



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

FACULTAD DE EDUCACIÓN Y TURISMO

CARRERA TÉCNICA DE GASTRONOMÍA

Título:

Menú innovador que fomente la valorización de la yuca como ingrediente eje.

Autor:

Manuel Benancio Povea Velásquez

Tutor:

Ing. Daniel Rafael Caballero Mero, Mg

Manta – Manabí – Ecuador

Julio 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(a) de la Unidad Académica Educación y Turismo de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, CERTIFICO:

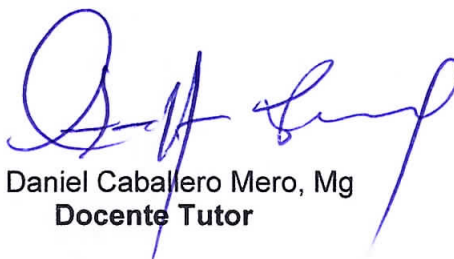
Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Titulación bajo la autoría del estudiante Povea Velásquez Manuel Benancio, legalmente matriculado en la carrera de Gastronomía período académico 2026/1, cumpliendo el total de 96 horas, cuyo tema del proyecto es **"Menú Innovador que fomente la valorización de la yuca como ingrediente eje"**.

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. Daniel Caballero Mero, Mg
Docente Tutor

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

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

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

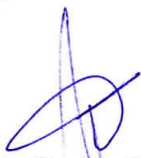
El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado “**MENÚ INNOVADOR QUE FOMENTE LA VALORIZACIÓN DE LA YUCA COMO INGREDIENTE EJE**” ha sido realizado y concluido por el estudiante **Manuel Benancio Povea Velásquez**, 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:



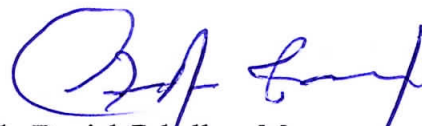
Ing. Angela Farfán Tigre
PRESIDENTE



Ing. Jesenia Catagua Miele
MIEMBRO TRIBUNAL



Ing. Berna Zambrano Azua
MIEMBRO TRIBUNAL



Ab. Daniel Caballero Mero
DOCENTE TUTOR



Manuel Benancio Povea Velásquez
Graduado

Declaración Expresa de Autoría

Yo, **Manuel Benancio Povea Velásquez**, declarado autor de este proyecto de titulación cuyo tema es “**MENÚ INNOVADOR QUE FOMENTE LA VALORIZACIÓN DE LA YUCA COMO INGREDIENTE EJE**”, presentado a la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí para optar al título de Tecnólogo Superior en Gastronomía, afirmo que el presente trabajo es original y de mi autoría. Confirmo que todas las fuentes consultadas y citadas han sido debidamente reconocidas y referenciadas.

He respetado los derechos de autor y las normas éticas en la investigación. Por lo tanto, asumo la responsabilidad total por el contenido de este proyecto de titulación y las opiniones aquí expresadas.



Manuel Benancio Povea Velásquez

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

Manuel Benancio Povea Velásquez, portador de la C. I. # 1308659208, en calidad de autor y titular de los derechos morales y patrimoniales del proyecto de investigación **“MENÚ INNOVADOR QUE FOMENTE LA VALORIZACIÓN DE LA YUCA COMO INGREDIENTE EJE”** 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



Manuel Benancio Povea Velásquez
Autor

Dedicatoria

En primer lugar, a Dios por concederme la vida la salud la fortaleza necesaria para superar cada obstáculo presentado a lo largo de mi formación académica y culminar con éxito esta importante etapa de mi vida. A mi madre Eulalia Velásquez y mis queridos hermanos por motivarme con todas sus bendiciones por guiarme por el buen camino darme fuerza y motivación.

A mi familia quienes han sido el pilar fundamental durante todo el proceso de formación personal y profesional cada paso dado a lo largo a estado acompañado por su apoyo, su comprensión, su compromiso y motivación que fueron esenciales para alcanzar esta meta.

De manera muy especial dedico este trabajo a mis hijos quienes han sido mi mayor ejemplo de fortaleza y sacrificio y amor incondicional.

A mi esposa por haber confiado y apoyado en todos los momentos difíciles y sus consejos han sido una guía importante durante este camino aún más cuando sentía un poco difícil este proyecto que representa no solo el esfuerzo académico realizado también el amor sacrificio y la unión familiar que me motivaron.

Manuel Benancio Povea Velásquez.

Agradecimiento

Agradezco de manera especial a los docentes de la Carrera de Gastronomía quienes a través de sus conocimientos experiencia y vocación de enseñanza contribuyeron de manera significativa formación académica y profesional cada aprendizaje adquirido en las prácticas para fortalecer mis actividades desarrollo en el ámbito de la gastronomía.

De igual manera expreso mi agradecimiento a mi tutor de tesis el Abg. Daniel Caballero Mero por su dedicación orientación y acompañamiento durante el desarrollo del presente proyecto de titulación, en donde sus conocimientos observación y correcciones fueron fundamentales para la correcta realización y culminación de este trabajo.

Finalmente agradezco a la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, especialmente para nuestro rector Dr. Marcos Zambrano por encaminarme a que me formara en esta carrera técnica para obtener mi título de Tercel Nivel, gracias por ofrecer una educación de calidad, pues esta institución es un espacio de aprendizaje crecimiento

Y, por último, agradezco a mis compañeros y todos los que forman parte de este proceso, muchas gracias.

Manuel Benancio Povea Velásquez.

