

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ

Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

**Fusión Gastronómica China-Ecuatoriana: Creación de un Menú Degustación Inspirado
en Ambas Culturas**

**Melanie Nicole King Espinosa
Elina Irina Paredes Castro**

Gastronomía

Trabajo de fin de carrera presentado como requisito
para la obtención del título de
Licenciado en Gastronomía

Quito, 12 de mayo de 2025

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO USFQ**Colegio de Hospitalidad Arte Culinario y Turismo****HOJA DE CALIFICACIÓN
DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA****Fusión Gastronómica China-Ecuatoriana: Creación de un Menú Degustación Inspirado
en Ambas Culturas****Melanie Nicole King Espinosa****Elina Irina Paredes Castro****Nombre del profesor, Título académico****Esteban Tapia Merino, Lic. en Gastronomía**

Quito, 12 de mayo de 2025

© DERECHOS DE AUTOR

Por medio del presente documento certifico que he leído todas las Políticas y Manuales de la Universidad San Francisco de Quito USFQ, incluyendo la Política de Propiedad Intelectual USFQ, y estoy de acuerdo con su contenido, por lo que los derechos de propiedad intelectual del presente trabajo quedan sujetos a lo dispuesto en esas Políticas.

Asimismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este trabajo en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en la Ley Orgánica de Educación Superior del Ecuador.

Nombres y apellidos: Melanie Nicole King Espinosa

Código: 00325379

Cédula de identidad: 1722376850

Lugar y fecha: Quito, 12 de mayo de 2025

Nombres y apellidos: Elina Irina Paredes Castro

Código: 00331139

Cédula de identidad: 1804857504

Lugar y fecha: Quito, 12 de mayo de 2025

ACLARACIÓN PARA PUBLICACIÓN

Nota: El presente trabajo, en su totalidad o cualquiera de sus partes, no debe ser considerado como una publicación, incluso a pesar de estar disponible sin restricciones a través de un repositorio institucional. Esta declaración se alinea con las prácticas y recomendaciones presentadas por el Committee on Publication Ethics COPE descritas por Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing, disponible en <http://bit.ly/COPETheses>.

UNPUBLISHED DOCUMENT

Note: The following capstone project is available through Universidad San Francisco de Quito USFQ institutional repository. Nonetheless, this project – in whole or in part – should not be considered a publication. This statement follows the recommendations presented by the Committee on Publication Ethics COPE described by Barbour et al. (2017) Discussion document on best practice for issues around theses publishing available on <http://bit.ly/COPETheses>.

RESUMEN

Este trabajo desarrolla un menú degustación que fusiona la gastronomía ecuatoriana con los principios de la teoría de los cinco elementos de la cocina china. Se realizó una investigación sobre ambos sistemas culinarios, analizando sus bases filosóficas, ingredientes y técnicas. A través de la experimentación, se definieron platos que representan cada elemento (madera, fuego, tierra, metal y agua) utilizando exclusivamente ingredientes ecuatorianos, respetando el equilibrio de sabores, colores y propiedades energéticas. El proceso incluyó pruebas culinarias para ajustar combinaciones y asegurar coherencia con los principios de la teoría china. Finalmente, se evaluó la viabilidad y aceptación del menú, concluyendo que es posible aplicar conceptos de la cocina china a productos ecuatorianos sin perder la esencia de ambas tradiciones. Este estudio aporta al conocimiento gastronómico al demostrar cómo dos culturas pueden converger en una experiencia culinaria innovadora y equilibrada.

Palabras clave: Gastronomía ecuatoriana, cocina china, teoría de los cinco elementos, fusión culinaria, ingredientes ecuatorianos, experiencia gastronómica, equilibrio de sabores.

ABSTRACT

This study develops a tasting menu that fuses Ecuadorian gastronomy with the principles of the Five Elements theory in Chinese cuisine. Extensive research was conducted on both culinary systems, analyzing their philosophical foundations, ingredients, and techniques. Through experimentation, dishes representing each element (wood, fire, earth, metal, and water) were defined using exclusively Ecuadorian ingredients, maintaining a balance of flavors, colors, and energetic properties. The process included culinary trials to refine combinations and ensure consistency with the principles of Chinese theory. Finally, the feasibility and acceptance of the menu were evaluated, concluding that it is possible to apply Chinese culinary concepts to Ecuadorian ingredients without losing the essence of both traditions. This study contributes to gastronomic knowledge by demonstrating how two cultures can converge into an innovative and balanced culinary experience.

Keywords: Ecuadorian gastronomy, Chinese cuisine, Five Elements theory, culinary fusion, Ecuadorian ingredients, gastronomic experience, flavor balance.

Table of Contents

CAPÍTULO 1: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	11
1.1 Cultura China.....	11
1.2 Cultura ecuatoriana.....	12
1.3 Concepto menú degustación	13
CAPÍTULO 2: DESARROLLO DEL MENÚ	15
2.1 Menú preliminar	15
2.1.1 Primera entrada.- AGUA.....	15
2.1.2 Plato fuerte.- TIERRA	16
2.1.3 Postre.- METAL	17
2.1.4 Bajativo.- FUEGO	17
2.2 Experimentación	18
CAPÍTULO 3: RESULTADOS	21
3.1 Definición del menú	21
3.1.2 Segunda entrada.- AGUA	21
3.1.3 Plato fuerte.- TIERRA	22
3.1.4 Postre.- METAL	22
3.1.5 Bajativo.- FUEGO	23
CAPÍTULO 4: ANÁLISIS Y DISCUSIÓN	24
4.1 Análisis	24
4.2 Discusión.....	25
CONCLUSIONES	26
BIBLIOGRAFÍA Y REFERENCIAS	28
ANEXO A: PRUEBAS ANTES DEL MENÚ FINAL	29
ANEXO B: MENÚ TEXTURAS ELEMENTALES	30
ANEXO C: PRIMERA ENTRADA MADERA	31
ANEXO D: SEGUNDA ENTRADA A	32
ANEXO E:	32
PLATO FUERTE TIERRA	32
ANEXO F: POSTRE METAL	33
ANEXO G: BAJATIVO FUEGO	33
ANEXO H: LISTA DE JUECES	35
ANEXO I: PRIMERA ENTRADA: <i>ELEMENTO MADERA</i>	36
ANEXO J: SEGUNDA ENTRADA: ELEMENTO AGUA.....	38
ANEXO K: PLATO FUERTE: ELEMENTO TIERRA	40
ANEXO L: POSTRE: <i>ELEMENTO METAL</i>	42
ANEXO M: BAJATIVO: <i>ELEMENTO FUEGO</i>	44

INTRODUCCIÓN

Los seres humanos han evolucionado durante millones de años, siendo las habilidades sociales una de las características más importantes. Esta es una cualidad que los distingue de varias especies animales. Estas habilidades permitieron la formación de grupos de seres con características similares, estos grupos son sociedades pertenecientes a culturas específicas. Estas son muy diferentes entre sí debido a que su naturaleza y tradiciones cambian en función de varios agentes, principalmente externos. Por tanto, este es un fenómeno que se puede evidenciar alrededor del mundo, lo que se traduce en miles de culturas cada una con sus características especiales. Ahora bien, la gastronomía es uno de los pilares más importantes a la hora de hablar de tradición de una cultura específica. De forma más detallada y un poco menos técnica se puede definir a la gastronomía como una herramienta capaz de transmitir ideas al mismo tiempo que se satisface una necesidad básica, el hambre. Es por ello que se puede utilizar a la gastronomía para poder representar culturas e incluso fusionarlas. Este último punto es en el que el presente trabajo se inspira. En este caso en particular con dos culturas tan diferentes, pero igual de especiales debido a su historia, elementos trascendentales e impacto. Por una parte, la cultura china que es uno de los exponentes más importantes de la cultura asiática como tal. Y por otra parte la cultura ecuatoriana como un símbolo de identidad y pertenencia. En otras palabras, el proyecto en general busca combinar elementos de dos culturas para poder desarrollar un menú que genere emociones y sentimientos en la persona que lo prueba.

