



UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ
FACULTAD DE EDUCACIÓN Y TURISMO.

CARRERA:

TÉCNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

TÍTULO:

**DISEÑO DE UNA PROPUESTA DE COCINA CIRCULAR: MENÚ CON
APROVECHAMIENTO DE MERMAS DE ALIMENTOS EN RESTAURANTES DE
MEDIANA GAMA**

AUTOR:

FRANCISCO JAVIER ZAMBRANO BASTIDAS

TUTORA:

LCDO. DIEGO JAVIER DELGADO DELGADO

MANTA

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 del estudiante **ZAMBRANO BASTIDAS FRANCISCO JAVIER**, legalmente matriculada en la carrera de Gastronomía período académico **2026/1**, cumpliendo el total de **96 horas**, cuyo tema del proyecto es **"DISEÑO DE UNA PROPUESTA DE COCINA CIRCULAR: MENÚ CON APROVECHAMIENTO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS EN RESTAURANTES DE MEDIANA GAMA"**.

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.

DECLARACIÓN EXPRESA DE AUTORÍA

Yo, Francisco Javier Zambrano Bastidas, portador de la cédula de ciudadanía N° 1315642965, declaro bajo juramento que el trabajo de titulación denominado "**Diseño de una propuesta de cocina circular: Menú con aprovechamiento de mermas de alimentos en restaurantes de mediana gama**" es de mi autoría y exclusiva responsabilidad legal y académica.

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

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



Francisco Javier Zambrano Bastidas

C.I.: 1315642965

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado “**diseño de una propuesta de cocina circular: menú con aprovechamiento de mermas de alimentos en restaurantes de mediana gama**”

ha sido realizado y concluido por el estudiante FRANCISCO JAVIER ZAMBRANO BASTIDAS, 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

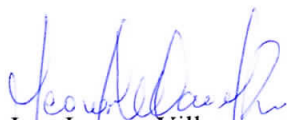
Firmamos:



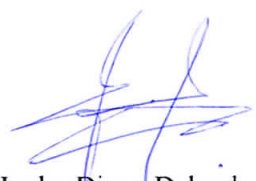
Ing. Angela Farfan
PRÉSIDENTE



Ing. Anthony Navarte
MIEMBRO TRIBUNAL



Ing. Leonor Villacreses
MIEMBRO TRIBUNAL



Lcdo. Diego Delgado
DOCENTE TUTOR



Francisco Javier Zambrano Bastidas

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

ZAMBRANO BASTIDAS FRANCISCO JAVIER portador de la C. I. # 1315642965 en calidad de autor y titular de los derechos morales y patrimoniales del proyecto de investigación DISEÑO DE UNA PROPUESTA DE COCINA CIRCULAR: MENÚ CON APROVECHAMIENTO DE MERMAS DE ALIMENTOS EN RESTAURANTES DE MEDIANA GAMA

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 del 2026



FRANCISCO JAVIER ZAMBRANO BASTIDAS

DEDICATORIA

La culminación de este trabajo de investigación representa el resultado del esfuerzo, la perseverancia y el compromiso asumidos a lo largo de mi formación profesional.

En primer lugar, quiero agradecerle a Dios por ser mi fortaleza y por haberme dado la sabiduría y la oportunidad de culminar con éxito esta primera etapa de mi vida..

A mis amados padres, Guillermo Zambrano y María Bastidas, les dedico este logro con todo mi corazón. Gracias por su amor incondicional, por los sacrificios realizados, por inculcarme los valores que han guiado mi camino y por brindarme siempre su confianza y apoyo. Cada uno de mis logros también les pertenece a ustedes.

A mi querida abuelita, Guillermina Cedeño, por ser un ejemplo de fortaleza, amor y dedicación. Sus consejos, oraciones y palabras de aliento han sido una fuente constante de inspiración para seguir adelante y no desistir ante las dificultades.

Expreso también mi más sincero agradecimiento a todos los docentes de la carrera de Gastronomía, quienes, con vocación, profesionalismo y entrega, compartieron sus conocimientos y experiencias, contribuyendo de manera invaluable a mi formación académica, técnica y humana. Gracias por inspirarme a ejercer esta noble profesión con pasión, ética y excelencia.

A mis mejores amigos, Alan Cedeño y Bryan Vizcaíno, quienes estuvieron presentes durante este importante recorrido. Gracias por su amistad sincera, su lealtad, su apoyo incondicional y por acompañarme tanto en los momentos de alegría como en los desafíos. Su confianza y ánimo fueron un impulso constante para seguir adelante.

Asimismo, agradezco a mi amigo Joel Vélez, por su compañerismo y por compartir momentos significativos que hicieron de esta etapa universitaria una experiencia enriquecedora e inolvidable.

Finalmente, dedico este trabajo a todas las personas que, de una u otra manera, contribuyeron a mi crecimiento personal y profesional. Espero que este logro marque el inicio de una trayectoria caracterizada por el compromiso, la excelencia y la pasión por la gastronomía, honrando siempre la confianza que cada uno de ustedes depositó en mí.

AGRADECIMIENTOS

Expreso mi más sincero agradecimiento a la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, a la Facultad de Educación, Turismo, Arte y Humanidades y a la Carrera de Tecnología Superior en Gastronomía, por brindarme la oportunidad de formarme profesionalmente y adquirir los conocimientos que hicieron posible el desarrollo de este trabajo de titulación.

A mi tutor, Lcdo. Diego Javier Delgado Delgado, por su orientación, compromiso, paciencia y valiosos aportes académicos durante cada etapa de este proyecto. Su experiencia y acompañamiento fueron fundamentales para fortalecer esta propuesta gastronómica.

A todos los docentes de la carrera, quienes compartieron sus conocimientos, experiencias y enseñanzas, contribuyendo significativamente a mi formación profesional y despertando en mí el interés por la innovación, la sostenibilidad y la excelencia en el ámbito gastronómico.

A mi familia y seres queridos, por su apoyo incondicional, comprensión y motivación constante. Su confianza y aliento fueron una fuente permanente de fortaleza para superar los desafíos presentados durante este proceso.

