tendencias actuales de la gastronomía.

La investigación se sustentó en una metodología de enfoque mixto, que combinó la revisión bibliográfica y documental de recetarios tradicionales, entrevistas y recopilación de saberes de portadores de la tradición culinaria, con la experimentación gastronómica en cocina para la reinterpretación técnica de las recetas seleccionadas. Se analizaron ingredientes autóctonos, técnicas de cocción ancestrales y el significado cultural de los platos, con el fin de reinterpretarlos aplicando técnicas contemporáneas de cocina, nuevas presentaciones y conceptos de cocina de autor, sin perder su esencia original.

Como resultado, se desarrolló una propuesta de menú compuesta por entradas, platos fuertes y postres que integran ingredientes y técnicas propias de la cocina ancestral ecuatoriana con un enfoque visual, técnico y sensorial actualizado. La validación de las preparaciones se realizó mediante degustación con un panel evaluador, obteniendo una aceptación favorable respecto a sabor, presentación y originalidad.

Se concluye que la reinterpretación de la cocina ancestral ecuatoriana constituye una herramienta valiosa para la preservación del patrimonio cultural gastronómico, además de representar una oportunidad para fortalecer la identidad culinaria nacional y potenciar el turismo gastronómico del país.

Palabras Claves

Gastronomía milenaria - Sabores ancestrales - Técnicas de vanguardia – Deconstrucción-Makis – Estandarización - Reinterpretación culinaria

Abstract

This research project aims to design a contemporary gastronomic menu based on the reinterpretation of Ecuador's ancestral recipe heritage, with the purpose of rescuing, preserving, and enhancing the country's culinary patrimony through innovative proposals aligned with current gastronomic trends.

The study was based on a mixed-methods approach, combining a bibliographic and documentary review of traditional recipe collections, interviews, and the compilation of knowledge from bearers of culinary tradition, together with culinary experimentation aimed at the technical reinterpretation of the selected recipes. Native ingredients, ancestral cooking techniques, and the cultural significance of the dishes were analyzed in order to reinterpret them through contemporary culinary techniques, new presentation styles, and signature cuisine concepts, without losing their original essence.

As a result, a menu proposal was developed, comprising appetizers, main courses, and desserts that integrate ingredients and techniques from ancestral Ecuadorian cuisine with an updated visual, technical, and sensory approach. The dishes were validated through a tasting session with an evaluation panel, obtaining favorable results in terms of flavor, presentation, and originality.

It is concluded that the reinterpretation of Ecuadorian ancestral cuisine constitutes a valuable tool for the preservation of gastronomic cultural heritage, while also representing an opportunity to strengthen national culinary identity and boost the country's gastronomic tourism.

Keywords

Gastronomía milenaria - Sabores ancestrales - Técnicas de vanguardia – Deconstrucción-Makis – Estandarización - Reinterpretación culinaria

Índice De Contenido

Certificado del Tutor.....	¡Error! Marcador no definido.
Tribunal de Sustentación	¡Error! Marcador no definido.
Declaración Expresa de Autoría.....	III
Dedicatoria.....	VI
Agradecimiento.....	VII
Resumen	VIII
Abstract	IX
Keywords	IX
Índice De Contenido.....	X
1. Introducción	1
2. Objetivos	1
2.2. Objetivos específicos	1
3. Conceptualización del menú.....	2
3.1. Antecedentes breves.....	2
3.2. Concepto gastronómico	2
3.3. Justificación Creativa y Técnica del Menú	3
3.4. Coherencia del Menú	4
4. Descripción de las preparaciones	5
4.1. Diseño del menú	¡Error! Marcador no definido.
4.2. Descripción de cada plato:	¡Error! Marcador no definido.
5. Aplicación de normas de seguridad alimentaria	13
5.1. Higiene y manipulación de frutas, hierbas, infusiones y fermentados.....	13
• Manipulación de Frutas y Hierbas Frescas (Piña, moras, arándanos, cilantro):	14
5.2. Inocuidad en mise en place, servicio y decoración	14
6. Análisis de rentabilidad de la carta	15
6.1. Estructura de Costos de Materia Prima (Food Cost).....	15
6.2. Determinación del Margen de Contribución	16
6.3. Matriz Metodológica de Fijación de Precios.....	16
7. Estrategia Comercial:.....	17
8. Conclusiones.....	17
9. Recomendaciones	18
10. Bibliografía	19

1. Introducción

En el siguiente trabajo investigativo se presentará un menú que ha sido diseñado para mostrar técnicas innovadoras de la gastronomía contemporánea reinterpretando el recetario ancestral ecuatoriano con el fin de revalorizarlo y adaptarlo a las nuevas tendencias gastronómicas sin perder su identidad, promoviendo el reconocimiento de ingredientes autóctonos con prácticas culinarias y recetas tradicionales que se transmiten de generación en generación, representando la diversidad de la costa, sierra y amazonia del país.

El menú propuesto, titulado “Raíces de lo ancestral: trilogía ecuatoriana ”, consta de tres tiempos más una bebida de maridaje: una entrada inspirada en la Tonga manabita reinterpretada como sushi y maki, un plato fuerte que deconstruye el tradicional viche manabita, y un postre que transforma la colada morada en un sofisticado entremet de alta pastelería. La bebida es un cóctel fresco de chicha de yuca.

Debido a que la gastronomía contemporánea es un arte que fusiona conceptos tradicionales con técnicas renovadoras y vanguardistas, la relevancia de este menú con platillos emblemáticos de nuestro país radica en crear una experiencia gastronómica que dialogue entre el pasado y el presente, fortaleciendo la proyección cultural del Ecuador ofreciendo sabores, colores y texturas únicas que creen una experiencia deliciosa que sorprenda y deleite el paladar del comensal.

1. Objetivos

1.1. Objetivo general

- Diseñar un menú gastronómico contemporáneo reinterpretando el recetario ancestral ecuatoriano.

1.2. Objetivos específicos

- Identificar cuáles son los platillos emblemáticos que representen la cultura culinaria del recetario ancestral ecuatoriano.
- Escoger las técnicas a utilizar de la gastronomía contemporánea para la preparación de los platillos escogidos.
- Registrar el proceso de preparación, ingredientes, técnicas contemporáneas y presentación final del menú completo.
- Realizar una ficha técnica con el valor nutricional y costo de cada platillo del menú.

