



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

FACULTAD DE EDUCACIÓN Y TURISMO

Carrera:

Tecnología Superior en Gastronomía.

Título:

Elaboración De Salsas Tradicionales Con Ingredientes Autóctonos Mejorados

Autora:

Tejena Chávez Raisa Alexka

Tutor:

Ing. Caballero Mero Daniel Rafael

Manta, Agosto 2026.

Certificado del Tutor

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 Raisa Alexka Tejena Chávez, legalmente matriculado/a en la carrera Técnica de Gastronomía, período académico 2026-1, cumpliendo el total de 96 horas, cuyo tema del proyecto es "Elaboración de salsas tradicionales con ingredientes autóctonos mejorados".

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

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

Manta, 24 de julio de 2026.

Lo certifico,



Ing. Daniel Caballero Mero, Mg.
Docente Tutor

Declaración Expresa de Autoría

Declaración Expresa de Autoría

Yo, **Raisa Alexka Tejena Chávez**, declarado autor de este proyecto de titulación cuyo tema es **“ELABORACIÓN DE SALSAS TRADICIONALES CON INGREDIENTES AUTÓCTONOS MEJORADOS”**, 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.



Raisa Alexka Tejena Chávez

CLÁUSULA DE LICENCIA Y AUTORIZACIÓN PARA PUBLICACIÓN EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL

CLÁUSULA DE LICENCIA Y AUTORIZACIÓN PARA PUBLICACIÓN EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL

Raisa Alexka Tejena Chávez, portador de la C. I. # 1317889994, en calidad de autor y titular de los derechos morales y patrimoniales del proyecto de investigación **“ELABORACIÓN DE SALSAS TRADICIONALES CON INGREDIENTES AUTÓCTONOS MEJORADOS”** 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



Raisa Alexka Tejena Chávez
Autora

Tribunal de Sustentación

Tribunal de Sustentación

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado "ELABORACIÓN DE SALSAS TRADICIONALES CON INGREDIENTES AUTÓCTONOS MEJORADOS" ha sido realizado y concluido por el estudiante Raisa Alexka Tejena Chávez, el mismo que ha sido controlado y supervisado por los miembros del tribunal.

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

Para dar testimonio y autenticidad

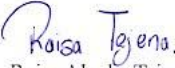
Firmamos:


Ing. Angela Farfan
PRESIDENTE


Lic. Gabriela Sion
MIEMBRO TRIBUNAL


Adm. Marcos Duran
MIEMBRO TRIBUNAL


Ing. Daniel Caballero Mero
DOCENTE TUTOR


Raisa Alexka Tejena Chávez
Graduado

Dedicatoria

Dedico el presente trabajo, a mi familia, en especial a mis padres, por su apoyo incondicional, su fe depositada en mí, sus palabras de aliento, comprensión y por ser el pilar fundamental en mi formación personal y académica. Muchas gracias papis por acompañarme en cada etapa de este proceso, por todos sus consejos que me han llevado a donde estoy, por aquella confianza y por brindarme esa fuerza necesaria para superar cada desafío. Este logro también les pertenece, ya que sin sus ayudas constante no habría sido posible alcanzarlo. Los amo.

De manera muy especial, dedico este trabajo a mi compañero de vida, Julio, por su apoyo permanente, su paciencia y su comprensión a lo largo de este camino. Su motivación, palabras de aliento y acompañamiento han sido esenciales en los momentos más exigentes, impulsándome a continuar y a no rendirme ante las adversidades. Su presencia ha representado un apoyo significativo en el cumplimiento de esta meta. Te amo.

A todos ellos, expreso mi más sincero agradecimiento, ya que han sido parte fundamental en la culminación de este importante logro académico.

Agradecimiento

Agradezco especialmente a la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, por haberme dado la oportunidad de formarme académicamente y permitirme adquirir los conocimientos necesarios para llevar a cabo mi trabajo de titulación. También me gustaría agradecer a mi tutor por su liderazgo, proceso de investigación, compromiso, de acuerdo con mis conocimientos y orientación.

Finalmente, me gustaría agradecer a todos los que contribuyeron a este proyecto, motivándome a seguir adelante y alcanzara este importante logro académico.

Resumen

El presente trabajo se enfoca en el desarrollo y la elaboración de diferentes preparaciones de salsas, consideradas como elementos fundamentales dentro de la gastronomía por su capacidad de realzar sabores, aportar textura y complementar la presentación de los platos. Entre las elaboraciones se incluyen salsas como coulis, reducción, mayonesa y ají, cada una con características propias que responden a técnicas específicas y perfiles de sabor definidos.

Se analizan los procesos de preparación de cada salsa, destacando la importancia de la selección adecuada de ingredientes, el control de temperaturas, las técnicas de emulsión, reducción y concentración, así como el equilibrio entre sabores dulces, ácidos, salados y picantes. Estos factores permiten obtener productos finales con identidad propia y calidad constante.

Asimismo, el trabajo resalta el papel de las salsas dentro de la experiencia gastronómica, no solo como acompañamiento, sino como componentes que pueden transformar un plato, aportando complejidad y sofisticación. En el contexto de una propuesta culinaria más refinada, las salsas adquieren un valor especial al contribuir tanto en el aspecto sensorial como en la presentación estética.

En conjunto, este estudio evidencia la importancia del dominio técnico y creativo en la elaboración de salsas, consolidándolas como una parte esencial dentro de la construcción de propuestas gastronómicas equilibradas y de alto nivel.

Palabras claves: Salsas, ingredientes autóctonos, innovación, patrimonio gastronómico, tradiciones, cocina contemporánea, gastronomía ecuatoriana.

Abstract

This work focuses on the development and preparation of different sauce preparations, considered fundamental elements within gastronomy for their ability to enhance flavors, provide texture and complement the presentation of dishes. The preparations include sauces such as coulis, reduction, mayonnaise and chili, each with its own characteristics that respond to specific techniques and defined flavor profiles.

The preparation processes of each sauce are analyzed, highlighting the importance of the appropriate selection of ingredients, temperature control, emulsification, reduction and concentration techniques, as well as the balance between sweet, sour, salty and spicy flavors. These factors allow us to obtain final products with their own identity and constant quality.

Likewise, the work highlights the role of sauces within the gastronomic experience, not only as an accompaniment, but as components that can transform a dish, providing complexity and sophistication. In the context of a more refined culinary proposal, sauces acquire a special value by contributing both in the sensory aspect and in the aesthetic presentation.

Overall, this study shows the importance of technical and creative mastery in the preparation of sauces, consolidating them as an essential part of the construction of balanced and high-level gastronomic proposals.

Keywords: Sauces, native ingredients, innovation, gastronomic heritage, traditions, contemporary cuisine, Ecuadorian gastronomy.