Finalmente, agradezco a todas las personas que, de una u otra manera, contribuyeron al desarrollo de este proyecto y me impulsaron a alcanzar esta importante meta académica y profesional

RESUMEN

El presente proyecto gastronómico propone el diseño de un menú basado en los principios de la cocina circular, orientado al aprovechamiento de mermas alimentarias generadas durante la preparación de alimentos en restaurantes de mediana gama. La propuesta está conformada por un plato principal de gnocchis de papa con lomo de cerdo, textura crujiente de cáscara de papa, demi-glaze de puerro y bocados de puerro sellados en mantequilla, un bizcocho aireado de banano sobremaduro con crumble de cáscara caramelizada como postre y una infusión fría de cáscara de piña y cítricos con hierbas y óleo de banano como bebida. El menú incorpora técnicas culinarias contemporáneas que permiten transformar mermas aptas para el consumo en preparaciones de alto valor gastronómico, contribuyendo a la reducción del desperdicio de alimentos, la optimización de recursos y la sostenibilidad.

Palabras clave: cocina circular, aprovechamiento de mermas, sostenibilidad gastronómica, desperdicio alimentario, restaurantes de mediana gama.

ABSTRACT

This gastronomic project presents the design of a menu based on the principles of circular cuisine, focused on the use of food by-products generated during food preparation in mid-range restaurants. The proposal includes a main course of potato gnocchi with pork loin, crispy potato peel, leek demi-glace, and butter-seared leek, an airy overripe banana sponge cake with caramelized banana peel crumble as dessert, and a cold infusion of pineapple and citrus peels with herbs and banana oleo as the beverage. The menu applies contemporary culinary techniques to transform edible food by-products into high-value gastronomic preparations, contributing to food waste reduction, resource optimization, and environmental sustainability. In addition, the proposal considers food safety standards, production cost analysis, and profitability, demonstrating its technical, economic, and environmental feasibility for implementation in mid-range restaurants.

Keywords: circular cuisine, food by-product utilization, gastronomic sustainability, food waste, mid-range restaurants.

ÍNDICE

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR	2
DECLARACIÓN EXPRESA DE AUTORÍA.....	3
DEDICATORIA	6
AGRADECIMIENTOS	7
RESUMEN.....	8
ABSTRACT	9
1. INTRODUCCIÓN.....	12
2. OBJETIVOS.....	13
2.1. Objetivo general	13
2.2. Objetivos específicos.....	13
3. CONCEPTUALIZACIÓN DEL MENÚ.....	14
3.1 Antecedentes breves	14
3.2 Descripción del concepto gastronómico general.....	15
3.3 Justificación creativa y técnica del menú.....	16
3.4 Coherencia entre los tres tiempos.....	17
4. DESCRIPCIÓN DE PREPARACIONES.....	19
4.1. Plato principal	19
4.2 Postre.....	21
4.3 Bebida.....	23
5. APLICACIÓN DE NORMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	25
5.1 Principios de higiene y manipulación durante la preparación.....	25
5.2 Recomendaciones para garantizar inocuidad en cada fase	25
5.2.1 Mise en place.....	25
5.2.2Cocción	26
5.2.3 Servicio	26
6. ANÁLISIS DE RENTABILIDAD DEL MENÚ	27
6.1 Costo de producción del menú.....	27
6.2 Precio de venta.....	27
7. CONCLUSIONES.....	28
7.1 Valoración del proceso creativo y técnico	28
7.2 Reflexión sobre aprendizajes alcanzados.....	28
7.3 Posibles mejoras o variantes futuras.....	28
8. BIBLIOGRAFÍA.....	29

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. <i>Ingredientes principales y secundarios</i>	19
Tabla 2. <i>Valor nutricional y porcionamiento</i>	20
Tabla 3. <i>Ingredientes principales y secundarios</i>	21
Tabla 4. <i>Valor nutricional y porcionamiento</i>	22
Tabla 5. <i>Ingredientes principales y secundarios</i>	23
Tabla 6. <i>Valor nutricional y porcionamiento</i>	24
Tabla 7. <i>Costos de producción del menú</i>	27
Tabla 8. <i>Precio de venta</i>	27

1. INTRODUCCIÓN

La industria gastronómica enfrenta actualmente importantes desafíos relacionados con el desperdicio de alimentos y el uso ineficiente de los recursos durante los procesos de producción culinaria. En restaurantes de mediana gama es frecuente la generación de mermas provenientes de cáscaras, tallos, huesos, semillas, frutas sobremaduras y otros subproductos que, en muchos casos, son descartados sin considerar su potencial para ser transformados en nuevas preparaciones (Castillo Macea, 2025).

En este contexto, el presente proyecto propone el diseño de un menú basado en los principios de la cocina circular, enfocado en el aprovechamiento de mermas alimentarias dentro de restaurantes de mediana gama. La propuesta está conformada por un plato principal de gnocchis de papa con lomo de cerdo, textura crujiente de cáscara de papa, demi-glaze de puerro y bocados de puerro sellados en mantequilla, un postre denominado bizcocho aireado de banano sobremaduro con crumble de cáscara caramelizada y una infusión fría de cáscara de piña y cítricos con hierbas y óleo de banano como bebida (Burga et al., 2026).

El presente informe tiene como finalidad describir el proceso de conceptualización, diseño y elaboración del menú propuesto, fundamentando las decisiones técnicas, gastronómicas y sostenibles que respaldan cada preparación. Asimismo, se desarrollan aspectos relacionados con la selección de ingredientes, el aprovechamiento de mermas alimentarias, las técnicas culinarias empleadas, la aplicación de normas de higiene e inocuidad alimentaria, el análisis de costos de producción, la fijación del precio de venta y la evaluación de la rentabilidad del menú. De esta manera, se evidencia la viabilidad técnica y económica de implementar prácticas de cocina circular dentro del sector gastronómico, sin comprometer la calidad, la presentación ni la experiencia del consumidor (Mora et al., 2024).