2. Conceptualización del menú

2.1. Antecedentes breves

Según (Angeli, 2011) "La comida ancestral se centra en el estudio de sus antiguos productos, recetas y métodos culinarios, fuente generosa de ideas de sabores y texturas. Y naturalmente, en encontrar la forma de ponerlos al alcance de todos".

Según, (Noblecilla, 2022) nos dice "Considero que la gastronomía ancestral ecuatoriana fue y será siempre una parte fundamental de nuestra cultura, ya que en la cocina ancestral encontramos tradiciones, costumbres y preparaciones que al día de hoy se dan en nuestra actualidad, nuestra gastronomía ancestral debe de formar parte de nuestra identidad como pueblo ecuatoriano".

La gastronomía ecuatoriana se caracteriza por su diversidad cultural y la riqueza de ingredientes autóctonos que conectan las raíces históricas de los pueblos andinos, costeños y amazónicos. Platos como la Tonga manabita y el viche representan la tradición manabita, mientras que la colada morada y la chicha de yuca forman parte del patrimonio ancestral ritual y cotidiano del Ecuador. Estas preparaciones utilizan ingredientes locales como arroz, maní, plátano, mariscos, maíz morado y yuca, transmitidos a través de generaciones.

2.2. Concepto gastronómico

Según (BARCELONA CULINARY HUB, 2025) "La cocina de autor es una corriente culinaria donde el chef crea propuestas personales y originales, alejándose de las recetas tradicionales para ofrecer una visión propia de la gastronomía. Más que un estilo, es una filosofía basada en la creatividad, la identidad y la emoción".

La propuesta gastronómica del menú diseñado está direccionada hacia una cocina de autor ya que se recreará recetas ancestrales con productos nativos de la costa sierra y oriente, adecuándolas a un estilo contemporáneo haciendo una fusión de la comida manabita/japonesa con un deliciosa tonga, una deconstrucción de un viche manabita, un postre francés pero con el sabor de la colada morada y la piña tan característica de nuestro país, cerrando con una bebida de chicha de yuca que marida a la perfección con los otros platos del menú.

Toda la creación del menú está dirigida para aquellos comensales que disfrutan de la comida y sabores tradicionales de nuestro país y que desean probarlos en una presentación moderna y contemporánea a la actualidad haciéndoles vivir una experiencia sorprendente tanto en sabores como en texturas.

2.3. Justificación Creativa y Técnica del Menú

(Carneiro, 2024) Nos dice “ El diseño del menú es un arte cautivador que va más allá de la simple lista de platillos; es la amalgama de creatividad y estrategia visual que cautiva a los comensales desde el primer vistazo. En este proceso, cada plato se convierte en una obra maestra cuidadosamente seleccionada para contar una historia única. ”

En este sentido el menú gastronómico propuesto quiere ser el hilo que conecta la creatividad, técnica y visión del chef con la experiencia gastronómica del comensal, para que este viaje a través de los sabores, presentación e ingredientes por todo nuestro hermoso país,

El menú diseñado es una degustación de tres tiempos más una bebida de maridaje, bajo el concepto “Raíces de lo ancestral: trilogía ecuatoriana”. Cada plato representa una reinterpretación contemporánea de elementos del recetario ancestral ecuatoriano, utilizando ingredientes autóctonos y técnicas modernas de alta gastronomía para crear una experiencia sensorial innovadora.

Menú “Raíces de lo ancestral: trilogía ecuatoriana”

- Entrada: Sushi y maki de Tonga manabita
- Plato fuerte: Deconstrucción del viche manabita
- Postre: Entremet de colada morada con cremoso de piña
- Bebida de maridaje: Cóctel de chicha de yuca

2.4. Coherencia del Menú

(Crespo, 2026) "Los clientes valoran cada vez más la autenticidad. Porque la cocina con identidad, el producto local y las recetas con historia generan conexión emocional.

Las recetas ancestrales utilizadas en este menú evocan nostalgia de nuestros sabores que han pasado de generación en generación, como la tonga típica de la región costa y el viche que según (MILENARIA, 2024) "En Manabí, el viche es más que un plato. Es la reina de las sopas y tiene hasta un récord Guinness por haber hecho la versión más grande del mundo. Este potaje nutritivo y restaurador es una tradición reconocida en el Patrimonio del Ecuador. Con olor a mar, tierra y campo", Es decir que esta sopa es la reina de las sopas de la provincia de Manabí con una deconstrucción la cual según (BCH, 2021) "consiste en tomar un plato tradicional y reinterpretarlo mediante cambios en sus texturas, temperaturas, presentaciones y formas, sin perder la esencia del sabor original. Continuando con un postre francés a base de colada morada típica de la sierra ecuatoriana y crema de piña, cerrando toda la experiencia con un coctel de chicha de yuca con ingredientes de primera categoría porque según (CARNEIRO, 2024) "La elección cuidadosa de ingredientes de calidad no solo mejora el sabor de cada plato, sino que también establece un estándar de excelencia que define la esencia misma de una experiencia culinaria extraordinaria"

3. Descripción de las preparaciones

Ahora detallaremos cada uno de los platos y las técnicas utilizadas en cada una de ellas.

Entrada

– Nombre del plato: Sushi manabita

Ingredientes principales:

- Arroz manabita (arroz pegajoso/glutinoso)
- Seco de gallina criolla desmenuzado (o pollo)
- Salsa de maní tostado
- Alga nori (soporte de la técnica sushi)

Ingredientes secundarios:

- Maduro frito en cubos pequeños
- Cilantro/chillangua
- Achiote
- Ajonjolí tostado (guarnición contemporánea)

Técnicas de preparación empleadas:

1. Cocción del arroz manabita al estilo tradicional, ligeramente aderezado (en vez de vinagre de sushi, se usa un toque de achiote y limón para mantener identidad local).
2. Preparación del seco de gallina criolla, técnica que da origen a la tonga manabita, plato tradicional envuelto originalmente en hoja de plátano y que combina arroz, salsa de maní y presas de gallina criolla.
3. Elaboración de salsa de maní espesa, reducida a punto de "gordo de maní" para relleno.
4. Enrollado tipo maki: nori, arroz, relleno de seco desmenuzado, maní y maduro.
5. Corte en piezas uniformes (técnica japonesa) y montaje tipo sushi.

