



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

Título:

Diseño de menú fusionando la gastronomía japonesa y ecuatoriana

Autor:

Karla Yuleisy Vera Lucas

Tutor:

Lic. Diego Javier Delgado Delgado

Manta - Manabí - Ecuador

Agosto 2026

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

CERTIFICACIÓN

En calidad de docente tutor de la Unidad Académica Educación y Turismo de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, **CERTIFICO:**

Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Titulación bajo la autoría de la estudiante **VERA LUCAS KARLA YULEISY**, legalmente matriculada en la carrera de Gastronomía período académico **2026/1**, cumpliendo el total de **96 horas**, cuyo tema del proyecto es **"DISEÑO DE MENÚ FUSIONANDO LA GASTRONOMÍA JAPONESA Y ECUATORIANA"**.

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,



Lic. Diego Delgado Delgado.
Docente Tutor

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

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

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado “**DISEÑO DE MENÚ FUSIONANDO LA GASTRONOMÍA JAPONESA Y ECUATORIANA**” ha sido realizado y concluido por la estudiante **VERA LUCAS KARLA YULEISY**, 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. Ángela Farfán
PRESIDENTE



Ing. Marcos Durán
MIEMBRO TRIBUNAL



Ing. Leonor Villacreses
MIEMBRO TRIBUNAL



Lic. Diego Delgado
DOCENTE TUTOR



Karla Yuleisy Vera Lucas
Graduada

Declaración Expresa de Autoría

Yo, **Karla Yuleisy Vera Lucas**, declarado autora de este proyecto de titulación cuyo tema es **“DISEÑO DE MENÚ FUSIONANDO LA GASTRONOMÍA JAPONESA Y ECUATORIANA”**, 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. Confirmó 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.



Karla Yuleisy Vera Lucas

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

Karla Yuleisy Vera Lucas, portador de la C. I. #1316264967, en calidad de autor y titular de los derechos morales y patrimoniales del proyecto de investigación **“DISEÑO DE MENÚ FUSIONANDO LA GASTRONOMÍA JAPONESA Y ECUATORIANA”** 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, Agosto de 2026

Karla Yuleisy Vera Lucas
Autora

Dedicatoria

Este proyecto está dedicado a mis padres, Lic. Clara Lucas y Lic. Carlos Vera:

Por ser mi ejemplo, mi refugio y el sustento fundamental de mi vida; su entrega y su esfuerzo diario me permitieron avanzar con la seguridad de que nunca estaría sola.

Para mi abuelo, Ignacio Vera:

Por su sabiduría, por su compañía constante y por ser ese pilar silencioso que con su generosidad y amor sostuvo mis pasos a lo largo de este camino.

Para mi hermana mayor, Ec. Jennifer Vera:

Por su guía, por creer en mi potencial desde el primer día y por brindarme su respaldo absoluto en cada momento clave de mi formación.

A ustedes, que lo dieron todo para que yo pudiera alcanzar esta meta.

Agradecimiento

Le doy las gracias a mi madre, el pilar más grande de este camino. Gracias por estar siempre ahí. A mi padre, por su esfuerzo y su respaldo económico fundamental, demostrándome con acciones su compromiso con mi futuro y permitiéndome llegar hasta este día.

A mis tres hermanas, por ser mis compañeras de vida, por su presencia constante a lo largo de este trayecto, y mis abuelos paternos que de una u otra forma estuvieron presentes brindándome su amor y soporte.

A mi prima Scarleth Loor Lucas por convertirse una hermana y en mi cómplice en todo momento, aun cuando estaba ocupada, por alentarme y mostrarme su cariño.

A mi amiga Arelys Pérez por estar para mí desde el inicio de esta carrera, brindarme apoyo y compartir momentos inolvidables que siempre llevare en mi corazón.

A mi amiga Esther Medina por ser un pilar de apoyo incondicional, siempre sacándome una sonrisa, alentarme en los momentos más difíciles con detalles lindos y mensajes únicos.

A la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí y a la carrera de Gastronomía, por abrirme sus puertas y ser el escenario de mi crecimiento profesional. De manera muy especial, a mi tutor de tesis, por su valiosa guía, su paciencia y su orientación experta en la culminación de este proyecto.

Gracias a todos por las experiencias compartidas, por el apoyo mutuo y por hacer de este viaje universitario una etapa inolvidable.

Resumen

Este trabajo de investigación nace con el propósito de crear una propuesta culinaria innovadora que fusione las tradiciones gastronómicas de Ecuador y Japón, obteniendo una armonía con la identidad cultural, el valor nutricional y la rentabilidad financiera. El proyecto se compone de tres tiempos: un plato principal que está compuesto de lomo de cerdo, arroz japonés, chifles y salprieda. Un postre elaborado con pan de banano, fresas, crema de leche y chocolate semiamargo. Finalmente, un cóctel que integra Sake Zatoï, Switch y pulpa de maracuyá, sirope de hierbaluisa, limón, sal y hielos.

El enfoque metodológico se inició revisando el documental de técnicas culinarias, las normas de inocuidad, el perfil nutricional y la administración de costos. Consecutivamente, se examinó el aspecto nutricional de cada receta y se definieron los precios sugeridos de venta usando el método de Food Cost, tomando como referencia un margen del 30 %. La información obtenida respalda que el menú no solo es factible tanto económicamente como en su equilibrio nutricional, también muestra cómo la mezcla de ingredientes accesibles y técnicas innovadoras puede enriquecer y diversificar la gastronomía.

Palabras clave: Ecuador, Japón, Cocina fusión, nipón, valor nutricional

Abstract

This study wanted to make a food experience by mixing the cooking styles from Ecuador and Japan. It wanted to bring the old ways of cooking the healthy parts of the food and the money things. The menu includes a dish with pork loin Japanese rice, plantain chips and salprieda. There is also a dessert with banana bread, strawberries, thick cream and dark chocolate. A special drink is made Sake Zato, Switch of maracuya, lemongrass syrup, lime juice, salt and ice.

The process started with looking at a lot of books and information about how to cook keeping the food safe what the food is made of and how to manage the money. Then each dish was checked for what it gives in nutrition. The prices were decided using the Food Cost method with a 30% profit margin. The study found that the menu works with money and gives the right nutrition. It shows that using easy to get things and new ways to cook can make the food better and more different.