La propuesta adquiere especial relevancia debido a que responde a las tendencias actuales de la gastronomía sostenible, las cuales promueven la reducción del desperdicio alimentario, la optimización del uso de materias primas y la adopción de modelos de producción más responsables con el medio ambiente. Además de disminuir el impacto ambiental generado por los residuos orgánicos, el aprovechamiento de mermas contribuye a mejorar la rentabilidad de los establecimientos gastronómicos mediante la reducción de costos y el uso eficiente de los recursos disponibles (Trujillo, 2026).

2. OBJETIVOS

2.1. Objetivo general

Diseñar una propuesta gastronómica basada en los principios de la cocina circular mediante la elaboración de un menú con aprovechamiento de mermas alimentarias, aplicando técnicas culinarias contemporáneas que contribuyan a la reducción del desperdicio de alimentos, la sostenibilidad y la optimización de recursos en restaurantes de mediana gama.

2.2. Objetivos específicos

Identificar y seleccionar mermas alimentarias aptas para el consumo que puedan ser aprovechadas en la elaboración de preparaciones gastronómicas, promoviendo el uso integral de las materias primas.

Desarrollar un menú compuesto por un plato principal, un postre y una bebida, aplicando técnicas culinarias contemporáneas que permitan transformar las mermas alimentarias en preparaciones innovadoras, atractivas y de alto valor gastronómico.

Implementar normas de higiene, manipulación de alimentos y seguridad alimentaria durante todas las etapas de elaboración del menú.

Realizar el análisis técnico y económico de la propuesta gastronómica mediante la determinación de los costos de producción, el establecimiento del precio de venta y la evaluación de su rentabilidad.

3. CONCEPTUALIZACIÓN DEL MENÚ

3.1 Antecedentes breves

En el ámbito de los establecimientos gastronómicos, una parte importante de estos residuos corresponde a mermas generadas durante la preparación de los alimentos, como cáscaras, tallos, huesos, semillas, hojas y frutas sobremaduras, las cuales frecuentemente son descartadas sin considerar su potencial culinario y nutricional (Conlazo Blanco, 2024).

De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), aproximadamente un tercio de los alimentos producidos para el consumo humano se pierde o desperdicia cada año, situación que representa importantes consecuencias económicas, sociales y ambientales. Además de generar pérdidas económicas para los establecimientos de alimentos y bebidas, el desperdicio alimentario incrementa la emisión de gases de efecto invernadero, favorece el uso innecesario de recursos naturales como agua y energía, y aumenta la generación de residuos sólidos que requieren procesos adicionales para su disposición final (Garzón, 2024).

Dentro del sector gastronómico, las mermas alimentarias constituyen uno de los factores que más inciden en el incremento de los costos operativos. En muchos restaurantes, ingredientes que aún conservan propiedades nutricionales y gastronómicas son eliminados por criterios estéticos o por desconocimiento de técnicas que permitan su reutilización. Cáscaras de frutas y vegetales, hojas, tallos, huesos y recortes de carnes representan materias primas que pueden transformarse en fondos, aceites aromáticos, infusiones, crocantes, reducciones, fermentados y otras preparaciones de alto valor culinario, contribuyendo al uso eficiente de los recursos y disminuyendo significativamente el volumen de residuos generados durante la producción gastronómica (Charro, 2024).

Como respuesta a esta problemática, durante los últimos años han surgido tendencias gastronómicas orientadas hacia la sostenibilidad, entre las que destacan la cocina sostenible, el movimiento Zero Waste y la cocina circular. Estos enfoques promueven un modelo de producción basado en el aprovechamiento integral de los alimentos, la reducción del desperdicio y la implementación de procesos responsables con el medio ambiente. La cocina circular, en particular, plantea una transformación del modelo tradicional de producción lineal hacia un sistema donde las mermas alimentarias aptas para el consumo son reincorporadas al proceso culinario mediante técnicas gastronómicas innovadoras, prolongando el ciclo de vida de las materias primas y generando valor agregado (Castañeda González et al., 2024).

Actualmente, la adopción de prácticas de cocina circular representa una oportunidad para que los restaurantes de mediana gama mejoren su desempeño económico y ambiental sin

afectar la calidad de sus productos. El aprovechamiento creativo de las mermas alimentarias permite reducir costos de producción, optimizar el rendimiento de los ingredientes, disminuir el impacto ambiental y responder a las nuevas preferencias de consumidores cada vez más interesados en propuestas gastronómicas sostenibles. En este contexto, el diseño de un menú basado en los principios de la cocina circular constituye una alternativa innovadora que demuestra cómo la creatividad culinaria y la sostenibilidad pueden integrarse para generar experiencias gastronómicas diferenciadas y responsables con el entorno (Villegas et al., 2026).

3.2 Descripción del concepto gastronómico general

La presente propuesta gastronómica se fundamenta en los principios de la cocina circular, un enfoque innovador que promueve el aprovechamiento integral de las materias primas mediante la reutilización responsable de mermas alimentarias aptas para el consumo (M. C. C. Muñoz et al., 2025).

El concepto del menú responde a un estilo gourmet contemporáneo con enfoque sostenible, en el que la innovación culinaria se integra con prácticas responsables de aprovechamiento de recursos. Cada preparación ha sido diseñada para resaltar el potencial gastronómico de las mermas alimentarias, incorporando técnicas como la elaboración de fondos a partir de huesos, la obtención de crocantes mediante cáscaras de vegetales, la producción de infusiones con cáscaras de frutas y la utilización de frutas sobremaduras en preparaciones de repostería (Matilde Collado Medina & Vargas Cancino, 2024).

Asimismo, el menú puede resultar atractivo para personas interesadas en conocer nuevas tendencias culinarias, profesionales del sector gastronómico y consumidores que buscan alternativas responsables sin renunciar a una experiencia gastronómica de calidad (R. Muñoz et al., 2025).

En cuanto a la ocasión de consumo, el menú ha sido concebido para ofrecerse durante almuerzos y cenas formales en restaurantes de mediana gama, donde los comensales buscan una experiencia culinaria completa que combine creatividad, presentación y equilibrio sensorial. Además, puede formar parte de menús degustación, jornadas gastronómicas temáticas o eventos orientados a la promoción de la gastronomía sostenible, permitiendo que los clientes conozcan de manera práctica los beneficios de la cocina circular y el aprovechamiento integral de los alimentos (Herrera Rivera & Larriva Salinas, 2026).