Contrastes de sabor, textura y temperatura:

- Sabor: salado-terroso del seco vs. dulce del maduro vs. untuoso del maní.
- Textura: crocante (nori, ajonjolí) vs. suave (arroz, seco) vs. cremoso (maní).
- Temperatura: se sirve a temperatura ambiente/fría, contraste con la tonga original que se sirve tibia.

Justificación de la receta:

- Histórica/cultural: la tonga manabita es uno de los platos más representativos de la gastronomía de Manabí, cuyo origen se remonta a las comidas que las familias montuvias enviaban envueltas para los trabajadores del campo durante la época de los obreros campesinos aportado por conocimiento de mi abuelo que practico esta técnica durante muchos años.
- Funcional: la técnica del maki permite fraccionar el plato tradicional en formato de entrada individual, moderno y de fácil consumo, ideal para un menú degustación.

Valores nutricionales (por porción de 6 piezas / 120 g aprox.)

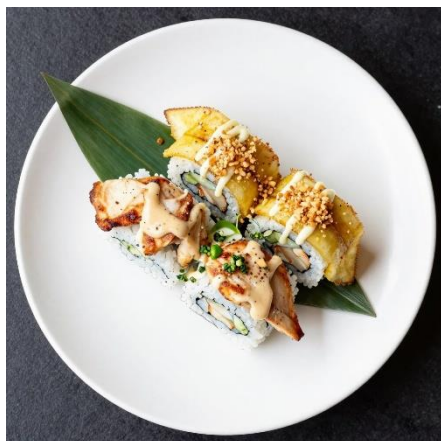
Ingredientes	Cantidad	Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)
Arroz cocido	60g	78.0	1.62	0.18	16.80
Seco de gallina desmenuzado	30g	49.5	9.30	1.08	0.00
Salsa de maní	15g	88.2	3.75	7.50	3.00
Alga nori	5g	1.75	0.29	0.02	0.26
Maduro frito	10g	23.0	0.13	0.90	3.70
Ajonjolí tostado	3g	17.2	0.51	1.50	0.69
Cilantro	2g	0.5	0.02	0.00	0.10
Total		258.2	15.62	11.18	24.55

• Entrada – Sushi y maki de Tonga manabita

Reinterpretación contemporánea de la tradicional Tonga manabita, plato ancestral de Manabí que consiste en arroz envuelto en hoja de plátano junto con seco de pollo o gallina, salsa de maní y maduro frito. Se transforma en nigiri y maki fusionando la técnica japonesa con sabores manabitas: arroz sazonado con achiote, trozos de pollo guisado en salsa de maní, plátano maduro frito en forma de roll y chifles triturados para dar crocancia. Se acompaña con una ligera reducción de ají y cilantro, manteniendo la esencia del “bulto” portátil ancestral en una presentación elegante y moderna.

Imagen de referencia

Figura 1



- **Plato fuerte – Deconstrucción del viche manabita**

Nombre del plato: viche a bocado

Nombre: Deconstrucción del Viche

Ingredientes principales:

- Pescado (albacora o picudo) en cubos
- Maní tostado (base de la salsa/espuma)
- Yuca, camote, choclo, zapallo
- Plátano verde (bolitas de verde)

Ingredientes secundarios:

- Camarón
- Cilantro/chillangua
- Achiote, cebolla, pimienta (refrito base)
- Salpíeta (condimento identitario manabita)

Técnicas de preparación empleadas:

1. Elaboración del caldo base con cabezas y huesos de pescado, verduras como yuca, choclo, achochas, camote, maduro, zapallo y fréjol, además del infaltable maní.

2. Elaboración de **espuma de maní** (técnica de deconstrucción, sifón) en lugar de la salsa espesa tradicional.
3. Cocción individual y presentación separada de cada componente (pescado sellado, vegetales glaseados, bolita de verde crocante) en vez de servirse mezclados como sopa.
4. El pescado se añade en los últimos minutos de cocción para evitar que la proteína se deshaga y mantenga su textura firme.
5. Montaje tipo plato de autor: cada elemento del viche tradicional se presenta como un componente independiente sobre el plato.

Contrastes de sabor, textura y temperatura:

- Sabor: umami del maní vs. frescura del cilantro vs. dulzor del camote y maduro.
- Textura: espuma aireada vs. pescado firme vs. crocante de la bolita de verde.
- Temperatura: elemento caliente (pescado, espuma) vs. elemento tibio (vegetales).

Justificación de la receta:

- Histórica: según El Diario ecuador, estudios arqueológicos demuestran que culturas como La Chorrera, Valdivia y Jama ya preparaban esta sopa, con evidencia de un consumo que se remonta miles de años atrás.
- Cultural: el viche es considerado un pilar culinario que refleja la riqueza de los ingredientes autóctonos y la creatividad gastronómica de Manabí, siendo más que una sopa: un referente de identidad.
- Funcional: la deconstrucción permite resaltar individualmente cada ingrediente ancestral del viche, dándole protagonismo dentro de una experiencia gastronómica contemporánea de autor.

Valores nutricionales (por porción de 300 g aprox.)

Ingredientes	Cantidad	Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)
Pescado albacora	100g	132.0	28.00	1.00	0.00
Maní tostado	20g	117.0	5.00	10.00	4.20
Yuca cocida	40g	64.0	0.56	0.12	15.20
Camote cocido	30g	27.0	0.60	0.03	6.00
Choclo cocido	30g	28.8	1.02	0.45	6.30
Zapallo cocido	30g	6.0	0.30	0.03	1.35
Bolita de plátano verde	30g	36.6	0.39	0.12	9.30
Camarón cocido	20g	19.8	4.20	0.24	0.00

Refrito (cebolla/pimiento/achiote)	10g	6.0	0.02	0.60	0.10
Cilantro/chillangua	5g	1.0	0.10	0.00	0.20
Total		438.2	40.19	12.59	42.65

Figura 2



• **Postre – Entremet de colada morada con cremoso de piña**

Nombre: Entremet Ancestral de Colada Morada

Ingredientes principales:

- Harina de maíz morado (base de la colada morada)
- Mortiño, mora, frutillas (frutos típicos de la colada)
- Piña (para el cremoso)
- Crema de leche/mantequilla (técnica de entremet)

Ingredientes secundarios:

- Canela, clavo de olor, ishpingo, hierba luisa (especies típicas de la colada morada)
- Panela o azúcar
- Gelatina sin sabor (para estructura del entremet)
- Bizcocho de maíz morado (base crocante)

Técnicas de preparación empleadas:

1. Elaboración de la colada morada tradicional, reducida a una mousse o gelée mediante técnicas de pastelería moderna (entremet).