Índice de Contenido

Certificación del Tutor	¡Error! Marcador no definido.
Tribunal de Sustentación	¡Error! Marcador no definido.
Declaración Expresa de Autoría.....	IV
Dedicatoria.....	VI
Agradecimiento	VII
Resumen.....	XII
Abstract.....	XIII
1. INTRODUCCIÓN	1
2. CONCEPTUALIZACIÓN DEL MENÚ.....	3
2.1. Antecedentes Breves	3
2.2. Concepto Gastronómico	4
2.3. Justificación Creativa y Técnica del Menú.....	5
2.4. Coherencia del Menú.....	6
3. DESCRIPCIÓN DE LAS PREPARACIONES -	7
3.1. Plato principal.....	7
3.2. Postre.....	11
3.3. Bebida.....	14
4. APLICACIÓN DE NORMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.....	17
4.1. Principios de Higiene y Manipulación Durante la Preparación	17
4.2. Recomendaciones para Garantizar la Inocuidad del Proceso	18
5. ANÁLISIS DE RENTABILIDAD DEL MENÚ.....	19
CONCLUSIONES.....	21
BIBLIOGRAFÍA.....	22
ANEXOS.....	24

Índice de Tablas

Tabla 1 Ficha nutricional de ingredientes plato principal.....	9
Tabla 2 Ficha nutricional de ingredientes del postre	12
Tabla 3 Ficha nutricional de ingredientes de la bebida.....	15

Índice de Figuras

Figura 1 Presentación plato principal	10
Figura 2 Presentación del postre	13
Figura 1 Presentación de la bebida	16

Índice de Anexos

Anexo 1 Ficha Técnica de Preparación – Plato Principal.....	24
Anexo 2 Ficha Técnica de Preparación – Postre	25
Anexo 3 Ficha Técnica de Preparación – Bebida.....	26
Anexo 4 Evidencia fotográfica de ensayos previos.....	27

Resumen

El desarrollo del presente proyecto de titulación evidenció como problema la ausencia de la innovación culinaria en productos tradicionales locales como la yuca, por lo que se planteó como objetivo general diseñar un menú innovador de tres tiempos que promueva la valorización de la yuca como ingrediente principal, mediante la aplicación de técnicas gastronómicas contemporáneas y el aprovechamiento de sus características culinarias y nutricionales, para esto, se debe identificar las propiedades gastronómicas, nutricionales y funcionales de la yuca para su aplicación en preparaciones culinarias innovadoras y así desarrollar entradas, platos fuertes y postres que incorporen la yuca como ingrediente eje, integrando técnicas tradicionales y contemporáneas de la gastronomía, diseñar un plato fuerte, postre y bebida que incorporen la yuca como ingrediente eje y elaborar las fichas técnicas, el análisis nutricional y los costos de producción de cada preparación propuesta en el menú.

La metodología fue experimental ya que se propuso como menú un puré de yuca acompañado de costilla ahumada de cerdo, un postre de torta de yuca basado en el tradicional tambor de panela y para integrar estos matices, un jugo de maracuyá con hierbabuena.

Entre los principales resultados, se pudo mediante la información del Instituto de Nutrición de Centro de América y Panamá conocer los valores nutricionales de cada uno de los ingredientes por porción, así como el costo financiero que devengó una rentabilidad generada por cada menú del más del 70% de la inversión inicial. Se concluye entonces en la viabilidad del proyecto como propuesta gastronómica innovadora capaz de mostrar la versatilidad de los productos tradicionales y disponibles en los hogares ecuatorianos sin tener que dejar de lado su tradición, cuidando sus texturas y sabores.

Palabras clave: costos de producción, gastronomía, innovación, nutrición, técnicas culinarias, tradición, valorización.

Abstract

The development of this graduation project identified a lack of culinary innovation regarding traditional local products such as cassava (yuca). Consequently, the general objective was to design an innovative three-course menu that promotes the appreciation of cassava as a key ingredient by applying contemporary gastronomic techniques and leveraging its culinary and nutritional characteristics. To achieve this, the project involved identifying the gastronomic, nutritional, and functional properties of cassava for use in innovative dishes creating appetizers, main courses, and desserts with cassava as the central element while integrating traditional and contemporary culinary techniques and developing technical specifications, nutritional analyses, and production costs for each proposed menu item.

An experimental methodology was employed, featuring a menu consisting of cassava purée with smoked pork ribs, a cassava cake dessert inspired by the traditional “tambor de panela”, and to harmonize these flavor profiles a passion fruit and spearmint juice.

Key results included determining the nutritional values per serving for each ingredient (using data from the Institute of Nutrition of Central America and Panama) and calculating financial costs, which revealed a return on investment exceeding 70% for the menu. The project is thus concluded to be viable as an innovative gastronomic proposal capable of showcasing the versatility of traditional products found in Ecuadorian households preserving their textures and flavors without abandoning culinary tradition.

Keywords: production costs, gastronomy, innovation, nutrition, culinary techniques, tradition, value enhancement.

1. INTRODUCCIÓN

La gastronomía contemporánea en la actualidad tiene como propósito lograr la revalorización de los productos autóctonos a través del diseño de propuestas innovadoras que busquen la integración de la tradición culinaria, la creatividad y la aplicación de técnicas modernas, a fin de fortalecer la identidad gastronómica y aportar al desarrollo sostenible local (Altamirano et al., 2024); partiendo de ello, se define que la yuca representa un ingrediente importante debido a su capacidad de adaptarse a presentaciones dulces y saladas, así también por su valor nutricional, disponibilidad y aceptación en la cocina latinoamericana, consolidándose como un producto versátil para incorporar valor agregado, por lo que la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, 2021) afirma que la yuca es un cultivo predominante para la seguridad alimentaria ya que posee adaptabilidad, alto rendimiento y múltiples aplicaciones en el sector gastronómico y su adopción en nuevas propuestas culinarias contribuye no solo a diversificar la oferta gastronómica, sino también a fortalecer la identidad cultural y promover el consumo de productos locales (IICA, 2020)

El presente trabajo práctico tiene como tema “Menú innovador que fomente la valorización de la yuca como ingrediente eje”, mediante el diseño y elaboración del plato puré de yuca con costilla ahumada de cerdo, la cual es una propuesta gastronómica que combina la suavidad y cremosidad del puré de yuca con el intenso sabor y aroma de la costilla de cerdo ahumada, logrando una preparación equilibrada en textura, sabor y presentación, de manera que este menú ha sido concebido para ofrecer una experiencia culinaria que rescate la riqueza de la gastronomía tradicional, incorporando criterios de innovación, calidad, creatividad, inocuidad alimentaria y valor nutricional y como señalan Harrington y Ottenbacher (2013), la innovación gastronómica hace noción al diseño y ejecución de propuestas culinarias que tengan la capacidad de satisfacer las preferencias actuales de los consumidores sin perder la esencia de la cocina tradicional.