Keywords: Ecuador, Japan, Fusion cuisine, nutritional value

Índice de contenido

Dedicatoria	III
Agradecimiento	VII
Resumen	VIII
Abstract	IX
1. Introducción.....	XII
2. Conceptualización del menú	- 12 -
2.1. Antecedentes breves	- 12 -
2.2. Conceptos de los platos	- 13 -
Katsu Curry Manaba.....	- 13 -
Banano Sando	- 13 -
Cóctel: Pacífico Nipón	- 14 -
2.3. Justificación.....	- 14 -
2.4. Coherencia entre los tres tiempos del menú	- 15 -
3. Descripción de preparaciones.....	- 15 -
3.1. Plato principal:	- 15 -
Técnica de cocción:.....	- 16 -
Notas sensoriales.....	- 18 -
Maridaje del plato	- 18 -
Cristalería y servicio	- 18 -
3.2. Postre:.....	- 19 -
Nombre del plato	- 19 -
Técnica de cocción:	- 21 -
Valoración nutricional y porcionamiento.....	- 22 -
Notas sensoriales	- 22 -
2.1. Bebida:	- 24 -
Técnica de cocción:	- 24 -
Valoración nutricional y porcionamiento.....	- 26 -
Cristalería y servicio	- 27 -
4. Aplicación de normas de seguridad alimentaria	- 28 -
Análisis de rentabilidad del menú	- 30 -
5. Conclusiones	- 31 -
6. Bibliografía	- 32 -

7. Anexos	- 33 -
-----------------	--------

Índice de Tablas

Tabla 1. Ingredientes del plato fuerte	- 16 -
Tabla 2. Valoración Nutricional del plato fuerte	- 17 -
Tabla 3. Ingredientes del postre	- 20 -
Tabla 4. Valoración nutricional del postre	- 22 -
Tabla 5. Ingredientes de la bebida.....	- 24 -
Tabla 6. <i>Valoración nutricional del coctel</i>	- 26 -
Tabla 7. <i>Análisis de costos por preparación</i>	- 30 -
Tabla 8. <i>Análisis de rentabilidad del menú completo</i>	- 30 -

1. Introducción

La gastronomía va más allá de la alimentación, trasciende a ser una expresión cultural que muestra la historia, identidad y prácticas culinarias de las poblaciones. Como señala (Parasecoli, 2017) el alimento funciona como un sistema de símbolos que comunica quiénes somos y de dónde venimos, convirtiéndose en un elemento fundamental de la construcción social. A través de la comida, se expresan saberes transmitidos que hoy se reinterpretan bajo nuevas ópticas.

En la modernidad, el avance de la industria alimentaria dio lugar a tendencias renovadoras. En tal sentido, la cocina fusión se concibe como una estrategia de innovación donde el diálogo entre técnicas globales y productos locales genera propuestas de valor diferenciadas para el consumidor contemporáneo (Spence, 2017).

Así podemos inferir que la restauración es una forma de difusión cultural que refleja identidad y saberes compartidos a partir de la alimentación. En la actualidad, ha manifestado transformaciones con propuestas disruptivas como la cocina híbrida, que incorpora influencias múltiples ya que los consumistas actuales buscan experimentar la combinación sin alejarse de lo tradicional.

La gastronomía japonesa incide en su presentación impecable y valoración de la materia prima. Estas técnicas niponas presentes no solo buscan un buen sabor, también la continuidad en cuanto a equilibrio visual y nutricional propio de cada ingrediente. A su vez, la gastronomía ecuatoriana dispone de una amplia biodiversidad. Se distinguen ingredientes como el plátano, el cacao y los mariscos, que representan la base de un patrimonio alimentario que posee la capacidad de adaptación excepcional en la cocina internacional (FAO, 2021).

Idear un menú de cocina fusión empleando métodos, insumos y fundamentos de la gastronomía japonesa mediante el uso de productos distintivos del Ecuador para promocionar su consumo, planteando una unión armoniosa entre los métodos e ingredientes japoneses junto con la riqueza de los insumos ecuatorianos. Orientando a crear un viaje de sabores que relieve la adaptabilidad de los ingredientes nativos dentro de proyectos culinarios mundiales

2. Conceptualización del menú

2.1. Antecedentes breves

La gastronomía también es un lenguaje cultural que narra la historia y las conexiones de una sociedad. Hoy en día, el sector culinario se mueve hacia la innovación, buscando fusionar tradiciones diversas para satisfacer a un público que ansía experiencias auténticas (Contreras Hernández & Gracia Arnáiz, 2019).

Bajo este contexto, la cocina de Japón es destacada mundialmente por su rigor técnico, su estética minimalista y su habilidad para armonizar sabores. Por otro lado, Latinoamérica ha sido el espacio idóneo para estos cruces culturales. Hay países como México y Perú que han ido a la vanguardia al dar un paso adelante y demostrar que la fusión de técnicas extranjeras con ingredientes autóctonos no solo añade valor, preserva la identidad regional. Ecuador se integra a este escenario, es considerado un patrimonio vivo y nos ofrece una dotación de insumos que va desde el plátano y el cacao hasta hierbas de increíble aroma como la chillangua (FAO, 2021). Esta diversidad es la base perfecta para reinterpretar platos internacionales bajo una mirada nacional.

Adaptar iconos japoneses como el katsu, el curry o el sando al paladar ecuatoriano permite una creación contemporánea única. Al sustituir elementos tradicionales por joyas locales como el chifle, la sal prieta o el chocolate fino de aroma, no solo innovamos en el plato, sino que fortalecemos el orgullo por nuestro patrimonio alimentario.

2.2. Conceptos de los platos

Plato fuerte

Katsu Curry Manaba

El katsu curry es un pilar del confort japonés que une una proteína crujiente con una salsa especiada y densa. Este plato propone llevar al corazón de la costa ecuatoriana. El lomo de cerdo se marina con especias criollas y, en lugar del pan rallado (panko), se recubre con una costra de chifle triturado para darle un carácter auténtico. El arroz se enriquece con la potencia de la sal prieta, crutones de maduro y la salsa de curry se eleva con la frescura selvática de la chillangua y la menta, creando un perfil de sabor intenso y sabroso pero vibrante (Tsuji, 2012; Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador, 2020).

Postre

Banano Sando

El sando es un sándwich japonés que destaca por su ligereza y su impecable presentación visual. En esta versión, utilizamos pan de banano como base para abrazar láminas frescas de guineo y fresa, unidas por una crema batida aireada. El toque final lo da el chocolate ecuatoriano y el sésamo negro, aportando una complejidad sensorial que juega con lo dulce y lo tostado un postre clásico (FAO, 2021).