2. Preparación del cremoso de piña mediante técnica de crèmeux (pastelería francesa) para dar contraste ácido-dulce.
3. Montaje en capas: bizcocho de maíz morado, gelée de colada, mousse, cremoso de piña, glaseado espejo.
4. Congelación y desmoldado (técnica clásica de entremet) antes de servir.

Contrastes de sabor, textura y temperatura:

- Sabor: especiado-dulce de la colada morada vs. ácido-tropical de la piña.
- Textura: mousse aireada vs. cremoso untuoso vs. bizcocho crocante.
- Temperatura: se sirve frío (característica del entremet), en contraste con la colada morada tradicional que se toma caliente — un giro deliberado de la reinterpretación.

Justificación de la receta:

- Histórica/cultural: la colada morada es una bebida-postre ancestral asociada a la celebración del Día de los Difuntos en Ecuador, elaborada tradicionalmente con maíz morado y frutas andinas.
- Funcional: la técnica de entremet permite transformar una bebida ritual y estacional en un postre de plato, ampliando su consumo más allá de la fecha conmemorativa tradicional.

Valores nutricionales (por porción de 100 g)

Ingredientes	Cantidad	Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)
Harina de maíz morado	15g	54.8	1.20	0.45	11.25
Mortiño/mora	20g	8.6	0.28	0.10	2.00
Piña	25g	12.5	0.13	0.03	3.25
Crema de leche	15g	51.0	0.32	5.40	0.45
Panela	15g	57.0	0.00	0.00	14.70
Bizcocho de maíz morado	10g	30.0	0.50	1.00	4.50
Total		213.9	2.42	6.98	36.15

Reinterpretación de la colada morada, bebida ancestral elaborada con maíz morado, frutas moradas (moras, arándanos), piña y especias. Se presenta como un sofisticado entremet de alta pastelería con las siguientes capas:

- Base de masa aromatizada

- Gelatina de colada morada con trozos visibles de fruta
- Cremoso ácido de piña
- Mousse ligera de colada morada
- Cobertura brillante de mirror glaze morado intenso

Decoración con moras, arándanos y flores comestibles. Este postre une la tradición ritual del maíz morado con las técnicas más avanzadas de la pastelería contemporánea.

Figura 3



Bebida- Cóctel de chicha de yuca

Ficha técnica

Cóctel contemporáneo de chicha de yuca

(el nombre honra el "pilche", recipiente tradicional en que los pueblos kichwa de la Amazonía ofrecen la chicha a sus visitantes)

Ingredientes principales

- Yuca cocida y fermentada — base de la chicha
- Panela o miel de caña
- Agua

Ingredientes secundarios

- Zumo de limón o naranjilla (para equilibrar acidez)
- Aguardiente de caña artesanal (versión con alcohol)

- Hoja de hierba luisa o guayusa para aromatizar
- Hielo

Técnica(s) de preparación empleadas

1. **Cocción y fermentación controlada:** se cuece la yuca, se tritura y se deja fermentar de forma controlada en ambiente refrigerado (adaptando el proceso ancestral, que tradicionalmente usa masticación, a un método higiénico-sanitario apto para servicio comercial).
2. **Clarificación:** filtrado de la chicha base para obtener una textura más limpia, apta para coctelería (a diferencia de la chicha tradicional, que es espesa).
3. **Infusión:** de guayusa o hierba luisa en almíbar para aromatizar.
4. **Montaje en coctelera** (shake) con hielo para integrar y airear los sabores.
5. **Servicio en copa o vaso bajo**, con hielo en roca.

Contrastes de sabor, textura y temperatura

- **Sabor:** dulce (panela, camote) vs. ácido (limón/naranja) vs. ligero fondo fermentado-ácido propio de la chicha.
- **Textura:** líquido clarificado y sedoso, con un ligero cuerpo residual que recuerda la textura original espesa de la chicha, sin ser tan densa.
- **Temperatura:** servido bien frío, en contraste con la forma tradicional de tomarse a temperatura ambiente en las comunidades.

Justificación de la receta

- **Histórica:** la yuca es el principal ingrediente de esta bebida, un producto prehispánico cuya preparación ha sido parte tradicional de la gastronomía y cultura de los pueblos amazónicos durante mucho tiempo.
- **Cultural:** tradicionalmente, los pueblos amazónicos ecuatorianos no salían al bosque a realizar sus labores diarias sin antes tomar chicha de yuca, y esta bebida también se ofrece a los visitantes como símbolo de bienvenida.
- **Funcional:** al ser una bebida energética y de fácil digestión, su reinterpretación como cóctel de bienvenida conecta con su función social ancestral de recibir al huésped, ahora aplicada al contexto de un menú contemporáneo de autor.

Ingredientes	Cantidad	Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)
Yuca fermentada (base chicha)	40g	64.0	0.56	0.12	15.20
Panela	10g	38.0	0.00	0.00	9.80
Camote	15g	13.5	0.30	0.02	3.00

Limón/naranja	10ml	2.2	0.04	0.02	0.77
Guayusa/hierba luisa (infusión)	5ml	0.0	0.00	0.00	0.00
Subtotal (sin alcohol)		117.7	0.90	0.16	28.77
Aguardiente (opcional)	30ml	60.0	0.00	0.00	0.00
Total (con alcohol)		177.7	0.90	0.16	28.77

Reinterpretación moderna de la chicha de yuca, bebida ancestral de origen indígena. Se prepara una versión cóctel fresca con chicha macerada, jugo de limón, un toque de miel de panela y hierbas aromáticas, servida fría. Acompaña todo el menú resaltando los sabores ancestrales y refrescando el paladar.