De igual forma, este informe tiene como propósito presentar el proceso de diseño, elaboración y presentación del menú, destacando la correcta selección de ingredientes, la aplicación de técnicas culinarias apropiadas y el cumplimiento de estándares de calidad e higiene, de forma que se evidencia cómo la planificación y ejecución de un menú innovador permiten

transformar un ingrediente tradicional en una propuesta gastronómica atractiva y competitiva y en perspectiva a lo dispuesto por la FAO (2021) el aprovechamiento de manera responsable de las materias primas locales contribuye positivamente a la sostenibilidad de los sistemas alimentarios, generando a partir de ello, diversas oportunidades que benefician el desarrollo económico de las comunidades.

Bajo esta perspectiva, la relevancia práctica de este trabajo se enfoca en demostrar que la yuca puede constituirse en el eje principal de preparaciones culinarias de alto valor gastronómico, favoreciendo el aprovechamiento de productos locales y el desarrollo de propuestas sostenibles que respondan a las tendencias actuales del mercado, y este menú representa una alternativa viable para establecimientos de alimentos y bebidas que buscan diferenciar su oferta a través de platos innovadores que fortalezcan la identidad culinaria y a su vez contribuyan al consumo responsable de materias primas regionales, considerando que la innovación que se encuentra basada en productos tradicionales aporta a la preservación del patrimonio gastronómico (Moreno, 2026).

2. CONCEPTUALIZACIÓN DEL MENÚ

2.1. Antecedentes Breves

Para dar sustento al desarrollo del presente proyecto, se utilizaron como fundamentos los siguientes antecedentes:

Cielo y Vera (2023) en el estudio “Querida comida: El papel relacional de la yuca en el sustento de poblaciones precarias en Ecuador”

Analizaron el papel de la yuca en comunidades de la Costa y Amazonía ecuatoriana. La investigación empleó un enfoque cualitativo basado en entrevistas y observación de prácticas alimentarias locales. Los resultados evidenciaron que la yuca no solo constituye un alimento básico para la seguridad alimentaria, sino que también representa un elemento cultural e identitario para las comunidades estudiadas. Los autores concluyen que la valorización de este tubérculo puede fortalecer los sistemas alimentarios locales y contribuir a la preservación de tradiciones culinarias. Este estudio aporta a la presente investigación al fundamentar la importancia de la yuca como ingrediente representativo de la gastronomía ecuatoriana.

Caicedo et al. (2023) en la investigación “Innovación al montaje de platos y bebidas del cantón Ambato según la cocina sensorial”

Tuvieron como objetivo incorporar principios de cocina sensorial, food styling y neurogastronomía en la presentación de preparaciones tradicionales ecuatorianas. Mediante una metodología documental y aplicada, los autores desarrollaron propuestas gastronómicas innovadoras que mantuvieron la esencia de los sabores tradicionales. Los resultados demostraron que la aplicación de técnicas contemporáneas mejora la percepción y aceptación de los platos por parte de los consumidores. La investigación aporta al presente estudio al evidenciar que la innovación culinaria puede revalorizar ingredientes y preparaciones tradicionales sin perder su identidad cultural.

Romero (2023) en el artículo “Impacto de las nuevas tendencias gastronómicas del siglo XXI en la gastronomía ecuatoriana”

Analizó la influencia de las técnicas de cocina de vanguardia en la evolución de la gastronomía nacional. La investigación se desarrolló mediante una revisión documental de tendencias gastronómicas contemporáneas. Los resultados señalaron que la incorporación de nuevas técnicas culinarias permite reinterpretar recetas tradicionales, mejorar su presentación y generar experiencias gastronómicas innovadoras sin alterar los sabores característicos de la cocina ecuatoriana. El autor concluye que la innovación constituye una herramienta para fortalecer la identidad gastronómica del país. Este estudio contribuye a la presente investigación al respaldar el diseño de un menú innovador basado en un ingrediente tradicional como la yuca.

2.2. Concepto Gastronómico

El presente menú tiene como finalidad el reconocimiento de la yuca como ingrediente principal, realzando su importancia dentro de la gastronomía ecuatoriana y a su vez, evidencia diversidad de formas para incorporarla en la cocina actual, de manera que dicha propuesta se encuentra fundamentada en la idea de que la innovación gastronómica no significa cambiar tradiciones, si no de crear oportunidades de diversificar la interpretación de los productos que generalmente son culturales manteniendo su vigencia y atractivo para los distintos comensales, idea sustentada por Caicedo, et al. (2023) al exponer que la innovación es factor clave dentro de la gastronomía actual que además contribuye a mejoras en el diseño y presentación de nuevas experiencias culinarias, que Benavides y Centeno (2024) comparten al señalar que la combinación de técnicas modernas con ingredientes tradicionales si ayuda a la promoción de la identidad gastronómica de una región.

Este menú contempla los tres tiempos, en donde el plato fuerte es un puré de yuca acompañado de costillas ahumadas de cerdo; como postre, se ofrecerá un tambor de yuca con panela y de bebida, un jugo de maracuyá con hierbabuena, destacando como producto principal la yuca que es versátil al presentarse en platos que van desde lo dulce hasta lo salado, por lo que Guevara (2021) en este aspecto reconoce que las propiedades alimenticias de un producto y su

capacidad para adaptarse a diversos enfoques, refleja que la reinterpretación de preparaciones tradicionales contribuyen a la prevalencia y rescate de ingredientes representativos de la cultura local que puede marcar tendencias gastronómicas actuales sin perder o cambiar su esencia principal.

Esta propuesta sin lugar a dudas muestra la necesidad de aportar sustancialmente a la revalorización de un producto que se cultiva y consumido de muchas maneras en Ecuador, por lo que Villarreal (2023) a partir de esto muestra que la gastronomía tradicional actualmente se la conoce como una expresión de la identidad cultural de los pueblos, de forma que Jara (2023) expresa que la incorporación de productos tradicionales en propuestas innovadoras si fomenta y promueve el reconocimiento y permanencia en la gastronomía local y en esta línea de estudio, este menú tiene como fin ofrecer una experiencia culinaria capaz de integrar la tradición con la innovación partiendo como ingrediente base de esto a la yuca, clara representación de la comida ecuatoriana.