De forma más detallada este trabajo examinará el uso de los Cinco Elementos en la cocina china, su impacto e importancia en el marco de la gastronomía moderna, a través de la utilización de ingredientes típicos de la cultura ecuatoriana. Entender esta relación permite valorar la abundancia de una tradición donde la alimentación no solo representa un acto de

supervivencia, sino una expresión del balance entre el individuo y su ambiente. Por lo tanto, el objetivo principal del proyecto como tal radica en la elaboración de un menú degustación que consiga fusionar los elementos de la cultura china y ecuatoriana. Para ello se han planteado distintos objetivos específicos con el propósito de facilitar el cumplimiento del principal. Es por ello que a lo largo del texto se detalla cada capítulo en orden de satisfacer los objetivos específicos. El primer capítulo *FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA* tiene el objetivo de investigar diversas fuentes para poder entender de mejor manera ambas culturas y definir los elementos a utilizar en este proyecto. Ya con dicha información se procederá al capítulo dos *DESARROLLO DEL MENÚ* mismo que busca entender la forma en la que dichos elementos funcionan de forma colectiva a nivel conceptual, pero sobre todo a nivel experimental. A partir de dichas pruebas se pretende definir los ingredientes y conceptos que se buscan transmitir, mismos que serán detallados en el capítulo 3, *RESULTADOS*. Como punto final el capítulo cuarto *ANÁLISIS Y DISCUSIÓN* será el segmento del texto que evalúe los resultados y proponga mejoras de ser el caso. Por último, el quinto capítulo *CONCLUSIONES* expondrá los resultados relacionados al cumplimiento del objetivo principal, mismo que se espera sea cumplido después de haber completado cada uno de los objetivos específicos.

Para el desarrollo de esta investigación, se emplea un enfoque cualitativo y experimental, combinando el análisis teórico con la práctica culinaria. En una primera etapa, se llevará a cabo una investigación documental basada en fuentes bibliográficas, artículos científicos y referencias gastronómicas sobre las cocinas china y ecuatoriana. Se analizarán ingredientes, técnicas y tradiciones de ambas culturas, así como casos previos de fusión gastronómica para comprender su viabilidad y aceptación. Posteriormente, en la fase experimental, se realizarán pruebas de combinación de ingredientes y aplicación de técnicas culinarias con el objetivo de evaluar la compatibilidad de sabores, texturas y presentaciones.

Estas pruebas serán documentadas y ajustadas con base en evaluaciones sensoriales, considerando factores como balance de sabores, armonización y aceptación. Finalmente, se definirá un menú degustación estructurado en varios tiempos, justificando cada plato en función de la integración de elementos de ambas culturas. Este proceso permitirá no solo la creación de una propuesta gastronómica innovadora, sino también la identificación de los desafíos y oportunidades dentro de la cocina fusión entre China y Ecuador.

CAPÍTULO 1: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

El objetivo del presente capítulo radica en definir los elementos a utilizar para el desarrollo del menú. Para ello se realizará una investigación de las culturas y de sus elementos de forma específica. La información presentada a continuación es el extracto de varias fuentes académicas, artículos y referencias gastronómicas.

1.1 Cultura China

La cultura china es una de las más antiguas y ricas culturalmente del mundo, y su gastronomía es un reflejo de su historia, filosofía y tradiciones. La cultura china, enfocada en la comida, no solo busca el deleite del paladar, sino también el equilibrio y la armonía entre los ingredientes, los sabores y las propiedades de los alimentos. Los platos chinos combinan técnicas de cocción variadas, como el salteado, el vapor y la fritura, para resaltar la frescura de los ingredientes y preservar sus nutrientes. Para este punto se puede ver que la cultura del país le da mucho valor a los ingredientes y su esencia. Sin embargo, su espiritualidad no acaba ahí, según Hubert (2020) la gastronomía china se rige por la teoría de los **Cinco Elementos** (madera, fuego, tierra, metal y agua), una filosofía que asocia los sabores, los colores y los órganos del cuerpo con la naturaleza, promoviendo una alimentación que favorezca la armonía y el bienestar. En otras palabras, la cultura China es un reflejo de profundas convicciones filosóficas que han dado forma a su evolución a través de la historia.

Dentro de estos principios, la teoría de los Cinco Elementos, también llamada Wǔxíng, tiene un papel crucial en la elección y mezcla de los ingredientes, además de en la elaboración e ingestión de los alimentos. Es precisamente este concepto el que se utilizará a lo largo del desarrollo del menú. Madera, Fuego, Tierra, Metal y Agua no solo simbolizan fuerzas naturales que interactúan constantemente, sino que también se manifiestan en los gustos, las características de los componentes y su influencia en el balance del organismo humano (Chen, 2001). En otras palabras, esta visión culinaria va más allá de la simple nutrición y se transforma en un instrumento para preservar la armonía y el bienestar mediante la alimentación.

El Wu Xing, es un concepto fundamental en la filosofía china que se aplica en diversas áreas, incluida la gastronomía. Este sistema se basa en la interacción y el equilibrio de los cinco elementos antes mencionados. Estos representan diferentes sabores, temperaturas, colores y efectos en el cuerpo. Gamache (2013) detalla la relación entre cada elemento; La madera se asocia con el sabor ácido y los alimentos frescos y ligeros; el fuego con el sabor amargo y los ingredientes de naturaleza cálida; la tierra con el sabor dulce y los productos que generan estabilidad y nutrición; el metal con el sabor picante y los alimentos que estimulan los sentidos; y el agua con el sabor salado y los ingredientes que promueven la fluidez y equilibrio interno (párr. 4-8). Además, hay que comprender que en la cocina china, la armonización de estos elementos es esencial para lograr platos balanceados, tanto en términos de sabor como de beneficios para el bienestar. Esta teoría no solo influye en la selección de ingredientes, sino también en la combinación de colores, texturas y métodos de cocción, permitiendo que los platos no solo sean placenteros al paladar, sino también saludables y energéticamente equilibrados.

De manera parcial se puede concluir que la cultura china es una de las culturas con mayor diversidad de elementos filosóficos. Por tanto, se utilizará una corriente filosófica ligada a la gastronomía del país para poder desarrollar el menú. Es importante mencionar que el menú final no pretende fusionar la cocina de ambas culturas a nivel de ingredientes o sabores. Al contrario, la cultura china aportará el elemento de carga de significado del plato. Esto con el propósito de poder presentar un producto que no solo tenga buen sabor sino que permita transmitir un concepto generalizado que trascienda a la gastronomía regular. En otras palabras, se busca despertar sentimientos en los comensales más allá de satisfacer su hambre.

1.2 Cultura ecuatoriana

La cultura ecuatoriana es un reflejo de su diversidad geográfica y étnica, y su gastronomía es una de las más ricas y variadas de América Latina. Gracias a la presencia de la costa, la sierra, la amazonía y la región insular, el país ofrece una amplia gama de ingredientes y platos tradicionales que varían según la región. En la costa, los mariscos y pescados son

protagonistas, con platos emblemáticos como el encebollado, el ceviche y el arroz con menestra. En la sierra, los sabores se enriquecen con productos andinos como la quinua, el maíz y la papa, dando lugar a preparaciones como el locro de papa, mientras que en cuanto a la proteína destaca el cerdo, cordero y res, produciendo platos como la fritada y el *seco*, una especie de guiso tradicional. En la Amazonía, la gastronomía se caracteriza por el uso de ingredientes de fácil acceso como la yuca, el palmito y el pescado de agua dulce, con platos como el maito de pescado y la chontacuro, una especie de larva comestible. Además, (Moreno et al. 2020) Ecuador es un país reconocido por su cacao fino de aroma, utilizado en la producción de algunos de los mejores chocolates del mundo. En resumen, la comida ecuatoriana no solo representa la riqueza natural del país, sino que también es un reflejo de su historia y tradiciones ancestrales, transmitidas de generación en generación.