Figura 4



4. Aplicación de normas de seguridad alimentaria

4.1. Higiene y manipulación de frutas, hierbas, infusiones y fermentados

El desarrollo, la aplicación y el mantenimiento de las Buenas Prácticas de Higiene (BPH) proporcionan las condiciones y actividades operativas necesarias para garantizar la inocuidad y aptitud de los alimentos en cada una de las fases de la cadena de producción de este menú de autor. De acuerdo con las directrices del Codex Alimentarius y el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), se establecen los siguientes parámetros de control biológico, químico y físico para los insumos críticos del menú:

- **Manipulación de Frutas y Hierbas Frescas (Piña, moras, arándanos, cilantro):**

Al ser ingredientes destinados al consumo directo sin someterse a tratamientos térmicos posteriores (como las decoraciones frescas del entremet y el cilantro de la reducción del sushi), representan un peligro biológico alto. Se implementará un protocolo de lavado por inmersión en agua corriente para eliminar materia orgánica superficial, seguido de una desinfección con una solución clorada calibrada a 50 ppm (partes por millón) durante 5 minutos, asegurando enjuague posterior con agua purificada si el agente desinfectante lo requiere.

- **Manejo Integral de Productos Cárnicos y Mariscos (Pollo, camarón y pescado)**

La proteína aviar para la Tonga y los mariscos para la deconstrucción del viche manabita constituyen alimentos de alto riesgo epidemiológico debido a la potencial presencia de patógenos como *Salmonella* spp. y *Vibrio parahaemolyticus*. Estos insumos se recepcionarán y mantendrán bajo estricta cadena de frío a una temperatura constante de refrigeración entre 0 °C y 4 °C. El proceso de cocción del pollo guisado para el relleno del sushi debe garantizar un centro térmico mínimo de 74 °C durante al menos 15 segundos para lograr la destrucción térmica de microorganismos patógenos. Los camarones y el pescado para el viche deconstruido se saltearán asegurando una temperatura interna mínima de 63 °C.

- **Control del Proceso de Fermentación (Chicha de yuca):**

El proceso de maceración artesanal de la yuca para la bebida de maridaje es susceptible a contaminaciones cruzadas por mohos y levaduras silvestres indeseables. La fermentación se ejecutará de forma controlada en recipientes herméticos de material inerte (acero inoxidable alimentario o vidrio sanitizado), prohibiendo el uso de utensilios de madera porosa. Se vigilará que los tiempos y temperaturas ambientales de fermentación impidan una caída excesiva del pH que pueda propiciar un ambiente apto para la proliferación de bacterias esporuladas.

4.2. Inocuidad en mise en place, servicio y decoración

- **Prevención de la Contaminación Cruzada:** Durante la fase de mise en place, se aplicará rigurosamente el código internacional de colores para tablas de picar y cuchillería (azul para pescados y mariscos crudos, amarilla para aves crudas y verde para frutas, hierbas y vegetales listos para el consumo). Ningún utensilio que haya

tomado contacto con las proteínas crudas podrá emplearse en las guarniciones cocidas o elementos de texturización (como los chifles triturados o el plátano frito) sin antes pasar por un ciclo completo de lavado, enjuague y sanitización.

- **Sanitización de Equipos de Vanguardia (Sifones de cocina):** La elaboración de la espuma aireada de maní para el viche deconstruido implica el uso de sifones gastronómicos cargados con cápsulas de óxido nitroso (N_2O). Debido al alto contenido graso del maní y la naturaleza proteica de la crema base, estos equipos constituyen un foco crítico para la formación de biopelículas bacterianas. Al finalizar cada jornada de servicio, los sifones deberán desarmarse por completo, retirando válvulas, juntas de silicona y boquillas, para ser lavados con detergente desengrasante y sumergidos en solución desinfectante.

- **Manipulación de Elementos de Alta Pastelería y Decoración:** El montaje en capas del entremet de colada morada requiere que el proceso de congelación previa y la aplicación del glaseado brillante (mirror glaze) se realicen en un entorno microbiológicamente controlado. La manipulación de las flores comestibles, los frutos de physalis y las láminas de gel de plátano verde se efectuará exclusivamente mediante el uso de pinzas de emplatar estériles y guantes de nitrilo, evitando el contacto directo de las manos del operario con la superficie final del plato.

5. Análisis de rentabilidad de la carta

Para determinar la viabilidad comercial y el rendimiento financiero de la propuesta gastronómica "Raíces de lo ancestral: trilogía ecuatoriana", se ejecuta un análisis estructurado bajo las metodologías de costeo estándar de la industria de alimentos y bebidas.

5.1. Estructura de Costos de Materia Prima (Food Cost)

El diseño del menú se caracteriza por un uso estratégico de materias primas endémicas de la provincia de Manabí y del territorio nacional (como yuca, plátano verde, maduro, maní y maíz morado). Al ser insumos de producción agrícola local y estacional, su costo de adquisición en el mercado mayorista es bajo en comparación con productos importados. Se establece un porcentaje objetivo de costo de materia prima directa (**Food Cost Target**) situado entre el **28% y el 30%** sobre el precio neto de venta.

5.2. Determinación del Margen de Contribución

El **70% o 72%** restante del precio de venta constituye el margen de contribución unitario. Este margen está destinado a absorber los siguientes rubros operativos:

- **Costos Indirectos de Fabricación (CIF):** Gastos energéticos generados por el uso técnico de equipos especializados de alta cocina, tales como el abatidor de temperatura (indispensable para la correcta gelificación térmica y choque de frío del entremet de colada morada), empacadoras al vacío y el coste de los consumibles (cápsulas de gas para sifón).
- **Mano de Obra Directa Calificada:** La complejidad técnica de los procesos de deconstrucción, texturizado, clarificación de la chicha y montaje geométrico de la pastelería contemporánea demanda operarios con formación técnica gastronómica avanzada, lo que eleva el valor de la hora de trabajo en cocina en comparación con un servicio tradicional rústico.
- **Utilidad Neta:** El rendimiento final de ganancias esperado para el establecimiento.