Índice de contenido

Certificado del Tutor.....	I
Declaración Expresa de Autoría	II
CLÁUSULA DE LICENCIA Y AUTORIZACIÓN PARA PUBLICACIÓN EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL.....	III
Tribunal de Sustentación.....	IV
Dedicatoria	V
Agradecimiento	VI
Resumen.....	VII
Abstract	VIII
Índice de contenido.....	IX
1. Introducción.....	1
2. Conceptualización del Menú	4
3. Descripción de Preparaciones.....	9
3.1 Coulis de frutos rojos con praliné de marañón.	9
3.2 Reducción de Maracuyá y uvilla.....	13
3.3 Mayonesa de cilantro de pozo(chillangua).	17
3.4 Ají de maní y piña.....	21
4. Aplicación de normas de seguridad alimentaria.	26
5. Análisis de rentabilidad de la carta.	26
Conclusiones.	27
Bibliografía	28
Anexos	30

Índice de tablas

Tabla 1 Valor nutricional y porcionamiento	10
Tabla 2 Costo estimado por porción.....	11
Tabla 3 valor nutricional y porcionamiento.....	14
Tabla 4 Costo estimado por porción.....	15
Tabla 5 Valor nutricional y porcionamiento	18
Tabla 6 Costo estimado por porción.....	19
Tabla 7 Valor nutricional y porcionamiento	23
Tabla 8 Valor nutricional y porcionamiento	23

1. Introducción

La gastronomía ecuatoriana se caracteriza por su amplia diversidad, resultado de la riqueza geográfica y cultural de sus regiones, especialmente la costa y la sierra. Esta variedad se refleja en el uso de ingredientes autóctonos como frutas, hierbas aromáticas y frutos secos, los cuales han sido parte fundamental de las preparaciones tradicionales a lo largo del tiempo. En la actualidad, estas bases culinarias no solo se conservan, sino que también se reinterpretan mediante la incorporación de técnicas contemporáneas que permiten innovar sin perder la identidad cultural.

En este contexto, el presente trabajo de titulación se enfoca en la elaboración de salsas tradicionales mediante la integración de ingredientes autóctonos mejorados y la aplicación de técnicas culinarias contemporáneas. La propuesta se centra específicamente en el desarrollo de cuatro preparaciones: dos saladas, Mayonesa de cilantro de pozo, ají de maní con piña; y dos dulces, coulis de frutos rojos con praliné de marañón y reducción de maracuyá y uvilla. Estas elaboraciones buscan resaltar el potencial de los productos nacionales a través de nuevas combinaciones de sabores, texturas y presentaciones.

La cocina de la costa se caracteriza por el uso de frutas tropicales, hierbas frescas y productos de gran intensidad aromática, mientras que la sierra aporta ingredientes como el maní, granos andinos y frutas como la uvilla. La fusión de estos elementos permite generar propuestas gastronómicas innovadoras que mantienen la esencia de la tradición, pero adaptadas a las tendencias actuales. De este modo, el trabajo pretende demostrar que la combinación de ingredientes autóctonos con técnicas modernas no solo enriquece la experiencia sensorial, sino que también aporta valor a la gastronomía nacional.

Asimismo, este proyecto tiene como finalidad revalorizar el patrimonio culinario ecuatoriano, evidenciando que las recetas tradicionales pueden ser reinterpretadas sin perder su identidad cultural. La aplicación de técnicas como emulsiones, reducciones y procesos de caramelización permite obtener nuevas texturas y perfiles de sabor que hacen más atractivas estas preparaciones para el consumidor contemporáneo.

En conjunto, la gastronomía ecuatoriana puede entenderse como un patrimonio vivo que se nutre de la tradición y, al mismo tiempo, se transforma mediante la

innovación, permitiendo que las cocinas tradicionales sigan siendo un eje central en la construcción cultural de las comunidades (Rodríguez, Antamba, & Gallegos, 2025).

Por lo tanto, la relevancia de este trabajo radica en la creación de propuestas gastronómicas basadas en salsas que integran tradición e innovación, permitiendo rescatar el valor de los ingredientes locales y promover su uso en preparaciones modernas. Esta perspectiva se sustenta en la profunda historia de las salsas en la gastronomía ecuatoriana, las cuales, desde épocas precolombinas, han funcionado como vehículos de sabor y marcadores culturales que expresan la relación entre los pueblos y sus territorios a través de ajíes, hierbas aromáticas, frutas ácidas y tubérculos. Con el proceso de mestizaje culinario, estas preparaciones se enriquecieron con ingredientes como la cebolla, el ajo y el limón, consolidando una tradición de salsas que fusiona lo ancestral con lo colonial y que hoy constituye un pilar de la identidad culinaria del país. De esta manera, se contribuye al fortalecimiento de la identidad gastronómica del Ecuador, ofreciendo experiencias sensoriales que conectan al consumidor con la riqueza cultural del país, al tiempo que se fomenta la valoración y preservación de su patrimonio culinario, demostrando que la innovación en salsas puede ser una herramienta estratégica para revitalizar saberes ancestrales y proyectarlos hacia el futuro (Saltos, 2017).

En la actualidad, las personas están cada vez más interesadas en cuidar su salud a través de una alimentación equilibrada, lo que ha generado una mayor demanda de productos que sean prácticos, nutritivos y libres de químicos (Fierro, Maldonado, & Terán, 2025).

1.1 Objetivo general:

Desarrollar una propuesta gastronómica basada en la elaboración de salsas tradicionales mediante la integración de ingredientes autóctonos de la Costa y Sierra ecuatoriana con técnicas culinarias contemporáneas.

1.2 Objetivos específicos:

- **Identificar** ingredientes autóctonos representativos de la Costa y Sierra ecuatoriana aplicables a la elaboración de salsas.
- **Desarrollar** cuatro preparaciones gastronómicas, integrando ingredientes tradicionales con técnicas culinarias contemporáneas.
- **Determinar** la rentabilidad de las salsas mediante el análisis de costos de producción, precio de venta y margen de ganancia.

2. Conceptualización del Menú

La gastronomía ecuatoriana se distingue por su amplia diversidad cultural, territorial e histórica, resultado de la interacción entre tradiciones culinarias de la Costa, la Sierra, la Amazonía y la región Insular. Esta riqueza ha permitido la consolidación de preparaciones que, además de cumplir una función alimentaria, expresan identidad, memoria y pertenencia cultural.

La modernización y la creatividad se han integrado en los métodos tradicionales, demostrando que la gastronomía ecuatoriana no solo se adapta, sino que florece al abrazar influencias contemporáneas. (Benavides, Granda, Morales, Velásquez, & Proaño, 2024).

En ese contexto, las salsas ocupan un lugar relevante dentro de la cocina, debido a que complementan, realzan y equilibran las características sensoriales de los platos, funcionando como elementos que no solo acompañan, sino que definen y caracterizan la experiencia gastronómica (Rodríguez, Antamba, & Gallegos, 2025)

Las salsas, en particular, representan una de las expresiones más versátiles y creativas de la cocina ecuatoriana, ya que permiten combinar ingredientes autóctonos con técnicas contemporáneas para generar preparaciones que honran la tradición y, al mismo tiempo, se adaptan a las preferencias del consumidor moderno. En el Ecuador podemos observar en cada una de sus regiones y provincias unas salsas, que siempre acompañan las mesas de los ecuatorianos, se le denomina ají por su ingrediente principal, el causante del ardor en boca, pero que a muchos le encantan y acompañan en casi todos los platos típicos del Ecuador, a pesar de ser el ají el autor de estas salsas, son los ingredientes que hacen entender que se puede encontrar una gran variedad de salsas picantes (Lema Salazar, 2018)

Dentro de esta lógica, la propuesta de cuatro salsas mayonesa de cilantro de pozo, ají de maní y piña, coulis de frutos rojos con praliné de marañón y reducción de maracuyá y uvilla se enmarca en la búsqueda de demostrar que los productos tradicionales pueden transformarse en preparaciones innovadoras, manteniendo su vínculo con la cultura alimentaria nacional. La mayonesa de cilantro de pozo, por ejemplo, incorpora una hierba tradicional de uso regional en una salsa moderna de carácter cremoso, ideal para acompañar productos fritos o de textura seca, lo que refleja una estrategia de revalorización de ingredientes locales mediante técnicas contemporáneas como la emulsión.