Bebida

Cóctel: Pacífico Nipón

Este cóctel es el puente definitivo entre dos mundos. Utiliza el Sake Zatoï como base para aportar esa nota salina y profunda característica del Japón. Se incorporan ingredientes ecuatorianos; la maracuyá, la hierba luisa, el limón, y el ají incorporan sabores y productos asociados a la identidad ecuatoriana. Es una bebida fresca, tropical y equilibrada. (Tsuji, 2012).

2.3. Justificación

El desarrollo de este menú de fusión entre Ecuador y Japón surge de la necesidad de explorar nuevas fronteras creativas, utilizando la técnica internacional como un vehículo para revalorizar el producto local. En un entorno de mercado global, la innovación gastronómica ya no reside en lo inédito, sino de la destreza para amalgamar raíces e identidades diversas (Contreras Hernández & Gracia Arnáiz, 2019). Este planteamiento evidencia que los ingredientes fundamentales de nuestra despensa, como el plátano, la sal prieta, la chillangua y el cacao, gozan de una flexibilidad culinaria que les permite sobresalir en preparaciones de alta complejidad.

Al emplear procedimientos como el katsu o el sando a insumos ecuatorianos, se fomenta un consumo consciente de la biodiversidad local y se respalda de forma directa a los agricultores regionales. En definitiva, este menú valida su existencia como un puente cultural que constata que el arte culinario es un idioma universal capaz de fusionar la precisión nipona con la calidez y abundancia del trópico. Más allá del despliegue creativo, este planteamiento busca fortalecer el patrimonio alimentario nacional (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2020)

2.4. Coherencia entre los tres tiempos del menú

El recorrido inicia con la potencia del Katsu Manaba, un plato fuerte de carácter cálido y especiado. La intensidad del curry es fuerte y el cerdo rebozando en chifle tiene una textura interesante. Esto hace que el sabor sea muy intenso.

El Sando tropical como postre añade ligereza y frescura, El pan de banano es delicado y las frutas frescas ofrecen un respiro del curry. La salsa de cacao al costado es una transición refinada hacia sabores más amargos y elegantes.

El coctel es importante para limpiar el paladar. Es refrescante y balancea la densidad del plato principal y cremosidad del postre. El uso de Sake Zatoï mantiene el vínculo con la esencia japonesa del menú. En conjunto, el recorrido de tres tiempos va de lo intricado a lo sutil. El curry es intenso, el Sando Tropical es ligero y el coctel es tropical y refrescante, asegurando que el comensal viva una experiencia culinaria coherente y armoniosa de principio a fin.

3. Descripción de preparaciones

3.1. Plato principal:

Nombre del plato

Katsu Curry Manaba

Tabla 1. Ingredientes del plato fuerte

Tipo	Ingrediente	Procedencia
Principal	Lomo de cerdo	Ecuador
Principal	Chifle	Importado
Principal	Cebolla	Ecuador
Principal	Zanahoria	Ecuador
Secundario	Ajo	Ecuador
Secundario	Curry	Importado
Secundario	Chillangua	Ecuador
Secundario	Menta	Ecuador
Secundario	Jengibre	Importado
Guarnición	Arroz japonés	Importado
Guarnición	Salprieda	Ecuador
Guarnición	Maduro	Ecuador

Técnica de cocción:

1. **Preparación del cerdo:** Se selecciona lomo de cerdo, el cual se marina para asegurar terniza. Se utiliza una técnica de doble textura al empanizar con chifle triturado antes de pasar por fritura profunda.

2. **Preparación del arroz:** Cocción técnica por absorción, integrando sal prieta para aportar untuosidad y un perfil salino característico, acompañado de un toque dulce y crocante con los crutones de maduro.

3. **Elaboración del curry:** Partiendo de un sofrito base, se incorporan las especias y se aromatiza al final con chillangua fresca para mantener sus aceites esenciales.

Contrastes de sabor, textura y temperatura.

Este plato ofrece experiencia en múltiples capas, la textura crujiente del chifle se combina con la fluidez sedosa del curry. Al degustarlo, se siente la calidez de las especias y la frescura herbal de la menta y la chillangua.

Justificación de la receta (histórica, funcional y cultural).

Esta es una adaptación del tradicional Katsu Curry. Esta propuesta tiene como objetivo realzar ingredientes comunes como el chifle y la salprieda, combinándolos con técnicas internacionales para mostrar la flexibilidad de la herencia gastronómica manabita.

Valoración nutricional y porcionamiento

Tabla 2. Valoración Nutricional del plato fuerte

	kcal	Proteína (g)	Grasa (g)	Carbohidrato (g)
Por porción	1240.4	62.2 g	71,6 g	66,9 g

Análisis:

Esta preparación registra un aporte energético total de 1240 kcal.

El plato fuerte exhibe una carga calórica considerable, derivada de la combinación del lomo de cerdo, el arroz japonés, los crutones de maduro y el chifle. Predominan los carbohidratos, que proporcionan la mayor parte de la energía, seguidos de las proteínas de alto

valor biológico aportadas por el cerdo, fundamentales para el mantenimiento y reparación de los tejidos. El contenido de grasas es moderado, proveniente principalmente de la carne y de la preparación. En conjunto, es un plato completo que aporta la energía necesaria para una comida principal.

Notas sensoriales

Es un plato de contraste que te despierta los sentidos. Primero en la nariz , llegan los aromas herbales. Al morder, sientes la textura crujiente del chifle, lo tierno y jugoso del cerdo. El sabor es complejo y equilibrado; empieza con la calidez del curry y termina con ese frescor de la menta que te limpia el paladar.

Maridaje del plato

El Katsu Manaba se recomienda acompañar un vino blanco joven de la variedad Sauvignon Blanc, el cuál debe estar bien frío, por qué su acidez cítrica logra cortar la grasa del cerdo y la sal prieta. En el contexto ecuatoriano y sin alcohol, una infusión fría de flor de jamaica y pomelo con agua tónica es ideal limpiando las papilas gustativas y deja que los sabores herbales de la chillangua sigan brillando en clases bocado.

Cristalería y servicio

El servicio se realiza con cubertería de mesa convencional, permitiendo también el uso de palillos de madera para quienes busquen una experiencia más cercana al origen del plato. Es fundamental que la temperatura de servicio sea alta, cuidando siempre que el curry no entre en contacto directo con la parte superior del cerdo para preservar su textura crujiente.

Vajilla y emplatado

Para la presentación del plato, se elige una vajilla de cerámica artesanal en tonos cielo con destellos, una alternativa visual diseñada para resaltar la capa dorada del chifle. La disposición en el plato sigue una estructura asimétrica, en un lado se coloca la porción de arroz mientras que en el opuesto se añade curry acompañado de verduras.