5.3. Matriz Metodológica de Fijación de Precios

A continuación, se detalla la estructura metodológica aplicada para el cálculo financiero de cada tiempo del menú (valores simulados bajo un modelo estándar de restaurante de alta cocina en Manta):

Tiempo / Plato	Costo de Materia Prima (\$)	Porcentaje de Costo (%)	Margen de Contribución (\$)	Precio de Venta Sugerido (Sin IVA) (\$)	Precio de Venta al Público (PVP con 15% IVA) (\$)
Entrada: Sushi de Tonga manabita	1.80	25%	5.40	7.20	8.28
Plato Fuerte:	3.50	28%	9.00	12.50	14.38

Deconstrucción de Viche					
Postre: Entremet de Colada Morada	1.50	25%	4.50	6.00	6.90
Bebida: Cóctel de Chicha de Yuca	0.80	20%	3.20	4.00	4.60
TOTAL, MENÚ DE DEGUSTACIÓN	7.60	25.6%	22.10	29.70	34.16

6. Estrategia Comercial:

Al tratarse de un menú de autor fundamentado en el rescate cultural y la innovación técnica, la fijación de precios no responde únicamente al método de adición de costes, sino que aplica una estrategia de **precios por valor percibido**. El relato o narrativa gastronómica que acompaña al menú ("Raíces de lo ancestral") eleva el estatus de la oferta culinaria hacia un segmento de mercado de nivel socioeconómico medio-alto y alto, dispuesto a pagar un precio diferenciado por una experiencia sensorial exclusiva dentro de la plaza hotelera y gastronómica de Manta.

7. Conclusiones

- **Valoración del proceso creativo y técnico:** Se demostró con éxito que el recetario ancestral ecuatoriano, tradicionalmente asociado a formatos de servicio rústicos y familiares, posee características físicas, químicas y sensoriales óptimas para ser sometido a procesos tecnológicos de alta cocina contemporánea. Las transformaciones de texturas ejecutadas —tales como la emulsión aireada de maní, el gel de plátano verde y la estructuración del entremet francés a partir de la colada morada— comprueban que la vanguardia técnica es una vía metodológica válida para sofisticar la estética culinaria local sin desvirtuar los descriptores de sabor grabados en la identidad cultural y la memoria colectiva manabita.

- **Coherencia e integralidad de la propuesta gastronómica:** El menú diseñado bajo el concepto “Raíces de lo ancestral: trilogía ecuatoriana” exhibe un hilo conductor armónico fundamentado en el tránsito geográfico y simbólico de los ecosistemas alimentarios del país. El equilibrio organoléptico se logra mediante una transición lógica que inicia con el perfil terrestre, untuoso y crocante del sushi de Tonga, evoluciona hacia la complejidad marina, grasa y ácida de la deconstrucción del viche, y culmina en la intensidad frutal, dulce y especiada del entremet andino. Todo este recorrido es articulado de manera fluida por el cóctel fresco de chicha de yuca, cuya acidez fermentada ejerce una función técnica de limpieza del paladar entre cada tiempo.

- **Impacto sociocultural del diseño de autor:** La reinterpretación de estas preparaciones patrimoniales cumple una función estratégica en la salvaguarda de la herencia inmaterial de Manabí y del Ecuador. Al presentar platos de origen ancestral en formatos visuales modernos y sofisticados, se genera una herramienta competitiva capaz de atraer a las nuevas generaciones de consumidores locales y al turismo internacional, promoviendo el reconocimiento comercial de ingredientes nativos y el fortalecimiento de la soberanía alimentaria a través del canal de la alta gastronomía.

8. Recomendaciones

- **Implementación de Fichas Técnicas de Rendimiento y Mermas:** Se recomienda desarrollar un control riguroso de rendimientos analíticos para los insumos locales procesados mediante técnicas contemporáneas. Procesos como el tamizado fino para la base de la espuma de maní o la clarificación del cóctel de chicha generan un porcentaje de merma técnica superior al de la cocina convencional; por lo tanto, estandarizar los pesos moleculares exactos garantizará la estabilidad de los costos calculados y la uniformidad del plato en servicios de alta frecuencia.

- **Estandarización de Parámetros Reológicos y Térmicos:** Se sugiere a los futuros operarios del menú utilizar herramientas de medición de alta precisión, tales como termómetros digitales de aguja y refractómetros para medir grados Brix. El correcto ensamblaje y estética del entremet dependen de la estabilidad térmica del glaseado de espejo a 32 °C, mientras que la estabilidad de la espuma de viche requiere

un control estricto de la proporción de agentes emulsionantes en relación con la densidad de la grasa del maní.

- **Expansión de la Línea de Maridaje con Destilados Locales:** Para futuras líneas de investigación derivadas de esta tesis, se aconseja explorar la incorporación formal de una línea de coctelería evolutiva basada en destilados patrimoniales del Ecuador (como el Miske andino o destilados artesanales de caña de azúcar con denominación de origen en Manabí), sustituyendo o complementando la base de la chicha de yuca para potenciar la experiencia sensorial bajo el enfoque de la filosofía de Kilómetro Cero.

9. Bibliografía

- Codex Alimentarius. (2020). Principios generales de higiene de los alimentos (CXC 1-1969). Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.
- Dueñas, S. (2020). La Tonga y el Viche: Identidad culinaria y patrimonio inmaterial de la provincia de Manabí. Instituto Nacional de Patrimonio Cultural del Ecuador.
- Gallardo, C. (2021). Patrimonio alimentario y rescate de los recetarios ancestrales de las tres regiones del Ecuador. Editorial Universidad de las Américas.
- Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador. (2019). Cartilla del recetario ancestral e identitario nacional. IPANC.
- Velasco, M. (2023). Técnicas de deconstrucción y alta pastelería aplicada a frutas e ingredientes nativos latinoamericanos. *Journal of Gastronomy and Culinary Arts*, 15(2), 45-58.
- (Septiembre de 2025). Obtenido de <https://leyendasdeecuador.com/el-tintin/>
- Angeli. (2011). Obtenido de <https://repositorio.uleam.edu.ec/bitstream/123456789/1112/1/ULEAM-HT-0014.pdf>
- angelli. (2011). Obtenido de <https://repositorio.uleam.edu.ec/bitstream/123456789/1112/1/ULEAM-HT-0014.pdf>
- Barcelona Culinary Hub. (22 de Enero de 2025).