El cilantro de pozo, una hierba aromática de la costa ecuatoriana aporta frescura, color y un perfil herbáceo único que transforma la mayonesa clásica en una salsa con identidad propia, capaz de equilibrar la grasa de los fritos y aportar un contraste vibrante en el paladar.

Por su parte, el ají de maní y piña integra tres ingredientes profundamente vinculados a la gastronomía ecuatoriana, dando como resultado una salsa de sabor intenso, untuoso y equilibrado. El maní, ingrediente emblemático de la Costa y la Sierra, se combina con la piña, fruta tropical de la Costa, y el ají, que aporta el picante característico de las salsas ecuatorianas tradicionales.

Estas salsas resumen la lógica de la propuesta: resaltar las propiedades naturales de los insumos seleccionados y convertirlas en preparaciones funcionales, armónicas y atractivas desde el punto de vista sensorial.

El ají de maní y piña no solo es una salsa, sino una expresión de la fusión entre lo dulce, lo salado y lo picante, que permite acompañar desde carnes asadas hasta platos tradicionales como el chicharrón de pescado, demostrando la versatilidad de las salsas ecuatorianas cuando se reinterpretan con creatividad. El maní abunda en el Ecuador, originario de esta zona, América del Sur, por eso lo vemos en muchos, pero muchos de sus platos, sobre todo los de la Costa. En la provincia costera de Manabí, para ser más exactos, hay una variedad inmensa de recetas que llevan maní, empezando por un condimento maravilloso llamado salprieda, también está el viche, bollos de pescado, corviche, etc (Woloszyn, 2025).

En el ámbito de las salsas dulces, el coulis de frutos rojos con praliné de marañón combina la tradición frutal serrana con la nuez de la Costa, generando un contraste entre suavidad y crocancia que enriquece la experiencia sensorial. Los frutos rojos, como la mora, la frutilla, son productos emblemáticos de la Sierra ecuatoriana, mientras que el marañón, nuez de la Costa, aporta un toque tostado y crocante que eleva la textura del plato

El coulis, una salsa líquida y brillante obtenida mediante la cocción y licuado de frutos rojos, se combina con el praliné de marañón, una preparación de nuez caramelizada y triturada, para crear una salsa que no solo acompaña postres, sino que también puede utilizarse en platos de carne o quesos, demostrando la versatilidad de las salsas dulces en la cocina contemporánea.

Finalmente, la reducción de maracuyá y uvilla representa la fusión de dos frutas emblemáticas, la primera de la costa y la segunda de la Sierra, creando una salsa que captura la esencia de ambos territorios en un equilibrio entre acidez y dulzor. La uvilla, fruta pequeña y ácida de la Sierra, se combina con el maracuyá, fruta tropical de aroma intenso, para generar una reducción concentrada que puede acompañar postres, quesos o incluso carnes blancas, demostrando cómo un proceso técnico como la reducción puede concentrar aromas y potenciar la expresión de ingredientes autóctonos.

Los productos tradicionales pueden transformarse en preparaciones innovadoras sin perder su vínculo con la cultura alimentaria nacional, adaptándose a las preferencias del consumidor moderno y enriqueciendo la oferta gastronómica del país (Saltos , 2017).

La coherencia se sostiene en la relación armónica entre concepto, ingredientes, técnicas y propósito gastronómico, ya que todas comparten la intención de revalorizar productos autóctonos ecuatorianos mediante una reinterpretación contemporánea que mantiene el vínculo con la tradición culinaria del país. El Ecuador es un país que cautiva. Su ecosistema, la calidez de su gente, sus fiestas tradicionales y su rica gastronomía, son un complemento ideal para que los ecuatorianos generen esa identidad cultural y gastronómica (Cáceres Charro, 2024)

Las salsas dulces destacan la riqueza frutal ecuatoriana a través de la uvilla, el maracuyá y los frutos rojos, mientras que las salsas saladas resaltan ingredientes como el cilantro de pozo, el maní y la piña, ampliamente asociados con la cocina local, construyendo una propuesta equilibrada, diversa y representativa de distintas regiones del Ecuador.

La integración de sabores ácidos, dulces, cremosos y ligeramente picantes favorece una experiencia sensorial completa y coherente con una oferta gastronómica innovadora, expresando una identidad culinaria clara, sustentada en la valorización de los ingredientes nacionales y en la creatividad aplicada a la cocina contemporánea.

Desde la dimensión técnica, estas preparaciones recurren a procesos como la reducción, la emulsión, la caramelización, los cuales permiten modificar la textura, concentrar sabores y mejorar la presentación final, optimizando el aprovechamiento culinario de ingredientes autóctonos mediante procedimientos adecuados.

La mayonesa de cilantro de pozo, por ejemplo, utiliza la técnica de emulsión para combinar aceite, huevo y hierbas en una salsa cremosa y estable, mientras que la reducción de maracuyá y uvilla emplea la cocción lenta para concentrar los azúcares naturales de las frutas y generar una salsa espesa y brillante.

El ají de maní y piña, por su parte, combina la pasta de maní con ají picante, piña fresca, jugo de limón, cilantro y condimentos para obtener una salsa untuosa, picante y equilibrada, típica de la gastronomía ecuatoriana. Esta preparación no requiere cocción ni refrito, ya que se trata de un ají tradicional que se elabora en frío o a temperatura ambiente, respetando la técnica ancestral de los ajíes ecuatorianos que priorizan la frescura de los ingredientes y la intensidad de sus sabores naturales, mientras que el coulis de frutos rojos con praliné de marañón requiere la cocción de los frutos, su licuado y la caramelización de las nueces para lograr el contraste de texturas deseado.

En conjunto, el menú de estas cuatro salsas expresa que la innovación en salsas puede ser una herramienta estratégica para revitalizar saberes ancestrales y proyectarlos hacia el futuro, demostrando que tradición y modernidad pueden coexistir en una propuesta gastronómica que honra el patrimonio culinario ecuatoriano

Cada salsa no solo es una preparación culinaria, sino una narrativa que cuenta la historia de los ingredientes, las técnicas y las culturas que las originaron, invitando al comensal a experimentar la diversidad gastronómica del Ecuador en cada bocado. Ananai, describe la uvilla como un producto andino lleno de beneficios para la salud, con sabor dulce y ácido, usado como base gourmet perfecta para acompañar carnes, quesos y panes (Ananai, 2023).

Las salsas son icónicas desde años atrás, Marie Antoine Careme, es uno de los principales investigadores e inventor de un centenar de ellas. Son clasificadas como un potenciador o un acompañante al alimento que se desea consumir, sus diferentes texturas líquidas o espesas van dependiendo de la salsa y tipo de cocción que se aplique al momento de elaboración (Calero , 2017)

Ecuador es un país muy rico, diverso en diferentes productos y además es muy privilegiado ya que gracias a su ubicación geográfica tiene un clima similar durante todo el año; lo cual le permite a la tierra generar los mismos productos durante todo el año. Probablemente los ecuatorianos se han acostumbrado a este gran privilegio y no le dan la importancia que deberían; sin embargo, se debe reconocer que existen varios factores que

hacen que el Ecuador sea único en su riqueza culinaria que proviene de tradiciones ancestrales (Montenegro, 2016).