Imagen de referencia



3.2. Postre:

Nombre del plato

Banano Sando

Tabla 3. Ingredientes del postre

Tipo	Ingrediente	Procedencia	Función en el postre
Principal	Pan de banano artesanal	Ecuador	Estructura base
Principal	Banano fresco	Ecuador	Sabor y textura
Principal	Fresa fresca	Ecuador	Textura crocante
Principal	Crema batida	Ecuador	Elemento cremoso
Secundario	Azúcar	Ecuador	Endulzante
Secundario	Sésamo negro	Importado	Sabor tostado y contraste
Secundario	Chocolate ecuatoriano	Ecuador	Acabado y valor identitario
Base	Harina de trigo	Ecuador	Estructura del pan
Base	Banano maduro	Ecuador	Humedad y dulzor
Base	Huevos	Ecuador	Estructura y emulsión
Base	Azúcar	Ecuador	Dulzor
Base	Mantequilla o aceite	Ecuador	Grasa y suavidad
Base	Polvo de hornear	Importado	Leudante
Base	Leche	Ecuador	Humedad
Base	Esencia de vainilla	Importado	Aroma
Base	Sal	Ecuador	Potenciador de sabor

Técnica de cocción:

1. **Elaboración del pan de banano:** Se elabora un pan de banano artesanal salado buscando un emboque justo. Para conseguirlo, se reduce el azúcar y se ajusta la cantidad sal, obteniendo una base que no resulte empalagosa. El proceso consiste en mezclar los ingredientes secos y húmedos hasta que la masa sea uniforme. Se hornea y se deja yacer hasta que enfríe por completo para poder manipular.
2. **Preparación de la crema:** Se bate la crema hasta que este suave y espumosa, con aire, volumen y consistencia. Luego se agrega el sésamo negro como ingrediente especial que le da un sabor a frutos secos.
3. **Preparación de la fruta:** Cortamos banano y fresa en un mismo grosor, para que al armar se vea simétrico y ordenado en el plato.

Contrastes de sabor, textura y temperatura.

El postre se sostiene con la suavidad del pan de banano, la cremosidad del relleno y el punto fresco de la fruta. Al moderar el azúcar en el pan, el sésamo tostado y la acidez de la fruta consiguen resaltar en el paladar sin saturar al comensal.

Justificación de la receta (histórica, funcional y cultural).

Esta receta une productos clave del Ecuador, como el banano y el chocolate, con la técnica del sando japonés y el uso del sésamo. Al elaborar el pan de forma propia y con menos azúcar, se tiene un control total sobre la textura y el sabor, evitando que el postre sea empalagoso y reforzando la idea de una cocina de fusión artesanal y moderna.

Valoración nutricional y porcionamiento

Tabla 4. Valoración nutricional del postre

	Kcal	Proteína (g)	Grasa (g)	Carbohidrato (g)
Por porción	639	9.0 g	35.4 g	71.2 g

Análisis:

La propuesta registra una carga energética global de 639 kcal.

Este aporte se mantiene en un rango equilibrado, gracias a que la base se compone de pan de banana, fresas frescas, crema láctea y chocolate semiamargo. En su estructura nutricional se observa la presencia de carbohidratos, las grasas naturales de la crema y el cacao, mostrando un grado de proteínas menor. Dicho balance vuelve a este plato idóneo para cerrar el servicio, ya que brinda un remate energético satisfactorio sin saturar el sistema digestivo.

Notas sensoriales

En nariz sobresalen aromas dulces y los sutiles matices del sésamo tostado. Al probarlo, la textura es untuosa y armónica ya que abre el recorrido de forma tersa en el paladar y se despide con un retrogusto prolongado y muy limpio.

Maridaje del plato

Para el servicio, resulta ideal un café ecuatoriano con tueste medio funciona de maravilla, ya que sus notas de grano tostado y su acidez delicada ayudan a cortar la grasa láctea de la crema.

Cristalería y servicio

Se sirve en plato individual junto con una cuchara de postre. Debe mantenerse frío para que la crema no pierda consistencia. Se recomienda moverlo con cuidado para no dañar la presentación.

Vajilla y emplatado

Para la presentación se utiliza un plato plano de tono neutro (blanco). El sando se corta de forma limpia (en triángulos o rectángulos) para que se vean las capas de fruta en el interior. Se termina con un estilo limpio y minimalista usando el chocolate y el sésamo como decoración.

Imagen de referencia



2.1. Bebida:

Cóctel; Pacífico Nipón

Tabla 5. Ingredientes de la bebida

Tipo	Ingrediente	Procedencia	Función en la bebida
Principal	Sake	Importado	Base alcohólica
Principal	Switch de maracuyá	Ecuador	Base alcohólica
Principal	Limón	Ecuador	Acidez y frescura
Secundario	Almíbar de hierbaluisa	Ecuador	Dulzor y aroma herbal
Secundario	Pulpa de maracuyá	Ecuador	Acidez y balance
Secundaria	Sal	Ecuador	Vaso y toque salino
Secundario	Hierbaluisa	Ecuador	Decoración

Técnica de cocción:

1. **Preparación del vaso:** Se escarcha previamente el borde del vaso con sal y se decora con una rama de hierbaluisa y una rodaja de limón

2. **Incorporación de componentes ácidos y dulces:** Agregamos el jugo de limón (filtrado), el almíbar de hierba luisa, la pulpa de maracuyá y un poco de sal, para luego mezclarlos. Este paso es esencial, la idea es lograr que el toque cítrico, la dulzura herbal y ese matiz sabroso encajen perfectamente sin que ninguno tape al otro

3. **Adición hielo:** Llenamos el vaso con cubos de hielo bien firmes. Esto nos ayuda a enfriar la mezcla de golpe para servirla bien fría, pero sin el riesgo de que el hielo se deshaga rápido y nos agüe la bebida.

4. **Incorporación de alcoholes:** Vertemos el sake para que el alcohol empiece a combinarse de igual forma el switch de maracuyá. .

5. **Mezcla final:** Con la cucharilla de bar, integramos todo desde abajo hacia arriba con un movimiento suave y envolvente. Así logramos que los ingredientes más pesados del fondo se repartan bien por todo el vaso.

Contrastes de sabor, textura y temperatura.

En Pacífico Nipón la característica principal es la combinación de diferentes sabores. Al probarlo primero percibimos la acidez del limón, luego el dulzor del switch de maracuyá y del sirope de hierba luisa. La pulpa y las semillas de maracuyá aportan un sabor tropical y una textura diferente al momento de beberlo. El Sake Zatoï funciona como base y permite integrar los diferentes ingredientes sin que pierda el sabor característico de cada uno. Se sirve con hielo para mantenerlo frío y refrescante.