2.3. Justificación Creativa y Técnica del Menú

Como bien se ha venido desarrollando, el presente proyecto busca revalorizar ingredientes tradicionales, en este estudio, se focaliza a la yuca presentada en diversas preparaciones, por tanto, Romero (2023) afirma en su investigación de alto nivel sobre la gastronomía que, es importante resaltar que la integración de técnicas y presentaciones innovadoras en los platos tradicionales si mejora, aporta y fomenta positivamente a la preservación de la identidad culinaria como parte del patrimonio de la gastronomía.

En ese sentido, las preparaciones propuestas tienen como finalidad resaltar el valor culinario y tradicional de la yuca de la siguiente manera:

- En el plato principal, el puré de yuca aporta una textura cremosa que complementa el sabor intenso de las costillas ahumadas de cerdo.
- En el postre, el tambor de yuca con panela destaca las cualidades del tubérculo en preparaciones dulces tradicionales.
- En la bebida, el jugo de maracuyá con hierbabuena aporta frescura y equilibrio al menú.

La creatividad de la propuesta se centra en presentación de la yuca como ingrediente principal y no solo como un acompañamiento sino como parte del menú general y es que como menciona Guevara (2021) la innovación gastronómica tiene como propósito resalta ingredientes autóctonos y adaptarlos a nuevas propuestas culinarias, que crean experiencias fortalecedoras de la identidad gastronómica local.

2.4. Coherencia del Menú

Con el propósito de que cada una de las preparaciones se disfruten independientemente, el menú debe tener coherencia en su presentación, por ello, el integrar como ingrediente elemental la yuca, se considera que es la elección adecuada para preparaciones que busquen una identidad gastronómica bien definida y posean mayor interés en resaltar un producto tradicional en las cocinas ecuatorianas a fin de que se identifique su aporte también nutricional como parte de los principales platos servidos en las mesas de los hogares tradicionales.

Como parte de la coherencia del menú, es importante mencionar que es necesario la combinación de los sabores y preparaciones no solo en el plato fuerte, sino que se enlace con su postre y bebida para lograr el objetivo del mismo, de manera que en el puré de yuca con costillas ahumadas de cerdo se reconozca su aporte en una receta salada, pero que exhiba una textura suave que complementa al sabor intenso de la carne, mientras que con el postre, el tambor de yuca con panela es sabor dulce tradicional que expresa claramente la versatilidad de este ingrediente al usarse en lo dulce y salado, logrando una combinación de sabores equilibrados, y como toque refrescante a ello, se elabora el jugo de maracuyá con hierbabuena.

Partiendo desde un enfoque sensorial, cada una de las preparaciones tiene características diferentes que se complementan e integran entre sí, en este sentido, se muestra la cremosidad del puré con la textura del tambor de yuca y la refrescante nota cítrica del maracuyá que al presentar en un solo menú, señala una combinación equilibrada de sensaciones que el comensal percibe agradables y que claramente muestra la innovación gastronómica al no cambiar la esencia de los ingredientes tradicionales, introduciendo nuevas maneras e ideas de presentación sin perder el vínculo con la identidad cultural.

3. DESCRIPCIÓN DE LAS PREPARACIONES -

En esta sección se detalla de forma individual y técnica las tres preparaciones del menú: plato principal, postre y bebida.

3.1. Plato principal

Nombre del plato

“Puré de yuca acompañado de costillas ahumadas de cerdo”

Consiste en un puré cremoso de yuca manabita con queso fresco y costilla de cerdo ahumada, con crocante de yuca

Ingredientes Principales

- Yuca fresca
- Queso fresco (tipo manaba o campesino)
- Costilla de cerdo

Ingredientes Secundarios:

- Leche o crema
- Mantequilla
- Ajo
- Cebolla
- Caldo (pollo o carne)
- Sal y pimienta
- Especias (comino, achiote)
- Azúcar o miel (para balance en la costilla)
- Limón o naranja agria
- Aceite

- Yuca adicional (para crocante)
- Hierbas frescas (cilantro o culantro)

Técnicas de cocción y esferificación:

- Hervido: Cocción de la yuca hasta lograr suavidad
- Triturado y tamizado: Para obtener un puré fino y cremoso
- Emulsión: Integración del queso con grasa para dar textura homogénea
- Ahumado: Cocción lenta de la costilla para potenciar sabor
- Sellado / glaseado: Para caramelizar la superficie del cerdo
- Fritura o deshidratación: Para crocante de yuca

Cortes:

- Yuca en trozos medianos
- Costilla en porciones individuales
- Láminas finas de yuca para chip

Contrastes:

- Texturas: Posee suavidad y cremosidad en el puré de yuca, lo cual tiene un contraste con la textura de la costilla ahumada de cerdo que es firme y jugosa, también está el crocante de yuca que otorga un toque crujiente al plato para mejorar el aspecto sensorial del plato.
- Sabores: Se aprecian notas suaves y ligeras de los lácteos con el sabor intenso del ahumado de la costilla, a más del toque cítrico del limón y naranja.
- Colores: Los tonos son característicos de la yuca, en colores crema y amarillo claro que contrastan con el de la proteína, así como el uso de hierbas frescas y demás vegetales que dan tonalidades verdes y frescura visual del plato.

Justificación cultural:

La elaboración de este plato es respuesta a la necesidad de la revalorización de los ingredientes locales que son tradicionales en las mesas de las familias ecuatorianas, por lo cual, se hace uso de técnicas gastronómicas esenciales para elevar el costo de un producto, en este caso, el ahumado en la costilla, la emulsión y control de texturas en el puré y la transformación e innovación en presentación de un ingrediente estelar que es la yuca, teniendo en cuenta que lo que verdaderamente se busca es dar nuevas ideas en el sector culinario sobre la versatilidad de ciertos ingredientes, como propuesta principal, sin dejar de lado la garantía de la cultura y tradición.