3. Descripción de Preparaciones.

3.1 Coulis de frutos rojos con praliné de marañón.

Preparación dulce elaborada mediante la reducción de frutos rojos frescos hasta obtener una salsa suave y concentrada, acompañada de un praliné de marañón que aporta textura crocante y notas caramelizadas.

Ingredientes principales: Fresa, arándano, Mora, frambuesa, marañón.

Ingredientes secundarios: Limón, azúcar, agua.

Acompañamiento: Profiteroles clásicos

Técnicas de preparación y utensilios:

Técnica: Cocción y reducción (para el coulis) y caramelización (para el praliné).

Utensilios: Cazo, espátula, cuchara, exprimidor, colador, bandeja, tapete de silicona (silpat), sartén.

Preparación: Para la elaboración del coulis, se colocan los frutos rojos junto con agua y azúcar en un cazo a fuego medio. Durante el proceso de cocción, se aplastan ligeramente las frutas para facilitar la liberación de sus jugos y obtener una mezcla homogénea. Posteriormente, se incorpora jugo de limón y se deja reducir hasta alcanzar la consistencia deseada.

En cuanto al praliné, se inicia con la caramelización de azúcar y agua a fuego bajo, controlando el proceso de manera constante. Una vez obtenido el caramelo, se incorpora el marañón, mezclando cuidadosamente hasta cubrirlo por completo. Finalmente, la preparación se extiende sobre un tapete de silicona o superficie antiadherente y, tras su enfriamiento, se fragmenta en pequeñas piezas.

Justificación histórica y cultural:

Los frutos rojos representan ingredientes de creciente importancia dentro de la repostería contemporánea, mientras que el marañón constituye un producto tradicional de regiones tropicales ecuatorianas. La combinación de ambos ingredientes permite desarrollar una preparación moderna que integra sabores frescos, dulces y texturas innovadoras.

Notas sensoriales:

Visual: Presenta un contraste visual atractivo entre el intenso color rojo brillante del coulis de frutos rojos y los tonos dorados del praliné de marañón. La textura fluida del coulis se complementa con los fragmentos sólidos y brillantes del praliné, generando una composición estética que resalta por su equilibrio cromático y presentación.

Aroma: Predominan las notas frutales intensas características de los frutos rojos, acompañadas de un ligero toque cítrico aportado por el jugo de limón. Estas se integran con aromas dulces y tostados provenientes del praliné de marañón, resultado del proceso de caramelización, lo que aporta complejidad y profundidad aromática.

Sabor: El coulis aporta una acidez equilibrada con dulzor, propia de los frutos rojos, generando una sensación fresca y vibrante. El praliné de marañón introduce un contraste mediante su dulzura caramelizada y notas tostadas, además de una ligera sensación grasa característica del fruto seco. La combinación de ambos elementos produce un perfil gustativo balanceado entre acidez, dulzor y notas tostadas.

Textura: Textura mixta, donde el coulis ofrece una consistencia suave y ligeramente espesa, mientras que el praliné aporta crocancia. Esta dualidad genera una experiencia sensorial dinámica, en la que se combinan suavidad y textura crujiente, enriqueciendo la percepción global del plato.

Valor nutricional y porcionamiento:

INGREDIENTES	CALORIAS	PROTEINAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
Fresa	18	0.4	0.15	4.25
Arándano	29	0.35	0.15	7.25
Mora	29	0.6	0.3	6.6
Frambuesa	26	0.6	0.32	6
Marañón	115	3.1	9.26	6.54
Azúcar	307.2	0	0	79.28
Limón	2.2	0	0	0.8

Realizado Por Tejena Chávez Raisa Alexka.

Tabla 1 Valor nutricional y porcionamiento

Porcionamiento:

- Fresa 50g
- Arándano 50g
- Mora 50g
- Frambuesa 50g
- Marañón 20g
- Limón 10ml
- Azúcar 80g
- Agua 40ml

Costo estimado por porción:

Coulis de frutos rojos con praliné de marañón.					
Restaurante:			Categoría:	Salsas	
Fecha:			Precio de venta neto	8.03	
Tamaño de la porción:			IVA	15.00%	
Número de porciones:	1		Precio de venta neto + IMP	1.20	
Tiempo de preparación:	10 minutos		Precio de venta al público	9.23	
Tiempo de cocción:	30 minutos				
Temperatura de servicio:	15°				

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total
Fresa	Gr.	0.050	3.92	8.14%	0.20
Arándano	Gr.	0.050	10.99	22.82%	0.55
Mora	Gr.	0.050	7.00	14.54%	0.35
Frambuesa	Gr.	0.050	11.16	23.17%	0.56
Limón	ml	0.010	1.51	0.63%	0.02
Azúcar	Gr.	0.080	0.78	2.59%	0.06
Marañón	Gr.	0.020	33.84	28.11%	0.68

COSTE TOTAL DE LA RECETA	2.41
--------------------------	------

Tabla 2 Costo estimado por porción

Vajilla y estilo de emplato con boceto o referencia.**Tipo de vajilla:**

- Plato rectangular alargado
- Base blanca con bordes dorados metálicos
- Estilo: fine dining / gourmet

Justificación:

- El color blanco permite resaltar el coulis rojo intenso
- El borde dorado aporta lujo, elegancia y protagonismo visual
- La forma rectangular guía la vista de forma lineal (de adelante hacia atrás)

Tipo de emplatado:

- Lineal y simétrico
- Piezas alineadas (ritmo visual)
- Uso de eje central con coulis

Elementos clave:

- Coulis de frutos rojos como base y decoración
- Praliné de marañón como topping (textura)
- Puntos y zigzag de salsa para dinamismo

Imagen de referencia:

3.2 Reducción de Maracuyá y uvilla

Salsa dulce obtenida mediante la cocción lenta y reducción de maracuyá y uvilla, logrando una preparación de sabor equilibrado entre dulzor y acidez.

Ingredientes principales: Maracuyá, uvilla.

Ingredientes secundarios: Azúcar, agua.

Acompañamiento: Entremet.

Técnicas de preparación y utensilios:

Técnica: Cocción y reducción.

Utensilios: Cazo, espátula, cuchara, licuadora y colador.

Preparación: Para la elaboración de la reducción de maracuyá y uvilla, se inicia con la extracción de la pulpa del maracuyá. Esta se pasa por un colador con ayuda de una cuchara para separar parcialmente las semillas, obteniendo un líquido más homogéneo. En el caso de la uvilla, previamente lavada, se procede a licuarla hasta obtener una pulpa uniforme.

Posteriormente, ambas pulpas se colocan en un cazo junto con azúcar y una pequeña cantidad de agua. La mezcla se somete a cocción a fuego medio, removiendo constantemente con una espátula para evitar que se adhiera al fondo o se queme. Durante este proceso, se produce la evaporación del líquido, permitiendo la concentración de sabores y aromas.

La preparación se mantiene en reducción hasta alcanzar una consistencia ligeramente espesa. Finalmente, se retira del fuego y, de ser necesario, se pasa nuevamente por un colador para obtener una textura más fina y homogénea. Se deja enfriar antes de su utilización.