- *BARCELONA CULINARY HUB*. (2025). Obtenido de <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/cocina-autor>
- BCH. (2021). Obtenido de <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/tecnica-deconstruccion-cocina>
- Carneiro, C. (2024). *tras las cortinas del sabor*. Obtenido de <https://olaclick.com/es/cardapio-digital/cardapio-digital-olaclick-pt/tras-las-cortinas-del-sabor-una-inmersion-en-el-proceso-creativo-de-la-creacion-de-un-menu/>
- CARNEIRO, C. (07 de 02 de 2024). *TRAS LAS CORTINAS DEL SABOR*. Obtenido de <https://olaclick.com/es/cardapio-digital/cardapio-digital-olaclick-pt/tras-las-cortinas-del-sabor-una-inmersion-en-el-proceso-creativo-de-la-creacion-de-un-menu/>
- Crespo, C. (2026). *MANAGEAT*. Obtenido de <https://manageat.com/mejorar-experiencia-gastronomica-del-cliente/>
- Instituto Mexicano de Gastronomía . (22 de Enero de 2021). Obtenido de <https://institutomexicanodegastronomia.com.mx/que-es-cocteleria/>
- MILENARIA, G. (2024). *200 recetas susrelatos y sus secretos*. Obtenido de https://manabi200recetas.com/wp-content/uploads/2024/12/01_-_Manabi-GM-%C2%AE%EF%B8%8F-ESPANOL-23x23-_V01-AF-1-2.pdf
- Mixologist Academy . (22 de Enero de 2024). Obtenido de <https://mixologistacademy.com/historia-de-la-cocteleria-desde-los-clasicos-hasta-los-modernos/>
- Noblecilla, S. (2022). Obtenido de <https://es.scribd.com/presentation/556480670/Cocina-Ancestral>
- Scielo. (22 de Enero de 2020).
- Scoolinary. (22 de Enero de 2023). Obtenido de <https://blog.scoolinary.com/cuales-son-las-diferencias-entre-cocteleria-y-mixologia>
- The Doctor Cocktail. (22 de Enero de 2024). Obtenido de <https://thedoctorcocktail.com/que-es-mixologia/>

ANEXOS

Anexo 1. Ficha Técnica de Preparación – Entrada

Sushi y Maki de Tonga Manabita					
Restaurante:		Categoría:	Entrada		
Fecha:	agosto-26		Precio de venta neto	4,50	
Tamaño de la porción:	1 rollo (8 piezas)		IVA	15,00%	
Número de porciones:	4		Precio de venta neto + IMP	0,68	
Tiempo de preparación:	35 minutos		Precio de venta al público	5,18	
Tiempo de cocción:	10 minutos				
Temperatura de servicio:	4°C				
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total
Arroz para sushi	Gr.	0,300	2,20	12,84%	0,66
Vinagre de arroz	Ml.	0,050	3,50	3,40%	0,18
Azúcar	Gr.	0,020	0,90	0,35%	0,02
Sal	Gr.	0,005	0,60	0,06%	0,00
Alga nori	Gr.	0,020	60,00	23,34%	1,20
Plátano verde (tonga)	Gr.	0,250	0,70	3,40%	0,18
Maní tostado molido	Gr.	0,080	4,50	7,00%	0,36
Camarón pelado	Gr.	0,150	9,00	26,26%	1,35
Pulpa de cangrejo	Gr.	0,050	12,00	11,67%	0,60
Aguacate	Gr.	0,100	2,50	4,86%	0,25
Pepino	Gr.	0,050	1,20	1,17%	0,06
Salsa de soya	Ml.	0,030	3,00	1,75%	0,09
Jengibre encurtido	Gr.	0,020	6,00	2,33%	0,12
Ajonjolí	Gr.	0,010	8,00	1,56%	0,08
COSTE TOTAL DE LA RECETA					5,14
Elaboración					
Cocinar el arroz y sazonar con vinagre de arroz, azúcar y sal. Freír y triturar el plátano verde con maní tostado hasta obtener la base de tonga manabita. Saltear el camarón y desmenuzar la pulpa de cangrejo. Extender el alga nori sobre la esterilla, cubrir con arroz, agregar la tonga, el camarón, el cangrejo, el aguacate y el pepino. Enrollar firmemente, sellar y cortar en 8 piezas iguales.					
Presentación					
Piezas dispuestas en abanico sobre pizarra de madera, con puntos de salsa de soya reducida, jengibre encurtido al costado y ajonjolí tostado sobre las piezas.					
Equipo necesario para elaboración					
Esterilla de bambú, arrocera, sartén, cuchillo cebollero, tabla de p					
Alérgenos					
☒  Gluten	☐  Mostaza				
☒  Crustáceos	☐  Sulfitos				
☒  Huevo	☐  Sésamo				
☐  Pescado	☐  Moluscos				
☒  Cacahuètes	☐  Soja				
☐  Lacteos	☐  Frutos secos				
☒  Apio	☐  Altramuz				



Anexo 2

Ficha Técnica de Preparación – Plato Principal

Deconstrucción del Viche Manabita

Restaurante:		Categoría:	Plato fuerte
Fecha:	agosto-26	Precio de venta neto	7,50
Tamaño de la porción:	1 plato individual	IVA	15,00%
Número de porciones:	4	Precio de venta neto + IMP	1,13
Tiempo de preparación:	40 minutos	Precio de venta al público	8,63
Tiempo de cocción:	30 minutos		
Temperatura de servicio:	65°C		

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total
Pescado (corvina)	Gr.	0,400	8,00	46,10%	3,20
Camarón	Gr.	0,200	9,00	25,93%	1,80
Maní molido	Gr.	0,150	4,50	9,72%	0,68
Yuca	Gr.	0,300	0,80	3,46%	0,24
Plátano verde	Gr.	0,300	0,70	3,03%	0,21
Plátano maduro	Gr.	0,200	0,75	2,16%	0,15
Cebolla colorada	Gr.	0,100	0,90	1,30%	0,09
Tomate	Gr.	0,100	0,80	1,15%	0,08
Pimiento	Gr.	0,080	1,00	1,15%	0,08
Ajo	Gr.	0,020	2,50	0,72%	0,05
Cilantro	Gr.	0,020	2,00	0,58%	0,04
Chillangua (culantro)	Gr.	0,010	3,00	0,43%	0,03
Achiote	Ml.	0,020	2,50	0,72%	0,05
Comino	Gr.	0,005	6,00	0,43%	0,03
Limón	Gr.	0,050	1,20	0,86%	0,06
Maíz tostado	Gr.	0,100	1,50	2,16%	0,15
Pimienta	Gr.	0,010	0,60	0,09%	0,01
Sal	Gr.	0,000	0,45	0,00%	0,00