Valoración nutricional

Para conocer el valor nutricional por plato y porción, se analizó cada uno de los ingredientes según la tabla general del libro gastronómico presentado por el Instituto de Nutrición de Centro de América y Panamá “INCAP”, que es un organismo especializado en la investigación de la alimentación y nutrición pública creado en el 1949.

Tabla 1

Ficha nutricional de ingredientes plato principal

Ingrediente	Gramaje	Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Carbohidrato (g)
Yuca fresca	80 g	128,80	1,10	0,20	30,90
Queso fresco	100 g	264,00	17,50	20,10	3,30
Costilla de cerdo	250 g				
ahumada		742,50	39,80	64,30	0,00
Leche o crema	50 ml	30,00	1,60	1,60	2,30
Mantequilla	20 g	143,40	0,20	16,20	0,00
Ajo	4 g	6,00	0,30	0,00	1,30
Cebolla blanca	40 g	16,00	0,40	0,00	3,80
Caldo de	150 ml				
pollo/carne		7,50	0,80	0,30	0,50
Sal y pimienta	2 g	0,00	0,00	0,00	0,00
Comino y achiote	3 g	11,30	0,50	0,70	1,30

Azúcar o miel	5 g	19,40	0,00	0,00	5,00
Limón o naranja agria	10 ml				
		2,20	0,00	0,00	0,70
Aceite	20 ml	159,10	0,00	18,00	0,00
Cilantro o culantro fresco	8 g				
		1,80	0,20	0,00	0,30
Total por porción		1532,00	62,40	121,40	49,4

Nota. La tabla muestra el valor nutricional por porción del menú según valores del INCAP. Elaboración propia.

Costo estimado por porción

Costo estimado de producción \$6,03

Costo estimado de venta \$15,00

Imagen de referencia

Figura 1

Presentación plato principal



3.2. Postre

Nombre del postre

“Torta de yuca” (tambor de yuca con panela)

Torta tradicional de yuca horneada con notas dulces y textura suave

Ingredientes Principales:

- Yuca fresca
- Huevos
- Panela – azúcar

Ingredientes Secundarios:

- Mantequilla
- Leche
- Esencia de vainilla (opcional)
- Sal
- Ralladura de limón o naranja (opcional)

Técnicas:

- Rallado fino: Procesamiento de la yuca cruda.
- Mezclado / homogenización: Integración de todos los ingredientes.
- Horneado: Cocción a temperatura media hasta lograr consistencia adecuada.
- Engrasado del molde: Para evitar adherencias.
- Corte: Porciones rectangulares o triangulares una vez horneado

Contrastes:

- Como bien se ha expuesto la yuca es un ingrediente versátil capaz de adaptarse en el mundo culinario de la sal y del dulce, por tanto, el contraste de los sabores salados de la yuca y el dulzor de la panela, hacen que este postre sea exquisito para el paladar de los comensales, garantizando su esponjosidad y humedad que le aportan la mantequilla y la leche, generando equilibrio que aporta a una experiencia agradable.

Justificación cultural:

El diseño y propuesta de este postre, se justifica a partir de la inspiración tradicional de la gastronomía local, que utiliza la yuca para elaborar el famoso tambor, un dulce típico elaborado a base de yuca y panela, pero al presentarse en un plato de cocina más innovador, se cambia su forma de exhibición para tener una experiencia de mayor sabor. De forma que la inclusión de la torta de yuca dentro del menú responde a la necesidad de evidenciar la versatilidad de este ingrediente en preparaciones dulces mediante una técnica accesible como el horneado, en donde se logra transformar la yuca en un postre con características sensoriales distintas a las presentadas en los platos salados.

Valor nutricional**Tabla 2***Ficha nutricional de ingredientes del postre*

Ingrediente	Gramaje	Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Carbohidrato (g)
Yuca fresca	200 g	322,00	2,80	0,60	77,20
Huevos	100 g	143,00	12,60	9,50	0,70
Panela (azúcar)	80 g	304,00	0,00	0,00	78,40
Mantequilla	40 g	36,80	0,30	32,40	0,00
Leche	100 ml	60,00	3,20	3,30	4,50
Esencia de vainilla (opcional)	3 ml	8,60	0,00	0,00	0,40
Sal	1 g	0,00	0,00	0,00	0,00

Ralladura de limón/naranja				
(opcional)	2 g	1,00	0,00	0,30
Total por porción		875,40	18,90	45,80
				161,50

Nota. La tabla muestra el valor nutricional por porción del menú según valores del INCAP.
Elaboración propia.

Costo estimado por porción

Costo estimado de producción \$ 1,30

Costo estimado de venta \$ 4,00

Figura 2

Presentación del postre



3.3. Bebida

Nombre de la bebida

“Jugo de maracuyá con hierbabuena”

Ingredientes principales y secundarios:

- Maracuyá
- Hierbabuena
- Agua
- Hielo
- Azúcar
- Ralladura de limón o naranja.

Técnicas:

- Corte: se parten los maracuyás por la mitad y se extrae sus semillas y líquido que dan el toque cítrico, se realiza lo mismo con la hierbabuena, dando el toque refrescante a la bebida
- Mezclado e infusión, se mezcla la pulpa del maracuyá, la hierbabuena con el azúcar, hielo y agua.

Justificación cultural:

El jugo de maracuyá con hierbabuena es la representación clara de la frescura de las frutas tropicales más tradicionales en los hogares, ya que se cultivan de forma práctica y sencilla por los mismos, y su preparación es el reflejo del uso de ingredientes naturales más deliciosos de la gastronomía local, por lo que se justifica su elaboración, debido a su presencia en la identidad culinaria del Ecuador desde la antigüedad.

Maridaje:

Su sabor al ser cítrico y natural refresca el paladar de los comensales, y con la hierbabuena, permite realzar los sabores anteriores, adicional a esto, complementa adecuadamente preparaciones que tienen que ver con postres ligeros y platos fuertes, aportando equilibrio, frescura y una experiencia gastronómica completa.