Justificación histórica y cultural:

La uvilla es una fruta andina representativa de la Sierra ecuatoriana, mientras que el maracuyá constituye uno de los frutos tropicales más utilizados en la Costa. La

integración de ambos ingredientes refleja la unión gastronómica entre regiones del país y promueve la utilización de productos autóctonos en preparaciones contemporáneas

Notas sensoriales:

Visual: Presenta un color amarillo intenso con matices dorados y una apariencia brillante, propia de la concentración de azúcares naturales.

Aroma: Predominan notas tropicales frescas, con un perfil ácido característico del maracuyá, complementado por el aroma suave y ligeramente dulce de la uvilla.

Sabor: Se percibe un equilibrio entre acidez y dulzor, donde destaca la intensidad del maracuyá, suavizada por la uvilla, generando una sensación refrescante y armónica.

Textura: Consistencia suave, ligeramente espesa y homogénea.

Valor nutricional y porcionamiento:

INGREDIENTES	CALORIAS	PROTEINAS	GRASAS	CARBOHIDRATOS
Maracuyá	97	2.2	0.7	23.4
Uvilla	53	1.9	0.7	11.2
Azúcar	153.6	0	0	39.64
<i>Realizado Por Tejena Chávez Raisa Alexka.</i>				

Tabla 3 valor nutricional y porcionamiento

Porcionamiento:

- Maracuyá 100g
- Uvilla 100g
- Azúcar 40g
- Agua 40ml

Costo estimado por porción:

Reducción de Maracuyá y Uvilla.					
Restaurante:			Categoría:	Salsas	
Fecha:			Precio de venta neto	3.50	
Tamaño de la porción:			IVA	15.00%	
Número de porciones:	1		Precio de venta neto + IMP	0.53	
Tiempo de preparación:	10 minutos		Precio de venta al público	4.03	
Tiempo de cocción:	20 minutos				
Temperatura de servicio:	10°				

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total
Maracuyá	Gr.	0.100	3.50	33.18%	0.35
Uvilla	Gr.	0.100	6.52	61.81%	0.65
Azúcar	Gr.	0.040	0.78	2.96%	0.03
Agua	Ml.	0.040	0.54	2.05%	0.02

COSTE TOTAL DE LA RECETA	1.05
--------------------------	-------------

Tabla 4 Costo estimado por porción

Vajilla y estilo de emplatado con boceto o referencia.**Tipo de vajilla:**

- Plato redondo de porcelana
- Base blanca con borde decorativo dorado
- Estilo: fine dining / gourmet

Justificación:

- El color blanco de la vajilla permite resaltar visualmente los tonos amarillos intensos de la reducción de maracuyá y uvilla, generando contraste y protagonismo del elemento principal.
- El borde dorado aporta elegancia, sofisticación y un carácter gourmet acorde a presentaciones de alta cocina.
- La forma redonda favorece una composición centrada, dirigiendo la atención hacia el elemento principal del plato

Tipo de emplatado:

- Emplatado centralizado y equilibrado
- Composición simétrica
- Enfoque focal en el elemento principal (postre/estructura central)

Elementos clave:

- Reducción de maracuyá y uvilla utilizada como salsa decorativa en forma de líneas finas y elegantes (trazos curvos y cruzados)
- Detalles puntuales de salsa para generar dinamismo visual
- Decoración superior con elementos delicados (flores comestibles), aportando altura y sofisticación
- Uso adecuado de espacios negativos, evitando la saturación y permitiendo una presentación limpia y estética

Imagen de referencia:

3.3 Mayonesa de cilantro de pozo(chillangua).

Salsa salada elaborada mediante emulsión de ingredientes frescos y aromáticos, obteniendo una mayonesa cremosa con intenso sabor herbal.

Ingredientes principales: Cilantro de pozo, huevo, aceite

Ingredientes secundarios: Cebolla, ajo, limón, pimienta verde, sal, pimienta.

Acompañamiento: Mini Llapingachos.

Técnicas de preparación y utensilios:

Técnicas: Emulsificación en frío.

Utensilios: Batidora de inmersión, espátula, cuchara, exprimidor.

Preparación: Para la elaboración de la mayonesa de cilantro de pozo, se inicia con la limpieza y desinfección del cilantro de pozo, asegurando retirar impurezas. Posteriormente, se procede a picar la cebolla, el ajo y el pimienta verde en trozos pequeños para facilitar su procesamiento.

En el vaso de la batidora de inmersión, se incorpora el huevo junto con el jugo de limón, la sal y la pimienta. Se comienza a licuar a velocidad media, añadiendo el aceite en forma de hilo continuo para favorecer la formación de la emulsión, logrando una textura espesa y homogénea.

Una vez estabilizada la emulsión, se agregan el cilantro de pozo, la cebolla, el ajo y el pimienta verde. Se continúa licuando hasta obtener una mezcla uniforme, de color verde intenso y textura cremosa.

Finalmente, se rectifica el sabor y la consistencia, ajustando sal, acidez o densidad según sea necesario. Se conserva en refrigeración hasta el momento de su uso.

Justificación histórica y cultural:

El cilantro de pozo es una hierba tradicionalmente utilizada en la gastronomía costeña ecuatoriana. Su incorporación en una mayonesa representa una reinterpretación moderna de sabores tradicionales mediante técnicas contemporáneas de emulsión

Notas sensoriales:

Visual: Color verde intenso y brillante, con apariencia homogénea y emulsión estable. Presenta una textura cremosa y consistente, sin separación de fases.

Aroma: Fresco y herbal, predominando el cilantro de pozo, con ligeras notas cítricas y un toque suave de ajo.

Sabor: Equilibrado, con predominio herbal y ligeramente ácido. Se perciben notas frescas del cilantro de pozo, complementadas con un toque suave de grasa propia de la emulsión y un leve picor.

Textura: Cremosa, suave y untuosa, con buena estabilidad y adherencia, lo que permite una adecuada cobertura en los alimentos acompañantes.

Valor nutricional y porcionamiento:

INGREDIENTES	ENERGIA KCAL	PROTEINA	GRASA	CARBOHIDRATO
Cilantro de pozo	21	1.65	0.35	4
Aceite	884	0	100	0
Huevo	74	5.65	4.9	1.35
Limón	2.2	0.03	0.02	0.77
Ajo	4.02	0.16	0	0.88
Cebolla	3.6	0.11	0.02	0.8
Pimiento verde	1.6	0	0	0.4
<i>Realizado Por Tejena Chávez Raisa Alexka.</i>				

Tabla 5 Valor nutricional y porcionamiento

Porcionamiento:

- Cilantro de pozo 50g
- Aceite 100g
- Huevo 50g (1 unidad Aproximadamente)
- Limón 10ml

- Cebolla 8g
- Pimiento verde 8g
- Ajo 3g

Costo estimado por porción:

Mayonesa de cilantro de pozo					
Restaurante:					
Fecha:					
Tamaño de la porción:					
Número de porciones:	1				
Tiempo de preparación:	25 minutos				
Tiempo de cocción:					
Temperatura de servicio:					
Categoría:	Salsas				
Precio de venta neto	3.00				
IVA	15.00%				
Precio de venta neto + IMP	0.45				
Precio de venta al público	3.45				

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total
Cilantro de pozo	Gr.	0.050	5.00	27.80%	0.25
Huevo	Gr.	0.050	3.82	21.24%	0.19
Aceite	Ml.	0.100	3.46	38.48%	0.35
Limón	Ml.	0.010	1.51	1.68%	0.02
Sal	Gr.	0.010	0.48	0.53%	0.00
Pimienta	Gr.	0.003	9.98	3.33%	0.03
Cebolla	Gr.	0.008	2.05	1.82%	0.02
Pimiento	Gr.	0.008	3.52	3.13%	0.03
Ajo	Gr.	0.003	5.96	1.99%	0.02

COSTE TOTAL DE LA RECETA **0.90**

Tabla 6 Costo estimado por porción

Realizado Por Tejena Chávez Raisa Alexka

Vajilla y estilo de emplatado con boceto o referencia.