Es por ello que se ha elegido a esta cultura como la base de las preparaciones. Si bien el menú busca transmitir un significado profundo no se puede descuidar la parte del sabor. Por tanto, los ingredientes más importantes en las preparaciones estarán inspirados en los productos principales del Ecuador. Como se mencionó con anterioridad la variedad de regiones permite la producción de elementos muy variados. Los ingredientes detallados se especifican en el siguiente capítulo.

1.3 Concepto menú degustación

Por tanto, este menú degustación es una propuesta gastronómica estructurada en varios tiempos, diseñada para ofrecer una experiencia sensorial completa a los comensales. Su propósito es presentar una secuencia de platos que permitan explorar diferentes sabores, texturas y técnicas culinarias de manera armoniosa. A diferencia de un menú tradicional, este sigue un hilo conductor conceptual, producto de los elementos de la cultura china, específicamente la filosofía de los cinco elementos. Además, se fusionará este concepto a través de la utilización de ingredientes importantes para la gastronomía ecuatoriana. Para lograr coherencia en la propuesta, se considerará la progresión de los sabores, la variedad de temperaturas y texturas, así como el balance entre los elementos madera, fuego, tierra, metal y

agua, asegurando que cada plato contribuya a una experiencia gastronómica equilibrada y estructurada.

Del mismo modo, la cocina fusión es un enfoque gastronómico que combina técnicas, ingredientes o tradiciones culinarias de diferentes culturas para crear platos innovadores. A lo largo de la historia, muchas cocinas han evolucionado a través de la fusión, ya sea por migraciones, comercio o intercambios culturales. En el caso de la gastronomía ecuatoriana y china, ya existen antecedentes de fusión, como el chifa, que mezcla influencias cantonesas con ingredientes locales. Sin embargo, este trabajo busca una integración distinta: en lugar de combinar técnicas o productos de ambas culturas, se aplicará únicamente la teoría china de los cinco elementos como base conceptual para organizar y equilibrar un menú degustación elaborado exclusivamente con ingredientes ecuatorianos. Este enfoque permitirá explorar nuevas combinaciones de sabores dentro de un marco teórico sólido, respetando la identidad de los productos locales mientras se introduce un sistema de armonización gastronómica basado en la tradición china.

Capítulo 2: Desarrollo del menú

A lo largo de este capítulo se recopiló la información investigada y con el apoyo de varias técnicas se definió un menú preliminar. Después se realizaron pruebas para analizar la armonía de sabores y el impacto conceptual de cada plato. Todo se realizó con el objetivo de poder definir cada plato que formó parte del menú final. Las imágenes de la experimentación se presentan en el capítulo final: Anexos.

2.1 Menú preliminar

Después de la investigación se obtuvieron dos conceptos importantes, uno de cada cultura. Por el lado de la cultura China, teniendo en cuenta su impacto y relación con la espiritualidad, se tomaron elementos conceptuales, los cinco elementos. Mientras que el menú incorporará ingredientes representativos de la gastronomía ecuatoriana. De esta manera se pretende combinar estos dos elementos para poder crear una fusión en cada plato que no solo tenga armonía, sino que venga cargado de significado. A continuación, se presenta el menú preliminar, se realiza este paso para poder definir, al menos de manera conceptual, cuáles serán los ingredientes y técnicas usados para el desarrollo de cada plato. Es importante mencionar que el menú consta de 5 tiempos, este tipo de menús suele tener únicamente 4 platos; sin embargo, se pretendió realizar un plato por cada elemento para que cada uno sea representado y sea protagonista. Es por ello que incluso cada tiempo tiene el nombre de uno de los elementos para que desde el principio se pueda entender el impacto que se pretende generar en el comensal.

2.1.1 Primera entrada.- AGUA

Gyozas, rellenas con un guiso de cuy, marinado durante cinco días para potenciar su sabor y cocinado a baja temperatura (sous vide) por cinco horas hasta alcanzar un producto que se deshace en la boca. El relleno se enriquece con un refrito de vegetales, aportando profundidad y equilibrio. Las gyozas reposan sobre un fondo de pollo concentrado, que aporta

umami y redondea el plato. Se finaliza con un toque de aceite verde, una emulsión aromática que realza las notas herbales y frescas de la preparación.

El objetivo que se busca con este plato es representar el primer elemento, el agua. Es por ello que se utiliza el fondo de pollo como la base donde se coloca el protagonista del plato. En este caso unas gyozas, mismas que están rellenas de cuy. Este es un ingrediente que se relaciona fuertemente con la gastronomía ecuatoriana específicamente con la comida de la Sierra, una región importante del país. Así mismo, se seleccionó una presentación que no le quite importancia al concepto de agua, más bien el cuy funciona como un complemento y es el nexo entre ambas culturas demostrando que se puede llegar a un balance. Segunda entrada.-

MADERA

Láminas finas de yuca, rebanadas con precisión en mandolina, se ensamblan cuidadosamente para replicar la apariencia de un tronco visto en corte transversal, evocando la naturaleza. Sobre este elemento crujiente, se disponen hojas de kale que aportan textura y notas terrosas, acompañadas por trucha curada durante cinco días, cuya sutileza salina equilibra el conjunto. Un cremoso de aguacate envuelve la preparación, aportando untuosidad y frescura, creando una armonía de sabores y texturas.

En este plato se representa el elemento de madera. La representación en este caso es incluso más clara ya que, utilizando yuca, se pretende crear un rollo que tenga la apariencia de tronco. Así mismo, se busca relacionar este concepto con la naturaleza; este punto es importante ya que Ecuador cuenta con una riqueza en cuanto a biodiversidad a lo largo de toda la región amazónica. Es por ello que se ha elegido la yuca como el ingrediente principal del plato debido a que es uno de los productos más producidos en dicha región.

2.1.2 Plato fuerte.- TIERRA

Un rack de cordero cocinado al vacío (sous vide), respetando su terneza y jugosidad, para luego ser sellado a la parrilla, obteniendo un dorado perfecto que potencia sus aromas. Se acompaña con un crumble de cacao y hongos, una combinación que aporta notas terrosas y profundidad de sabor. A su lado, un puré aterciopelado de chochos infusionado con cedrón,

ofreciendo un contrapunto herbal y ligeramente cítrico. La salsa demi-glace de cordero refuerza la intensidad del plato, mientras que pequeñas piedras de maíz morado y yuca aportan crocantez y un guiño a la tradición ecuatoriana. Para cerrar, un aire de eucalipto y hierbaluisa eleva la experiencia sensorial, evocando frescura y un sutil toque balsámico.

La tierra es el tercer elemento que busca ser representado. Para ello se pretende realizar un crumble de cacao. De esta manera se pretende representar la sensación de tierra a nivel visual y de textura. El ingrediente principal, el cacao, es uno de los productos más importantes a nivel nacional, que si bien se produce en todo el país, tiene gran importancia y relación con la costa ecuatoriana. De esta manera se representan las 3 regiones principales para este punto. Además, se combina el cordero mismo que busca representar la ganadería del país. Otros ingredientes importantes son el chocho, maíz morado, cedrón y hierbaluisa.

2.1.3 Postre.- METAL

Un postre que juega con contrastes de temperaturas y texturas: helado cremoso de coco que refresca el paladar, acompañado por una espuma ligera de mango infusionada con curry, que aporta un matiz exótico y especiado. Láminas crujientes de merengue con almendras fileteadas agregan un delicado juego de texturas, mientras que trozos de mango macerados en agua de coco y vainilla refuerzan la tropicalidad del plato. Un gel de mango asado intensifica los sabores caramelizados, cerrando el plato con profundidad y carácter. Como toque final, finas láminas de oro aportan un destello de lujo y sofisticación.