La propuesta está integrada por un plato principal de gnocchis de papa con lomo de cerdo, textura crujiente de cáscara de papa, demi-glace de puerro y bocados de puerro sellados en mantequilla, un postre de bizcocho aireado de banano sobremaduro con crumble de cáscara caramelizada y una infusión fría de cáscara de piña y cítricos con hierbas y óleo de banano

como bebida. Cada preparación refleja la filosofía de la cocina circular al incorporar mermas alimentarias previamente seleccionadas y manipuladas bajo estrictos criterios de inocuidad, demostrando que estas pueden convertirse en ingredientes de alto valor culinario mediante técnicas adecuadas de transformación (Quiroz & Pacheco, 2026).

3.3 Justificación creativa y técnica del menú

El diseño del presente menú responde a la necesidad de demostrar que las mermas alimentarias pueden transformarse en preparaciones gastronómicas de alta calidad mediante la aplicación de técnicas culinarias contemporáneas.

La propuesta se desarrolló bajo los principios de la cocina circular, priorizando el aprovechamiento integral de las materias primas para reducir el desperdicio de alimentos, optimizar el rendimiento de los ingredientes y promover una producción gastronómica más sostenible (Castillo Macea, 2025).

Desde el punto de vista creativo, el menú busca romper el paradigma tradicional que asocia las mermas alimentarias con residuos sin utilidad gastronómica. En su lugar, se plantea una propuesta innovadora en la que elementos comúnmente descartados, como cáscaras de papa, cáscaras de banano, cáscaras de piña, partes del puerro y frutas sobremaduras, adquieren un nuevo valor culinario al convertirse en componentes esenciales de las preparaciones (Burga et al., 2026).

La selección del plato principal se fundamenta en la combinación de ingredientes tradicionales con técnicas de aprovechamiento integral. Los gnocchis de papa con lomo de cerdo, textura crujiente de cáscara de papa, demi-glaze de puerro y bocados de puerro sellados en mantequilla integran componentes que normalmente serían desechados durante la preparación culinaria. La utilización de la cáscara de papa como elemento crujiente aporta una textura diferenciadora, mientras que el demi-glaze elaborado con partes del puerro intensifica el sabor y optimiza el uso de este vegetal, logrando un plato equilibrado tanto desde el punto de vista sensorial como gastronómico (Mora et al., 2024).

El postre, bizcocho aireado de banano sobremaduro con crumble de cáscara caramelizada, responde al aprovechamiento de frutas que han alcanzado un elevado grado de maduración y que, aunque mantienen excelentes características organolépticas, suelen ser descartadas por motivos estéticos o comerciales. El uso del banano sobremaduro favorece el desarrollo natural del dulzor y la humedad del bizcocho, mientras que la cáscara caramelizada se incorpora como un elemento crujiente que aporta complejidad en textura y demuestra las posibilidades culinarias de una materia prima habitualmente considerada un desecho (Matilde Collado Medina & Vargas Cancino, 2024).

En cuanto a la bebida, la infusión fría de cáscara de piña y cítricos con hierbas y óleo de banano fue diseñada para aprovechar los compuestos aromáticos presentes en las cáscaras de frutas, obteniendo una preparación refrescante y con un perfil sensorial equilibrado. La incorporación del óleo de banano intensifica los aromas naturales y complementa el conjunto de sabores, evidenciando que los subproductos vegetales pueden utilizarse para desarrollar bebidas innovadoras con un importante valor gastronómico y ambiental (R. Muñoz et al., 2025).

Desde la perspectiva técnica, todas las preparaciones consideran la correcta selección, limpieza, desinfección y manipulación de las mermas alimentarias antes de su reutilización, garantizando el cumplimiento de las normas de higiene e inocuidad alimentaria. Asimismo, la aplicación de técnicas como horneado, caramelización, elaboración de fondos, reducción, infusión y cocción controlada permite potenciar las características sensoriales de los ingredientes, mejorar su aprovechamiento y asegurar la calidad final de cada preparación (Trujillo, 2026).

3.4 Coherencia entre los tres tiempos

La propuesta gastronómica fue diseñada bajo un criterio de coherencia conceptual, sensorial y técnica, de manera que cada una de las preparaciones contribuya a transmitir los principios de la cocina circular y el aprovechamiento integral de las materias primas (Conlazo Blanco, 2024).

El plato principal, compuesto por gnocchis de papa con lomo de cerdo, textura crujiente de cáscara de papa, demi-glace de puerro y bocados de puerro sellados en mantequilla, constituye la parte central del menú gracias a su mayor complejidad técnica y a la combinación de sabores intensos y texturas contrastantes.

La suavidad de los gnocchis y la jugosidad del lomo de cerdo se complementan con el crocante elaborado a partir de la cáscara de papa y la profundidad de sabor aportada por el demi-glace de puerro, logrando una preparación balanceada que evidencia el aprovechamiento creativo de ingredientes que habitualmente son descartados (Garzón, 2024).

El postre, denominado bizcocho aireado de banano sobremaduro con crumble de cáscara caramelizada, mantiene la filosofía de la propuesta al reutilizar frutas en un avanzado estado de maduración y sus cáscaras como parte de la preparación (Herrera Rivera & Larriva Salinas, 2026).

Los compuestos aromáticos presentes en las cáscaras de frutas y las notas herbales generan una bebida ligera y refrescante, capaz de limpiar el paladar y resaltar los sabores del menú sin opacar las características de los demás tiempos. Además, el uso del óleo de banano

fortalece la identidad del menú al incorporar otra técnica de aprovechamiento de mermas alimentarias (Charro, 2024).

Desde el punto de vista gastronómico, las tres preparaciones mantienen una adecuada progresión de sabores, texturas y temperaturas. El menú inicia con un plato principal de sabores profundos y contrastes de consistencia, continúa con un postre de perfil dulce y textura aireada que aporta equilibrio al recorrido sensorial y finaliza con una bebida refrescante que prolonga la experiencia culinaria. Esta secuencia permite que cada tiempo complemente al anterior sin generar saturación en el paladar (Castañeda González et al., 2024).