Tipo de vajilla:

- Plato redondo de cerámica
- Base color verde azulado (tono moderno y elegante)
- Estilo: fine dining / contemporáneo

Justificación:

- El color verde azulado de la vajilla genera armonía cromática con la salsa verde (mayonesa de cilantro de pozo), reforzando la identidad visual del plato.
- Este tono aporta modernidad, sofisticación y un enfoque más vanguardista en comparación con la vajilla tradicional blanca.
- La forma redonda permite organizar los elementos de manera equilibrada, facilitando un montaje centrado y visualmente atractivo.
- La forma redonda favorece una composición centrada, dirigiendo la atención hacia el elemento principal del plato

Tipo de emplatado:

- Emplatado centralizado y equilibrado.
- Composición semi-simétrica
- Enfoque focal en los llapingachos como elemento principal

Elementos clave:

- Aplicación de puntos o trazos adicionales de la misma salsa para aportar dinamismo visual y profundidad.
- Decoración con micro vegetales o hierbas frescas finamente seleccionadas, aportando frescura, altura y contraste.
- Llapingachos dorados colocados sobre la salsa, con disposición ordenada que resalta su textura y volumen.

Imagen de referencia:

3.4 Ají de maní y piña

Preparación salada elaborada a partir de ají, piña caramelizada y maní, combinando sabores dulces, ácidos y ligeramente picantes en una salsa fresca y equilibrada.

Ingredientes principales: Ají, maní, piña.

Ingredientes secundarios: Cebolla, cilantro, limón, sal, pimienta y aceite

Acompañamiento: Chicharrones de pescado

Técnica de preparación y utensilios:

Técnica: Caramelización: Aplicada en la piña mediante una cocción a fuego medio para potenciar sus azúcares naturales, intensificar su sabor y aportar notas dulces a la preparación, **corte en brunoise:** Utilizado para cortar la cebolla morada, ají y otros ingredientes en cubos pequeños y uniformes, logrando una textura equilibrada, **emulsión:** Integración del maní con el aceite y demás ingredientes para obtener una preparación homogénea con una textura cremosa y un sabor equilibrado.

Utensilios: Sartén antiadherente (para la caramelización de la piña), cuchillo (para el corte de ingredientes), tabla de picar (para la preparación de los vegetales), bowl de acero inoxidable (para la mezcla de ingredientes), espátula de silicón (para remover la piña durante la cocción), cuchara medidora (para controlar cantidades de aceite y condimentos), exprimidor (para extraer el jugo de limón), procesador de alimentos (para triturar o integrar el maní, según la textura deseada).

Preparación: La piña se corta en cubos pequeños y se cocina en un sartén a fuego medio hasta lograr un ligero caramelizado que concentre sus azúcares naturales. Una vez fría, se mezcla en un recipiente con cebolla morada, ají, limón, cilantro, aceite y maní. Finalmente, se condimenta con sal y pimienta hasta obtener una preparación equilibrada.

Justificación histórica y cultural:

El ají y el maní son ingredientes tradicionales dentro de la gastronomía ecuatoriana, especialmente en la región costera. La incorporación de piña caramelizada aporta innovación y contraste, permitiendo modernizar sabores tradicionales mediante técnicas sencillas de cocina contemporánea.

Notas sensoriales

Visual: Presenta una tonalidad amarilla dorada proveniente de la piña caramelizada, combinada con matices morados de la cebolla y verdes del cilantro y ají. Su apariencia es fresca y colorida, con una textura ligeramente cremosa por la incorporación del maní

Aroma: Predominan las notas dulces y frutales de la piña caramelizada, acompañadas por aromas herbáceos del cilantro, frescos del limón.

Sabor: Equilibrio entre el dulzor natural de la piña, la acidez refrescante del limón, el toque picante del ají y el sabor ligeramente tostado y graso del maní, logrando una combinación entre sabores tropicales y tradicionales.

Textura: Suave y ligeramente cremosa debido al maní, con pequeños trozos de piña y vegetales que aportan una sensación fresca y jugosa.

Valor nutricional y porcionamiento:

INGREDIENTES	ENERGIA KCAL	PROTEINA	GRASA	CARBOHIDRATO
Ají	1.9	0.09	0.03	0.4
Maní	396.2	20.16	32.83	12.67
Piña	67.6	0.52	0.26	17.81
Limón	3.3	0.04	0.03	1.15
Cebolla	11.25	0.35	0.05	2.42
Cilantro	3.36	0.26	0.05	0.64
Aceite	8.84	0	10	0

Realizado Por Tejena Chávez Raisa Alexka.

Tabla 7 Valor nutricional y porcionamiento

Porcionamiento:

- Ají 5g
- Maní 70g
- Piña 130
- Limón 15ml
- Cebolla 25g
- Cilantro 8g
- Aceite 10g

Costo estimado por porción:

Ají de maní y piña					
Restaurante:					
Fecha:					
Tamaño de la porción:					
Número de porciones:	1				
Tiempo de preparación:	20 minutos				
Tiempo de cocción:					
Temperatura de servicio:					
Categoría:	Salsas				
Precio de venta neto	3.76				
IVA	15.00%				
Precio de venta neto + IMP	0.56				
Precio de venta al público	4.32				

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total
Ají	Gr.	0.005	3.40	1.51%	0.02
Maní	Ml.	0.070	6.50	40.41%	0.46
Piña	Gr.	0.130	3.56	41.10%	0.46
Limón	Ml.	0.015	1.51	2.01%	0.02
Cebolla	Gr.	0.025	2.05	4.55%	0.05
Cilantro	Gr.	0.008	5.70	4.05%	0.05
Aceite	Gr.	0.010	3.46	3.07%	0.03
Sal	Gr.	0.015	0.48	0.64%	0.01
Pimienta	Gr.	0.003	9.98	2.66%	0.03

COSTE TOTAL DE LA RECETA	1.13
---------------------------------	-------------

Tabla 8 Valor nutricional y porcionamiento

Vajilla y estilo de emplatado con boceto o referencia.

Tipo de vajilla:

Plato redondo de cerámica artesanal con inspiración marina. Base en tonos degradados blanco, gris y azul oscuro, simulando las tonalidades del

océano, la espuma del mar y las piedras costeras, con acabado texturizado y borde elegante.

Estilo: fine dining / contemporáneo con influencia costera ecuatoriana.

Justificación:

La gama cromática de la vajilla, compuesta por tonos blancos, grises y azules profundos, evoca la naturaleza marina y genera una sensación de frescura y elegancia en la presentación. Estos colores permiten resaltar los tonos cálidos de la preparación, especialmente el dorado del chicharrón de pescado y los matices intensos de la salsa de maní, creando un contraste visual entre los elementos del mar y la tierra.