Valor nutricional Costo estimado por porción**Tabla 3***Ficha nutricional de ingredientes de la bebida*

Ingrediente	Gramaje	Energía (kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Carbohidrato (g)
Maracuyá fresco (pulpa)	150 g	145,50	3,30	1,10	34,20
Agua fría	200 ml	0,00	0,00	0,00	0,00
Azúcar o miel	20 g	77,40	0,00	0,00	20,00
Hierbabuena fresca	5 g	2,20	0,20	0,00	0,40
Hielo	60 g	0,00	0,00	0,00	0,00
Limón (opcional)	15 ml	3,30	0,10	0,00	1,10
Total por porción		228,40	3,60	1,10	55,70

Nota. La tabla muestra el valor nutricional por porción del menú según valores del INCAP.
Elaboración propia.

Costo estimado por porción

Costo estimado de producción \$0.75

Costo estimado de venta \$3.00

Figura 3

Presentación de la bebida



4. APLICACIÓN DE NORMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Como Norma principal de seguridad alimentaria en Ecuador se encuentran las emitidas por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria ARCSA que se encarga de regular la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura, así como el control y rotulado de los alimentos para garantizar la salud pública, de forma que se centra en vigilar el cumplimiento de los requisitos generales de inocuidad en su infraestructura, higiene y personal, también en una normativa de etiquetado o rotulado que contenga la información elemental del producto final y por último el permiso de funcionamiento del establecimientos en donde se elaboren o procesen los alimentos.

También se encuentra en vigencia el Servicio Ecuatoriano de Normalización INEN-ISO 2200, que establece los requisitos para las empresas que participan en la cadena alimentaria apliquen un sistema de gestión de la inocuidad de alimentos que les permita regular los mismos y brindar así servicios que cubran las necesidades de los consumidores

4.1. Principios de Higiene y Manipulación Durante la Preparación

Zambrano y Herrera (2024) señalan en su investigación que la seguridad alimentaria es importante porque tiene como finalidad proteger y salvaguardar la salud de las personas al momento de ingerir los alimentos, de forma que la fase de mise en place es crucial bajo el criterio de Lazou (2025) quien señala que el personal durante su preparación debe seguir los principios de higiene personal y limpieza de los espacios en donde se va a cocinar para evitar riesgos de contaminación cruzada o desarrollo de microorganismos bacterianos.

Además, Aulia y Arsanti (2024) por su parte enfatizan en que es necesario previamente clasificar, organizar y almacenar los alimentos según su naturaleza, esto con el propósito de salvaguardar las propiedades de cada producto y evitar riesgos de contaminación, entre otros.

El control de la temperatura y el tiempo durante la preparación y la cocción es esencial para garantizar la seguridad de productos animales, como la costilla, y para mantener la seguridad en métodos de cocción, así mismo, una cultura de seguridad alimentaria que abarque capacitaciones

continuas ayuda a que los manipuladores puedan desarrollar hábitos que disminuyan el riesgo de contaminación teniendo en cuenta que el comportamiento humano puede afectar directamente los resultados de seguridad si no se tiene el control.

4.2. Recomendaciones para Garantizar la Inocuidad del Proceso

Sin duda alguna, la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (GMP) es importante para lograr tener seguridad alimentaria desde el momento de recepción de la materia prima hasta el momento de servicio del plato terminado, de forma que durante la preparación y cocción se deben diseñar procedimientos estandarizados de limpieza y desinfección que minimicen el riesgo de desarrollar contaminantes químicos, biológicos o físicos.

Del mismo modo, durante el momento del servicio es importante considerar todas las condiciones de temperatura recomendadas, esto para garantizar que los sabores, olores y texturas se conserven y no den paso a riesgos que dañen las propiedades del plato presentado.

5. ANÁLISIS DE RENTABILIDAD DEL MENÚ

En esta fase, se presenta el análisis de rentabilidad del menú propuesto a fin de conocer su viabilidad y factibilidad económica.

Tabla 4

Análisis de rentabilidad del menú

Menú 1	Costo de Producción	Precio de Venta	Margen de Ganancia	
			%	\$
Plato principal: “Puré de yuca acompañado de costillas ahumadas de cerdo”	\$ 6,03	\$ 15,00	52,71%	\$ 8,97
Postre: “Torta de yuca” (tambor de yuca con panela)	\$ 1,30	\$ 4,00	61,80%	\$ 2,70
Bebida: “Jugo de maracuyá con hierbabuena”	\$ 0,75	\$ 3,00	70,71%	\$ 2,25
Total del Menú	\$ 8,08	\$ 22,00	70,45%	\$ 13,92

Nota. La tabla evidencia los costos de producción, precio de venta y porcentajes de ganancia.
Elaboración propia.

Al efectuar el análisis económico de la producción de este menú que coloca a la yuca como el ingrediente principal, se puede notar que el plato fuerte tiene un costo de producción de \$6,03, lo que permite establecer un precio de venta al público de \$15,00 incluido el IVA del 15%, lo que da paso a una utilidad del 52.71% del costo, es decir que, por cada plato fuerte vendido, se está obteniendo una rentabilidad de \$8,97, siendo esto importante y significativo.

Por otra parte, el postre que es una torta de yuca basada en el tambor con panela que es un dulce tradicional en la costa ecuatoriana, se elabora con una inversión de \$1,30, permitiéndose vender cada porción en \$4,00, dando a notar un margen de ganancia de \$2,70, es decir, del 61,8% del total de la inversión que se logra recuperar por cada porción de postre vendido.

Finalmente, en la bebida es posible observar una ganancia de más del 70,71% de la inversión del costo de producción, ya que se requiere de \$0,75 para producir un jugo de maracuyá

con hierba buena y ponerla a venta del público por el precio de \$3,00, generando una ganancia de \$13,92.

En definitiva, la viabilidad y rentabilidad del menú propuesto a base de ingredientes tradicionales en los hogares ecuatorianos como la yuca, a más de tener aceptación en el sector gastronómico y demostrar su versatilidad en el mundo dulce y salado, es posible afirmar que su puesta en marcha es rentable, ya que en conjunto, el costo de inversión es de \$8,08 y su precio de venta \$22,00, teniendo una ganancia de \$13,92 por cada menú completo vendido.