Asimismo, existe una coherencia técnica entre las preparaciones, ya que todas incorporan procesos de transformación de mermas alimentarias mediante técnicas culinarias contemporáneas, como la elaboración de fondos y reducciones, la caramelización, la deshidratación, la preparación de crocantes, la obtención de aceites y la elaboración de infusiones. Estas técnicas no solo incrementan el valor gastronómico de los ingredientes reutilizados, sino que también demuestran que la creatividad culinaria puede integrarse con prácticas sostenibles para desarrollar propuestas innovadoras y ambientalmente responsables (Villegas et al., 2026).

4. DESCRIPCIÓN DE PREPARACIONES

4.1. Plato principal

Nombre del plato

Gnocchis de papa con lomo de cerdo en textura crujiente de cáscara de papa, demiglass de puerro y bocados de puerro sellados en mantequilla

Ingredientes principales y secundarios

Tabla 1. *Ingredientes principales y secundarios*

Tipo de ingrediente	Ingrediente	Procedencia
Principal	Lomo de cerdo	Ecuador
Principal	Puerro	Ecuador
Principal	Harina de trigo	Ecuador
Principal	Huevo	Ecuador
Secundario	Cáscara de papa	Ecuador
Secundario	Fondo oscuro	Ecuador
Secundario	Mantequilla	Ecuador
Secundario	Ajo	Ecuador
Secundario	Tomillo fresco	Ecuador
Secundario	Sal	Ecuador
Secundario	Pimienta negra	Ecuador
Secundario	Aceite vegetal	Ecuador

Nota: Fuente elaboración propia

Técnicas de preparación empleadas

La elaboración del plato principal incorpora diversas técnicas culinarias que permiten potenciar las características organolépticas de los ingredientes y favorecer el aprovechamiento integral de las materias primas.

Para poder elaborar los gnocchis se utilizan técnicas como el prensado y amasado, para poder obtener una masa homogénea y de textura suave, mientras que el lomo de cerdo se cocina por el método del sellado y cocción controlada, para poder tener un lomo jugoso.

El demi-glaze se lo obtiene a partir de la elaboración de un fondo oscuro y con un proceso de reducción lenta hasta obtener una salsa con consistencia sedosa, por otra parte, las cáscaras de papa son sometidas a un proceso de deshidratación y fritura hasta alcanzar su punto más crujiente, mientras que el puerro es sellado para mantener su sabor y textura.

Contrastes de sabor, textura y temperatura

La propuesta evidencia un equilibrio con la gran combinación de sabores y texturas, el sabor del cerdo se combina con la suavidad de los gnochis de papa y la profundidad que le brinda el demi-glaze de puerro, las cáscaras de papa le dan ese contraste sensorial que necesita la experiencia gastronómica.

En lo que respecta a la textura el plato combina la suavidad de los gnochis, la jugosidad de la carne, la consistencia de la salsa y el crujiente de la cáscara de papa, el puerro le aporta una textura tierna y ligero dorado al plato.

Justificación de la receta

Esta preparación fue escogida con el objetivo de demostrar que la gastronomía circular puede incorporarse con éxito en propuestas gastronómicas de mediana gama, a través del aprovechamiento responsable de mermas alimentarias.

La receta también fue pensada para que el plato sea nutricionalmente equilibrado, aportando así proteínas de origen animal, carbohidratos y vegetales, los cuales aportan diversidad de sabores, texturas y nutrientes.

Valoración nutricional y porcionamiento

Tabla 2. *Valor nutricional y porcionamiento*

Parámetro	Valor por porción
amaño de porción	1 porción (400 g)
Energía	645 kcal
Proteínas	37 g
Carbohidratos	52 g
Grasas	31 g
Fibra	5 g
Azúcares	4 g
Calcio	82 mg

Nota: Fuente elaboración propia

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

El plato se sirve en un plato llano de porcelana blanca de aproximadamente 30 cm de diámetro, seleccionado para resaltar los colores y texturas de los diferentes componentes.

Se disponen los gnocchis de base de la preparación, el lomo de cerdo cortado en medallones y napado en parte con el demi-glaze de puerro. Los dados de puerro se colocan estratégicamente para aportar altura y equilibrio visual. Se añade el crujiente de piel de papa al final del emplatado, para que no se humedezca.

Estéticamente, su presentación se rige por los principios de equilibrio, armonía y contraste que definen a la gastronomía contemporánea. Los tonos dorados, verdes y marrones se combinan para lograr una composición visual atractiva.

4.2 Postre

Nombre del postre

Bizcocho aireado de banano sobremaduro con crumble de cáscara caramelizada

Ingredientes principales y secundarios

Tabla 3. *Ingredientes principales y secundarios*

Tipo de ingrediente	Ingrediente	Procedencia
Principal	Banano sobremaduro	Ecuador
Principal	Harina de trigo	Ecuador
Principal	Huevos	Ecuador
Principal	Azúcar	Ecuador
Principal	Mantequilla	Ecuador
Secundario	Cáscara de banano	Ecuador
Secundario	Canela en polvo	Ecuador
Secundario	Esencia de vainilla	Ecuador
Secundario	Polvo de hornear	Ecuador
Secundario	Sal	Ecuador

Nota: Fuente elaboración propia

Técnicas de preparación empleadas

La preparación del postre combina técnicas tradicionales de repostería con principios de cocina circular para optimizar el aprovechamiento de los alimentos.

Se elabora el bizcocho por el método de batido, con el agregado de bananos muy maduros previamente triturados para dar humedad, dulzor natural y airear la masa. Después, se hornea la mezcla a temperatura controlada hasta lograr una miga suave y uniforme.

Se caramelizan las cáscaras de banano para el crumble previamente limpiadas y cocidas para poder mejorar su textura y poder mostrar así el contraste de las texturas del postre de gastronomía circular.

Después se mezclan con harina, mantequilla y azúcar, y se hornean hasta que estén en su punto más crujientes, gracias a estas técnicas se logra que el desperdicio de alimentos se convierta en un ingrediente gastronómico, que le aporte sabor, textura y valor agregado al postre.