La representación del metal es un poco más compleja. Si bien se utiliza oro comestible para hacerlo más evidente, la realidad es que este elemento es únicamente un detalle sutil. Las frutas, mango y coco, son de las que más contenido de hierro contienen. De esta manera se pretende realizar una representación indirecta del elemento, jugando con la fusión implícita de ambas culturas.

2.1.4 Bajativo.- FUEGO

Un cierre vibrante, con una infusión caliente de agua de jamaica con notas ácidas y florales se fusiona con la intensidad de la caña manabita pura y la complejidad de un

aguamiel fermentada durante una semana. Esta preparación ofrecerá un equilibrio entre dulzura, acidez y calidez. Además, la bebida se presenta prendida en fuego para que la representación sea la más emocionante despertando emociones de los clientes a la hora de finalizar la degustación.

2.2 Experimentación

Ya con el menú preliminar fue necesario realizar una experimentación para analizar de manera práctica los conceptos antes expuestos. Esto con el objetivo de poder llegar a una excelencia de sabor. De nada sirve poder presentar un plato cargado de significado si el sabor no está a la altura. Es por ello que se realizó una experimentación para cada preparación. Esto generó algunos cambios de ingredientes y preparaciones con el objetivo de poder presentar el mejor plato posible para cada tiempo. Por ejemplo, después de la preparación se cambió el orden de las entradas debido a que los dumplings opacarían el sabor del tronco; por tanto, se optó por un cambio entre ambos platos. Estos cambios son producto de varias pruebas y opiniones de los autores, además, los platos fueron juzgados por un jurado de nueve personas que aportaron ciertos puntos de vista que fueron tomados en cuenta. Las pruebas realizadas se detallan a continuación.

La primera entrada que en este caso será el plato relacionado a madera sufrió algunos cambios. Para empezar se laminó la Yuca en crudo y se cocinó; además, se realizó otra preparación en la que primero se cocinó y luego laminó. Sin embargo, la textura fibrosa de la Yuca y la presencia de mucho almidón rompía las láminas y no permitía una compactación correcta para ninguna de las dos opciones. En su lugar, se utilizaron tubérculos, de esta manera no se pierden los ingredientes ecuatorianos. Además, la preparación fue mucho más fácil debido a que eran mucho más moldeables y su apariencia se asemejaba a las vetas de un tronco, esto hizo que la preparación final tenga un emplatado mucho más vistoso. Otro cambio importante fue la eliminación de la trucha, esto debido a que este elemento no

aportaba mucho y le quitaba el protagonismo al tronco haciendo que el concepto de madera se pierda. Es por ello que se utilizaron alcachofas que si bien no guardan una relación muy cercana a la gastronomía ecuatoriana permite un mejor equilibrio de sabores destacando el ingrediente principal que sí contribuye a la fusión de culturas.

Los elementos de la segunda entrada funcionaron bastante bien ya que se complementaron de buena manera. Además, su preparación no presentó ningún tipo de complicación innecesaria. Sin embargo, existieron pequeñas variaciones. Para empezar el fondo de pollo carecía de sabor, por tanto, se le agregaron notas asiáticas para resaltar los sabores presentes en el plato. Además, se agregaron brotes de cilantro con el objetivo de mejorar la apariencia del plato a nivel de color ya que el emplatado de la prueba se veía muy simple.

De la misma manera el plato fuerte no presentó variaciones muy considerables. La observación principal se relaciona con el corte del rack ya que la parte delantera es muy irregular en cuanto a tamaño haciendo que la cocción no sea uniforme, es por ello que se eligió un corte más uniforme, el trasero. Otro cambio fue el reemplazo de las piedras de maíz morado, por habas frescas. La razón de este cambio se debe a que la textura no fue la deseada (el resultado fue demasiado chicloso) además, los ingredientes en dicha preparación no funcionaron haciendo que el sabor no fuera bueno. En su lugar las habas aportan más color al plato haciendo que luzca mejor a los ojos del comensal.

Los últimos dos tiempos no presentaron ningún cambio. En cuanto al postre, el equilibrio de sabores alcanzado fue bueno. Así mismo las texturas se complementaron para poder presentar un plato que cumplía todas las expectativas que se tuvieron a nivel teórico. Del mismo modo el bajativo, cumplió con lo esperado haciendo que los sabores se mezclen para poder crear una bebida a la altura. Sin embargo, se puede mencionar que sí existió un cambio; pero, este se relaciona con la presentación del bajativo. Se tenía pensado prender en

llamas cada copa; sin embargo, se optó por encender el bajativo en una jarra y que sea servido en la mesa frente al cliente.

Capítulo 3: Resultados

El siguiente capítulo presenta el menú final mismo que es el producto de varias pruebas y cambios. Es importante mencionar que en ningún momento y a pesar de los cambios no se ha perdido el hilo conductor. En otras palabras, el menú detallado a continuación sigue manteniendo la fusión entre la cultura ecuatoriana y china.

3.1 Definición del menú

3.1.1 Primera entrada.- MADERA

Una composición visualmente impactante que imita la apariencia de un tronco visto en corte transversal. Láminas finas de camote morado, camote amarillo y papa, rebanadas con precisión en mandolina, se ensamblan meticulosamente para formar una estructura crujiente y colorida que evoca la riqueza de la tierra. Se acompaña con kale, que aporta textura y notas terrosas, y corazones de alcachofa blanqueados y marinados en un fondo de vegetales, logrando un delicado equilibrio entre suavidad y acidez. Un cremoso de aguacate envuelve el conjunto, aportando frescura y untuosidad, creando un juego armonioso de sabores y contrastes.

3.1.2 Segunda entrada.- AGUA

Un homenaje a la tradición ecuatoriana y la técnica china. Delicados dumplings rellenos de cuy, marinado durante cinco días para potenciar su sabor y cocinado al vacío (sous vide) por cinco horas hasta alcanzar una textura tierna y jugosa. El relleno se enriquece con un refrito

de vegetales, aportando notas dulces y aromáticas. Estos dumplings flotan en un fondo de pollo infusionado con especias asiáticas, resaltando el umami y profundidad de sabor. Como toque final, brotes frescos de cilantro aportan una nota herbácea y un guiño de frescura al plato.

3.1.3 Plato fuerte.- TIERRA

Un imponente rack de cordero cocinado al vacío (*sous vide*) para conservar su ternura y jugosidad, luego sellado a la parrilla para potenciar sus aromas con un dorado perfecto. Se acompaña con un crumble de cacao y hongos, que aporta notas terrosas y un sutil amargor, equilibrando la intensidad de la carne. El puré de chochos infusionado con cedrón introduce una textura aterciopelada y un matiz herbal ligeramente cítrico. Una salsa demi-glace de cordero refuerza la profundidad del plato, mientras que troncos de yuca y habas frescas añaden textura y equilibrio vegetal. Como toque final, un aire de eucalipto y hierbaluisa envuelve el plato, brindando una sensación de frescura balsámica que redondea la experiencia sensorial.

3.1.4 Postre.- METAL

Un postre que juega con contrastes de temperaturas y texturas. Helado cremoso de coco que refresca el paladar, acompañado por una espuma ligera de mango infusionada con curry, que aporta un matiz exótico y especiado. Láminas crujientes de merengue con almendras fileteadas añaden una textura aérea y delicada. Trozos de mango macerados en agua de coco y vainilla refuerzan la tropicalidad del plato, mientras que un gel de mango asado intensifica los sabores caramelizados, cerrando el plato con profundidad y carácter. Finas láminas de oro decoran el postre, aportando un destello de sofisticación y lujo.

3.1.5 Bajativo.- FUEGO

Una experiencia multisensorial que cierra el menú con intensidad y dramatismo. La infusión de agua de jamaica, caña manabita y limón ofrece un equilibrio vibrante entre acidez, dulzura y frescura, mientras que la caña manabita pura y el aguamiel fermentada durante una semana aportan una complejidad aromática y profundidad en boca. El servicio se convierte en un espectáculo cuando el producto es encendido en llamas frente al comensal, simbolizando la energía y transformación presentes a lo largo del menú. Luego de la presentación, la bebida es servida, ofreciendo un final cálido y memorable.