Justificación de la receta (histórica, funcional y cultural).

Esta creación nace dentro de la coctelería de autor con un enfoque claro en la cocina fusión. Se escogió el Sake Zatoï como representación Japonesa, mientras que el switch de maracuyá aporta un producto elaborado en Ecuador y un sabor tropical característico. El limón, la hierba luisa y la sal complementan la bebida y ayudan a crear un perfil fresco.

Cada elemento funciona como un puente entre ambas culturas, dando vida a una bebida con personalidad propia y muy alineada con lo que propone la coctelería moderna.

Valoración nutricional y porcionamiento

Tabla 6. *Valoración nutricional del coctel*

	kcal	Proteína (g)	Grasa (g)	Carbohidrato (g)
Por porción	340	0.5 g	0.3 g	45 g

Análisis:

El cóctel analizado presenta un aporte energético total de 340 kcal debido principalmente al contenido de alcohol del Sake, los azúcares presentes en el Switch de maracuyá y el sirope de hierbaluisa. Su aporte de proteínas y grasas es bajo, mientras que los carbohidratos representan el macronutriente de mayor presencia.

Su función dentro del menú es gastronómica y sensorial, su combinación de acidez, dulzor y el toque salado busca complementar la experiencia del plato y aportar variedad al menú.

Notas sensoriales

Al oler este cóctel predominan los aromas frescos y cítricos, acompañados por las notas suaves del Sake Zatoi. Al probarlo, la primera impresión es la acidez del limón y el toque tropical del maracuyá, abriendo paso al dulzor del Switch de maracuyá y del sirope de hierbaluisa. El cierre en boca es largo y persistente, dejando un recuerdo cítrico y muy refrescante.

Maridaje del plato

Se propone un maridaje por contraste y afinidad con el Katsu Manaba, la acidez y cítricos del cóctel actúan como elementos desengrasantes frente a la técnica del empanizado, mientras que el Sake crea una conexión de sabor con la proteína. Como opción ligera, se sugiere una ensalada de pepino y mango, donde la frescura de la fruta potencia las notas de la hierba luisa, creando un acompañamiento armónico.

Cristalería y servicio

El servicio se realiza en cristalería tipo Highball, fue escogida por su capacidad para mantener la temperatura y la carbonatación. Primero se escarcha el vaso y se sirve al instante acompañado de hielo, asegurando que el cliente o comensal perciba la frescura de los elementos.

Vajilla y emplatado

La estética del cóctel se rige por la simpleza técnica, utilizando la transparencia del cristal para exhibir la composición. La decoración es funcional y precisa; cada elemento (hierbabuena y maracuyá) tiene un propósito aromático definido, evitando la ornamentación excesiva para proyectar una imagen limpia, profesional y coherente con el concepto de fusión.

Imagen de referencia



4. Aplicación de normas de seguridad alimentaria

La gestión de la inocuidad es el pilar fundamental para el desarrollo de este menú fusión. Debido a que trabajamos con insumos de naturalezas tan distintas desde proteínas animales hasta fermentos japoneses y productos agrícolas locales, es sumamente importante seguir protocolos estrictos que garanticen un producto libre de agentes contaminantes. Según la Organización Panamericana de la Salud (2020), el control en cada etapa de la cadena de producción no solo previene enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), sino que estandariza la calidad del servicio final.

4.1. Temperaturas y tiempo de cocción:

El control de la temperatura es nuestra principal barrera contra el crecimiento microbiano en la zona de peligro. Para el Katsu estilo manaba, se ha determinado que el lomo de cerdo debe llegar a una temperatura interna de 74°C asegurando la eliminación de patógenos sin perder la jugosidad de la carne. Por otro lado, la fritura se estandariza entre 170 °C y 180 °C para lograr la reacción de Maillard adecuada y una textura crujiente.

En cuanto a las guarniciones como el arroz y el curry, se deben procesar siempre por encima de los 70 °C. Para el postre, al involucrar la elaboración de pan, el control térmico se aplica desde el horneado, donde la temperatura interna de la masa debe superar los 85 °C – 90 °C para asegurar la gelatinización de los almidones y la eliminación de levaduras o mohos. Una vez listo, el pan debe enfriarse para evitar la condensación de humedad que favorezca el crecimiento de hongos. De acuerdo con el Codex Alimentarius (2023), todos los insumos fríos (incluyendo el cóctel) se mantendrán a 4°C o menos, mientras que los calientes se conservarán por encima de los 60°C hasta el emplatado final

Finalmente se suma la higiene del manipulador es decir un lavado de manos profundo en cada cambio de actividad y el uso correcto del uniforme, que incluye cofia, delantal y calzado de seguridad. Se prohíbe el uso de cualquier accesorio (relojes o joyas) y se exige que las uñas estén cortas, además, la limpieza de las estaciones de trabajo y utensilios. Estas medidas no solo aseguran que los platos sean inocuos, sino que mantienen el estándar de calidad y profesionalismo que el proyecto requiere, cumpliendo siempre con las normas sanitarias.

5. Análisis de rentabilidad del menú

Se realizó tomando en cuenta los costos de materias primas, la mano de obra y los costos indirectos asociados a la preparación de cada uno de los tres tiempos del menú.

Tabla 7. *Análisis de costos por preparación*

Precio de venta

Preparación	Costo total (USD)	Food Cost	Precio de venta (USD)
Plato fuerte	4,87	30 %	11,38
Postre	2,01	30 %	4,74
Cóctel	3,74	30 %	8,76
Total del menú	10,62	30 %	24,88

Tabla 8. *Análisis de rentabilidad del menú completo*

Concepto	Valor (USD)
Costo total del menú	10,62
Precio de venta del menú	33,75
Utilidad bruta	24,88
Rentabilidad	70,08 %

El plato principal representa el gasto más alto en materiales (USD 4,87), ya que tiene como base el lomo de cerdo, sumado al arroz japones y otros ingredientes que elevan su precio.

El postre sale en USD 2,11, una cifra que se debe sobre todo al pan de banano, la crema de leche y las frutas frescas de la receta. Por otro lado, el cóctel suma un costo de 3,74 USD, siendo el vodka el elemento que más pesa en el presupuesto de esta bebida. Los gastos indirectos se calcularon en torno al 5 % del valor de los insumos. Aquí entran los servicios usados durante la cocina, como el agua, la luz, el gas, los productos de aseo y otros detalles pequeños. Sumar

esto ayuda a que el costo final sea mucho más real. En el siguiente cuadro se cruzan estos costos de producción con los precios de venta al público, usando un Food Cost del 30 %. El resultado muestra que los tres tiempos dejan un buen margen de ganancia, lo que confirma que el menú es un negocio totalmente rentable y viable.