CONCLUSIONES

En función al desarrollo de este proyecto gastronómico, se pudieron efectuar las siguientes conclusiones:

- Se identificaron las propiedades gastronómicas, nutricionales y funcionales de la yuca para su aplicación en preparaciones culinarias innovadoras, destacando este ingrediente por ser de sabor suave y ligeramente dulce, que permite su uso versátil en preparaciones dulces o saladas, también es excelente fuente de carbohidratos que aportan energía al organismo al contener bajo porcentaje en grasa y una fuente de fibra natural que aporta a la salud digestiva, y sobre su funcionalidad, su almidón resistente actúa como prebiótico y contribuye a la función intestinal y favorece la sensación de saciedad.
- Se desarrolló un menú completo basado en la yuca como ingrediente principal, se presentó un plato fuerte que consistió en un puré de yuca acompañado de costilla de cerdo ahumada, que posteriormente fue complementado por un postre tradicional local que es el tambor o torta de yuca con panela y para culminar la experiencia del comensal, un jugo de maracuyá con hierbabuena que se sirve fría y limpia el paladar para terminar con una sensación de frescura.
- Finalmente, se elaboraron las fichas técnicas, el análisis nutricional y los costos de producción de cada preparación propuesta en el menú, en donde se establecieron los valores nutricionales por porción y plato de cada uno de los ingredientes según el gramaje requerido, también se conoció el costo de producción y precio de venta para tener rentabilidad económica a partir de su propuesta, teniendo como resultado una viabilidad total al tener alrededor del 70,45% de

BIBLIOGRAFÍA

- Altamirano, A., Nicolalde, A., y Gualpa, A. (2024). innovación y cooperación territorial, ejes de una estrategia elaborada por el IICA junto a instituciones públicas y privadas para valorizar la agricultura tropical y acelerar su transformación. *Bastcorp International Journal*, 3(2), 126-142. <https://doi.org/https://doi.org/10.62943/bij.v3n2.2024.108>
- Aulia, N., y Arsanti, L. (2024). Food handlers' knowledge and practices and the relationship with appropriate sanitation hygiene scores in Malang City. *UNIDP*, 1(1), 1*10. https://doi.org/https://ejournal.undip.ac.id/index.php/jgi/article/view/62153?utm_source=
- Benavides, A., y Centeno, W. (2024). Innovación gastronómica: Técnicas modernas en platos tradicionales andinos del noroccidente. *Revista Científica Consultina*, 2(2), 17-28. <https://doi.org/https://doi.org/10.63406/r.c.c..v2n2.2024.31>
- Caicedo, P., Gavilanes, E., y Domínguez, F. (2023). Innovación al montaje de platos y bebidas del cantón Ambato según la cocina sensorial . *Revista Científica Arbitrada Multidisciplinaria PENTACIENCIAS*, 5(4), 426-438. <https://doi.org/https://doi.org/10.59169/pentaciencias.v5i4.678>
- Caicedo, P., Gavilanes, E., y Domínguez, F. (2023). Innovación al montaje de platos y bebidas del cantón Ambato según la cocina sensorial . *Revista Científica Arbitrada Multidisciplinaria PENTACIENCIAS*, 5(4), 426-438. <https://doi.org/https://doi.org/10.59169/pentaciencias.v5i4.678>
- Cielo, C., y Vera, C. (2023). Querida comida: El papel relacional de la yuca en el sustento de poblaciones precarias en Ecuador. *International Sociological Association*, 38(6), 1-15|. <https://doi.org/https://doi.org/10.1177/02685809231202768>
- FAO. (2021). *FAO impulsa modelo de cultivo de yuca*. Naciones Unidas.
- Guevara, F. (2021). Desconstrucción gastronómica, para la revalorización e innovación de la comida típica ecuatoriana. *Revista De Investigación Talentos*, 6(2), 85-98. <https://doi.org/https://doi.org/10.33789/talentos.6.2.110>
- IICA. (2020). *Ciencia, tecnología e innovación y cooperación territorial, ejes de una estrategia elaborada por el IICA junto a instituciones públicas y privadas para valorizar la*

agricultura tropical y acelerar su transformación. Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura.

Jara, X. (2023). *Revalorización de las charcutería tradicional ecuatoriana*. UCuenca.

Lazou, T. (2025). Food safety and hygiene knowledge of professional food handlers employed in university canteens: a questionnaire-based survey in Thessaloniki, Greece. *Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society*, 76(4), 99119-9928. https://doi.org/https://ejournals.epublishing.ekt.gr/index.php/jhvms/article/view/40466?utm_source=

Moreno, J. (2026). Innovación Gastronómica y Fusión Culinaria en Bacalar, Quintana Roo: Entre la Tradición Local y la Cocina Contemporánea . *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 9(6), 7437-7455. <https://doi.org/https://ciencialatina.org/index.php/cienciala/article/view/21895>

Romero, N. (2023). Impacto de las nuevas tendencias gastronómicas del siglo XXI en la gastronomía Ecuatoriana. *LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades*, 4(1), 4403-4411. <https://doi.org/https://doi.org/10.56712/latam.v4i1.578>

Romero, N. (2023). Impacto de las nuevas tendencias gastronómicas del siglo XXI en la gastronomía ecuatoriana. *LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades*, 4(1), 1-51. <https://doi.org/https://doi.org/10.56712/latam.v4i1.578>

Villarreal, M. (2023). *Revalorización de la gastronomía tradicional otavaleña y su relación con las fiestas del cantón*. Repositorio PUCE.