Capítulo 4: Análisis y discusión

4.1 Análisis

En resumen, el menú se caracteriza por su enfoque innovador en la fusión gastronómica, en el que se utiliza la teoría de los Cinco Elementos de la cultura china como eje conceptual para la creación de un menú degustación basado en ingredientes ecuatorianos. En cuanto al texto, se destaca la solidez metodológica del estudio, que combina una investigación documental con un proceso experimental riguroso, permitiendo la adaptación y perfeccionamiento de cada plato mediante pruebas y ajustes prácticos. Además, la estructura de la monografía, organizada en capítulos que abarcan desde la fundamentación teórica hasta la discusión de los resultados, evidencia una clara progresión lógica que facilita la comprensión del proceso creativo y técnico detrás de la propuesta. En síntesis, el trabajo no solo busca la excelencia en sabor y presentación, sino que también pretende transmitir un profundo significado cultural, integrando elementos tradicionales y modernos para generar una experiencia gastronómica completa y emotiva.

Además, el texto se distingue por su enfoque interdisciplinario, que integra una investigación documental y un riguroso proceso experimental para desarrollar un menú degustación innovador. Se aprecia cómo la fundamentación teórica establece la base conceptual a través de la teoría de los Cinco Elementos, donde cada elemento—agua, madera, tierra, metal y fuego—se asocia no solo con características sensoriales específicas, sino también con valores culturales y simbólicos. La monografía detalla cómo esta filosofía se emplea para estructurar cada plato, combinando ingredientes emblemáticos de la gastronomía ecuatoriana con técnicas culinarias de vanguardia, como el cocinado sous vide. Además, el documento resalta la importancia de la experimentación: se describen cambios específicos en las preparaciones, como la sustitución de la trucha por alcachofas en la entrada de “madera” para lograr una mejor armonización visual y gustativa, o el ajuste en el corte del rack de cordero en el plato fuerte para asegurar una cocción uniforme. Así mismo, se evidencia la incorporación de una retroalimentación sensorial a través de la evaluación por un jurado especializado, lo que

refuerza la validez de cada decisión técnica y conceptual. En resumen, el análisis subraya cómo la fusión de metodologías teóricas y experimentales permite no solo crear platos con un excelente balance de sabores y texturas, sino también transmitir un significado cultural profundo que enriquece la experiencia gastronómica.

4.2 Discusión

Ahora bien, durante la experimentación se identificaron diversas áreas de mejora que fueron abordadas de manera sistemática. Por ejemplo, en la primera entrada se evidenció que el uso inicial de láminas de yuca generaba problemas de compactación y presentaba una textura fibrosa debido al exceso de almidón; este inconveniente se resolvió sustituyéndola por tubérculos de camote y papa, que ofrecieron mayor maleabilidad y una apariencia que evocaba de forma convincente un tronco. En la segunda entrada, el fondo de pollo resultó insuficiente en intensidad de sabor, por lo que se le incorporaron notas asiáticas y se reforzó con brotes de cilantro, logrando un perfil de sabor más robusto y visualmente atractivo. En el plato fuerte, se detectó que el corte irregular del rack de cordero afectaba la cocción, situación que se corrigió mediante la selección de cortes uniformes; además, se reemplazaron las piedras de maíz morado por habas frescas para mejorar la textura y el equilibrio del plato. Finalmente, en el bajativo, se modificó la presentación original—que contemplaba prender en llamas cada copa—optando por encender una jarra de bebida, lo cual potenció la experiencia visual sin comprometer la seguridad ni el sabor. Estas correcciones evidencian la importancia de la retroalimentación experimental para alcanzar la excelencia en la propuesta gastronómica.

Conclusiones

El primer objetivo específico se alcanzó satisfactoriamente mediante una revisión y análisis de fuentes académicas, científicas y gastronómicas, lo que permitió definir con precisión los elementos fundamentales para la elaboración del menú degustación. La investigación evidenció la riqueza y complejidad de la teoría de los Cinco Elementos y su aplicabilidad en el ámbito culinario, al mismo tiempo que se identificaron ingredientes ecuatorianos emblemáticos capaces de aportar tanto valor nutricional como simbólico a cada preparación. Estos hallazgos proporcionan una sólida base teórica que justifica la integración de conceptos culturales y sensoriales, abriendo el camino hacia la experimentación y el desarrollo de un menú que fusiona de manera innovadora las tradiciones culinarias de ambas culturas.

La etapa experimental permitió validar y ajustar la integración de la teoría de los Cinco Elementos con ingredientes ecuatorianos, transformando la base conceptual en una propuesta gastronómica tangible. Durante el proceso se identificaron desafíos, como dificultades en la obtención de la textura deseada y en el balance de sabores, lo que motivó la implementación de cambios precisos en cada plato. La retroalimentación obtenida a través de evaluaciones sensoriales y el criterio de un jurado especializado resultó crucial para optimizar las preparaciones, garantizando que cada creación no solo cumpliera con los criterios técnicos, sino que también evoca el significado cultural propuesto. En consecuencia, este proceso experimental confirmó la viabilidad del concepto, cumpliendo de manera exitosa el segundo objetivo específico del proyecto.

El tercer objetivo específico se alcanzó con éxito mediante la consolidación de un menú degustación final que integra de forma coherente la teoría de los Cinco Elementos con ingredientes ecuatorianos. Durante este proceso, se sintetizaron los hallazgos teóricos y los ajustes experimentales, permitiendo definir cada plato de manera precisa para que represente un elemento simbólico y, a la vez, ofrezca una experiencia sensorial completa. El resultado es

un menú innovador y equilibrado, en el que cada preparación no solo cumple con criterios técnicos y de sabor, sino que también transmite un profundo significado cultural, evidenciando la fusión exitosa de ambas tradiciones gastronómicas

En conclusión, el presente proyecto ha logrado integrar de manera exitosa los fundamentos teóricos de la filosofía de los Cinco Elementos chinos con la riqueza y diversidad de los ingredientes ecuatorianos. La investigación y el riguroso proceso experimental permitieron identificar, ajustar y consolidar cada componente del menú degustación, superando desafíos técnicos y sensoriales para alcanzar un equilibrio perfecto entre sabor, textura y significado cultural. Este trabajo no solo cumple con los objetivos planteados, sino que también abre nuevas posibilidades para la exploración de la gastronomía fusión, demostrando que la unión de tradiciones milenarias y recursos locales puede transformar la experiencia culinaria en una vivencia que despierta emociones y refuerza la identidad cultural.

Bibliografía y referencias

Chong, J. (2024, 11 octubre). What are the five elements in Chinese Medicine? Dantian Health.

<https://dantianhealth.com.au/five-elements/#:~:text=The%20five%20elements%20are%20wood,when%20in%20health%20or%20illness>

Coop, W. F. (2025, 24 enero). Understanding Food-Body-Spirit Relationships, the wisdom of ancient Chinese Medicine. Wolfeboro Food Coop.

Gamache, E. (2013, 17 julio). The 5 Chinese Elements and their Foods. Emily Gamache, HHC, <https://123allergyfree.wordpress.com/2013/07/16/the-5-chinese-elements-and-their-foods>

Hubert, M. (2020, 15 diciembre). The Five Food Flavours of Chinese Cuisine - Dumpling Connection. Dumpling Connection.

https://www.dumplingconnection.com/articles/5_food_flavours/#:~:text=we%20may%20realize.-,The%20Flavours,%2C%20urinary%20bladder%2C%20ears%2C%20bones

Moreno-Miranda, C., Molina, I., Miranda, Z., Moreno, R., & Moreno, P. (2020). La cadena de valor de cacao en Ecuador: una propuesta de estrategias para coadyuvar a la sostenibilidad. Bioagro, 32(3), 205-214.