El acabado artesanal del plato aporta una conexión con la identidad gastronómica ecuatoriana, representando la relación entre los productos tradicionales, los paisajes costeros y las técnicas contemporáneas de presentación. La textura de la cerámica recuerda las superficies naturales como arena, roca y movimiento de las olas, reforzando el concepto de una cocina que rescata ingredientes autóctonos.

La forma redonda del plato facilita una composición equilibrada y permite crear un recorrido visual inspirado en el movimiento del mar, guiando la mirada desde la salsa hacia el elemento principal.

Tipo de emplatado:

- Emplatado asimétrico equilibrado con inspiración oceánica.

Elementos clave:

- **Salsa de maní:** aplicada mediante un trazo curvo o pincelada amplia, representando el movimiento de las corrientes marinas y funcionando como base visual del plato.
- **Chicharrón de pescado:** colocado en volumen mediante una pequeña torre o agrupación ordenada, destacando su color dorado.
- **Hierbas frescas (cilantro):** incorporadas como detalle de frescura, aportando contraste cromático y conexión con los ingredientes tradicionales ecuatorianos.

Imagen de referencia:



4. Aplicación de normas de seguridad alimentaria.

Para prevenir la contaminación cruzada, las tablas y utensilios que se empleen para manipular alimentos crudos deben ser diferentes a los usados para cocidos, y los alimentos de origen vegetal deben estar libres de mohos y lavarse con agua, jabón, estropajo o cepillo, según el caso, y desinfectarse con yodo, cloro, plata coloidal o cualquier otro desinfectante efectivo. La infraestructura y saneamiento son igualmente importantes, debiendo ubicarse los sanitarios fuera de las áreas de preparación de alimentos, manteniéndose limpios y desinfectados, con agua corriente, jabón, papel sanitario y toallas desechables o secadoras de aire, depósitos de basura con bolsa de plástico y tapa oscilante o de pedal, puertas preferentemente sin picaporte y con cierre automático. El control de temperaturas es un aspecto crítico, ya que las temperaturas mínimas a las que se deben cocer los alimentos garantizan la eliminación de microorganismos patógenos y la inocuidad de las preparaciones. En conjunto, las BPH son una serie de actividades y procedimientos que permiten prevenir los riesgos de contaminación y deterioro de los alimentos, así como eliminar las bacterias capaces de producir enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), contribuyendo significativamente su adecuada implementación a reducir la incidencia de estas enfermedades y a proteger la salud del consumidor (Cruz Trujillo, 2013)

5. Análisis de rentabilidad de la carta.

Salsas	Costo Elaboración (Unidad)	Precio Sugerido (PVP sin IVA)	Precio final al cliente (%)	Margen de ganancias (\$)
Coulis de frutos rojos con praliné de marañón.	\$2.41	\$8.03	\$9.25	\$1.22
Reducción de maracuyá y uvilla.	\$1.05	\$3.50	\$4.10	\$0.60

Mayonesa de cilantro de pozo	\$0.90	\$3.00	\$3.45	\$0.45
Aji de maní y piña	\$1.13	\$3.76	\$4.50	\$0.74

Conclusiones.

Se concluye que las salsas representan un elemento clave dentro de la gastronomía, ya que tienen la capacidad de definir, complementar y elevar la calidad de un plato. A través de este trabajo, se ha podido evidenciar que cada preparación, desde un coulis hasta una mayonesa o una salsa de ají, requiere no solo conocimiento técnico, sino también sensibilidad culinaria para lograr un equilibrio adecuado de sabores, aromas y texturas.

El dominio de técnicas como la reducción, la emulsión y la correcta integración de ingredientes permite obtener resultados consistentes y de alta calidad. Asimismo, la selección de materias primas y la precisión en los procesos influyen directamente en el resultado final, resaltando la importancia de la estandarización y el cuidado en cada etapa de la preparación.

Además, se reconoce que las salsas no deben ser vistas únicamente como acompañamientos, sino como componentes fundamentales que enriquecen la experiencia gastronómica. Estas aportan identidad, carácter y valor a los platos, permitiendo transformar elaboraciones simples en propuestas más complejas, equilibradas y visualmente atractivas.

Por otro lado, su adecuada integración dentro de una propuesta culinaria contribuye a mantener coherencia en el concepto gastronómico, especialmente en contextos más exigentes como el gourmet, donde cada elemento del plato cumple una función específica tanto sensorial como estética.

El proceso creativo y técnico desarrollado en la elaboración de las salsas evidencia una integración equilibrada entre conocimiento culinario y experimentación. Cada preparación implicó no solo la aplicación de técnicas específicas como

emulsiones, reducciones y mezclas controladas, sino también la capacidad de adaptar y combinar ingredientes para lograr perfiles de sabor únicos. Este proceso permitió fortalecer habilidades prácticas, mejorar la precisión en la ejecución y comprender la importancia de los detalles en cada etapa de la elaboración. La experiencia adquirida demuestra que la creatividad en la cocina no es improvisación, sino el resultado de un sustento técnico sólido que permite innovar con coherencia y control.

La narrativa en la gastronomía juega un papel fundamental en la construcción de propuestas innovadoras, ya que permite dar sentido y valor a cada preparación más allá de lo sensorial. En el caso de las salsas desarrolladas, cada una puede interpretarse como una expresión de identidad, donde los sabores, colores y texturas cuentan una historia que conecta con el comensal. Esta dimensión narrativa aporta profundidad a la experiencia gastronómica, transformando elementos técnicos en creaciones con significado. De esta manera, la innovación no solo radica en la combinación de ingredientes o técnicas, sino en la capacidad de comunicar una idea, una inspiración o un concepto a través del plato.

Como proyección a futuro, se podría profundizar en la adaptación de las salsas a diferentes contextos gastronómicos, explorando combinaciones con otros platos o futuras tendencias culinarias

Finalmente, este trabajo demuestra que la elaboración de salsas implica un equilibrio entre técnica, creatividad y criterio culinario, consolidándose como una herramienta esencial en la formación y desarrollo profesional dentro de la gastronomía. Su correcta aplicación no solo mejora la calidad de los platos, sino que también fortalece la propuesta gastronómica en su totalidad.

Bibliografía

Ananai. (2023). *Ananai, sabores del alma*.