6. Conclusiones

Este proyecto demostró que la fusión entre la cocina ecuatoriana y la japonesa es mucho más que una mezcla de ingredientes; es una oportunidad actual para crear platos innovadores, equilibrados y con una identidad única. El diseño del plato fuerte, el postre y el cóctel, no solo se enfoca en el sabor y la presentación, sino también en el valor nutricional y en lo que el comensal realmente busca experimentar.

Aparte de la creatividad culinaria, el proyecto demostró que funciona muy bien como negocio ya que al usar un Food Cost del 30 %, logramos establecer precios de venta competitivos que pagan los costos de cocina y garantizan una ganancia bastante atractiva para salir al mercado.

Así finalmente, este trabajo sirvió como la oportunidad ideal para juntar todos los conocimientos de la carrera, desde el manejo de técnicas en la cocina hasta la nutrición, los presupuestos y la administración. Unir los insumos tradicionales de Ecuador con la identidad de la gastronomía japonesa no solo ayuda a variar las opciones actuales, sino que les regala experiencias distintas e inolvidables

7. Bibliografía

Codex Alimentarius. (2023). *Código internacional de prácticas generales de higiene de los alimentos (CXC 1-1969)*. <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/>

Contreras, J., & Gracia, M. (2019). *Alimentación y cultura: Perspectivas antropológicas*. Editorial Ariel.

Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2020). *Food safety and quality*. <https://www.fao.org/food-safety>

Ministerio de Cultura y Patrimonio del Ecuador. (2020). *Patrimonio cultural inmaterial del Ecuador*. <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec>

Ministerio de Salud Pública del Ecuador. (2018). *Normativa sanitaria para establecimientos de alimentación colectiva*. <https://www.salud.gob.ec>

Moreiras, O., Carbajal, Á., Cabrera, L., & Cuadrado, C. (2018). *Tablas de composición de alimentos (19.ª ed.)*. Ediciones Pirámide.

Organización Panamericana de la Salud. (2020). *Inocuidad de los alimentos*. <https://www.paho.org/es/temas/inocuidad-alimentos>

Salazar Duque, D. (2020). *Especias, hierbas aromáticas o condimentos usados en la cocina ecuatoriana*. *Revista Científica y Tecnológica VICTEC*, 5(8). <https://doi.org/10.61395/victec.v5i8.129>

World Health Organization. (2020). *Five keys to safer food manual*. <https://www.who.int/publications/i/item/9789241594639>

8. Anexos

Tabla 1. Ingredientes del plato fuerte

Tipo	Ingrediente	Procedencia
<i>Principal</i>	<i>Lomo de cerdo</i>	<i>Ecuador</i>
<i>Principal</i>	<i>Chifle</i>	<i>Importado</i>
<i>Principal</i>	<i>Cebolla</i>	<i>Ecuador</i>
<i>Principal</i>	<i>Zanahoria</i>	<i>Ecuador</i>
<i>Secundario</i>	<i>Ajo</i>	<i>Ecuador</i>
<i>Secundario</i>	<i>Curry</i>	<i>Importado</i>
<i>Secundario</i>	<i>Chillangua</i>	<i>Ecuador</i>
<i>Secundario</i>	<i>Menta</i>	<i>Ecuador</i>
<i>Secundario</i>	<i>Jengibre</i>	<i>Importado</i>
<i>Guarnición</i>	<i>Arroz japonés</i>	<i>Importado</i>
<i>Guarnición</i>	<i>Salprieda</i>	<i>Ecuador</i>
<i>Guarnición</i>	<i>Maduro</i>	<i>Ecuador</i>

Técnica de cocción:

1. **Preparación del cerdo:** Se selecciona lomo de cerdo, el cual se marina para asegurar ternura. Se utiliza una técnica de doble textura al empanizar con chifle triturado antes de pasar por fritura profunda.

2. **Preparación del arroz:** Cocción técnica por absorción, integrando sal prieta para aportar untuosidad y un perfil salino característico. Acompañado del dulce de los crutones de maduro.

3. **Elaboración del curry:** Partiendo de un sofrito base, se incorporan las especias y se aromatiza al final con chillangua fresca para mantener sus aceites esenciales.

Tabla 2. Porcionamiento del plato fuerte

<i>Porciones:</i>	<i>1 persona</i>	<i>Tiempo de preparación:</i>	<i>120 min</i>

Tabla 3. Análisis nutricional del plato fuerte

<i>Ingrediente</i>	<i>Cantidad (g)</i>	<i>kcal/100 g</i>	<i>Prot (g)/100 g</i>	<i>Grasa (g)/100 g</i>	<i>CHO(g)/100 g</i>
<i>Lomo de cerdo</i>	<i>180 g</i>	<i>284</i>	<i>38.7</i>	<i>14.4</i>	<i>0</i>
<i>Chifle (empanizado)</i>	<i>60 g</i>	<i>315.6</i>	<i>13.37</i>	<i>19.57</i>	<i>0</i>
<i>Aceite vegetal (absorción)</i>	<i>20 g</i>	<i>180</i>	<i>0</i>	<i>20.0</i>	<i>0</i>
<i>Arroz japonés cocido</i>	<i>120 g</i>	<i>149.1</i>	<i>3.0</i>	<i>0.3</i>	<i>33.6</i>
<i>Salprieda</i>	<i>20g</i>	<i>121.6</i>	<i>5.2</i>	<i>9.6</i>	<i>3.6</i>
<i>Sal</i>	<i>1 g</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>
<i>Pimienta</i>	<i>1 g</i>	<i>2.6</i>	<i>0.11</i>	<i>0.03</i>	<i>0.65</i>
<i>Curry y vegetales base</i>	<i>50</i>	<i>37.5</i>	<i>1.0</i>	<i>1.5</i>	<i>5.0</i>
<i>Maduro</i>	<i>60 g</i>	<i>150</i>	<i>0.80</i>	<i>6.20</i>	<i>24.00</i>
		<i>1240.4</i>	<i>62.2 g</i>	<i>71,6 g</i>	<i>66,9 g</i>

Tabla 4. Resumen Nutricional

	<i>kcal</i>	<i>Proteína (g)</i>	<i>Grasa (g)</i>	<i>Carbohidrato (g)</i>
<i>Por porción</i>	<i>1240.4</i>	<i>62.2 g</i>	<i>71,6 g</i>	<i>66,9 g</i>