Anexo A: Pruebas antes del menú final

Prueba con la primera entrada “Madera”, antes el tronquito iba a ser solo de zanahoria





Anexo B: Menú Texturas Elementales

TEXTURAS ELEMENTALES

POR MELANIE KING & ELINA PAREDES

MADERA

Crujiente mil hojas de papa y camote bicolor en forma de tronco, acompañado de alcachofa, cremoso de aguacate, holandesa cítrica y kale frita.

AGUA

Delicados dumplings de cuy, servidos en caldo aromático, terminados con un toque crocante de cebolla frita.

TIERRA

Porterhouse de cordero cocido a baja temperatura, acompañado de crumble de hongos y cacao, tronquitos crujientes de yuca, puré de chochos con cedrón, baby choclitos, habas y aire de hierba luisa.

METAL

Helado cremoso de coco, servido con crujientes láminas de merengue y almendras tostadas, acompañado de espuma de mango al curry, infusionado en agua de coco y vainilla.



Anexo D: Segunda entrada A



Anexo E: Plato fuerte Tierra



Anexo F: Postre Metal



Anexo G: Bajativo Fuego



Anexo H: Lista de jueces

Mario Jiménez

Sebastián Navas

Esteban Tapia

Luis Santamaría

Nestor Toapanta

Emilio Dalmau

Ana Lobato

Anexo I: Primera entrada: *Elemento madera*

Nombre de la receta:	ELEMENTO MADERA																								
Tipo de receta	Receta estándar - Primera																								
Rendimiento (unidades)	1 und																								
INGREDIENTES	M	R	F	Cantidad	Equivalencia	Unidad	Precio unitario	Costo total																	
Papa Chola	17%	83%	1	0,066	0,070	kg	\$0,60	\$0,04																	
Camote	5%	95%	1	0,066	0,066	kg	\$2,20	\$0,15																	
Camote dulce	5%	95%	1	0,066	0,066	Kg	\$1,18	\$0,08																	
Holandesa	0%	100%	1	0,015	0,015	kg	\$0,94	\$0,01																	
Alcachofa	70%	30%	1	0,1	0,100	kg	\$3,00	\$0,30																	
Cremoso de aguacate	0%	100%	1	0,01	0,010	kg	\$1,30	\$0,01																	
kale	0%	100%	1	0,02	0,030	kg	\$20,64	\$0,62																	
COSTO TOTAL								\$1,21																	
Preparación:	<p>Colocar la holandesa en el centro del plato a los alrededores poner la kale frita, en el centro colocar el tronco de papa y camote. Colocar la alcachofa al lado kael junto al cremosos de aguacate</p>																								
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Food Cost Unitario</td><td>35%</td><td>\$ 1,21</td></tr> <tr> <td>Margen de contribución</td><td>-30%</td><td>\$ -0,28</td></tr> <tr> <td>Precio de venta neto</td><td>100%</td><td>\$ 0,93</td></tr> <tr> <td>IVA</td><td>12%</td><td>\$ 0,11</td></tr> <tr> <td>Servicio</td><td>10%</td><td>\$ 0,09</td></tr> <tr> <td>Precio de Venta</td><td></td><td>\$ 1,14</td></tr> </table>								Food Cost Unitario	35%	\$ 1,21	Margen de contribución	-30%	\$ -0,28	Precio de venta neto	100%	\$ 0,93	IVA	12%	\$ 0,11	Servicio	10%	\$ 0,09	Precio de Venta		\$ 1,14
Food Cost Unitario	35%	\$ 1,21																							
Margen de contribución	-30%	\$ -0,28																							
Precio de venta neto	100%	\$ 0,93																							
IVA	12%	\$ 0,11																							
Servicio	10%	\$ 0,09																							
Precio de Venta		\$ 1,14																							

Nombre de la subreceta: **Holandesa**
Tipo de receta Receta estándar
Tipo de plato
Rendimiento **300** L
Costo por Kg **3.13**

INGREDIENTES	M	R	F	Cantidad	Equivalencia	Unidad	Precio unitario	Costo total
Mantequilla	0%	100%	1	0,15	0,150	kg	\$9,79	\$1,47
Yemas	0%	100%	1	0,085	0,085	kg	\$0,11	\$0,01
agua	0%	100%	1	0,06	0,060	L	\$0,00	\$0,00
Limón Sutil	0%	100%	1	0,02	0,020	kg	\$1,33	\$0,03
Vinagre	0%	100%	1	0,01	0,010	L	\$0,49	\$0,00
Sal	0%	100%	1	0,008	0,008	kg	\$0,40	\$0,00
COSTO TOTAL								\$0,94

Preparación:
Reducir el vino colocar en un funda al vacío con todos los demás ingredientes cocinar al vacío por 30 minutos a 167 .

Nombre de la subreceta:	Cremoso de aguacate							
Tipo de receta	Receta estándar (Subreceta)							
Tipo de plato								
Rendimiento	1,500		L					
Costo por Kg	\$ 0,44							
INGREDIENTES	M	R	F	Cantidad	Equivalencia	Unidad	Precio unitario	Costo total
Aguacate	25%	75%	1	0,3	0,300	kg	\$1,90	\$0,57
Limón Meyer	0%	100%	1	0,02	0,020	kg	\$0,78	\$0,02
Aceite de Oliva	0%	100%	1	0,08	0,080	L	\$8,27	\$0,66
Sal	0%	100%	1	0,008	0,008	kg	\$0,40	\$0,00
Pimienta	0%	100%	1	0,008	0,008	kg	\$6,73	\$0,05
							COSTO TOTAL	\$1,30
Preparación: En un recipiente ponemos todos los ingredientes y mezclamos con un trufo.								

Anexo J: Segunda entrada: Elemento agua

Nombre de la receta:

"Agua" Gyozas de cuy con caldo asiatico

Tipo de receta

Receta estándar

Receta estandar (Producto terminado)

Tipo de plato

Rendimiento (unidades)

1 UND

INGREDIENTES	M	R	F	Cantidad	Unidad	Precio unitario	Costo total
Relleno gyozas	0,00%	100%	1,000	0,060	0,060	Kg	\$ 28,54 \$ 1,71
Cebolla blanca	0,00%	100%	1,000	0,015	0,015	Kg	\$ 0,96 \$ 0,01
Masa rollo primavera	0,00%	100%	1,000	0,005	0,005	Kg	\$ 6,40 \$ 0,03
Caldo asiático gyozas	0,00%	100%	1,000	0,090	0,090	Kg	\$ 0,79 \$ 0,07
						COSTO TOTAL	\$ 1,83

Cortar en pluma la cebolla y freírla. Realizar las gyozas poniendo una cucharadita de relleno (van tres gyozas por plato). Para cocinar las gyozas, agregar aceite a un sarten y poner las gyozas hasta que la parte de abajo este crocante, de ahí añadir agua y tapar por 40 segundos. Una vez listas poner tres en un plato, la cebolla y el caldo antes de servir.