Zambrano, T., y Herrera, G. (2024). Desarrollo de la seguridad alimentaria y su relación con las cinco claves de la OMS para la inocuidad de los alimentos. *Polo del Conocimiento*, 9(2), 1-10. <https://doi.org/https://mail.polodelconocimiento.com/ojs/index.php/es/article/view/6514/pdf>

ANEXOS

Anexo 1

Ficha Técnica de Preparación – Plato Principal

PURÉ DE YUCA ACOMPAÑADO DE COSTILLAS AHUMADAS DE CERDO

Restaurante:	Las Cabañas de Manuel	Categoría:	Plato fuerte
Fecha:	junio-26	Precio de venta al público:	15,00
Tamaño de la porción:		Impuestos:	15%
Número de porciones:	1	Precio de venta neto:	12,75
Tiempo de preparación:	1:45	Costo total de la receta:	6,03
Tiempo de cocción:	1 hra	% Costo de la receta:	47,29%
Temperatura de servicio:	65 - 70 °C	Margen de beneficio neto:	6,72

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total
Yuca fresca	gr	0,100	0,78	#¡REF!	0,08
queso fresco	gr	0,100	6,53	#¡REF!	0,65
costilla de cerdo ahumada	gr	0,250	13,89	#¡REF!	3,47
crema de leche	ml	0,050	5,40	#¡REF!	0,27
mantequilla	gr	0,020	17,90	#¡REF!	0,36
ajo	diente	0,004	25,51	#¡REF!	0,10
cebolla blanca	unidad	0,040	11,50	#¡REF!	0,46
caldo de pollo/carne	ml	0,150	3,59	#¡REF!	0,54
sal y pimienta	cucharadita	0,002	0,44	#¡REF!	0,00
Comino	cucharadita	0,003	0,73	#¡REF!	0,01
azúcar	cucharadita	0,005	0,84	#¡REF!	0,01
naranja	unidad	0,010	2,00	#¡REF!	0,01
aceite	frasco	0,020	2,83	#¡REF!	0,06
cilantro	unidad	0,008	0,59	#¡REF!	0,01

COSTE TOTAL DE LA RECETA **6,03**COSTE POR RACIÓN **6,03**

Elaboración

1. Lavar, pelar y cortar la yuca en trozos.
2. Cocinar la yuca en agua con sal hasta que esté completamente tierna.
3. Escurrir la yuca y retirar la fibra central y triturar la yuca mientras aún está caliente.
4. Agregar la mantequilla y la leche caliente, mezclando hasta obtener un puré suave y cremoso.
5. Rectificar la sal al gusto.
6. Calentar las costillas ahumadas en el horno o a la plancha hasta que estén bien calientes y ligeramente doradas.
7. Servir una porción de puré de yuca acompañada de las costillas ahumadas.

Presentación

Decorar al gusto y servir caliente.

Equipo necesario para elaboración

Cuchillos, tablas de picar, freidora, pirex

Alérgenos

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



Anexo 2

Ficha Técnica de Preparación – Postre

TORTA DE YUCA (TAMBOR DE YUCA CON PANELA)

Restaurante:	Las Cabañas de Manuel	Categoría:	Postre
Fecha:	junio-26	Precio de venta al público:	4,00
Tamaño de la porción:		Impuestos:	15%
Número de porciones:	1	Precio de venta neto:	3,40
Tiempo de preparación:	50-60 minutos	Costo total de la receta:	1,30
Tiempo de cocción:	45 minutos	% Costo de la receta:	38,24%
Temperatura de servicio:	20 - 25 °C	Margen de beneficio neto:	2,10

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total
yuca fresca	gr	0,200	0,78	12,00%	0,16
huevos	gr	0,200	1,16	17,85%	0,23
panela	gr	0,080	0,95	5,85%	0,08
mantequilla	gr	0,040	17,90	55,08%	0,72
leche	ml	0,100	0,90	6,92%	0,09
esencia de vainilla	ml	0,003	0,47	0,77%	0,01
sal	pizca	0,001	0,44	0,77%	0,01
ralladura de limón/naranja	cucharadita	0,002	0,10	0,77%	0,01

COSTE TOTAL DE LA RECETA **1,30**

COSTE POR RACIÓN **1,30**

Elaboración

1. Pelar y rallar la yuca.
2. Mezclar con panela, mantequilla, huevos, leche y una pizca de sal hasta obtener una masa homogénea.
3. Verter la mezcla en un molde engrasado. Hornear a **180 °C** durante **40–50 minutos**, hasta que esté dorada y firme.

Presentación

Al gusto

Equipo necesario para elaboración

Rayo, cuchillor, olla profunda, pirex, horno,

Alérgenos

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



Anexo 3

Ficha Técnica de Preparación – Bebida

JUGO DE MARACUYÁ CON HIERBABUENA

Restaurante:	Las Cabañas de Manuel	Categoría:	Bebida
Fecha:	junio-26	Precio de venta al público:	3,00
Tamaño de la porción:		Impuestos:	15%
Número de porciones:	1	Precio de venta neto:	2,55
Tiempo de preparación:	10 minutos	Costo total de la receta:	0,75
Tiempo de cocción:		% Costo de la receta:	29,29%
Temperatura de servicio:	4 - 8 °C	Margen de beneficio neto:	1,80

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total
Maracuyá	gr	0,150	3,68	73,90%	0,55
agua	ml	0,200	0,45	11,99%	0,09
azúcar	gr	0,020	0,84	2,25%	0,02
hierbabuena	gr	0,005	0,83	1,34%	0,01
hielo	gr	0,060	0,89	7,15%	0,05
limón	ml	0,015	1,68	3,37%	0,03

COSTE TOTAL DE LA RECETA **0,75**

COSTE POR RACIÓN **0,75**

Elaboración

1. Lavar las hojas de hierbabuena y extraer la pulpa del maracuyá.
2. Licuar la pulpa con agua y azúcar al gusto, y colar el jugo.
3. Agregar la hierbabuena y mezclar suavemente.
4. Servir bien frío con hielo y decorar con una hoja de hierbabuena o una rodaja de limón, si se desea.

Presentación

Servir en un vaso alto con hielo. Decorar con una hoja de hierbabuena y una rodaja de limón o maracuyá en el borde del vaso. Servir bien frío (4–8 °C).

Equipo necesario para elaboración

Vaso alto de vidrio. Pajilla (opcional). Cucharilla o removedor.

Alérgenos

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



Anexo 4

Evidencia fotográfica de ensayos previos