Tabla 5. Ingredientes del postre

Tipo	Ingrediente	Procedencia	Función en el postre
<i>Principal</i>	<i>Pan de banano artesanal</i>	<i>Ecuador</i>	<i>Estructura base</i>
<i>Principal</i>	<i>Banano fresco</i>	<i>Ecuador</i>	<i>Sabor y textura</i>
<i>Principal</i>	<i>Fresa fresca</i>	<i>Ecuador</i>	<i>Textura crocante</i>
<i>Principal</i>	<i>Crema batida</i>	<i>Ecuador</i>	<i>Elemento cremoso</i>
<i>Secundario</i>	<i>Azúcar</i>	<i>Ecuador</i>	<i>Endulzante</i>
<i>Secundario</i>	<i>Sésamo blanco</i>	<i>Importado</i>	<i>Sabor tostado y contraste</i>
<i>Secundario</i>	<i>Chocolate ecuatoriano</i>	<i>Ecuador</i>	<i>Acabado y valor identitario</i>
<i>Base</i>	<i>Harina de trigo</i>	<i>Ecuador</i>	<i>Estructura del pan</i>
<i>Base</i>	<i>Banano maduro</i>	<i>Ecuador</i>	<i>Humedad y dulzor</i>
<i>Base</i>	<i>Huevos</i>	<i>Ecuador</i>	<i>Estructura y emulsión</i>
<i>Base</i>	<i>Azúcar</i>	<i>Ecuador</i>	<i>Dulzor</i>
<i>Base</i>	<i>Mantequilla o aceite</i>	<i>Ecuador</i>	<i>Grasa y suavidad</i>
<i>Base</i>	<i>Polvo de hornear</i>	<i>Importado</i>	<i>Leudante</i>
<i>Base</i>	<i>Leche</i>	<i>Ecuador</i>	<i>Humedad</i>
<i>Base</i>	<i>Esencia de vainilla</i>	<i>Importado</i>	<i>Aroma</i>
<i>Base</i>	<i>Sal</i>	<i>Ecuador</i>	<i>Potenciador de sabor</i>

Técnica de cocción:

1. **Elaboración del pan de banano:** Se elabora un pan de banano artesanal salado buscando un emboque justo. Para conseguirlo, se reduce el azúcar y se ajusta la cantidad sal, obteniendo una base que no resulte empalagosa. El proceso consiste en mezclar los ingredientes secos y húmedos hasta que la masa sea uniforme. Se hornea y se deja yacer hasta que enfríe por completo para poder manipular.
2. **Preparación de la crema:** Se bate la crema hasta que este suave y espumosa, con aire, volumen y consistencia. Luego se agrega el sésamo blanco como ingrediente especial que le da un sabor a frutos secos.
3. **Preparación de la fruta:** Cortamos banano y fresa en un mismo grosor, para que al armar se vea simétrico y ordenado en el plato.

Tabla 6. Porcionamiento del postre

Porciones:	<i>1 persona</i>	Tiempo de preparación:	<i>130 min</i>

Tabla 7. Análisis nutricional del postre

<i>Ingrediente</i>	<i>Cantidad (g)</i>	<i>kcal/100 g</i>	<i>Prot (g)/100 g</i>	<i>Grasa (g)/100 g</i>	<i>CHO(g)/100 g</i>
<i>Pan de banano artesanal</i>	<i>100</i>	<i>320</i>	<i>5.0</i>	<i>12.0</i>	<i>48.0</i>
<i>Crema batida</i>	<i>50</i>	<i>178.9</i>	<i>1.1</i>	<i>16.5</i>	<i>6.5</i>
<i>Sésamo blanco</i>	<i>10</i>	<i>61.4</i>	<i>1.8</i>	<i>5.0</i>	<i>2.3</i>
<i>Banano fresco</i>	<i>40</i>	<i>38.5</i>	<i>0.4</i>	<i>0.1</i>	<i>3.99</i>
<i>Fresas frescas</i>	<i>40</i>	<i>14.1</i>	<i>0.3</i>	<i>0.1</i>	<i>3.0</i>
<i>Chocolate ecuatoriano</i>	<i>5 g</i>	<i>26.5</i>	<i>0.4</i>	<i>1.7</i>	<i>2.4</i>
		<i>639.2</i>	<i>9.0 g</i>	<i>35.4 g</i>	<i>71.2 g</i>

Tabla 8. Resumen Nutricional

	kcal	Proteína (g)	Grasa (g)	Carbohidrato (g)
Por porción	639.2	9.0	35.4	71.2

Tabla 9. Ingredientes de la bebida

<i>Tipo</i>	<i>Ingrediente</i>	<i>Procedencia</i>	<i>Función en la bebida</i>
<i>Principal</i>	<i>Sake</i>	<i>Importado</i>	<i>Base alcohólica</i>
<i>Principal</i>	<i>Switch de maracuyá</i>	<i>Ecuador</i>	<i>Base alcohólica</i>
<i>Principal</i>	<i>Limón</i>	<i>Ecuador</i>	<i>Acidez y frescura</i>
<i>Secundario</i>	<i>Almíbar de hierbaluisa</i>	<i>Ecuador</i>	<i>Dulzor y aroma herbal</i>
<i>Secundario</i>	<i>Pulpa de maracuyá</i>	<i>Ecuador</i>	<i>Acidez y balance</i>
<i>Secundaria</i>	<i>Sal</i>	<i>Ecuador</i>	<i>Vaso y toque salino</i>
<i>Secundario</i>	<i>Hierbaluisa</i>	<i>Ecuador</i>	<i>Decoración</i>

Técnica de cocción:

6. **Preparación del vaso:** Se escarcha previamente el borde del vaso con sal y se dedocor con una rama de hierbaluisa y una rodaja de limón
7. **Incorporación de componentes ácidos y dulces:** Agregamos el jugo de limón (filtrado), el almíbar de hierba luisa, la pulpa de maracuyá y un poco de sal, para luego mezclarlos. Este paso es esencial, la idea es lograr que el toque cítrico, la dulzura herbal y ese matiz sabroso encajen perfectamente sin que ninguno tape al otro

8. **Adición hielo:** Llenamos el vaso con cubos de hielo bien firmes. Esto nos ayuda a enfriar la mezcla de golpe para servirla bien fría, pero sin el riesgo de que el hielo se deshaga rapido y nos agüe la bebida.

9. **Incorporación de alcoholes:** Vertemos el sake para que el alcohol empiece a combinarse de igual forma el switch de maracuyá. .