COSTO TOTAL		%	
Food Cost Unitario	35%	\$	1,83
Margen de contribución	65%	\$	3,40
Precio de venta neto	100%	\$	5,23
IVA	12%	\$	0,63
Servicio	10%	\$	0,52
Precio de Venta		\$	6,38

Nombre de la subreceta:

Caldo asiático gyoza

Tipo de receta

Receta estándar (Subreceta)

Tipo de plato

Rendimiento Costo por L

1,000

Requisición		
Pax	Pedido	FP
11	1	0,09

INGREDIENTES	M	R	F	Cantidad	Equivalencia	Unidad	Precio unitario	Costo total
Aceite de girasol	0,00%	100%	1,000	0,040	0,040	L	\$ 3,25	\$ 0,13
Cebolla perla	0,00%	100%	1,000	0,150	0,150	Kg	\$ 0,85	\$ 0,13
Ajo	0,00%	100%	1,000	0,003	0,003	Kg	\$ 4,20	\$ 0,01
Puerro	0,00%	100%	1,000	0,150	0,150	Kg	\$ 1,60	\$ 0,24
Zanahoria	0,00%	100%	1,000	0,100	0,100	Kg	\$ 0,45	\$ 0,05
Apio	0,00%	100%	1,000	0,100	0,100	Kg	\$ 0,80	\$ 0,08
Huesos pollo	0,00%	100%	1,000	0,800	0,800	Kg	\$ -	\$ -
Salsa de soya	0,00%	100%	1,000	0,030	0,030	L	\$ 3,91	\$ 0,12
Vinagre de arroz	0,00%	100%	1,000	0,001	0,005	L	\$ 3,38	\$ 0,02
Jengibre	0,00%	100%	1,000	0,015	0,010	Kg	\$ 2,28	\$ 0,02
							COSTO TOTAL	\$ 0,79

Se debe dorar los huesos y los vegetales en el horno, de ahí poner en una olla con agua fría y dejar reducir unas horas. A continuación colar e incorporar la salsa de soya y el vinagre de arroz.

Nombre de la subreceta: **Relleno gyozas**

Tipo de receta: Receta estándar

Tipo de plato:

Rendimiento	0,700	Kg	Requisición		
			Pax	Pedido	FP
Costo por Kg	\$ 28,54		12	1	0,09

INGREDIENTES	M	R	F	Cantidad	Equivalencia	Unidad	Precio unitario	Costo total
Cuy	60,00%	40%	1,600	1,000	1,600	Kg	\$ 12,00	\$ 19,20
Mostaza	0,00%	100%	1,000	0,020	0,020	Kg	\$ 1,80	\$ 0,04
Zanahoria	0,00%	100%	1,000	0,050	0,050	Kg	\$ 0,45	\$ 0,02
Cebolla perla	0,00%	100%	1,000	0,050	0,050	Kg	\$ 0,85	\$ 0,04
Champiñones	0,00%	100%	1,000	0,100	0,100	Kg	\$ 6,58	\$ 0,66
Ajo	0,00%	100%	1,000	0,005	0,005	Kg	\$ 4,20	\$ 0,02
COSTO TOTAL							\$ 19,98	

Marinar el cuy con mostaza y ajo por tres dias, de ahí cocinarlo al vacio a 55 grados por cuatro horas. Una vez listo, desmecharlo y saltear la carne desmechada con el resto de vegetales cortados en brunoise.

Anexo K: Plato fuerte: Elemento tierra

Nombre de la receta:	ELEMENTO TIERRA							
Tipo de receta	Receta estándar - Fuerte							
Rendimiento (unidad)	1 und							
INGREDIENTES	M	R	F	Cantidad	equivalenci	Unidad	Precio unitario	Costo total
Portherhouse de cordero	9%	91%	1	0,200	0,150	kg	\$34,90	\$5,24
Aire de hierba luisa	0%	100%	1	0,066	0,07	kg	\$0,62	\$0,04
crumble de cacao y hor	0%	100%	1	0,02	0,07	kg	\$0,54	\$0,04
baby choclitos	0%	100%	1	0,025	0,07	kg	\$12,60	\$0,88
baby habas	0%	100%	1	0,025	0,07	kg	\$3,00	\$0,21
yuca frita	5%	95%	1	0,05	0,07	kg	\$0,50	\$0,04
pure de chochos	0%	100%	1	0,085	0,07	kg	\$0,52	\$0,04
Demi glas de res	0%	100%	1	0,03	0,07	L		\$0,00
								\$0,00
							COSTO TOTAL	\$6,48

Nombre de la subreceta:	Crumble de Cacao y Hongos shitake								
Tipo de receta	(Subreceta)								
Tipo de plato	Plato Fuerte								
Rendimiento	500,000		kg						
Costo por Kg	\$ 0,54								
INGREDIENTES	M	R	F	Cantidad	Equivalencia	Unidad	Precio unitario	Costo total	
Harina (trigo o almendra)	0%	100%	1	0,05	0,050	kg	\$0,78	\$0,04	
Cacao Amargo	0%	100%	1	0,025	0,025	kg	\$7,68	\$0,19	
Mantequilla	0%	100%	1	0,06	0,060	kg	\$4,90	\$0,29	
Azucar	0%	100%	1	0,015	0,015	kg	\$0,73	\$0,01	
Shitake deshidratado	0%	100%	1	0,025	0,025	kg		\$0,00	
Sal	0%	100%	1	0,008	0,008	kg	\$0,40	\$0,00	
COSTO TOTAL							0,54€		

Nombre de la subreceta: **Pure de chochos**

Tipo de receta	(Subreceta)	
Tipo de plato	Plato Fuerte	
Rendimiento	250,000	kg
Costo por Kg	\$ 0,52	

INGREDIENTES	M	R	F	Cantidad	equivalenci	Unidad	Precio unitario	Costo total
Chocco	0%	100%	1	0,1	0,100	kg	\$2,57	\$0,26
Sal	0%	100%	1	0,02	0,008	L	\$0,40	\$0,00
Cedron	0%	100%	1	0,08	0,08	kg	\$3,00	\$0,24
Crema de leche	0%	100%	1	0,008	0,008	kg	\$2,92	\$0,02
							COSTO TOTAL	\$0,52

Preparación:

Infusionar los chochos con la infusion de hierba luisa, triturar los chochos y mezclar con la crema infusionada con hierba luisa.

Nombre de la subreceta: **Aire de Hierba Luisa**

Tipo de receta	(Subreceta)	
Tipo de plato	Plato Fuerte	
Rendimiento	250,000	L
Costo por Kg	\$ 0,62	

INGREDIENTES	M	R	F	Cantidad	Equivalencia	Unidad	Precio unitario	Costo total
Hierba Luisa	0%	100%	1	0,05	0,050	kg	\$4,00	\$0,20
Agua	0%	100%	1	0,2	0,200	L	\$0,00	\$0,00
Lecitina de soya	0%	100%	1	0,002	0,002	kg	\$210,00	\$0,42
							COSTO TOTAL	\$0,62

Preparación:

Hacemos una infusion de hierba luisa, agregamos la lecitina y emulsionar he incorporar aire.

Anexo L: Postre: *Elemento metal*

Nombre de la receta:	"Metal" Postre
Tipo de receta	Receta estándar (Producto terminado)
Tipo de plato	

Rendimiento (unidades)

INGREDIENTES	M	R	F	Cantidad	Equivalencia	Unidad	Precio unitario	Costo total
Helado de coco	0,00%	100%	1,000	0,030	0,030	Kg	\$ 4,93	\$ 0,15
Crema de mango y curry	0,00%	100%	1,000	0,045	0,045	Kg	\$ 3,51	\$ 0,16
Laminas de merengon	0,00%	100%	1,000	0,010	0,010	Kg	\$ 2,09	\$ 0,02
							COSTO TOTAL	\$ 0,33

Montar el postre con cada elemento, como la foto.

	%
Food Cost Unitario	35%
Margen de contribución	65%
Precio de venta neto	100%
IVA	12%
Servicio	10%
Precio de Venta	\$ 1.14

Nombre de la subreceta:	Helado de coco
Tipo de receta	Receta estándar (Subreceta)

Tipo de pl

Rendimiento		1,000	Kg
Costo por Kg	\$	4.93	

1,000

Requisición		
Pax	Pedido	FP
22	1	0.05

INGREDIENTES	Aumento Rendimiento	Rendimiento Total	Factor	Cantidad	Equivalencia	Unidad	Precio unitario	Costo total
Leche de coco	0,00%	100%	1,000	0,650	0,650	L	\$ 7,32	\$ 4,76
Azucar blanca	0,00%	100%	1,000	0,080	0,080	Kg	\$ 0,73	\$ 0,06
Dextrosa	0,00%	100%	1,000	0,080	0,080	Kg	\$ 1,37	\$ 0,11
							COSTO TOTAL	\$ 4,93

Mezclar el azucar blanca y el estabilizante por un lado. A continuacion mezclar 100 gr de agu, la leche de coco, la dextrosa y el azucar invertido y calentar a 40 grados, una vez esta a tal temperatura incorporar la mezcla de azucar y estabilizante. llevar todo a 85 grados y enfriar rapidamente, de ahí dejar reposar 12 horas y cuando se vaya a mantecar agregar la pulpa de limon.