Contrastes de sabor, textura y temperatura

El postre tiene el equilibrio perfecto de dulzura y aromas naturales del plátano, y este

mismo se complementa con ligeras notas crujientes que aporta el crumble a partir de la cáscara de la fruta, el toque de canela y vainilla potencia el perfil aromático, brindando mayor complejidad sensorial.

En cuanto a la textura, se logra un contraste entre la suavidad y la esponjosidad del bizcocho y el acabado crujiente del crumble crujiente. El postre se sirve a temperatura ambiente para poder conservar de mejor forma la humedad del bizcocho y la textura crocante del acompañamiento.

Justificación de la receta

Este postre es un gran ejemplo de cocina circular ya que utiliza plátanos muy maduros y sus cáscaras, dos ingredientes que por lo general se tiran en la producción gastronómica.

La incorporación de la cáscara de banano en el crumble demuestra que las mermas pueden lograr transformarse en preparaciones innovadoras mediante técnicas culinarias apropiadas, generando valor gastronómico, económico y ambiental.

Valoración nutricional y porcionamiento

Tabla 4. *Valor nutricional y porcionamiento*

Parámetro	Valor por porción
Tamaño de porción	1 porción (180 g)
Energía	395 kcal
Proteínas	6 g
Carbohidratos	58 g
Grasas	15 g
Fibra	4 g
Azúcares	29 g
Calcio	48 mg

Nota: Fuente elaboración propia

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

El postre se presenta en un plato de postre de porcelana blanca, cuya superficie permite destacar el color dorado del bizcocho y el tono caramelizado del crumble.

La porción de bizcocho se coloca como elemento principal y se complementa con el crumble distribuido sobre la superficie para aportar volumen y textura visual. Como elemento decorativo, puede incorporarse una ligera espolvoreada de canela y una pequeña hoja de menta fresca, aportando contraste de color y frescura.

La presentación pretende transmitir elegancia sin perder de vista el punto más importante del menú que es la sostenibilidad, para poder demostrar así que el aprovechamiento

de los ingredientes considerados como mermas puede dar lugar a elaboraciones con alto valor gastronómico y una estética acorde con los estándares de un restaurante de mediana gama.

4.3 Bebida

Nombre y tipo de bebida

Infusión fría de cáscara de piña y cítricos con hierbas y óleo de banano

Ingredientes principales y secundarios

Tabla 5. *Ingredientes principales y secundarios*

Tipo de ingrediente	Ingrediente	Procedencia
Principal	Cáscara de piña	Ecuador
Principal	Cáscara de naranja	Ecuador
Principal	Hierbabuena	Ecuador
Principal	Agua purificada	Ecuador
Secundario	Miel de abeja	Ecuador
Secundario	Azúcar	Ecuador
Secundario	Cáscara de banano	Ecuador

Nota: Fuente elaboración propia

Técnicas de preparación empleadas

La bebida se elabora mediante técnicas de infusión, maceración y extracción de aromas naturales, permitiendo aprovechar cáscaras de frutas que habitualmente son desechadas durante la preparación de alimentos.

Después, la preparación se pone a reposar, se filtra y se enfría, con el fin de conservar sus características organolépticas. También se puede obtener aceite de plátano, por maceración de las cáscaras con azúcar, con lo que se extraen los aceites esenciales y las sustancias aromáticas que contiene la fruta.

Contrastes de sabor, textura y temperatura

El equilibrio entre las notas dulces de la piña y la miel, la acidez natural de los cítricos y el frescor de la hierbabuena define el perfil sensorial de la bebida. El aceite de plátano aporta un suave aroma frutal que completa el conjunto sin restar intensidad a los demás sabores.

Su textura es ligera y limpia, como corresponde a una infusión filtrada, y la temperatura de servicio fría potencia la sensación refrescante convirtiendo la bebida en el acompañamiento ideal para el menú. Los aromas frutales y herbales se combinan para crear una experiencia agradable que complementa tanto el plato principal como el postre.

Justificación de la receta

La propuesta está en función al concepto de cocina circular al incorporar el aprovechamiento de cáscaras de piña, naranja y banano, ingredientes que en condiciones

normales constituyen residuos orgánicos dentro de las cocinas profesionales y que la mezcla de sus sabores y texturas permiten darle el realce a la bebida.

Además de su aporte sostenible, la bebida ofrece una alternativa natural a las bebidas industrializadas, al prescindir de colorantes y saborizantes artificiales. S

Valoración nutricional y porcionamiento

Tabla 6. *Valor nutricional y porcionamiento*

Parámetro	Valor por porción
Tamaño de porción	1 vaso (300 ml)
Energía	85 kcal
Proteínas	0,6 g
Carbohidratos	21 g
Grasas	0,2 g
Fibra	1,2 g
Azúcares	18 g
Calcio	28 mg

Nota: Fuente elaboración propia

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

La bebida se sirve en un vaso highball de vidrio transparente con capacidad aproximada de 300 ml, permitiendo apreciar su tonalidad dorada natural y los elementos decorativos incorporados.

Se sirve con mucho hielo, una hoja fresca de hierbabuena y una fina tira de cáscara de naranja enrollada como adorno, complementado con unas gotas de óleo de banano sobre la superficie para intensificar el aroma.

Estéticamente, la presentación busca transmitir frescura, naturalidad y elegancia, acorde con la filosofía de sostenibilidad que distingue al menú. La cristalería transparente permite apreciar la claridad de la infusión y los colores naturales de los ingredientes, y la decoración con elementos de las mismas frutas utilizadas refuerza el concepto de aprovechamiento integral de las materias primas.

5. APLICACIÓN DE NORMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

5.1 Principios de higiene y manipulación durante la preparación

Durante la elaboración del menú se aplicaron las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para garantizar la inocuidad de los alimentos desde la recepción de las materias primas hasta el servicio final. Antes de iniciar la preparación se realizó el lavado y desinfección de frutas, verduras y cáscaras destinadas al aprovechamiento gastronómico, utilizando únicamente materias primas en buen estado de conservación (M. C. C. Muñoz et al., 2025).