<https://ananai.com.ec/ananai/>

- Benavides, A., Granda, A., Morales, J., Velásquez, E., & Proaño, F. (2024). *Cocina Andina Reimaginada: Fusionando tradición y técnica en la gastronomía ecuatoriana*.
<http://biblioteca.istcge.edu.ec:8080/server/api/core/bitstreams/e2fadd31-8f41-491b-b5b1-48b37cbda9c/content>
- Cáceres Charro, M. P. (2024). *La identidad cultural gastronómica en el Ecuador*.
<https://journalprosciences.com/index.php/ps/article/view/722>
- Calero , C. (2017). *Creación de una línea de salsas artesanales en base al arazá*.
<http://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/6717>
- Cruz Trujillo, A. (2013). *LAS BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN COMO ELEMENTO BÁSICO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD DE ALIMENTOS*.
<https://www.medigraphic.com/pdfs/revcubalnut/can-2013/can131c.pdf>
- Fierro, A., Maldonado, D., & Terán, D. (2025). *Salsas Sumak: Salsas deshidratadas como propuesta de valor ecológica y cultural*.
<https://repositorio.uide.edu.ec/handle/37000/8558>
- Lema Salazar, N. S. (2018). *El ají, variedades, técnicas y usos aplicados a la cocina moderna ecuatoriana*.
<https://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/8617>
- Montenegro, E. (2016). *Cocina Tradicional Ecuatoriana*.
<https://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream/23000/5933/1/129102.pdf>
- Rodríguez, D., Antamba, E., & Gallegos, G. (2025). *Cocina patrimonial y turismo gastronómico en Ecuador: revisión sistemática de las estrategias de valorización cultural*.
<https://revista.sangregorio.edu.ec/index.php/REVISTASANGREGORIO/article/view/3653/1795>
- Salto , J. (2017). *Creación de una variedad de salsas gourmet con base a café y cacao ecuatoriano para cocina de sal*.
<https://dspace.udla.edu.ec/handle/33000/6721>

Woloszyn, P. (2025). *Salsa de Maní Ecuatoriana*. Confieso Que Cocino.

<https://confiesoquecocino.com/salsa-de-mani-ecuatoriana/>

Anexos

Coulis de frutos rojos con praliné de Marañón.	Reducción de maracuyá y uvilla.
	
Mayonesa de cilantro de pozo	Ají de maní y piña
	

Coulis de frutos rojos con praliné de marañón.

Restaurante:		Categoría:	Salsas
Fecha:		Precio de venta neto	8.03
Tamaño de la porción:		IVA	15.00%
Número de porciones:	1	Precio de venta neto + IMP	1.20
Tiempo de preparación:	10 minutos	Precio de venta al público	9.23
Tiempo de cocción:	30 minutos		
Temperatura de servicio:	15°		

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total
Fresa	Gr.	0.050	3.92	8.14%	0.20
Arándano	Gr.	0.050	10.99	22.82%	0.55
Mora	Gr.	0.050	7.00	14.54%	0.35
Frambuesa	Gr.	0.050	11.16	23.17%	0.56
Limón	ml	0.010	1.51	0.63%	0.02
Azúcar	Gr.	0.080	0.78	2.59%	0.06
Marañón	Gr.	0.020	33.84	28.11%	0.68

COSTE TOTAL DE LA RECETA **2.41**

Reducción de Maracuyá y Uvilla.

Restaurante:		Categoría:	Salsas
Fecha:		Precio de venta neto	3.50
Tamaño de la porción:		IVA	15.00%
Número de porciones:	1	Precio de venta neto + IMP	0.53
Tiempo de preparación:	10 minutos	Precio de venta al público	4.03
Tiempo de cocción:	20 minutos		
Temperatura de servicio:	10°		

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total
Maracuyá	Gr.	0.100	3.50	33.18%	0.35
Uvilla	Gr.	0.100	6.52	61.81%	0.65
Azúcar	Gr.	0.040	0.78	2.96%	0.03
Agua	Ml.	0.040	0.54	2.05%	0.02

COSTE TOTAL DE LA RECETA **1.05**

Mayonesa de cilantro de pozo

Restaurante:		Categoría:	Salsas
Fecha:		Precio de venta neto	3.00
Tamaño de la porción:		IVA	15.00%
Número de porciones:	1	Precio de venta neto + IMP	0.45
Tiempo de preparación:	25 minutos	Precio de venta al público	3.45
Tiempo de cocción:			
Temperatura de servicio:			

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total
Cilantro de pozo	Gr.	0.050	5.00	27.80%	0.25
Huevo	Gr.	0.050	3.82	21.24%	0.19
Aceite	Ml.	0.100	3.46	38.48%	0.35
Limón	Ml.	0.010	1.51	1.68%	0.02
Sal	Gr.	0.010	0.48	0.53%	0.00
Pimienta	Gr.	0.003	9.98	3.33%	0.03
Cebolla	Gr.	0.008	2.05	1.82%	0.02
Pimiento	Gr.	0.008	3.52	3.13%	0.03
Ajo	Gr.	0.003	5.96	1.99%	0.02

COSTE TOTAL DE LA RECETA **0.90**

Ají de maní y piña

Restaurante:		Categoría:	Salsas
Fecha:		Precio de venta neto	3.76
Tamaño de la porción:		IVA	15.00%
Número de porciones:	1	Precio de venta neto + IMP	0.56
Tiempo de preparación:	20 minutos	Precio de venta al público	4.32
Tiempo de cocción:			
Temperatura de servicio:			

Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad Kg/Litros	Coste Unidad	Porcentaje de coste	Coste total
Ají	Gr.	0.005	3.40	1.51%	0.02
Maní	Ml.	0.070	6.50	40.41%	0.46
Piña	Gr.	0.130	3.56	41.10%	0.46
Limón	Ml.	0.015	1.51	2.01%	0.02
Cebolla	Gr.	0.025	2.05	4.55%	0.05
Cilantro	Gr.	0.008	5.70	4.05%	0.05
Aceite	Gr.	0.010	3.46	3.07%	0.03
Sal	Gr.	0.015	0.48	0.64%	0.01
Pimienta	Gr.	0.003	9.98	2.66%	0.03

COSTE TOTAL DE LA RECETA **1.13**

- Coulis de frutos rojos con praliné de marañón

INGREDIENTES	ENERGIA KCAL	PROTEINA	GRASA	CARBOHIDRATO
Fresa	18	0.4	0.15	4.25
Arándano	29	0.35	0.15	7.25
Mora	29	0.6	0.3	6.6
Frambuesa	26	0.6	0.32	6
Marañón	115	3.1	9.26	6.54
Azúcar	307.2	0	0	79.28
Limón	2.2	0	0	0.8
<i>Realizado Por Tejena Chávez Raisa Alexka.</i>				

- Reducción de maracuyá y uvilla.

INGREDIENTES	ENERGIA KCAL	PROTEINA	GRASA	CARBOHIDRATO
Maracuyá	97	2.2	0.7	23.4
Uvilla	53	1.9	0.7	11.2
Azúcar	153.6	0	0	39.64
<i>Realizado Por Tejena Chávez Raisa Alexka.</i>				

- Mayonesa de cilantro de pozo.

INGREDIENTES	ENERGIA KCAL	PROTEINA	GRASA	CARBOHIDRATO
Cilantro de pozo	21	1.65	0.35	4
Aceite	884	0	100	0
Huevo	74	5.65	4.9	1.35

Limón	2.2	0.03	0.02	0.77
Ajo	4.02	0.16	0	0.88
Cebolla	3.6	0.11	0.02	0.8
Pimiento verde	1.6	0	0	0.4
<i>Realizado Por Tejena Chávez Raisa Alexka.</i>				

- Ají de maní y piña.

INGREDIENTES	ENERGIA KCAL	PROTEINA	GRASA	CARBOHIDRATO
Ají	1.9	0.09	0.03	0.4
Maní	396.2	20.16	32.83	12.67
Piña	67.6	0.52	0.26	17.81
Limón	3.3	0.04	0.03	1.15
Cebolla	11.25	0.35	0.05	2.42
Cilantro	3.36	0.26	0.05	0.64
Aceite	8.84	0	10	0
<i>Realizado Por Tejena Chávez Raisa Alexka.</i>				