Nombre de la subreceta: Laminas de merengon

Tipo de receta Receta estándar
(Subreceta)

Tipo de plato

Rendimiento 0,250 Kg
 Costo por Kg \$ 2,09

Requisición		
Pax	Pedido	FP
25	1	0.04

INGREDIENTES	Aumento Rendimiento	Rendimiento Total	Factor	Cantidad	Equivalecia	Unidad	Precio unitario	Costo total
Huevos	-66,67%	33%	0,333	0,450	0,150	Each	\$ 0,11	\$ 0,02
Azucar blanca	0,00%	100%	1,000	0,300	0,300	Kg	\$ 0,73	\$ 0,22
Almendra fileteada	0,00%	100%	1,000	0,020	0,020	Kg	\$ 14,40	\$ 0,29
							COSTO TOTAL	\$ 0,52

El merengue suizo se prepara calentando claras de huevo con azúcar a baño María hasta disolver los cristales, luego se bate hasta formar un merengue firme y brillante. Se extiende en láminas finas sobre papel manteca, se alisa y se espolvorea con almendras fileteadas tostadas. Finalmente, se hornea a baja temperatura (90–100 °C) durante 1.5 a 2.5 horas hasta que quede seco y crocante, ideal para montar postres ligeros y crujientes.

Nombre de la subreceta: **Crema de mango, coco y curry**

Tipo de receta
(Subreceta)

Tipo de plato

Rendimiento	8,000	Kg
Costo por Kg	\$ 3,51	

Requisición		
Pax	Pedido	FP
22	1	0,05

INGREDIENTES	Aumento Rendimiento	Rendimiento Total	Factor	Cantidad	Equivalencia	Unidad	Precio unitario	Costo total
Pulpa de mango	0,00%	100%	1,000	5,000	5,000	L	\$ 2,77	\$ 13,86
Crema de leche	0,00%	100%	1,000	1,825	1,825	L	\$ 2,92	\$ 5,33
Leche de coco	0,00%	100%	1,000	1,200	1,200	L	\$ 7,32	\$ 8,79
Azucar blanca	0,00%	100%	1,000	0,120	0,120	Kg	\$ 0,73	\$ 0,09
COSTO TOTAL							\$ 28,06	

Calentar la crema con la leche de coco, el curry en polvo, pasta y el azúcar hasta que esté bien infusionado. Hidratar la gelatina, agregar a la mezcla caliente y remover hasta disolver. Unir con la pulpa licuada, colar finamente y verter en sifones (500 ml o 1 L).

Nombre de la subreceta: **Mango impregnado en vainilla y agua de coco**

Tipo de receta
(Subreceta)

Tipo de plato

Rendimiento	0,300	Kg
Costo por Kg	\$ 4,94	

Requisición		
Pax	Pedido	FP
22	1	0,05

INGREDIENTES	Aumento Rendimiento	Rendimiento Total	Factor	Cantidad	Equivalencia	Unidad	Precio unitario	Costo total
Mango	-30,00%	70%	0,700	0,350	0,245	Kg	\$ 2,00	\$ 0,49
Agua de coco	0,00%	100%	1,000	0,1	0,100	L	\$ 1,05	\$ 0,11
Vaina de vainilla	0,00%	100%	1,000	0,002	0,002	Kg	\$ 400,00	\$ 0,80
Azucar blanca	0,00%	100%	1,000	0,120	0,120	Kg	\$ 0,73	\$ 0,09
COSTO TOTAL							\$ 1,48	

Mezclar el agua de coco con el azúcar y la vaina de vainilla abierta. Colocar los cubos de mango en una bolsa de vacío con la mezcla líquida. Sellar al vacío y dejar reposar en frío por al menos 30 minutos (idealmente 1 hora).

Anexo M: Bajativo: *Elemento fuego*

Nombre de la receta: **"Fuego" Bajativo**

Tipo de receta Receta estándar
(Producto terminado)

Tipo de plato

Rendimiento (unidad) **1 UND**

INGREDIENTES	M	R	F	Cantidad	equivalenci	Unidad	recio unitar	Costo total
Aguamiel	0,00%	100%		1,000	0,020	0,020	L	\$ 2,44 \$ 0,05
Infusion de jamaica	0,00%	100%		1,000	0,030	0,030	L	\$ 1,01 \$ 0,03
Caña manabita	0,00%	100%		1,000	0,015	0,015	L	\$ 11,53 \$ 0,17
COSTO TOTAL								\$ 0,25

Se mezcla la infusion y el aguamiel y se agrega un poco de caña manabita, ya que el resto se incorporara en una jarra aparte en donde se prendera la caña.

%	
Food Cost Unitario	35%
Margin de contribució	65%
Precio de venta neto	100%
IVA	12%
Servicio	10%
Precio de Venta	\$ 0,88

Nombre de la subreceta: **Aguamiel**

Tipo de receta Receta estándar
(Subreceta)

Tipo de plato

Rendimiento **1,500**
Costo por Kg **\$ 2,44**

Requisición		
Pax	Pedido	FP
75	1	0,01

INGREDIENTES	Aumento Rendimie nto	Rendimient o Total	Factor	Cantidad	Equivalencia	Unidad	Precio unitario	Costo total
Miel de abeja	0,00%	100%		1,000	0,600	0,600	L	\$ 6,06 \$ 3,64
Levadura	0,00%	100%		1,000	0,006	0,006	Kg	\$ 1,66 \$ 0,01
Azucar blanca	0,00%	100%		1,000	0,015	0,015	Kg	\$ 1,17 \$ 0,02
COSTO TOTAL								\$ 3,66

Disolver el azúcar en 100 ml de agua tibia y añadir la levadura. Mezclar y dejar 10'15 min hasta que la mezcla se vuelve espumosa. Trasferir la miel y el agua a una olla y calentar, removiendo constantemente hasta que se disuelva la miel. Dejar entibiar. Añadir la levadura y mezclar bien. Trasferir a una botella plástica de 2 litros y tapar ligeramente; hay que dejar que escape el dióxido de carbono. Dejar fermentar durante una semana a temperatura ambiente en un lugar fresco y oscuro.

Nombre de la subreceta: **Infusion de jamaica**

Tipo de receta Receta estándar
(Subreceta)

Tipo de plato

Rendimiento **3,000**
Costo por Kg **\$ 1,01**

Requisición		
Pax	Pedido	FP
#DIV/0!	1	#DIV/0!

INGREDIENTES	Aumento Rendimie nto	Rendimient o Total	Factor	Cantidad	Equivalencia	Unidad	Precio unitario	Costo total
Flor de jamaica	0,00%	100%		1,000	0,150	0,150	Kg	\$ 18,87 \$ 2,83
Pulpa limon	0,00%	100%		1,000	0,02	0,020	L	\$ 3,06 \$ 0,06
Azucar blanca	0,00%	100%		1,000	0,200	0,200	Kg	\$ 0,73 \$ 0,15
COSTO TOTAL								\$ 3,04

Hierve 1 litro de agua, añade la flor de jamaica y cocina a fuego bajo por 5-10 minutos. Apaga el fuego y deja reposar 15-20 minutos para extraer al máximo el color y sabor. Cuela el concentrado y mezcla con los otros 2 litros de agua fría. Endulza al gusto si deseas y refrigerera.