Las superficies de trabajo, utensilios y equipos fueron previamente higienizados y desinfectados. Asimismo, el manipulador utilizó uniforme limpio, gorro, mandil y realizó el lavado frecuente de manos para evitar la contaminación cruzada. Los alimentos de origen animal y vegetal fueron manipulados con utensilios diferenciados, mientras que el lomo de cerdo permaneció refrigerado entre 0 y 4 °C hasta el momento de su preparación. Las preparaciones calientes se mantuvieron por encima de 60 °C hasta el servicio y la bebida se conservó refrigerada entre 2 y 5 °C para preservar su calidad e inocuidad (Quiroz & Pacheco, 2026).

5.2 Recomendaciones para garantizar inocuidad en cada fase

5.2.1 Mise en place

Durante el mise en place se verificó la calidad, frescura y estado de conservación de todos los ingredientes, descartando aquellos que presentaran signos de deterioro, contaminación o alteraciones físicas que pudieran comprometer la inocuidad de las preparaciones (Luis & Hernández, 2022).

Posteriormente los ingredientes se pesaron y dispusieron en frascos limpios y debidamente identificados, en orden de utilización, a fin de optimizar el proceso de elaboración y evitar errores durante la preparación.

Asimismo, se verificó el correcto funcionamiento de los equipos y la disponibilidad de los utensilios necesarios antes de iniciar las labores culinarias (Montesdeoca Calderon, 2024).

Para prevenir la contaminación cruzada, se emplearon tablas de corte y cuchillos diferenciados para carnes, vegetales y frutas, además de mantener una adecuada higiene de manos y desinfección de las superficies de trabajo durante toda la etapa de preparación. Finalmente, los ingredientes perecibles, como el lomo de cerdo, los huevos y la mantequilla, permanecieron refrigerados entre 0 y 4 °C hasta el momento de su utilización, mientras que los demás ingredientes se conservaron en condiciones adecuadas de almacenamiento para preservar su calidad e inocuidad (Mora et al., 2024).

5.2.2 Cocción

Durante la cocción se controlaron los tiempos y temperaturas de cada preparación para garantizar la seguridad alimentaria y conservar las características sensoriales del menú. El lomo de cerdo fue sellado y posteriormente cocinado hasta alcanzar una temperatura interna mínima de 71 °C, asegurando la eliminación de microorganismos patógenos (Matilde Collado Medina & Vargas Cancino, 2024, 2024).

Los gnocchis se cocinaron en agua en ebullición (aproximadamente 100 °C) hasta que flotaron en la superficie. El bizcocho de banano se horneó a 180 °C durante 30 minutos, mientras que el crumble se horneó hasta obtener una textura crujiente y uniforme. Para la bebida, las cáscaras de piña y cítricos se infundieron en agua a ebullición durante aproximadamente 15 minutos, garantizando la extracción de aromas y la reducción de la carga microbiana (R. Muñoz et al., 2025).

5.2.3 Servicio

Las preparaciones fueron emplatadas utilizando utensilios limpios y evitando el contacto directo con los alimentos. El plato principal y el postre se sirvieron inmediatamente después de su elaboración para conservar su temperatura, textura y calidad sensorial, mientras que la bebida se presentó fría, manteniéndose entre 2 y 5 °C hasta el momento del servicio (Conlazo Blanco, 2024).

Finalmente, se verificó la limpieza de la vajilla y cristalería, así como la correcta presentación de cada preparación, asegurando que el menú cumpliera con los principios de higiene, inocuidad y calidad propios de una propuesta gastronómica basada en cocina circular (Villegas et al., 2026).

6. ANÁLISIS DE RENTABILIDAD DEL MENÚ

6.1 Costo de producción del menú

Tabla 7. *Costos de producción del menú*

Preparación	Costo de Materia Prima (MP)	Costo de Mano de Obra (MO)	Costos Indirectos (CI)	Costo Total de Producción
Gnocchis de papa con lomo de cerdo en textura crujiente de cáscara de papa, demi- glace de puerro y bocados de puerro sellados en mantequilla	\$5,80	\$2,10	\$1,10	\$9,00
Bizcocho aireado de banano sobremaduro con crumble de cáscara caramelizada	\$1,90	\$0,80	\$0,50	\$3,20
Infusión fría de cáscara de piña y cítricos con hierbas frescas y óleo de banano	\$0,90	\$0,40	\$0,20	\$1,50
TOTAL GENERAL	\$8,60	\$3,30	\$1,80	\$13,70

Nota: Fuente elaboración propia

6.2 Precio de venta

Tabla 8. *Precio de venta*

Preparación	Costo Total de Producción	Precio de Venta Sugerido	Utilidad Bruta por Unidad	Porcentaje de Utilidad (%)
Gnocchis de papa con lomo de cerdo en textura crujiente de cáscara de papa, demi-glase de puerro y bocados de puerro sellados en mantequilla	\$9,00	\$18,00	\$9,00	50 %
Bizcocho aireado de banano sobremaduro con crumble de cáscara caramelizada	\$3,20	\$6,50	\$3,30	51 %
Infusión fría de cáscara de piña y cítricos con hierbas frescas y óleo de banano	\$1,50	\$3,50	\$2,00	57 %
Menú completo (3 tiempos)	\$13,70	\$28,00	\$14,30	51 %

Nota: Fuente elaboración propia

7. CONCLUSIONES

7.1 Valoración del proceso creativo y técnico

La propuesta logró demostrar que los ingredientes tradicionalmente considerados como residuos, como cáscaras de papa, banano, piña y naranja, pueden llegar a ser incorporados de forma creativa mediante procesos adecuados de selección, higienización y cocción, para poder así darle un nuevo estilo contemporáneo al menú.

Desde el punto de vista técnico, la aplicación de los diferentes métodos de preparación como el horneado, la reducción, la caramelización, la infusión y el sellado, fueron parte fundamental para lograr destacar las características sensoriales de cada ingrediente y obtener un menú equilibrado en sabor, textura, presentación y valor nutricional.

7.2 Reflexión sobre aprendizajes alcanzados

Desde el punto de vista técnico, la aplicación de los diferentes métodos de preparación como el horneado, la reducción, la caramelización, la infusión y el sellado, fueron parte fundamental para lograr destacar las características sensoriales de cada ingrediente y obtener un menú equilibrado en sabor, textura, presentación y valor nutricional.

El proceso también permitió entender que la innovación en la cocina no sólo va a depender de incorporar nuevos ingredientes o técnicas, sino también de la capacidad de optimizar los recursos disponibles y de generar valor a partir de productos que habitualmente son descartados, dándoles así un nuevo uso.

7.3 Posibles mejoras o variantes futuras

Como proyección futura, se recomienda ampliar la propuesta incorporando nuevas preparaciones que aprovechen otros tipos de mermas alimentarias generadas en cocinas profesionales, como tallos, semillas, hojas y recortes de vegetales, siempre garantizando el cumplimiento de las normas de inocuidad alimentaria. Asimismo, sería conveniente realizar pruebas de aceptación con consumidores para evaluar el nivel de satisfacción respecto al sabor, la textura, la presentación y la aceptación del concepto de cocina circular.

De igual forma, se propone realizar un análisis nutricional por medio de los laboratorio especializado y un estudio económico en condiciones reales de operación en un restaurante de mediana gama, para poder seguir aumentando más platillos de la gastronomía circular..

8. BIBLIOGRAFÍA

- Burga, E. A. A., Ñacato, A. E. C., Viscaino, R. R. P., Calderón, E. F. S., & Navarro, J. M. V. (2026). Estrategias de Economía Circular y Sostenibilidad Operativa en los Laboratorios de Gastronomía de la Universidad Técnica del Norte. *Revista Multidisciplinar Innova Scientia*, 2(3), 146–153. <https://doi.org/10.70625/rmis/886>
- Castañeda González, Y. K., Hennessey Hernández, K. M., & Carrillo Urueña, L. C. (2024). *Sostenibilidad y experiencia gastronómica: Un estudio de los consumidores en la zona G de Bogotá*. <http://repositorio.uniagustiniana.edu.co/handle/123456789/2574>
- Castillo Macea, K. A. (2025). *Desarrollo de una propuesta para la creación de un restaurante de comida típica Colombiana “Nativo”. Un emprendimiento innovador y sostenible*. <https://hdl.handle.net/11323/14714>
- Charro, M. P. C. (2024). *Sostenibilidad en la gastronomía Prácticas y desafíos | Revista Científica Kosmos*. <https://editorialinnova.com/index.php/rck/article/view/49>
- Conlazo Blanco, G. (2024). *La educación ambiental en la formación en gastronomía: Hacia una gastronomía sostenible en Uruguay*. <https://repositorio.cfe.edu.uy/handle/123456789/2928>
- Garzón, A. M. U. (2024). Restaurantes y sostenibilidad culinaria: Un asunto cultural y estético. El caso del restaurante bogotano Mini-Mal. *Naturaleza y Sociedad. Desafíos Medioambientales*, (8), 11–25. <https://doi.org/10.53010/KCTE1321>
- Herrera Rivera, N. A., & Larriva Salinas, S. E. (2026). *Sabores sustentables: Explorando el turismo gastronómico como una alternativa de desarrollo sostenible*. <https://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/49034>
- Luis, E. G. T., & Hernández, J. J. R. (2022). La gastronomía sustentable en el Valle de Toluca. *HorizonTes Territoriales*, 2(4), 1–23.
- Matilde Collado Medina, L., & Vargas Cancino, H. C. (2024). Gastronomía sustentable, praxis necesaria en la formación profesional. *El Periplo Sustentable: revista de turismo, desarrollo y competitividad*, (47), 369–387.

- Montesdeoca Calderon, M. G. (2024). Prácticas verdes y gestión del desperdicio alimentario en restaurantes: Evaluación de su influencia en el capital de marca
[[Http://purl.org/dc/dcmitype/Text](http://purl.org/dc/dcmitype/Text), Universitat de València]. In *Prácticas verdes y gestión del desperdicio alimentario en restaurantes: Evaluación de su influencia en el capital de marca*.
https://producciocientifica.uv.es/documentos/68657322de537455487ddf82?lang=es_ES
- Mora, R. M., Chavéz, M. U. Q., & Torres, A. L. V. (2024). Gastronomía circular como estrategia de revalorización de alimentos: Estudio de caso de restaurante de alta cocina Zaranda, Islas Baleares, España. *Enfoque Rural*, 2(2), 16–20.
- Muñoz, M. C. C., Galván, Z. R. N., & Rodríguez, S. F. P. (2025). Valorización De Cáscaras De Plátano Y Naranja Como Harinas Funcionales En Gastronomía Sostenible: Una Estrategia Circular Desde El Aprendizaje. *@limentech, Ciencia y Tecnología Alimentaria*, 23(2), 103–121. <https://doi.org/10.24054/limentech.v23i2.4372>
- Muñoz, R., Freire, L. M., & Aroca, F. X. G. (2025). *Gastronomía y sustentabilidad (Band 8)*. Cuvillier Verlag.
- Quiroz, E. S., & Pacheco, M. B. (2026). Análisis de modelo gastronómico sostenible para la cocina manabita. Caso de estudio: Portoviejo, Manabí. *Revista Científica Multidisciplinaria SAPIENTIAE. ISSN: 2600-6030*, 9(20), 260–279.
<https://doi.org/10.56124/sapientiae.v9i20.012>
- Trujillo, G. D. V. (2026). Innovación tecnológica, tradición cultural y sostenibilidad en la gastronomía del siglo XXI una revisión narrativa. *Revista Iberoamericana de educación*, 10(2), 12–27. <https://doi.org/10.31876/rie.v10i2.358>
- Villegas, R. A. M., Cepeda, S. B. R., Echeverría, M. E. B., Villegas, R. A. M., Cepeda, S. B. R., & Echeverría, M. E. B. (2026). Transformación gastronómica sostenible y la valorización de productos locales en el sur del Ecuador. *Revista Veritas de Difusão Científica*, 7(1), 6564–6580. <https://doi.org/10.61616/rvdc.v7i1.1435>