COSTE TOTAL DE LA RECETA **6,94**

Elaboración

Preparar un refrito base con cebolla, tomate, pimiento, ajo, comino y achiote. Cocinar por separado la yuca, el plátano verde y el plátano maduro. Sellar el pescado y saltear el camarón. Diluir el maní molido con el refrito y la leche de coco hasta obtener una salsa espesa. Montar cada componente por separado sobre el plato, sirviendo la salsa de maní caliente aparte. Terminar con cilantro, chillangua y limón.

Presentación

Componentes distribuidos siguiendo el concepto de deconstrucción: yuca, plátanos y maíz tostado a un costado, pescado y camarón al centro, salsa de maní servida en salsera aparte, decorado con hojas de chillangua.

Equipo necesario para elaboración

Olla, sartén, licuadora, espumadera, plancha.

Alérgenos

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



Anexo 3

Ficha Técnica de Preparación – Postre

Entremet de Colada Morada con Cremoso de Piña					
Restaurante:				Categoría: Postre	
Fecha:		mayo-26		Precio de venta neto 3,20	
Tamaño de la porción:		1 unidad individual		IVA 15,00%	
Número de porciones:		6		Precio de venta neto + IM 0,48	
Tiempo de preparación:		50 minutos		Precio de venta al público 3,68	
Tiempo de cocción:		40 minutos			
Temperatura de servicio:		4°C			
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total
Harina de maíz morado	Gr.	0,100	2,50	9,49%	0,25
Mora	Gr.	0,080	2,00	6,07%	0,16
Piña	Gr.	0,150	0,90	5,12%	0,14
Canela	Gr.	0,005	8,00	1,52%	0,04
Clavo de olor	Gr.	0,002	12,00	0,91%	0,02
Ishpingo	Gr.	0,003	15,00	1,71%	0,05
Hierba luisa	Gr.	0,005	6,00	1,14%	0,03
Azúcar	Gr.	0,100	0,90	3,42%	0,09
Gelatina sin sabor	Gr.	0,010	8,00	3,04%	0,08
Crema de leche	ML	0,150	4,50	25,62%	0,68
Mantequilla	Gr.	0,050	5,00	9,49%	0,25
Harina	Gr.	0,080	1,20	3,64%	0,10
Huevo	Gr.	0,100	2,20	8,35%	0,22
Chocolate blanco	Gr.	0,060	9,00	20,49%	0,54
COSTE TOTAL DE LA RECETA					2,64
Elaboración					
Hervir la harina de maíz morado con mora, canela, clavo de olor, ishpingo y hierba luisa hasta espesar; colar y enfriar. Preparar un bizcocho base con harina, huevo y mantequilla. Cocinar la piña con azúcar hasta reducir y mezclar con crema de leche y gelatina hidratada para el cremoso. Montar en molde por capas: bizcocho, cremoso de piña y mousse de colada morada. Congelar, desmoldar y bañar con glaseado de chocolate blanco.					
Presentación					
Entremet individual bañado en espejo morado, decorado con un punto de cremoso de piña, un tuile crocante y una hoja de menta.					
Equipo necesario para elaboración					
Batidora, horno, moldes de silicona, termómetro de cocina, espátula.					
Alérgenos					
☒ Gluten	☐ Mostaza				
☐ Crustáceos	☐ Sulfitos				
☒ Huevo	☐ Sésamo				
☐ Pescado	☐ Moluscos				
☐ Cacahuetes	☐ Soja				
☒ Lacteos	☐ Frutos secos				
☐ Apio	☐ Altramuz				



Anexo 4

Ficha Técnica de Preparación – Bebida

Cóctel de Chicha de Yuca					
Restaurante:	malena		Categoría:	Bebida de maridaje	
Fecha:	agosto-26		Precio de venta neto	4,20	
Tamaño de la porción:	1 copa (150 ml)		IVA	15,00%	
Número de porciones:	4		Precio de venta neto + IMP	0,63	
Tiempo de preparación:	30 minutos		Precio de venta al público	4,83	
Tiempo de cocción:	20 minutos				
Temperatura de servicio:	4°C				

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total
Yuca	Gr.	0,300	0,70	11,25%	0,21
Agua	MI.	0,500	0,05	1,34%	0,03
Panela	Gr.	0,080	1,20	5,14%	0,10
Ron blanco	MI.	0,150	9,00	72,31%	1,35
Limón	Gr.	0,050	1,20	3,21%	0,06
Hierba luisa	Gr.	0,005	6,00	1,61%	0,03
Clavo de olor	Gr.	0,001	12,00	0,64%	0,01
Hielo	Gr.	0,200	0,30	3,21%	0,06
Canela	Gr.	0,003	8,00	1,29%	0,02

COSTE TOTAL DE LA RECETA

1,87

Elaboración

Cocinar y triturar la yuca hasta obtener una pasta homogénea. Mezclar con agua y panela, y dejar reposar para desarrollar el sabor de chicha. Colar y enfriar. En una coctelera, combinar la chicha de yuca con ron blanco, jugo de limón, hierba luisa y canela. Agitar con hielo y servir colado.

Presentación

Copa baja con hielo, decorada con una ramita de hierba luisa y un twist de limón en el borde.

Equipo necesario para elaboración

Coctelera, colador fino, licuadora, jarra.

Alérgenos

☐ Gluten	☐ Mostaza
☐ Crustáceos	☐ Sulfitos
☐ Huevo	☐ Sésamo
☐ Pescado	☐ Moluscos
☐ Cacahuètes	☐ Soja
☐ Lacteos	☐ Frutos secos
☐ Apio	☐ Altramuz