10. **Mezcla final:** Con la cucharilla de bar, integramos todo desde abajo hacia arriba con un movimiento suave y envolvente. Así logramos que los ingredientes más pesados del fondo se repartan bien por todo el vaso.

Tabla 10. Porcionamiento del coctel

Porciones:	<i>1 persona</i>	Tiempo de preparación:	<i>15- 20 min</i>

Tabla 11. Análisis nutricional del coctel

<i>Ingrediente</i>	<i>Cantidad (ml)</i>	<i>kcal/100 g</i>	<i>Prot (g)/100 g</i>	<i>Grasa (g)/100 g</i>	<i>CHO(g)/100 g</i>
<i>Sake</i>	<i>88,7 ml</i>	<i>230</i>	<i>0.5</i>	<i>0</i>	<i>0</i>
<i>Switch de maracuyá</i>	<i>59,1 ml</i>	<i>45</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>6.0</i>
<i>Limón</i>	<i>45 ml</i>	<i>35</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>8.5</i>
<i>Almíbar de hierbaluisa</i>	<i>15 ml</i>	<i>26</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>6.5</i>
<i>Pulpa de maracuyá</i>	<i>50 ml</i>	<i>4</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>1.3</i>
<i>Sal</i>	<i>40 g aprox</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>
<i>Total</i>		<i>340</i>	<i>0.5 g</i>	<i>0.3 g</i>	<i>45,0 g</i>

Tabla 12. Resumen Nutricional

	kcal	Proteína (g)	Grasa (g)	Carbohidrato (g)
Por porción	340	0.5	0.3	45.0

Tabla 13. Costo total del plato fuerte

Ingrediente	Cantidad	Presentación	Precio (USD)	Costo (USD)
Arroz japonés	200 g	5 kg	12,90	0,52
Lomo de cerdo	200 g	2 kg	10,00	1,00
Chifle	40 g	120 g	1,00	0,33
Sal prieta	20 g	250 g	1,00	0,08
Curry en polvo	5 g	50 g	1,00	0,10
Cebolla	40 g	6 unid./\$1	1,00	0,07
Ajo	10 g	10 cabezas/\$1	1,00	0,05
Zanahoria	40 g	12 unid./\$1	1,00	0,06
Jengibre	8 g	6 cabezas/\$0,50	0,50	0,05
Aceite vegetal	500 ml	1 L	3,50	1.75
Sal y pimienta	3 g	Varios	—	0,03
Maduro	100 g	Crutones	1.00	0.50
Decoración	—	Microbrotes o hierbas	—	0,10
Subtotal				4.64
5 % gastos varios				0,23
Costo total				4,87

Costo neto: \$4.64

5% varios= 0.23

Costo total= 4.87

Precio de venta sugerido (Food Cost 30%) = **16,25**

Tabla 14. Costo total del postre

<i>Ingrediente</i>	<i>Cantidad</i>	<i>Presentación</i>	<i>Precio (USD)</i>	<i>Costo (USD)</i>
<i>Pan de banano artesanal</i>	<i>100 g</i>	<i>Unidad</i>	<i>5,00</i>	<i>1,25</i>
<i>Fresas</i>	<i>40 g</i>	<i>1 libra</i>	<i>2,00</i>	<i>0,18</i>
<i>Banano</i>	<i>50 g</i>	<i>10 unidades/\$1</i>	<i>1,00</i>	<i>0,10</i>
<i>Crema de leche</i>	<i>30 ml</i>	<i>500 ml</i>	<i>3,25</i>	<i>0,20</i>
<i>Chocolate semiamargo</i>	<i>10 g</i>	<i>1 libra</i>	<i>2,50</i>	<i>0,10</i>
<i>Sésamo tostado</i>	<i>5 g</i>	<i>250 g</i>	<i>3,00</i>	<i>0,06</i>
<i>Esencia de vainilla</i>	<i>2 ml</i>	<i>60 ml</i>	<i>0,86</i>	<i>0,02</i>
<i>Subtotal</i>				<i>1,91</i>
<i>5 % gastos varios</i>				<i>0,10</i>
<i>Costo total</i>				<i>2,01</i>

Costo neto: 1,91

5% varios= 0.10

Costo total= 2,01

Precio de venta sugerido (Food Cost 30%) = **6,75**

Tabla 15. Costo total de la bebida

Ingrediente	Cantidad	Presentación	Precio (USD)	Costo (USD)
<i>Sake</i>	<i>88,7 ml</i>	<i>400 ml</i>	<i>12,00</i>	<i>2.66</i>
<i>Switch de maracuyá</i>	<i>59,1 ml</i>	<i>1.400 ml</i>	<i>3,00</i>	<i>0,13</i>
<i>Limón</i>	<i>45 ml</i>	<i>250 ml</i>	<i>0,75</i>	<i>0,13</i>
<i>Almíbar de hierbaluisa</i>	<i>15 ml</i>	<i>250 ml</i>	<i>1,00</i>	<i>0,06</i>
<i>Pulpa de maracuyá</i>	<i>50 ml</i>	<i>1 fruto</i>	<i>1,00</i>	<i>0,25</i>
<i>Sal y aji</i>	<i>40 g aprox</i>	<i>-</i>	<i>1,00</i>	<i>0,25</i>
Subtotal				3.56
5 % gastos varios				0,18
Costo total				3,74

Costo neto: 3.56

5% varios= 0.18

Costo total= 3,74

Precio de venta sugerido (Food Cost 30%) = **12,50**

Tabla 16. Costo total

Preparación	Costo total (USD)	Food Cost	Precio de venta (USD)
<i>Plato fuerte</i>	<i>4.87</i>	<i>30 %</i>	<i>14,50</i>
<i>Postre</i>	<i>2,01</i>	<i>30 %</i>	<i>6,75</i>
<i>Cóctel</i>	<i>3,74</i>	<i>30 %</i>	<i>12,50</i>
Total del menú	10,86	30 %	33,75

Tabla 18. *Análisis de costos por preparación*

Preparación	Costo total (USD)	Precio de venta (USD)	Utilidad bruta (USD)
<i>Plato fuerte</i>	4,87	16,25	11,38
<i>Postre</i>	2,01	6,75	4,74
<i>Cóctel</i>	3,74	12,50	8,76
TOTAL	10,62	35,50	24,88

Tabla 19. *Análisis de rentabilidad del menú completo*

Concepto	Valor (USD)
<i>Costo total del menú</i>	10,62
<i>Precio de venta del menú</i>	35,50
<i>Utilidad bruta</i>	24,88
<i>Rentabilidad</i>	70,08 %

Imágenes de referencia de los platos:

Plato fuerte:



Postre:



Bebida:

