



GASTRONOMÍA

Tesis previa a la obtención del título de Licenciado en Gastronomía

AUTOR: Alexi Josué Arcos Rivas.

TUTOR: Ivanova Elizabeth Riofrío Freire MBA.

COCINA MONTUBIA MANABITA ADAPTADA A LA ALTA COCINA.

**Autorización por parte del autor para la consulta, reproducción parcial o total, y
publicación electrónica del trabajo de titulación**

Yo, Arcos Rivas Alexi Josué, declaro ser autor del Trabajo de Investigación con el nombre “Cocina montubia manabita adaptada a la alta cocina”, como requisito para optar al grado de Licenciad (a) (o) en Gastronomía y autorizo al Sistema de Bibliotecas de la Universidad Internacional del Ecuador, para que con fines netamente académicos divulgue esta obra a través del Repositorio Digital Institucional (RDI-UIDE).

Los usuarios del RDI-UIDE podrán consultar el contenido de este trabajo en las redes de información del país y del exterior, con las cuales la Universidad tenga convenios. La Universidad Internacional del Ecuador no se hace responsable por el plagio o copia del contenido parcial o total de este trabajo.

Del mismo modo, acepto que los Derechos de Autor, Morales y Patrimoniales, sobre esta obra, serán compartidos entre mi persona y la Universidad Internacional del Ecuador, y que no tramitaré la publicación de esta obra en ningún otro medio, sin autorización expresa de la misma. En caso de que exista el potencial de generación de beneficios económicos o patentes, producto de este trabajo, acepto que se deberán firmar convenios específicos adicionales, donde se acuerden los términos de adjudicación de dichos beneficios.

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Quito, a los 10 días del mes de enero de 2025, firmo conforme:

Autor: Arcos Rivas Alexi Josué

Firma: 

Número de Cédula: 1718352006

Dirección: Quito

Teléfono: 0962895543

Correo electrónico: josuearcos25@hotmail.com

Declaración de originalidad

Yo, Arcos Rivas Alexi Josué declaro bajo juramento que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido previamente presentada para ningún grado o calificación profesional; y, que he consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

A través de la presente declaración cedo mis derechos de propiedad intelectual correspondientes a este trabajo, a la Escuela de Gastronomía de la Universidad Internacional del Ecuador, según lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, por su Reglamento y por la normatividad institucional vigente.



.....
Arcos Rivas Alexi Josué
Autor del proyecto de investigación

Yo, Ivanova Elizabeth Riofrío Freire certifico que conozco al autor del presente trabajo de titulación que lo ha desarrollado bajo los preceptos de originalidad y autenticidad, tomando en consideración los lineamientos para su divulgación pública del contenido sin perjuicio a terceros.

.....
Ivanova Elizabeth Riofrío Freire
Tutor del proyecto de investigación

Aprobación del tutor

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Titulación “Cocina montubia manabita adaptada a la alta cocina” presentado por Arcos Rivas Alexi Josué, para optar por el Título de Licenciado en Gastronomía

Certifico

Que dicho trabajo de investigación ha sido revisado en todas sus partes y considero que reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del Tribunal Examinador que se designe.

Quito, 10 de Enero del 2025

.....

Ivanova Elizabeth Riofrío Freire
Tutor del proyecto de investigación

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Yo Arcos Rivas Alexi Josué, declaro que los contenidos y los resultados obtenidos en el presente trabajo de investigación, como requerimiento previo para la obtención del Título de Licenciado en Gastronomía, son absolutamente originales, auténticos y personales y de exclusiva responsabilidad legal y académica del autor.

Quito, 10 de enero del 2025



Arcos Rivas Alexi Josué
CEDULA: 1718352006

DEDICATORIA

A mis queridos padres.

Por ser mi mayor fuente de inspiración, por las oportunidades que me han brindado y por su amor incondicional.

Gracias por su esfuerzo, sacrificio y por creer en mí incluso en los momentos más difíciles.

Esta meta alcanzada es tanto mía como suya, pues sin su apoyo y confianza, este sueño no habría sido posible.

Con todo mi amor y gratitud.

AGRADECIMIENTO

Quiero expresar mi más profundo agradecimiento a todas las personas que han sido parte de este camino y han contribuido de alguna manera a la culminación de esta etapa más en mi vida.

A mis padres, por su amor incondicional, por brindarme las herramientas necesarias para alcanzar mis metas y por apoyarme en cada decisión. Sin su esfuerzo y sacrificio, este reto no habría sido posible.

A mis profesores de la carrera de Gastronomía, quienes con su paciencia, conocimientos y guía me inspiraron a dar lo mejor de mí en cada paso. Su pasión por el arte culinario ha sido una fuente constante de motivación.

A mis compañeros, por compartir conmigo esta travesía académica y profesional. Sus palabras de aliento y trabajo en equipo han hecho este viaje más enriquecedor y llevadero.

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla de contenido

Autorización por parte del autor para la consulta, reproducción parcial o total, y publicación electrónica del trabajo de titulación	II
Declaración de originalidad	III
Aprobación del tutor	IV
1. ÍNDICE DE TABLAS	VIII
1. DESARROLLO DEL CONCEPTO	9
4	19
4. MENÚ APROBADO ESPAÑOL	21
5. MENU APROBADO EN INGLÉS	22
6. RECETAS ESTANDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS	24
7. ANALISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS (3 ALIMENTOS INCLUIDO 1 ESPECIE RELEVANTES)	35
10. CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO	52
11. DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA	55
12. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	57
13. ANEXOS (FOTOGRAFÍAS, LINKS DE VIDEOS, LINKS DE ENTREVISTAS, FACTURAS	60

1. DESARROLLO DEL CONCEPTO

La cocina montubia manabita tiene una rica historia que surge de la interacción entre las culturas local, africana y española. Los habitantes nativos de Manabí han estado utilizando los recursos naturales de la costa ecuatoriana para crear una práctica gastronómica que dependía en gran medida de productos locales como maíz, plátano, maní y cacao desde la época precolombina. Esta mezcla dio lugar a una cocina rica en sabores y texturas que se ha transmitido de generación en generación (Almeida, 2019).

La provincia de Manabí está ubicada en el centro de Ecuador, en el centro del mundo. Su superficie es de aproximadamente 18.878 kilómetros cuadrados y se encuentra al oeste del océano Pacífico. Cuenta con 350 kilómetros de playa y atraviesa el Ecuador en su parte norte. Su población ronda los 1.180.335 habitantes. El clima es agradable, con un rango que va entre subtropical seco y tropical húmedo, con una temperatura promedio anual de 25 grados centígrados (GAD Manabí, 2018).

Una mesa en el campo manabita es un conjunto de sabores, de colores, de olores, de recuerdos; platos donde sumergirnos y viajar al pasado para atrapar retazos de vida de quienes nos dejaron relatos y secretos de la gastronomía milenaria. Probar estos manjares es navegar en la historia, en sus tradiciones donde no hay dicha más grande que compartir un plato bien servido (Regalado Espinoza, 2008).

Alrededor de una mesa de comida se ha sellado la paz, se han organizado las conquistas, se han declarado las guerras. Con un plato de comida se ha festejado el nacimiento de un hijo, la unión de una pareja, los triunfos de las personas, el regreso o la despedida de un miembro de la familia o de un amigo. Comiendo, se han disipado las penas y se ha llorado a los difuntos, se los ha enterrado con sus alimentos favoritos para que no les falte el sustento en ese viaje eterno a “la región del misterio”, como lo nombran nuestras antiguas culturas (Rivadeneira, 2017). El campesino y la campesina viven celosos de sus costumbres, de esos rituales alrededor del horno, de ese lenguaje alimentario, de esas conversaciones junto al fogón, arreglando el horno, prendiendo la leña, soplando con el sote, soto o canuto para avivar el fuego. Junto a estas escenas en el tablado de la cocina, arrodilladas ante unas bateas, rallos y piedras de moler, donde el grano se transforma paulatinamente al compás de esa música que produce el contacto de la mazorca de maíz con el rallador y del movimiento sensual de los brazos, el torso y las caderas de sus mujeres rallando el maíz semicocinado, la yuca, el plátano; o moliendo en los metates (pedazos de piedra labrada, herencia de la gente de las culturas que habitaron estas tierras) hasta convertir en una masa el maíz, la yuca, el plátano, el maní y el maíz cocinado o tostado que buscan brindarnos más tarde, las delicias de esta comida milenaria (Regalado Espinoza, 2008).

El proceso de aceptación de los nuevos ingredientes, muy en especial del maní combinado con el maíz, plátano, pescado, mariscos, cárnicos y vegetales y de las múltiples formas de preparación los asimilamos con agrado. Cada plato nuevo venía acompañado de su historia familiar o local; la forma de preparar era un verdadero ritual, en el cual participaban las mujeres de la casa desde tempranas horas de la mañana, y cuando el plato lo requería, robaba parte del descanso de la noche; de suerte que al despertar, el aroma del café con las tortillas de maíz invadía los cuartos y lo único que provocaba era acudir presurosos hasta la cocina, para presenciar ese instante mágico, cuando al destapar el horno manabita, quedaban al descubierto esos regalos redondos y dorados de maíz, que después se deshacían en nuestras bocas (López, 2019).

El plátano manejado en sus múltiples variedades, ya como bola con queso, con

chicharrón, con maní o asado acompañado de sal prieta, queso o de un buen bollo con maní o pescado; con patacones, chifles de plátano, yuca, camote también ocuparía un sitio entre los alimentos del día (Rivadeneira,2017).

Esta llamativa gastronomía, es muy resaltante al paladar siendo maridada correctamente con una de las bebidas fermentadas conocidas y mayormente preparadas en todo el mundo, “la cerveza artesanal”. Gracias a sus diferentes propiedades y beneficios, es una perfecta opción al momento en que vamos a degustar un nuevo sabor, actúa como un enjuague para el paladar, además que potencia y mejora la aprehensión tanto de sabores primarios (salado, dulce, amargo) como también complementa a sabores secundarios (afrutado, terroso), mejorando la experiencia (Regalado Espinoza,2008).

Manabí es una provincia especial por la importancia simbólica que se ha dado en ciertas preparaciones que se realizan en ocasiones conmemorativas, como: velorios de muertos y de santos, Semana Santa, la fiesta de los difuntos, la celebración de San Pedro y San Pablo, la llegada de la Navidad, la subida y baja del niño, los chigualos, la fiesta religiosa de la localidad, despedidas bienvenidas de familiares, matrimonios (Regalado Espinoza, 2008).

En el territorio ecuatoriano los antiguos valdivianos (hace más de 5000 años) fueron los primeros en fabricar la cerámica, un logro técnico de gran importancia en la historia de la costa del Ecuador, pero más impresionante es que esta cerámica fue la parafernalia utilizada para la presentación de comida y bebida en actividades ceremoniales y rituales. Mil años antes de otros americanos, algunos grupos étnicos del territorio ecuatoriano y colombiano ya crearon la comida y actividades rituales dirigidas hacia espíritus y ancestros que involucraron el uso de vasijas especiales. No es que las vasijas son de gran importancia para nosotros, sino que nos llama la atención que la preparación y consumo de comida (para dar de comer a gente viva y a espíritus y difuntos) se inició en épocas ancestrales y que ya esta comida tuvo gran contenido simbólico (Rivadeneira, 2017).

En períodos posteriores, todas las destacadas civilizaciones americanas fabricaron cerámica extraordinaria para utilizarla en sus celebraciones sociales y políticas, y para

ofrendarla a los dioses y antepasados en los espectaculares templos y tumbas del período aborigen. En la época de los Paches y Campaces, moradores del territorio de Manabí cuando llegaron los primeros europeos, ya existían muchos de los elementos culinarios que todavía figuran en los ricos platos tradicionales de la cocina manabita: maíz, yuca, camote, zapallo, maní, ají, aguacate, otros frutos, y pescado, mariscos, pavo de monte, pato y venado, para mencionar solo algunos (Rivadeneira, 2017).

Recursos marinos: La proximidad al océano fue clave para el consumo de productos del mar como peces y mariscos. Este recurso, combinado con ingredientes terrestres, dio origen a preparaciones que aún hoy forman parte del patrimonio gastronómico, como sopas y guisos a base de pescado (Molina, 2023).

La cocina montubia manabita tiene una rica historia que surge de la interacción entre las culturas local, africana y española. Los habitantes nativos de Manabí han estado utilizando los recursos naturales de la costa ecuatoriana para crear una práctica gastronómica que dependía en gran medida de productos locales como maíz, plátano, maní y cacao desde la época precolombina. Esta mezcla dio lugar a una cocina rica en sabores y texturas que se ha transmitido de generación en generación.

La provincia de Manabí está ubicada en el centro de Ecuador, en el centro del mundo. Su superficie es de aproximadamente 18.878 kilómetros cuadrados y se encuentra al oeste del océano Pacífico. Cuenta con 350 kilómetros de playa y atraviesa el Ecuador en su parte norte. Su población ronda los 1.180.335 habitantes. El clima es agradable, con un rango que va entre subtropical seco y tropical húmedo, con una temperatura promedio anual de 25 grados centígrados (GAD Manabí, 2018).

Una mesa en el campo manabita es un conjunto de sabores, de colores, de olores, de recuerdos; platos donde sumergirnos y viajar al pasado para atrapar retazos de vida de quienes nos dejaron relatos y secretos de la gastronomía milenaria. Probar estos manjares

es navegar en la historia, en sus tradiciones donde no hay dicha más grande que compartir un plato bien servido.

Alrededor de una mesa de comida se ha sellado la paz, se han organizado las conquistas, se han declarado las guerras. Con un plato de comida se ha festejado el nacimiento de un hijo, la unión de una pareja, los triunfos de las personas, el regreso o la despedida de un miembro de la familia o de un amigo. Comiendo, se han disipado las penas y se ha llorado a los difuntos, se los ha enterrado con sus alimentos favoritos para que no les falte el sustento en ese viaje eterno a “la región del misterio”, como lo nombran nuestras antiguas culturas.

El campesino y la campesina viven celosos de sus costumbres, de esos rituales alrededor del horno, de ese lenguaje alimentario, de esas conversaciones junto al fogón, arreglando el horno, prendiendo la leña, soplando con el sote, soto o canuto para avivar el fuego. Junto a estas escenas en el tablado de la cocina, arrodilladas ante unas bateas, rallo y piedras de moler, donde el grano se transforma paulatinamente al compás de esa música que produce el contacto de la mazorca de maíz con el rallador y del movimiento sensual de los brazos, el torso y las caderas de sus mujeres rallando el maíz semicocinado, la yuca, el plátano; o moliendo en los metates (pedazos de piedra labrada, herencia de la gente de las culturas que habitaron estas tierras) hasta convertir en una masa el maíz, la yuca, el plátano, el maní y el maíz cocinado o tostado que buscan brindarnos más tarde, las delicias de esta comida milenaria.

El proceso de aceptación de los nuevos ingredientes, muy en especial del maní combinado con el maíz, plátano, pescado, mariscos, cárnicos y vegetales y de las múltiples formas de preparación los asimilamos con agrado. Cada plato nuevo venía acompañado de su historia familiar o local; la forma de preparar era un verdadero ritual, en el cual participaban las mujeres de la casa desde tempranas horas de la mañana, y cuando el plato lo requería, robaba parte del descanso de la noche; de suerte que al despertar, el aroma del café con las tortillas de maíz invadía los cuartos y lo único que provocaba era acudir presurosos hasta la cocina, para presenciar ese instante mágico, cuando al destapar el horno

manabita, quedaban al descubierto esos regalos redondos y dorados de maíz, que después se deshacer en nuestras bocas.

El plátano manejado en sus múltiples variedades, ya como bola con queso, con chicharrón, con maní o asado acompañado de sal prieta, queso o de un buen bollo con maní o pescado; con patacones, chifles de plátano, yuca, camote también ocuparía un sitio entre los alimentos del día.

Esta llamativa gastronomía, es muy resaltante al paladar siendo maridada correctamente con una de las bebidas fermentadas conocidas y mayormente preparadas en todo el mundo, “la Cerveza artesanal”. Gracias a sus diferentes propiedades y beneficios, es una perfecta opción al momento en que vamos a degustar un nuevo sabor, actúa como un enjuague para paladar, además que potencia y mejora la aprehensión tanto de sabores primarios (Salado, dulce, amargo...) como también complementa a sabores secundarios (afrutado, terroso...), mejorando la experiencia.

Manabí es una provincia especial por la importancia simbólica que se ha dado en ciertas preparaciones que se realizan en ocasiones conmemorativas, como: velorios de muertos y de santos, Semana Santa, la fiesta de los difuntos, la celebración de san Pedro y San Pablo, la llegada de la Navidad, la subida y baja del niño, los chigualos, la fiesta religiosa de la localidad, despedidas o bienvenidas de familiares, matrimonios.

En el territorio ecuatoriano los antiguos valdivianos (hace más de 5000 años) fueron los primeros en fabricar la cerámica, un logro técnico de gran importancia en la historia de la costa del Ecuador, pero más impresionante es que esta cerámica fue la parafernalia utilizada para la presentación de comida y bebida en actividades ceremoniales y rituales. Mil años antes de otros americanos, algunos grupos étnicos del territorio ecuatoriano y colombiano, ya crearon la comida y actividades rituales dirigidas hacia espíritus y ancestros que involucraron el uso de vasijas especiales. No es que las vasijas son de gran importancia para nosotros, sino que nos llama la atención que la preparación y consumo de comida

(para dar de comer a gente viva y a espíritus y difuntos) se inició en épocas ancestrales y que ya está comida tuvo gran contenido simbólico.

En períodos posteriores, todas las destacadas civilizaciones americanas fabricaron cerámica extraordinaria para utilizarla en sus celebraciones sociales y políticas, y para ofrendarla a los dioses y antepasados en los espectaculares templos y tumbas del período aborigen.

En la época de los Paches y Campaces, moradores del territorio de Manabí cuando llegaron los primeros europeos, ya existían muchos de los elementos culinarios que todavía figuran en los ricos platos tradicionales de la cocina manabita: maíz, yuca, camote, zapallo, maní, ají, aguacate, otros frutos, y pescado, mariscos, pavo de monte, pato, y venado, para mencionar solo algunos. Los grupos indígenas del último período aborigen también, como sus ancestros los valdivianos, hacían cerámica. Los arqueólogos recuperan juegos formales de jarras, copas y platos que servían antiguamente para presentar la comida en reuniones familiares, festines políticos, ceremonias públicas, y para ofrendar a los difuntos y a otros espíritus. O sea, preparar y servir comida fue una parte central en la vida social y religiosa de estos grupos del período aborigen.

- **Época Precolombina**

Antes de la llegada de los colonizadores, los pueblos indígenas ya empleaban técnicas como la cocción en hojas, el uso de piedras calientes, y la fermentación para preparar alimentos.

Ingredientes como la yuca, el maíz y el maní era esenciales en la dieta prehispánica. La cultura valdivia y otras civilizaciones manabitas precolombinas jugaron un papel importante en el uso de estas prácticas.

- **Influencia de la colonización española**

La llegada de los colonizadores españoles introdujo nuevos ingredientes como el trigo, el cerdo, las especias, y nuevas técnicas de cocción, como los guisos y los fritos. Este intercambio cultural dio lugar a platos más complejos que combinaros sabores autóctonos con influencias externas. La mezcla de culturas también incluyó la africana, lo que se refleja en el uso del coco y en técnicas como el ahumado.

En la cocina se dio un proceso de una dualidad creadora y fructífera, al contrario de la destrucción que significaron los otros aspectos de la conquista. En este espacio se estableció una virtual luna de miel entre las variedades de alimentos propios y extraños, propiciando la creación de un sinfín de platos y mejora de los existentes, integrando productos de huertos y animales traídos de Europa, adaptados a las necesidades y recursos locales.

El proceso de globalización entro en las cocinas con las hierbas y especias de la India, el arroz de los árabes, la caña de azúcar, el plátano del África; Hortalizas, frutos, lácteos, cárnicos; técnicas de conservación como los embutidos, secado, conservas y cristalización de alimentos, el uso de los aceites, el consumo de bebidas como el vino y la cerveza; todo esto llego de los otros continentes de la mano de los españoles y de los esclavos negros que fueron trayendo como remplazo de los nativos que morían por enfermedades o exceso de trabajo.

En los siglos XIV, XV y XVI en Europa se vivía una economía de subsistencia, la mayor parte de las actividades y del tiempo estaba encaminada a conseguir el alimento diario. No había mayor preocupación que la de la comida; dos veces al día se preveía de los alimentos en los mercados para elaborar el almuerzo y la cena. Quitar los olores a loa alimentos o tratar de mantenerlos por una hora significaba el uso de elementos especiales, como las especias. Es por eso por lo que se da paso a conocer nuevas rutas para llevar con mayor urgencia a las tierras de donde podían abastecerse de ellas. Claro está, que ello

también se esconde en quitar el mercado a los portugueses y genovese, quienes traficaban con estos productos y encarecían la vida.

Las exigencias de las costumbres españolas llevaron a los aborígenes al aprendizaje de cómo usar las grasas y los aceites en la cocción de los alimentos, sin dejar sus propias usanzas, como asarlas en leña, enterrarlas en agujeros con troncos encendidos, envueltos en hojas o dentro de canutos de caña guadúa para preservarlos en la tierra, salar el pescado o las carnes para secarlos al sol y ahumarlas colgadas en un cordel sobre la cocina; secar los ingredientes al sol para molerlos, como el plátano, que después de troceado se lo coloca en el sol, hasta la actualidad se sigue elaborando la colada de plátano. Guisar, hornear, freír, dorar los productos fueron procesos que fueron adquiriendo gradualmente.

Los primeros productos sembrados por los españoles en nuestras tierras unos programados y algunos al azar como fue el trigo, la cebada, las uvas, la caña de azúcar, los cítricos; tal esta registrado en las cartas de Colón escribiera a los reyes de España en dónde adicional argumenta lo fértil de la tierra que descubrieron; tan fértil que en el tercer viaje encontraron en el lugar donde comieron naranjas, las semillas en el suelo se habían convertido en exuberantes árboles.

Es importante saber que los nativos diferenciaban muy bien los productos de la tierra con los traídos de España, por eso son muy frecuentes los términos como: paloma de castilla, gallina de castilla, como los leemos en Contadurías, cuándo se habla de la tributación de los indios a los españoles durante la colonia o melón de tierra.

La religión contribuyo en la fusión de las comidas, con el comienzo de los conventos administrado por las monjas, quienes mezclaban ingredientes y sabores de ambos continentes en ciertos caldos que después se convertirían en recetas pedidas por cocineros de la nobleza y el pueblo.

El inicio de la repostería se comenzó a dar en los conventos de Europa, una vez establecida en las congregaciones de los conventos en nuestras tierras, enseñaron como utilizar el uso del azúcar y la elaboración de los distintos dulces que hasta el día de hoy los comemos en Rocafuerte, Jipijapa, Calceta Junín, Chone.

Debemos destacar que, a pesar de la carga de procesos de mestizaje gastronómico, han seguido dominando los elementos básicos de la comida de nuestras culturas ancestrales tales como el maíz, el maní, la yuca, el plátano, el zapallo y el camote.

Roland Barthes a lo largo de 30 años pudo detectar en la cultura manabita, el valor simbólico que le dan a la comida. Cada plato está relacionado con algo de la vida familiar y social, con sus tradiciones y costumbres, por eso la comida es como la sabia que nutre la identidad cultural del manabita, tiene un carácter mágico que juega un papel importante en su vida.

La comida como entidad cultural, es a la vez signo y símbolo de vínculo social, compartir alimentos define a grupos sociales; “es una de las señales étnicas y de clase más fuerte, los alimentos nos hablan profundamente de quienes somos; los alimentos son símbolos altamente cargados: expresivos, condensados y ambiguos. (Libertad Regalado Espinoza, 2008.)

Influencias Culturales y Prácticas Alimenticias

Agricultura: Cultivos como el maíz, la yuca, el maní y el plátano se destacaron en la dieta de estas culturas. El maíz, por ejemplo, era un alimento esencial, utilizado tanto en preparaciones cotidianas como en rituales religiosos. El maní, una planta autóctona, jugó un papel importante en la elaboración de salsas y pastas que son base de la gastronomía manabita actual.

Cerámica y cocina: La cultura Valdivia, una de las más antiguas de la región (3500–1800 a.C.), desarrolló técnicas de cerámica que influyeron en las prácticas culinarias. Las vasijas y platos de barro permitían almacenar, cocinar y servir alimentos, lo que facilitaba la preparación de comidas complejas y mejoraba la conservación de los alimentos

Recursos marinos: La proximidad al océano fue clave para el consumo de productos del mar como peces y mariscos. Este recurso, combinado con ingredientes terrestres, dio origen a preparaciones que aún hoy forman parte del patrimonio gastronómico, como sopas y guisos a base de pescado. (Ramiro Molina, 2023.)

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

2. RESUMEN

La cocina montubia manabita adaptada a la alta cocina es una evolución que busca preservar las tradiciones gastronómicas de la región de Manabí mientras se incorporan técnicas y presentaciones contemporáneas. Este enfoque combina la riqueza de los sabores autóctonos con las exigencias de la gastronomía moderna, manteniendo la identidad cultural, pero innovando en su preparación y presentación.

Uno de los pilares de esta adaptación es el uso de ingredientes locales, como el plátano verde, la yuca, el camarón de río, la caña de azúcar, el colonche y una variedad de hierbas y especias nativas. Estos productos no solo reflejan la biodiversidad de Manabí, sino que también permiten un enfoque sostenible, apoyando a los productores locales y contribuyendo a la conservación de los recursos naturales.

La incorporación de técnicas modernas de cocción, como la reducción, el uso de esferificaciones o la cocción a baja temperatura, permite resaltar los sabores tradicionales

mientras se mejora la textura y la presentación de los platos. La alta cocina montubia también fusiona sabores y texturas, combinando ingredientes rústicos y potentes con técnicas sofisticadas para ofrecer platos complejos pero equilibrados.

La presentación estética juega un papel crucial en esta adaptación, ya que se busca una representación más estilizada y minimalista de los platos, sin perder su esencia montubia. Cada plato se convierte en una experiencia sensorial que combina lo visual, lo táctil y lo gustativo.

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

3. ABSTRAC

The Montubian cuisine of Manabí adapted to haute cuisine is an evolution that aims to preserve the gastronomic traditions of the Manabí region while incorporating contemporary techniques and presentations. This approach combines the richness of native flavors with the demands of modern gastronomy, maintaining cultural identity while innovating in preparation and presentation.

One of the cornerstones of this adaptation is the use of local ingredients, such as green plantains, yuca, river shrimp, sugar cane, colonche, and a variety of native herbs and spices. These products not only reflect Manabí's biodiversity but also promote a sustainable approach, supporting local producers and contributing to the conservation of natural resources.

The incorporation of modern cooking techniques, such as reductions, specification, or low-temperature cooking, allows traditional flavors to be enhanced while improving the texture and presentation of the dishes. Haute Montubian cuisine also blends flavors and textures, combining rustic and bold ingredients with sophisticated techniques to offer complex yet balanced dishes.

Aesthetic presentation plays a crucial role in this adaptation, as it seeks a more stylized and minimalist representation of the dishes without losing their Montubian essence. Each plate becomes a sensory experience that combines the visual, tactile, and gustatory aspects.

4. MENÚ APROBADO ESPAÑOL

Menú Cancebí

1. Coctel de bienvenida

Caña manabita, naranja, limón, maracuyá, miel de caña y gotas de angostura

2. Amouse bouche (bocadito)

Carpaccio de Achogcha con Aceite de Oliva y Reducción de Balsámico

3. Pan

Pan de Yuca con Relleno de Panela, Queso Manaba y Anís

4. Entrada

Tartar de maduro asado con salsa de maní y crocantes de queso con semillas de zapallo.

5. Plato fuerte

Raviolis de verde rellenos con camarón de río y salsa de colonche

6. Postre

Pavlova rellena con salsa inglesa de maracuyá y mango con toque de vainilla y un crumble de jengibre

7. Café

Oleo Saccharum de Naranja con Café Manabita

8. Petit four

Bombones de chocolate al 65% con ganache de chocolate blanco, maíz tostado y guayaba, acompañados de crocante de plátano maduro.

5. MENU APROBADO EN INGLÉS

Cancebí Menu

1. Welcome Cocktail

Manabita rum, orange, lime, passion fruit, sugar cane honey, and a dash of Angostura bitters.

2. Amuse Bouche

Achogcha carpaccio with olive oil and balsamic reduction.

3. Bread

Yuca bread filled with panela, Manabí cheese, and anise.

4. Starter

Roasted plantain tartar with peanut sauce and crispy cheese with pumpkin seeds.

5. Main Course

Green plantain ravioli filled with river shrimp and colonche sauce.

6. Dessert

Pavlova filled with passion fruit and mango anglaise sauce with a touch of vanilla and ginger crumble.

7. Coffee

Oleo Saccharum de Naranja con Café Manabita.

8. Petit Fours

65% dark chocolate bonbons with white chocolate ganache, toasted corn, guava, and crispy ripe plantain.

DISEÑO DE MENÚ EN ESPAÑOL

MENÚ

Cancebí

1. Coctel de bienvenida

Caña manabita, naranja, limón, maracuyá, miel de caña y gotas de angostura

2. Amouse bouche (bocadito)

Carpaccio de Achogcha con Aceite de Oliva y Reducción de Balsámico

3. Pan

Pan de Yuca con Relleno de Panela, Queso Manaba y Anís

4. Entrada

Tartar de maduro asado con salsa de maní y crocantes de queso con semillas de zapallo.

5. Plato fuerte

Raviolis de verde rellenos con camarón de río y salsa de colonche

6. Postre

Pavlova rellena con salsa inglesa de maracuyá y mango con toque de vainilla y un crumble de jengibre

7. Café

Oleo Saccharum de Naranja con Café Manabita

8. Petit four

Bombones de chocolate al 65% con ganache de chocolate blanco, maíz tostado y guayaba, acompañados de crocante de plátano maduro.

MENÚ

Cancebí

6. RECETAS ESTANDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS

Coctel

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 Escuela de Gastronomía				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA El montubio tropical				TIPO RECETA Básica		FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 6 porción				FICHA No. X		SUB-001				
PESO CADA PORCIÓN 165 gramo										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Caña manabita	60,00	gramo	\$ 0,01240	\$ 0,7440	Pesar y reservar	\$ 4,65	gramo	375	gramo
2	Jugo de naranja	30,00	gramo	\$ 0,00276	\$ 0,0828	Pesar y reservar	\$ 0,98	gramo	355	gramo
3	jugo de limón	20,00	gramo	\$ 0,00780	\$ 0,1559	Pesar y reservar	\$ 2,30	gramo	295	gramo
4	jugo de maracuya	40,00	gramo	\$ 0,00519	\$ 0,2075	Pesar y reservar	\$ 2,35	gramo	453	gramo
5	Miel de caña	15,00	gramo	\$ 0,00449	\$ 0,0674	Pesar y reservar	\$ 2,92	gramo	650	gramo
6	Hielo	6,00	gramo	\$ 0,00088	\$ 0,0053	Usar al momento de servir	\$ 1,75	gramo	2.000	gramo
7	Angostura	1,00	gramo	\$ 0,05000	\$ 0,0500	Usar al momento de servir	\$ 10,00	gramo	200	gramo
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Enfriar el vaso de cóctel colocando hielo en el durante unos minutos. 2. En una coctelera, agregar la Caña Manabita, el jugo de naranja, el jugo de limón, el jugo de maracuyá y la miel de caña. 3. Añadir hielo y agitar vigorosamente por unos 15-20 segundos para asegurar que todo se mezcle bien y el cóctel se enfríe. 4. Colar la mezcla en el vaso previamente enfriado. 5. Agregar 2-3 gotas de Angostura sobre la superficie del cóctel.				COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 1,31 EXTRAS 5% \$ 0,07 COSTO TOTAL RECETA \$ 1,38 COSTO POR PORCIÓN \$ 0,23 COSTO POR GRAMO \$ 0,0014		PUNTOS CRÍTICOS 1. Mantener frío el vaso del coctel 2. La cantidad de Angostura debe ser medida con precisión (2 a 3) gotas				
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA La receta del Cóctel de Bienvenida con Caña Manabita aprovecha ingredientes tradicionales de la región de Manabí, como la caña manabita y el jugo de maracuyá, fusionando sabores tropicales con notas cítricas y herbales gracias a la presencia de la angostura.		MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Shake				
Firma ELABORADO POR: Nombre y Apellido				Firma REVISADO POR: Nombre y Apellido		FECHA ELABORACIÓN 25-mar-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 25-mar-24				

Entrada

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía			
Escuela de Gastronomía						 UIDE Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía			
NOMBRE RECETA Carpaccio de achogcha con aceite de oliva y reducción de vinagre balsámico				TIPO RECETA X Básica		FOTO RECETA 					
NÚMERO PORCIONES 6 porción		PESO CADA PORCIÓN 75 gramo		FICHA No. VTA-003		Complementaria					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	Achogcha	450,00	gramo	\$ 0,00240	\$ 1,0800	Lavadas y limpiadas de semillas	\$ 1,2000	gramo	500	gramo	
2	Aceite de oliva	30,00	gramo	\$ 0,03013	\$ 0,9040	Pelada y corte chip fino	\$ 4,52	gramo	150	gramo	
3	Vinagre balsámico	50,00	gramo	\$ 0,02128	\$ 1,0640	Reducción	\$ 5,32	gramo	250	gramo	
4	Miel	5,00	gramo	\$ 0,00816	\$ 0,0408	Pesar y reservar	\$ 2,04	gramo	250	gramo	
5	Albahaca	6,00	unidades	\$ 0,00395	\$ 0,0237	Deshojar	\$ 0,79	gramo	200	gramo	
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Lava bien las achogchas, cortalas en rodajas finas de aproximadamente 2 mm de grosor con la mandolina. 2. En una sartén pequeña, calienta el vinagre balsámico a fuego medio y deja reducir durante 5-7 minutos, para un toque más suave, añade la miel al vinagre mientras se reduce. 3. Retira del fuego y deja enfriar a temperatura ambiente. 4. En un plato grande y plano, organiza las rodajas de achogcha en un solo nivel, de manera que queden distribuidas uniformemente. 5. Rocía el aceite de oliva sobre las rodajas de achogcha, sal y pimienta al gusto. 6. Coloca algunas hojas de albahaca fresca y la reducción de vinagre balsámico sobre el carpaccio para darle color y frescura.				COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 3,11 $\sum$ Precios totales de cada ingrediente EXTRAS 5% \$ 0,16 Subtotal * % Extras COSTO TOTAL RECETA \$ 3,27 Subtotal + Extras COSTO POR PORCIÓN \$ 0,54 Costo Total Receta + No. porciones COSTO POR GRAMO \$ 0,0073 Costo por Porción + Peso cada Porción				PUNTOS CRÍTICOS 1. Corte uniforme y fino de la achogcha. 2. Controlar el tiempo y la temperatura en la reducción del vinagre, para evitar que se vuelva amargo. 3. No exceder el tiempo para mantener la textura crujiente de la achogcha.			
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA El éxito del carpaccio de achogcha radica en la correcta selección de ingredientes frescos y un manejo adecuado de la reducción de vinagre balsámico, junto con un equilibrio preciso entre los ingredientes para resaltar las características del plato.				MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Reducción 2. 3.			
Firma ELABORADO POR: Alexi Arcos				Firma REVISADO POR: Nombre y Apellido				FECHA ELABORACIÓN 25-mar-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 25-mar-24			

Pan

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 Escuela de Gastronomía				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA Pan de almidon con relleno de panela, queso manaba y anís				TIPO RECETA X Básica		FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 18 porción		PESO CADA PORCIÓN 30 gramo		FICHA No. VTA-003						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Almidon de yuca	500,00	gramo	\$ 0,00318	\$ 1,5900	Pesado y reservado	\$ 1,5900	gramo	500	gramo
2	Mantequilla	100,00	gramo	\$ 0,01500	\$ 1,5000	Pesado y reservado	\$ 3,75	gramo	250	gramo
3	Huevo	60,00	gramo	\$ 0,00400	\$ 0,2400	Pesado y reservado	\$ 2,00	gramo	500	gramo
4	Aceite de oliva	28,00	gramo	\$ 0,00816	\$ 0,2285	Pesado y reservado	\$ 2,04	gramo	250	gramo
5	Panela	100,00	gramo	\$ 0,00395	\$ 0,3950	Pesado y reservado	\$ 0,79	gramo	200	gramo
6	Queso manaba	150,00	gramo	\$ 0,00284	\$ 0,4267	Pesado y reservado	\$ 1,28	gramo	450	gramo
7	Anís en polvo	10,00	gramo	\$ 0,02500	\$ 0,2500	Pesado y reservado	\$ 1,00	gramo	40	gramo
8	Canela en polvo	10,00	gramo	\$ 0,03393	\$ 0,3393	Pesado y reservado	\$ 1,90	gramo	56	gramo
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

PROCESO DE PREPARACIÓN	COSTO MATERIA PRIMA	PUNTOS CRÍTICOS
1. En un tazón grande, mezcla el almidón de yuca con la sal.	SUBTOTAL RECETA \$ 4,97 Precios totales de cada ingrediente	1. Cocinar a temperatura moderada para asegurar una cocción uniforme.
2. Agrega el huevo, el aceite de oliva o manteca de cerdo y la mantequilla. Mezcla bien hasta que obtener una textura arenosa.	EXTRAS 5% \$ 0,25 Subtotal * % Extras	2. Ajustar correctamente para una masa flexible y suave que no sea pegajosa
3. Agrega gradualmente el agua hasta obtener una masa suave y homogénea. La masa debe ser húmeda pero no pegajosa. Si está demasiado seca, agrega un poco más de agua.	COSTO TOTAL RECETA \$ 5,22 Subtotal + Extras	3.. Sellar muy bien para evitar que el relleno se derrame durante la cocción.
4. Divide la masa en pequeñas bolitas de aproximadamente 30 gramos. Formarás una bola con cada porción de masa.	COSTO POR PORCIÓN \$ 0,29 Costo Total Receta ÷ No. porciones	
5. Relleno. En un recipiente poco caliente, mezcla la panela rallada, el queso manaba y el anís en polvo y la canela en polvo.	COSTO POR GRAMO \$ 0,0097 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	
6. Asegúrate de que el relleno este mezclado, sin grumos.		
7. Toma cada bolita de masa de yuca y forma una pequeña cavidad en el centro con los dedo, rellena cada bolita con una pequeña cantidad del relleno sin que se derrame al cerrar, dándole una forma redonda.		
8. Lleva a un horno precalentado a 180° de 15 a 20 min		

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Amasado
2. Horneado
3.

Firma	Firma	FECHA ELABORACIÓN
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	9-ene-25
Alexi Arcos	Nombre y Apellido	FECHA ACTUALIZACIÓN
		9-ene-25

Entrada

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía		
Escuela de Gastronomía						 UIDE Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía		
NOMBRE RECETA Carpaccio de achogcha con aceite de oliva y reducción de vinagre balsámico				TIPO RECETA X Básica Complementaria		FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 6 porción		PESO CADA PORCIÓN 75 gramo		FICHA No. VTA-003						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Achogcha	450,00	gramo	\$ 0,00240	\$ 1,0800	Lavadas y limpias de semillas	\$ 1,2000	gramo	500	gramo
2	Aceite de oliva	30,00	gramo	\$ 0,03013	\$ 0,9040	Pelada y corte chip fino	\$ 4,52	gramo	150	gramo
3	Vinagre balsámico	50,00	gramo	\$ 0,02128	\$ 1,0640	Reducción	\$ 5,32	gramo	250	gramo
4	Miel	5,00	gramo	\$ 0,00816	\$ 0,0408	Pesar y reservar	\$ 2,04	gramo	250	gramo
5	Albahaca	6,00	unidades	\$ 0,00395	\$ 0,0237	Deshojar	\$ 0,79	gramo	200	gramo
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA		PUNTOS CRÍTICOS	
1. Lava bien las achogchas, cortalas en rodajas finas de aproximadamente 2 mm de grosor con la mandolina		SUBTOTAL RECETA	\$ 3,11	Σ Precios totales de cada ingrediente	1. Corte uniforme y fino de la achogcha
2. En una sartén pequeña, calienta el vinagre balsámico a fuego medio y deja reducir durante 5-7 minutos, para un toque más suave, añade la miel al vinagre mientras se reduce.		EXTRAS 5%	\$ 0,16	Subtotal * % Extras	2. Controlar el tiempo y la temperatura en la reducción del vinagre, para evitar que se vuelva amargo
3. Retira del fuego y deja enfriar a temperatura ambiente.		COSTO TOTAL RECETA	\$ 3,27	Subtotal + Extras	3. No exceder el tiempo para mantener la textura crujiente de la achogcha.
4. En un plato grande y plano, organiza las rodajas de achogcha en un solo nivel, de manera que queden distribuidas uniformemente.		COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,54	Costo Total Receta + No. porciones	
5. Rocía el aceite de oliva sobre las rodajas de achogcha, sal y pimienta al gusto.		COSTO POR GRAMO	\$ 0,0073	Costo por Porción + Peso cada Porción	
6. Coloca algunas hojas de albahaca fresca y la reducción de vinagre balsámico sobre el carpaccio para darle color y frescura.					
		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA El éxito del carpaccio de achogcha radica en la correcta selección de ingredientes frescos y un manejo adecuado de la reducción de vinagre balsámico, junto con un equilibrio preciso entre los ingredientes para resaltar las características del plato.		MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Reduccion 2. 3.	

Plato Fuerte

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA	
Raviolis de verde rellenos con camarón de río y salsa de colonche				X	Básica		
NÚMERO PORCIONES		6 porción		Complementaria			
PESO CADA PORCIÓN		158 gramo		FICHA No.	VTA-003		

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Platano verde	500,00	gramo	\$ 0,00250	\$ 1,2500	Lavadas y pelar	\$ 1,5000	gramo	600	gramo
2	Harina de maíz	100,00	gramo	\$ 0,00070	\$ 0,0700	Pesar y reservar	\$ 0,70	gramo	1.000	gramo
3	Huevo	60,00	gramo	\$ 0,00400	\$ 0,2400	Pesar y reservar	\$ 2,00	gramo	500	gramo
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

PROCESO DE PREPARACIÓN	COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS
1. Pela los plátanos verdes, córtalos en trozos y cocinalos en agua hirviendo con sal hasta que estén tiernos (aproximadamente 10-15 minutos).	SUBTOTAL RECETA	\$ 1,56	Σ Precios totales de cada ingrediente	1. Controlar el tiempo de cocción para evitar que el plátano se deshaga en exceso
2. Escurre bien los plátanos y, mientras aún están calientes, machácalos hasta obtener un puré suave.	EXTRAS 5%	\$ 0,08	Subtotal * % Extras	
3. Agrega la harina de maíz, el huevo y una pizca de sal. Amasa hasta obtener una masa homogénea. Si la masa está demasiado pegajosa, agrega un poco más de harina de maíz.	COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,64	Subtotal + Extras	
4. Divide la masa en pequeñas bolas (aproximadamente 25-30g cada una) y estira cada bola en forma de círculos finos.	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,27	Costo Total Receta ÷ No. porciones	
5. Dejar reposar la masa en frío de 30 a 60 minutos	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0017	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	
6. Cerrar adecuadamnete los raviolis es fundamental cerrar bien los raviolis para evitar que el relleno se escape durante la cocción.	ARGUMENTACIÓN TÉCNICA El plátano debe ser cocido hasta que esté completamente tierno pero no desintegrado. Esto garantiza que el puré de plátano tenga la consistencia adecuada para formar la masa sin que se deshaga durante la cocción de los raviolis.			MÉTODOS Y TÉCNICAS
7. Cocinar los rabiolis rellenos en agua con sal, cuando los rabiolis floten quiere decir que estan listo				1. Hervir
				2.
				3.

Firma ELABORADO POR: Alexi Arcos	Firma REVISADO POR: Nombre y Apellido	FECHA ELABORACIÓN
		25-mar-24
		FECHA ACTUALIZACIÓN
		25-mar-24

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 UIDE Presented by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía		
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA Relleno de camaron				TIPO RECETA X Básica		FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 6 porción				FICHA No. VTA-003						
PESO CADA PORCIÓN 15 gramo										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Camaron de río	300,00	gramo	\$ 0,00773	\$ 2,3179	Lavadas y pelar	\$ 3,5000	gramo	453	gramo
2	Aceite de oliva	100,00	gramo	\$ 0,00070	\$ 0,0700	Pesar y reservar	\$ 0,70	gramo	1.000	gramo
3	Cilantro fresco	60,00	gramo	\$ 0,00400	\$ 0,2400	Cortar finamente y reservar	\$ 2,00	gramo	500	gramo
4	Cebolla paiteña	50,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 0,0500	Cortar finamente y reservar	\$ 0,50	gramo	500	gramo
5	ajo	5,00	gramo	\$ 0,00500	\$ 0,0250	Cortar finamente y reservar	\$ 0,30	gramo	60	gramo
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. En una sartén con aceite de oliva, sofríe el ajo y la cebolla morada finamente picados hasta que estén transparentes. 2. Añade los camarones picados y cocina por 3-4 minutos, hasta que se vuelvan rosados. Salpimienta al gusto. 3. Deja enfriar un poco antes de usar.				COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 2,70 Σ Precios totales de cada ingrediente EXTRAS 5% \$ 0,14 Subtotal * % Extras COSTO TOTAL RECETA \$ 2,84 Subtotal + Extras COSTO POR PORCIÓN \$ 0,47 Costo Total Receta ÷ No. porciones COSTO POR GRAMO \$ 0,0315 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción				PUNTOS CRÍTICOS 1. No usar el relleno caliente, ya que puede hacer que la masa de verde se ablande y se rompa. 2. Evitar que los camarones se cocinen demasiado, ya que esto puede arruinar la textura y sabor del relleno.		
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA La salsa de colonche debe reducirse a fuego medio para concentrar sus sabores. Es importante no reducirla demasiado, ya que podría volverse demasiado espesa y perder su equilibrio de sabores.				MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Sofreír 2. 3.		
Firma ELABORADO POR: Alexi Arcos				Firma REVISADO POR: Nombre y Apellido				FECHA ELABORACIÓN 25-mar-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 25-mar-24		

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 Escuela de Gastronomía				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA Salsa de Colonche			TIPO RECETA ☒ Básica ☐ Subreceta		FOTO RECETA 					
NÚMERO PORCIONES 6 porción			FICHA No. VTA-003							
PESO CADA PORCIÓN 10 gramo										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Maní molido	150,00	gramo	\$ 0,00250	\$ 0,3750	Tostar y moler	\$ 1,5000	gramo	600	gramo
2	Agua	360,00	gramo	\$ 0,00070	\$ 0,2520	Pesar y reservar	\$ 0,70	gramo	1.000	gramo
3	Tomate	75,00	gramo	\$ 0,00400	\$ 0,3000	Quitar las semillas y procesar	\$ 2,00	gramo	500	gramo
4	Culantro de pozo	6,00	gramo	\$ 0,00333	\$ 0,2000	Picar finamente	\$ 1,00	gramo	300	gramo
5	Zumo de limón mandarina	45,00	gramo	\$ 0,00250	\$ 0,1125	Sacar zumo	\$ 0,50	gramo	200	gramo
6	Cebolla paiteña	40,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 0,0400	Picar finamente	\$ 0,50	gramo	500	gramo
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Licuar las cabezas de los camarones de río junto con el agua, cuela para separar los líquidos de los sólidos 2. Volvemos a licuar el fondo de los camarones con el maní 3. En un sartén agregamos el maní que licuamos con el fondo, agregando el zumo de limón mandarina, sal pimienta al gusto y dejamos reducir de 2 a 3 min en llama baja		COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 1,10 $\sum$ Precios totales de cada ingrediente EXTRAS 5% \$ 0,05 Subtotal * % Extras COSTO TOTAL RECETA \$ 1,15 Subtotal + Extras COSTO POR PORCIÓN \$ 0,19 Costo Total Receta + No. porciones COSTO POR GRAMO \$ 0,0192 Costo por Porción + Peso cada Porción				PUNTOS CRÍTICOS 1. La reducción de la salsa debe ser realizada a fuego lento y controlado.				
		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA La salsa de colonche debe reducirse a fuego medio para concentrar sus sabores. Es importante no reducirla demasiado, ya que podría volverse demasiado espesa y perder su equilibrio de sabores.				MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Reducción 2. Procesar 3. Colar				
Firma ELABORADO POR: Alexi Arcos		Firma REVISADO POR: Nombre y Apellido		FECHA ELABORACIÓN 25-mar-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 25-mar-24						

Postre

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 Escuela de Gastronomía				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA Pavlova Maracumango				TIPO RECETA X Básica Complementaria		FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 6 porción				FICHA No. VTA-005						
PESO CADA PORCIÓN 50 gramo										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Claras de huevo	120,00	gramo	\$ 0,00333	\$ 0,4000	Separar de las yemas, pesar y reservar	\$ 0,4000	gramo	120	gramo
2	Azúcar impalpable	120,00	gramo	\$ 0,00232	\$ 0,2784	Pesar y reservar	\$ 1,16	gramo	500	gramo
3	Vinagre de guineo	4,00	gramo	\$ 0,02000	\$ 0,0800	Pesar y reservar	\$ 6,00	gramo	300	gramo
4	Maicena	4,00	gramo	\$ 0,00345	\$ 0,0138	Pesar y reservar	\$ 0,69	gramo	200	gramo
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. En un bol limpio y seco, batir las claras a punto de nieve. Añadir el azúcar poco a poco, batiendo hasta obtener un merengue firme y brillante. Incorporar el vinagre y la maicena tamizada y mezclar suavemente. 2. Sobre una bandeja forrada con papel encerado, formar 6 pequeños círculos (de aproximadamente 7 cm de diámetro cada uno). Dejar el borde ligeramente más alto para crear un borde crujiente. 3. Hornear a 90°C durante 1 hora o hasta que el merengue esté seco y crujiente por fuera y ligeramente suave por dentro. Apagar el horno y dejar enfriar dentro del horno con la puerta entreabierta.				COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 0,77 Σ Precios totales de cada ingrediente EXTRAS 5% \$ 0,04 Subtotal * % Extras COSTO TOTAL RECETA \$ 0,81 Subtotal + Extras COSTO POR PORCIÓN \$ 0,14 Costo Total Receta ÷ No. porciones COSTO POR GRAMO \$ 0,0027 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción				PUNTOS CRÍTICOS 1. La pavlova se hornea a baja temperatura (alrededor de 90°C) durante un largo período 2. Evitar residuos de yemas en las claras		
4.										
5.										
6.								MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Batido 2. Horneado 3.		
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA						
Firma ELABORADO POR: Alexi Arcos				Firma REVISADO POR: Nombre y Apellido				FECHA ELABORACIÓN 25-mar-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 25-mar-24		

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 Escuela de Gastronomía				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA Salsa inglesa de maracuya y mango				TIPO RECETA X Básica Complementaria		FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 6 porción				FICHA No. VTA-005						
PESO CADA PORCIÓN 30 gramo										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Yemas	60,00	gramo	\$ 0,00667	\$ 0,4000	Separar de las claras y reservar	\$ 0,4000	gramo	60	gramo
2	Pulpa de maracuya	50,00	gramo	\$ 0,00181	\$ 0,0905	Separar la pulpa de las pepas, pesar y reservar	\$ 1,81	gramo	1.000	gramo
3	Azúcar	50,00	gramo	\$ 0,00118	\$ 0,0590	Pesar y reservar	\$ 1,18	gramo	1.000	gramo
4	Maicena	4,00	gramo	\$ 0,00345	\$ 0,0138	Pesar y reservar	\$ 0,69	gramo	200	gramo
5	Mango	200,00	gramo	\$ 0,00220	\$ 0,4405	Sacar la pulpa, pesar y reservar	\$ 1,00	gramo	454	gramo
6	Mantquilla	30,00	gramo	\$ 0,01875	\$ 0,5625	Pesar y reservar	\$ 3,75	gramo	200	gramo
7	Leche	100,00	gramo	\$ 0,00160	\$ 0,1600	Pesar y reservar	\$ 1,60	gramo	1.000	gramo
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Triturar el mango maduro y mezclar con la pulpa de maracuyá. Colocar el puré de mango y maracuyá en una cacerola junto con el azúcar y cocinar a fuego medio hasta que la mezcla se espese ligeramente.. 2. En un bowl, batir las yemas con la leche y agregar lentamente la mezcla de frutas caliente, batiendo constantemente. Llevar todo de nuevo al fuego y cocinar a fuego lento hasta que espese. 3. Colar para eliminar cualquier trozo de fruta y agregar la mantequilla. Dejar enfriar.				COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 1,73 Σ Precios totales de cada ingrediente EXTRAS 5% \$ 0,09 Subtotal * % Extras COSTO TOTAL RECETA \$ 1,81 Subtotal + Extras COSTO POR PORCIÓN \$ 0,30 Costo Total Receta ÷ No. porciones COSTO POR GRAMO \$ 0,0101 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción			PUNTOS CRÍTICOS 1. La salsa inglesa debe cocinarse a fuego bajo para evitar que las yemas se coagulen y se conviertan en trozos sólidos.			
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Baño maría 2. Colar 3. Batido			
Firma ELABORADO POR: Alexi Arcos				Firma REVISADO POR: Nombre y Apellido				FECHA ELABORACIÓN 25-mar-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 25-mar-24		

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 UIDE Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía		
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA Crumble de jengibre				TIPO RECETA X Básica Subreceta		FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 6 porción				FICHA No. VTA-003						
PESO CADA PORCIÓN 12 gramo										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Harina	80,00	gramo	\$ 0,00221	\$ 0,1766	Pesar y reservar	\$ 1,0000	gramo	453	gramo
2	Azúcar morena	40,00	gramo	\$ 0,00109	\$ 0,0436	Pesar y reservar	\$ 1,09	gramo	1.000	gramo
3	Mantequilla	40,00	gramo	\$ 0,01875	\$ 0,7500	Pesar y reservar	\$ 3,75	gramo	200	gramo
4	Jengibre	4,00	gramo	\$ 0,01000	\$ 0,0400	Pesar y reservar	\$ 0,50	gramo	50	gramo
5	Huevo	60,00	gramo	\$ 0,00333	\$ 0,2000	Pesar y reservar	\$ 0,20	gramo	60	gramo
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. En un bol, mezclar la harina, el azúcar moreno, el jengibre en polvo y la mantequilla derretida hasta obtener una masa arenosa. Añadir el huevo y amasar hasta formar una masa homogénea. Envolver en film plástico y refrigerar por 30 minutos. 2. Precalentar el horno a 180°C. Extender la masa sobre una superficie enharinada y cortar en círculos pequeños (de aproximadamente 4 cm de diámetro). 3. Hornear durante 8-10 minutos o hasta que estén doradas. Dejar enfriar y reservar.				COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 1,21 Σ Precios totales de cada ingrediente EXTRAS 5% \$ 0,06 Subtotal * % Extras COSTO TOTAL RECETA \$ 1,27 Subtotal + Extras COSTO POR PORCIÓN \$ 0,21 Costo Total Receta ÷ No. porciones COSTO POR GRAMO \$ 0,0176 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción				PUNTOS CRÍTICOS 1. Evitar sobretabajar la masa para mantener la textura arenosa. 2. Enfriamiento adecuado para que el crumble conserve su textura crujiente.		
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA El crumble proporciona un contraste de texturas esencial en el plato, ya que compensa la suavidad del merengue de la pavlova y la cremosidad de la salsa inglesa de mango y maracuyá.				MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Hornear 2. Amasar		
Firma ELABORADO POR: Alexi Arcos				Firma REVISADO POR: Nombre y Apellido				FECHA ELABORACIÓN 25-mar-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 25-mar-24		

Café

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 Escuela de Gastronomía				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA El montubio tropical			TIPO RECETA Básica		FOTO RECETA 					
NÚMERO PORCIONES 6 porción			FICHA No. SUB-001							
PESO CADA PORCIÓN 165 gramo										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Caña manabita	60,00	gramo	\$ 0,01240	\$ 0,7440	Pesar y reservar	\$ 4,65	gramo	375	gramo
2	Jugo de narnja	30,00	gramo	\$ 0,00276	\$ 0,0828	Pesar y reservar	\$ 0,98	gramo	355	gramo
3	jugo de limón	20,00	gramo	\$ 0,00780	\$ 0,1559	Pesar y reservar	\$ 2,30	gramo	295	gramo
4	jugo de maracuya	40,00	gramo	\$ 0,00519	\$ 0,2075	Pesar y reservar	\$ 2,35	gramo	453	gramo
5	Miel de caña	15,00	gramo	\$ 0,00449	\$ 0,0674	Pesar y reservar	\$ 2,92	gramo	650	gramo
6	Hielo	6,00	gramo	\$ 0,00088	\$ 0,0053	Usar al momento de servir	\$ 1,75	gramo	2.000	gramo
7	Angostura	1,00	gramo	\$ 0,05000	\$ 0,0500	Usar al momento de servir	\$ 10,00	gramo	200	gramo
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Enfriar el vaso de cóctel colocando hielo en el durante unos minutos. 2. En una coctelera, agregar la Caña Manabita, el jugo de naranja, el jugo de limón, el jugo de maracuyá y la miel de caña. 3. Añadir hielo y agitar vigorosamente por unos 15-20 segundos para asegurar que todo se mezcle bien y el cóctel se enfríe. 4. Colar la mezcla en el vaso previamente enfriado. 5. Agregar 2-3 gotas de Angostura sobre la superficie del cóctel.		COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 1,31 Σ Precios totales de cada ingrediente EXTRAS 5% \$ 0,07 Subtotal * % Extras COSTO TOTAL RECETA \$ 1,38 Subtotal + Extras COSTO POR PORCIÓN \$ 0,23 Costo Total Receta ÷ No. porciones COSTO POR GRAMO \$ 0,0014 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción				PUNTOS CRÍTICOS 1. Mantener frío el vaso del coctel 2. La cantidad de Angostura debe ser medida con precisión (2 a 3) gotas				
		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA La receta del Cóctel de Bienvenida con Caña Manabita aprovecha ingredientes tradicionales de la región de Manabí, como la caña manabita y el jugo de maracuyá, fusionando sabores tropicales con notas cítricas y herbales gracias a la presencia de la angostura.				MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Shake				
Firma ELABORADO POR: Nombre y Apellido		Firma REVISADO POR: Nombre y Apellido		FECHA ELABORACIÓN 25-mar-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 25-mar-24						

7. ANALISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS (3 ALIMENTOS INCLUIDO 1 ESPECIE RELEVANTES)

- Maíz

MAIZ - *Zea mays* L. POACEAE

Domesticación.

El maíz es un cereal originario de América, y su centro de domesticación parece corresponder a Mesoamérica, desde donde se extendió por todo el continente. A través de recientes descubrimientos arqueológicos y paleobotánicos se ha determinado que el maíz descende de un ancestro silvestre, un cereal duro contenido en una vaina donde cada semilla estaba protegida por una cubierta formada por dos válvulas. El maíz (*Zea mays*), tal como lo conocemos hoy, no tiene cáscara, con los granos atados en una mazorca contenida en una envoltura de hojas. Esto puede ser el resultado de la selección humana continua de ancestros de vainas silvestres (Hawkes 1981).

En el caso de nuestro país, recientes prospecciones arqueológicas han aportado datos que prueban la historia del cultivo del maíz. De hecho, hasta hace poco, su cultivo se inició durante el Período Formativo Temprano (3000 a.C.), un avance de la cultura valdiviana con el desarrollo de la cerámica. Huellas de granos de maíz encontradas en fragmentos de cerámica, repeticiones de metal, representaciones modelo de mazorcas de maíz en decoración.

Existe evidencia de que el maíz se cultivó, cosechó, molió y consumió hace más de 5.000 años en el sitio de Vegas en la Península de Santa Elena. Esto significa que la jardinería temprana se desarrolló mucho antes de la llegada de la cerámica, conocida en la terminología estadounidense como Período Precerámico. A partir de ese momento, la misión agrícola de nuestras Primeras Naciones se haría cada vez más evidente. En Chorrera (1000 aC a 300 aC) se cultivaban algunas variedades de maíz (Pearsall 1980), mientras que en lugares como Chaullabamba, Monjashuaico y Cotocollao en las montañas este cereal formaba parte de la dieta local, junto con otros alimentos andinos como la papa, melloco, entre otros. (Holm y Crespo, 1981a: 170).

Los Conquistadores, cronistas, funcionarios coloniales e investigadores generales del tema descubrieron que los cultivos de maíz estaban ampliamente distribuidos por todo el territorio del Ecuador. De hecho, si seguimos las clásicas divisiones geográficas del país en costa, sierra y oriente, encontramos que en la época de la conquista y en los primeros años de la colonia se cultivaba maíz en casi todos los lugares habitados. Varios cronistas y viajeros del siglo XVI mencionaron el maíz en las comunidades costeras. El italiano Benzoni, quien estuvo en lo que hoy es la provincia de Manabí entre 1547 y 1550, escribió: «Aquí se elabora el mejor pan de maíz de todas las Indias, tanto que algunos afirman que incluso supera al pan de trigo» (Benzoni 1967). La reputación del pan de Puerto Viejo era ampliamente reconocida en los primeros tiempos de la conquista.

El maíz desempeña un papel clave en nuestras culturas, especialmente en contextos rituales. La fermentación del maíz para la elaboración de la chicha, una bebida con un fuerte vínculo chamánico representa el medio para acercarse a los dioses y separarse de la tierra. Su presencia ya era evidente en las culturas de Las Vegas y Valdivia, y a lo largo de los períodos precolombinos, su importancia creció, llegando a ser central en la cultura Manabita.

El maíz nos conecta con el pasado de América a través de la sofisticada gastronomía de civilizaciones como las mayas, aztecas e incas. A diferencia de otras plantas de grano, el maíz es único en su tipo. Mientras que otros granos provienen de hierbas, el maíz es una de las primeras plantas modificadas genéticamente. Los expertos en genética lo describen como un "monstruo botánico". En términos nutricionales, destaca por su alto contenido de carbohidratos, aunque sus niveles de vitaminas y minerales son moderados y su aporte proteico es regular.

- **Maní**

Canavalia sp. FABACEAE

Domesticación.

El maní es originario de Sudamérica, probablemente de Brasil o del Ecuador, y los pueblos indígenas americanos lo cultivan desde hace un mínimo de 7.000 años. Se conoce también como cacahuete, voz náhuatl de México. De tal modo se reconoce su origen americano que en los pueblos de la Extremadura Española (tierra de descubridores) el maní en su cápsula recibe el nombre genérico de americanas. Hay muchos tipos de maní, con semillas grandes y pequeñas, que se cultivan mucho en las tierras cálidas de América. Las semillas se usan tostadas como fruto seco y en confitería en las variedades de semilla grande, mientras que las de semilla pequeña se prefieren para la fabricación de manteca y aceite. El maní necesita sol, una estación vegetativa cálida de 120 a 140 días y precipitación moderada. Prefiere los suelos arenosos bien drenados. El maní es nutritivo y energético. La semilla contiene entre un 40 y un 50% de grasas

El maní o nussi Entre los Jívaros, el maní o nussi era considerado una planta femenina, y durante la siembra se realizaban ceremonias para favorecer su producción (Patino 1964, II: 164), probablemente fue domesticada y cultivada por la Cultura Valdivia (3600 a. C.). En excavaciones realizadas en el valle de Chanduy en 1977, se hallaron ejemplares carbonizados que, tras su análisis, fueron clasificados como *Canavalia* sp. Estas semillas también han sido reportadas en otros sitios arqueológicos en Perú, aunque con una antigüedad menor (Damp 1981). Hasta el momento, solo existen evidencias arqueológicas de esta leguminosa.

Los primeros habitantes de América descubrieron y domesticaron el maní, una leguminosa que probablemente tuvo un impacto incluso mayor que el fréjol común, beneficiando a toda la humanidad. Este vegetal tiene diversos nombres locales y existen varias especies silvestres en América del Sur, pero el lugar exacto de su domesticación es en Perú.

El maní es una planta herbácea anual, que presenta variedades erectas y rastreras, con vainas de diferentes tamaños, y se cultiva principalmente en climas tropicales. Posee una raíz profunda que le permite resistir la sequía. Cuando los españoles llegaron, ya se cultivaba en las regiones cálidas del litoral, la Amazonía y en algunos valles interandinos. En Ecuador, el cultivo y uso del maní podría haberse originado en la Cultura Valdivia (3500-1900 a. C.) (Holm y Crespo 1981).

En la Relación de 1605, la provincia de Puerto Viejo se describe como una región de alta producción y consumo. Se mencionaba que la producción oscilaba entre ochenta y cien hanegas por cada unidad, pero en años excepcionales podía llegar hasta doscientos o trescientos hanegas. Este producto se transportaba al Puerto de Manta, donde se comercializaba. A mediados del siglo pasado, su producción fue tan importante, que se coloca entre los primeros alimentos de la industria agrícola nacional (Villavicencio 1854: 159). Cordero (1950: 37) anota que el maní es una planta muy curiosa, ya que después de fecundada la flor, se alarga el pedículo hasta hundirse en el suelo, donde crece y madura la vaina o legumbre.

El maní es útil en la alimentación, como parte de salsas y confites. Se comía las semillas crudas, tostadas o machacadas. Asimismo, los granos crudos o tostados, una vez molidos, servían para la elaboración de salsas y condimentos. Esta es la forma como hasta hoy se consume en la culinaria nacional (Freire 1984:13).

El maní es un alimento muy valioso debido a su alto contenido proteico, que lo convierte en un elemento protector y reparador. Gracias a su contenido graso (aceite vegetal), es una fuente energética importante para el cuerpo. También, como fuente de niacina, ayuda a prevenir un trastorno carencial conocido como pelagra, que afecta la piel, el sistema digestivo y los nervios. Aunque las semillas no contienen toxinas, un almacenamiento inadecuado, especialmente por la humedad, puede propiciar la aparición de un moho, (*Aspergillus flavus*), que es tóxico. (Estrella 1988:144)

- **Cacao**

Theobroma Cacao L

Domesticación

El cacao (*Theobroma cacao* L.) es un producto de larga tradición y ha sido una parte importante de las culturas precolombinas de Latinoamérica. Sin embargo, estudios recientes indican que al menos una variedad de *Theobroma cacao* tiene su origen en la Alta Amazonía y ha sido utilizada en la región por más de 5,000 años. (Anecacao).

El italiano Betizoni (1967) Realizó uno de los primeros dibujos de este vegetal, comentando: «el cacao lo produce un árbol de tamaño moderado. Solo crece en lugares cálidos y sombreados». Es probable que, desde mediados del siglo XVI, en varios pueblos de la costa y en las vertientes de la Cordillera Oriental, se cultivara y utilizara el cacao de manera similar a como se hacía en América Central y México.

El cacao es una especie originaria de las costas del golfo de México y del norte de América Meridional. Cuando los españoles llegaron a costas del Pacífico, encontraron que los aztecas consideraban al cacao un fruto muy especial, reservado para el consumo de la nobleza. Tras la conquista, su uso se extendió y no solo los indígenas, sino también las mujeres españolas, comenzaron a experimentar con nuevas formas de preparación (Estrella 1988: 262).

Las culturas Toltecas, Mayas y Aztecas ya cultivaban cacao más de mil años antes del Descubrimiento de América. Lo usaban como moneda y para preparar una bebida deliciosa llamada XOCOLAT, que Hernán Cortés descubrió durante los banquetes organizados por Moctezuma II en su honor. Sin embargo, debido a su sabor amargo, se tardó casi un siglo en introducirlo en Europa y comenzar a usarlo para preparar bebidas.

El cacao es un producto representativo de varios cantones de Manabí, siendo una fuente crucial de ingresos para muchas familias en la región. Actualmente, se cultivan 100.961 hectáreas de cacao en Manabí, con 52.546 hectáreas dedicadas a monocultivos y 48.415 a cultivos asociados. La demanda del cacao ecuatoriano ha crecido considerablemente debido a la calidad del producto, con 380.000 toneladas exportadas actualmente. En 1880, la producción de cacao ya alcanzaba las 15.000 toneladas métricas, y para 1920 se triplicó a 40.000 toneladas. En la década de 1890, Ecuador se convirtió en el mayor exportador mundial de cacao, lo que permitió el establecimiento de los primeros bancos del país, impulsados por la solidez económica del cacao.

En la actualidad, Ecuador cultiva diferentes variedades de cacao, siendo la NACIONAL la más apreciada por los productores de chocolate debido a la excelente calidad de sus granos y su distintivo aroma. No obstante, hace cerca de un siglo, la aparición de enfermedades graves como la moniliasis y la escoba de bruja provocó la introducción masiva de cacao foráneo, especialmente de Venezuela. Estos cacaos se cruzaban con la variedad local, lo que resultaba en híbridos vigorosos y productivos, aunque los frutos obtenidos tenían una calidad aromática inferior a la de la variedad original.

Durante las últimas décadas, se ha llevado a cabo la búsqueda de cacaos en estado natural, y los materiales vegetales obtenidos de esta prospección se conservan en colecciones locales e internacionales. Un proyecto de investigación del Iniap y de la Universidad Técnica Estatal de Quevedo (Uteq). Accedió a estos materiales y comparó las huellas genéticas de ADN de los cacaos salvajes con los de la variedad nativa Nacional. Los análisis confirmaron un estrecho parentesco entre algunos árboles recolectados hace más de 30 años en la región amazónica de Zamora Chinchipe, al sur de Ecuador, y la variedad Nacional.

Los estudios modernos han confirmado que el chocolate tiene un alto valor nutricional, ya que contiene glúcidos (26-54 g), lípidos (33 g) y proteínas (16 g por cada 100 g). Además, el fruto del cacao ha sido utilizado en medicina popular y cosmética tradicional. Cobo mencionaba repetidamente los beneficios del chocolate para aliviar jaquecas, mientras que Acosta recomendaba la pasta de cacao como un remedio eficaz para problemas estomacales y resfriados. La "manteca de cacao" ha sido empleada desde tiempos antiguos en la elaboración de ungüentos, pomadas y supositorios, sirviendo como base para otros principios medicinales. Según Varea, la manteca de cacao tiene propiedades pectorales, y la infusión de la almendra es conocida por sus efectos diaforéticos y estomacales. (Cobo, B. 1956).

A pesar de que actualmente el cultivo de cacao está más desarrollado en la región costera del Pacífico, los estudios indican que la región oriental de Zamora Chinchipe podría haber sido el centro original de la domesticación de la variedad Nacional. Es posible que los intercambios entre las sociedades amazónicas y costeras hayan facilitado esta migración, que parece ser muy antigua.

- **Cacao Nacional**

El cacao fino y de aroma, conocido como Cacao Arriba, es un producto representativo de Ecuador, destacado por sus delicadas notas frutales y florales. Es reconocido globalmente por sus propiedades organolépticas excepcionales, lo que lo hace valioso en la industria de la confitería. Aunque representa solo el 12% de la producción mundial, Ecuador produce el 63% de este cacao especializado, que proviene de la variedad Nacional. Su sabor y aroma han sido apreciados por siglos en el mercado internacional, especialmente en la fabricación de chocolates premium. Ecuador se ha establecido como líder en la producción de cacao fino y de aroma en América Latina, superando a otros países como Venezuela, Panamá y México, que también han comenzado a aumentar su presencia en el mercado global. (Ecuador, 2021).

- **Cacao CCN51**

El clon CCN 51 es una variedad de cacao de alto rendimiento que, a pesar de no estar relacionado con el cacao Nacional, se ha destacado por su adaptabilidad a diversas condiciones climáticas. Este clon se cultiva ampliamente en Ecuador, donde ha demostrado ser capaz de prosperar tanto en regiones con altas precipitaciones como en aquellas con climas más secos. Posiblemente el creador del CCN 51, Homero Castro Zurita, no imaginó que este clon sería tan productivo y adaptable a una amplia variedad de lugares. Aunque se han observado sus características fisiológicas, de biología floral y de producción, que contribuyen a su alto rendimiento, aún existen pocas investigaciones que profundicen en los aspectos específicos que permiten a CCN 51 desempeñarse tan bien en diversas condiciones edafoclimáticas.

Este clon nace en el año 1965 y es poseedor de los siguientes beneficios:

- Productividad alta (2- 2,5 ton/ha)
- Tolerante a la monilla y escoba de bruja
- Árbol pequeño, abundante en fruto y manejable
- Mazorcas grandes (8.5 mazorcas = 1 libra de Cacao seco)
- Su producción empieza al segundo año de sembrado.
- Permite un mayor rendimiento de fábrica por su alto contenido de manteca (54%) en sus frutos

- Si se fermenta de la forma adecuada puede generar un magnífico sabor y aroma que le permite alcanzar hasta cierto punto al de Cacao nacional o arriba. (GrandSur cocoa beans, 2021).

8. ENSAYO ACADEMICO SOBRE LA HISTORIA, PATRIMONIO Y VALOR CULTURAL DE LA PROPUESTA DE MENÚ

La cocina montubia manabita, como parte fundamental del patrimonio gastronómico del Ecuador, ha sido históricamente una expresión cultural profundamente vinculada a la vida rural, a las tradiciones y a los recursos naturales de la región costera. La adaptabilidad y la autenticidad de los ingredientes autóctonos, así como las técnicas culinarias ancestrales propias de las comunidades montubias, han permitido que esta gastronomía continúe siendo una parte esencial de la identidad de Manabí. Sin embargo, en los últimos años, ha experimentado una transformación significativa al integrarse en el mundo de la alta cocina. La historia y el patrimonio de la cocina montubia manabita, junto a su evolución en la gastronomía moderna y su relevancia en la alta cocina, considerando su valor cultural, su capacidad de adaptación a nuevas tendencias y su potencial como emblema de la cocina ecuatoriana en el ámbito internacional.

• La Historia y el Patrimonio de la Cocina Montubia Manabita.

La cocina montubia tiene sus raíces en las tradiciones culinarias de los pueblos rurales de Manabí, en la región costera del Ecuador. El término "montubio" hace referencia a un

grupo social que vive principalmente en las áreas rurales de la provincia de Manabí, y cuya cultura está fuertemente influenciada por las tradiciones indígenas, afroecuatorianas y europeas. Desde la época precolombina, las comunidades de esta región cultivaban productos autóctonos como el maíz, la yuca, el plátano, el cacao, la achogcha y una variedad de tubérculos que, combinados con las influencias europeas de la época colonial, dieron origen a una gastronomía caracterizada por sabores robustos, ingredientes frescos y una conexión profunda con la tierra (López, 2019).

Los platos montubios tradicionales incluyen preparaciones como el encebollado, un guiso de pescado servido con yuca y cebolla, y la chicha de jora, una bebida fermentada de maíz que acompaña muchas comidas. Estos platillos reflejan la simplicidad y la frescura de los ingredientes locales, y la cocina montubia se caracteriza por el uso de métodos de cocción tradicionales, como el asado, el hervor y la fritura (Pérez, 2018).

- **El Horno manabita**

El horno manabita es una construcción tradicional elaborada principalmente con barro, piedras y, en algunos casos, ladrillos. Su estructura está diseñada para ofrecer una cocción uniforme al retener el calor en sus paredes, lo que otorga un sabor único a los alimentos. Utiliza leña como fuente de energía, lo que refuerza su vínculo con el entorno natural y rural.

Uno de los aspectos más relevantes del patrimonio gastronómico de la región es su relación con los ingredientes autóctonos y su preparación artesanal. Al igual que en muchas otras culturas rurales del mundo, la cocina montubia representa un legado transmitido de generación en generación, preservando las técnicas ancestrales y el uso de productos que no solo tienen un valor gastronómico, sino también cultural y simbólico (Rivadeneira, 2017).

Este estilo culinario tiene sus raíces en una tradición ancestral documentada en las crónicas de Bartolomé Ruiz. Investigaciones realizadas por arqueólogos como Valentina Martínez, Mercedes Guinea y Jean-François Bouchard han revelado vestigios del horno-fogón, inicialmente ubicado a nivel del suelo y más tarde en estructuras elevadas similares

a las actuales, en diversos yacimientos arqueológicos. En la actualidad, algunas iniciativas locales demuestran que la apropiación de esta herencia ancestral es una de las formas más genuinas de resaltar el potencial de la gastronomía local, estableciendo un vínculo profundo con los paisajes y productos de la región.

El horno manabita, de forma rectangular y con varios compartimentos para cocinar y colgar ingredientes, funciona a base de brasas y ceniza, permitiendo la aplicación de más de seis técnicas de cocción como ahumar, saltear, freír, brasear, cocer, asar y deshidratar. Este invento es un verdadero prodigio que ha conectado al pueblo manabita con su pasado ancestral durante miles de años. Tradicionalmente, el horno ha sido el centro de encuentro para las mujeres, aunque hoy en día también algunos hombres lo manejan con mucha habilidad. A lo largo de la historia, las mujeres manabitas han utilizado este horno para organizar las comidas, cocinar múltiples platillos simultáneamente, controlar el fuego, optimizar recursos como la leña, y conservar semillas, hierbas y especias de una cosecha a otra. Más que un simple utensilio, el horno manabita forma parte esencial de la cultura y el paisaje de la región, siendo un símbolo de tradición que perdurará mientras se siga utilizando.

- **Cocción en el horno manabita**

El horno manabita, una estructura artesanal hecha de barro, piedras y, en ocasiones, ladrillos, ha sido utilizado durante siglos para la preparación de una amplia variedad de platillos. Este horno permite aplicar múltiples técnicas de cocción, como asar, cocer, brasear, freír y ahumar, utilizando leña como fuente de calor. Las paredes del horno retienen el calor y distribuyen la temperatura de manera uniforme, lo que contribuye a un sabor único en los alimentos.

El horno es un elemento clave en la cocina montubia, especialmente en la preparación de carnes, pescados, panes, y postres como el pan de yuca y las empanadas de viento. Además, es utilizado para conservar productos como hierbas, semillas y especias, aprovechando la constante temperatura que ofrece para secar y conservar.

- **Ahumado**

Descripción: El ahumado es una técnica ancestral utilizada para dar sabor y conservar alimentos, especialmente carnes, pescados y vegetales. Se utiliza leña o ramas aromáticas, que, al arder lentamente, crean humo que impregna los alimentos con un sabor profundo y distintivo. El ahumado se emplea para preparar platos emblemáticos como el charquicán (carne deshidratada y ahumada) y el pescado ahumado. El proceso de ahumar también contribuye a la conservación de los alimentos, lo que resulta esencial en las comunidades rurales donde la refrigeración no siempre está disponible.

- **Cocción en hojas**

Cocer en hojas es otra técnica ancestral ampliamente utilizada en la cocina montubia, especialmente con hojas de plátano o cachangua (una planta nativa de la región). Los alimentos, como el pescado o la papa arrugada, se envuelven en hojas y se cocinan en el calor residual del fuego o en la cocción al vapor.

Esta técnica no solo conserva el sabor natural de los ingredientes, sino que también aporta un toque aromático único debido a las hojas que se emplean. Es una técnica utilizada en celebraciones y comidas festivas, como en la preparación del mote con chicharrón o el locro de puerco.

- **Cocción con brasas**

La cocción con brasas es una técnica que implica cocinar los alimentos directamente sobre las brasas de un fuego de leña. Este método se utiliza tradicionalmente para asar carne, pescados y vegetales como mazamorra de maíz o plátanos. Los ingredientes se colocan sobre las brasas calientes o en la cercanía del fuego para que se cocinen lentamente, adquiriendo un sabor ahumado y un toque crujiente por fuera mientras mantienen su jugosidad interna.

La cocción con brasas resalta los sabores naturales de los ingredientes y es fundamental en platos como el cerdo asado o las costillas a la parrilla, los cuales son comunes en las fiestas y reuniones sociales.

- **Fritura en aceite o manteca**

La fritura es una técnica comúnmente utilizada para preparar empanadas, buñuelos, empanadas de viento, y otros platos fritos tradicionales. En la cocina montubia manabita, el uso de manteca de cerdo o aceite vegetal es habitual para lograr una textura crujiente por fuera y suave por dentro, aportando un sabor característico y una textura crujiente que es apreciada en muchos de los platos populares de la región.

- **Deshidratación**

La deshidratación es una técnica de conservación utilizada por generaciones para almacenar alimentos durante tiempos de escasez. Este proceso implica secar carnes, pescados, frutas y granos al sol o en el horno manabita. La carne de cerdo, por ejemplo, se seca para preparar charqui, que luego se usa en diversas preparaciones, como el charquicán. La deshidratación no solo conserva los alimentos durante largos períodos, sino que también concentra los sabores, lo que resulta en productos con una intensidad única que caracteriza la cocina montubia.

- **Cocción al vapor**

La cocción al vapor es una técnica utilizada para preparar alimentos como mote, arroz con menestra, y vegetales. El vapor generado por la cocción de agua o caldo en una olla o recipiente cerrado permite que los alimentos mantengan sus nutrientes, sabor y textura original. Es ideal para la preparación de gránulos de maíz y papa, que son ingredientes básicos en la dieta montubia, además de mantener su esencia natural.

- **La Evolución de la Cocina Montubia Manabita hacia la Alta Cocina**

En las últimas décadas, la gastronomía ecuatoriana, y en particular la cocina montubia manabita, ha ganado reconocimiento y prestigio en el ámbito internacional. A medida que la cocina tradicional se ha fusionado con tendencias contemporáneas, los chefs ecuatorianos han logrado adaptar sus preparaciones autóctonas a las exigencias de la alta cocina sin perder la esencia de sus orígenes.

La incorporación de la cocina montubia manabita en la alta cocina se ha logrado gracias a una reinterpretación de los ingredientes y las técnicas culinarias, transformando platos como el encebollado o las empanadas de verde en creaciones más sofisticadas y complejas, pero manteniendo el respeto por las tradiciones. Por ejemplo, el tartar de maduro asado con salsa de maní, un platillo tradicional de la región ha sido elevado en el contexto de la alta cocina mediante la incorporación de técnicas de presentación modernas y el uso de ingredientes de alta calidad, como el maní local y el plátano maduro (Martínez, 2019).

Este proceso de adaptación no solo implica una transformación estética o técnica, sino también una revalorización de los productos tradicionales. Ingredientes como el cacao fino y de aroma, el café manabita y la panela han sido incorporados a menús de alta cocina internacional, lo que ha permitido que los sabores de la región sean reconocidos globalmente. La clave para esta integración radica en la habilidad de los chefs para equilibrar la modernidad con la autenticidad, manteniendo la identidad de la cocina montubia mientras la presentan de una manera innovadora.

Además, la sostenibilidad y la valorización de los productos locales son elementos clave en la cocina montubia adaptada a la alta cocina. En un mundo donde la gastronomía está cada vez más enfocada en el uso de ingredientes locales y sostenibles, los productos autóctonos de Manabí, como el cacao y la yuca, se han convertido en estrellas de los menús gourmet, resaltando la riqueza del paisaje y la biodiversidad de la región (Rodríguez, 2020).

- **Valor Cultural y Económico de la Cocina Montubia Manabita en la Alta Cocina**

El valor cultural de la cocina montubia manabita, adaptada al mundo de la alta cocina, es considerable, ya que no solo promueve la identidad y el patrimonio de la región, sino que también contribuye al renacimiento de las tradiciones culinarias ecuatorianas a nivel global. Al integrar estos platillos en la alta cocina, se crea un puente entre lo ancestral y lo moderno, y se establece un diálogo entre la cocina de autor y las tradiciones ancestrales muy populares. Este proceso de integración no solo preserva el patrimonio, sino que también lo proyecta al futuro (Álvarez, 2018).

Desde un punto de vista económico, la valorización de la cocina montubia manabita en el contexto de la alta cocina tiene un impacto positivo en las comunidades rurales de Manabí. El impulso de la gastronomía local contribuye a la promoción del turismo gastronómico y a la creación de empleos en las áreas rurales, al mismo tiempo que se fomentan prácticas agrícolas sostenibles. Además, el mercado global ha comenzado a reconocer la alta calidad de los ingredientes producidos en Manabí, lo que facilita el acceso de los productores a mercados internacionales (Paz, 2019).

La cocina montubia manabita, con su rica historia, sus sabores únicos y su profunda conexión con el entorno natural de Manabí, ha logrado trascender las fronteras de la cocina, al ser adaptada al mundo de la alta cocina, demuestra que la gastronomía no es solo una cuestión de sabores, sino también una forma de entender y valorar nuestra historia, nuestro patrimonio y nuestro futuro gastronómico.

9. PRESENTACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS POR PRESENTAR Y MARIDAJES DE VINOS.

Cóctel de Bienvenida (Caña Manabita, Naranja, Limón, Maracuyá, Miel de Caña y Gotas de Angostura).

Maridaje:

Es la opción perfecta para iniciar una experiencia gastronómica, especialmente en un menú que celebra los sabores tradicionales de la costa ecuatoriana. Este cóctel es refrescante y vibrante, lo que lo convierte en un brindis ideal para abrir el apetito y preparar el paladar.

Pan (Pan de Yuca con Relleno de Panela, Queso Manaba y Anís).

Maridaje:

Vino blanco seco "Barossa Valley Sauvignon Blanc": Este vino con su acidez balanceada y notas de frutas tropicales y hierbas frescas resalta los sabores del queso manaba y el toque dulce de la panela y el anís, equilibrando los sabores salados y dulces del pan.

Plato Fuerte (Raviolis de Verde Rellenos con Camarón de Río y Salsa de Colonche).

Maridaje:

Vino blanco "Tabali Gran Reserva Chardonnay": Este vino blanco de cuerpo medio tiene una excelente acidez que corta la salsa cremosa de colonche, mientras que sus notas de frutas tropicales complementan el camarón y el verde, creando un maridaje equilibrado y armónico entre los sabores.

Postre (Pavlova rellena con Salsa Inglesa de Maracuyá y Mango con Toque de Vainilla y Crumble de Jengibre).

Maridaje:

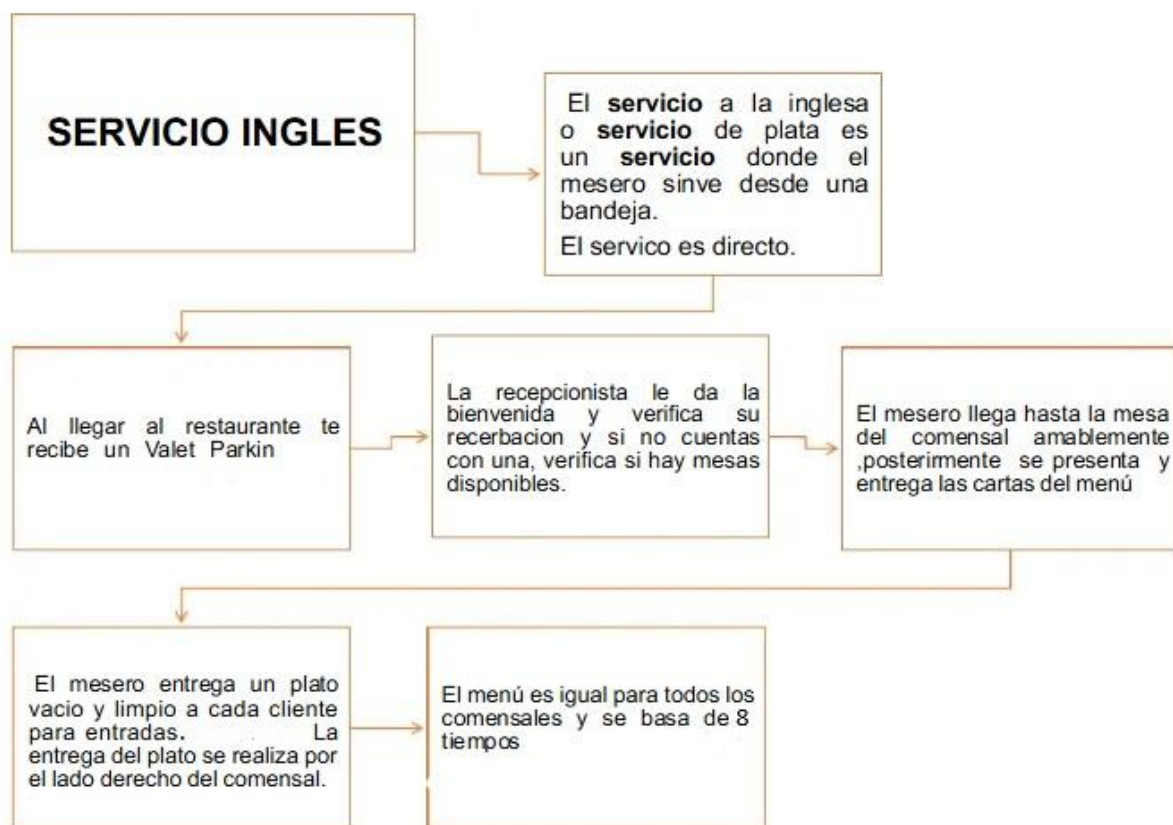
El Vino Frizante Strawberry ANTHONY es una opción refrescante y afrutada que aporta una vibrante explosión de frescura y dulzura, siendo el compañero perfecto para postres ligeros y delicados como la Pavlova. Este vino, con su burbujeante efervescencia y suave perfil de fresa, es una elección ideal para realzar las capas de sabor que ofrece este postre.

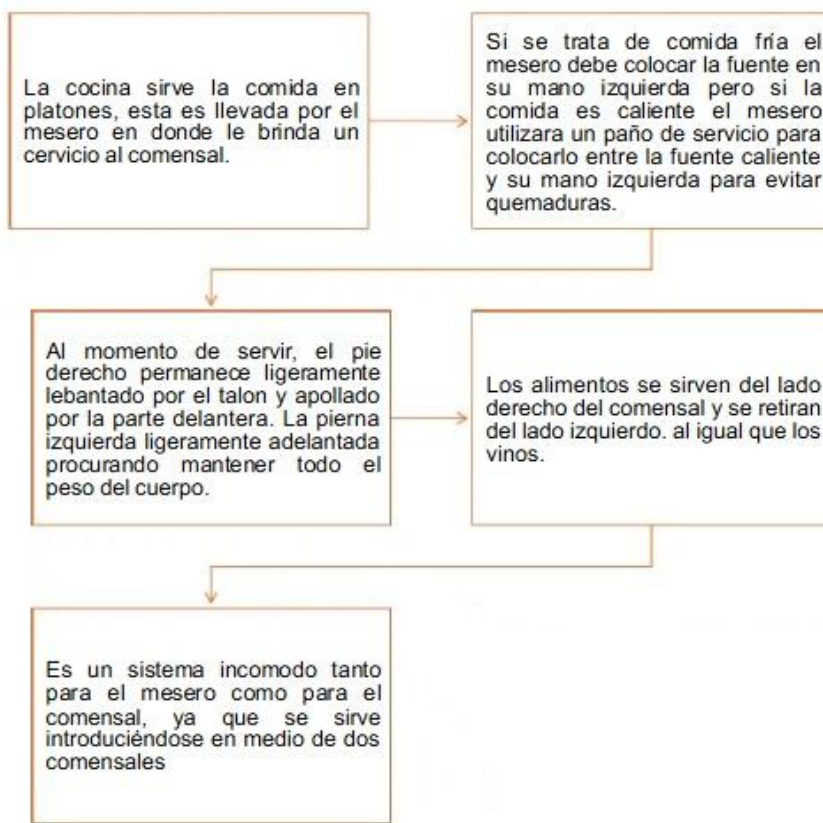
Petit Four (Bombones de Chocolate al 65% con Ganache de Chocolate Blanco, Maíz Tostado y Guayaba, Acompañados de Crocante de Plátano Maduro).

Maridaje:

Vino tinto dulce "Don David Malbec Late Harvest": El vino tinto dulce con notas de frutos rojos y taninos suaves complementará la riqueza del chocolate, mientras que el toque afrutado del vino hará juego con la guayaba y el maíz tostado, creando una combinación deliciosa y armónica con el postre.

10. CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO





11. DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA

El montaje basado en la cocina montubia manabita busca rendir homenaje a las raíces culturales y gastronómicas de la región de Manabí, en Ecuador, al mismo tiempo que se adapta a los estándares de la alta cocina. Este enfoque no solo preserva la identidad de los sabores tradicionales, sino que también resalta los elementos visuales, estéticos y sensoriales que son fundamentales para una experiencia gastronómica de alta gama.

La cocina montubia manabita es un reflejo de unión entre las tradiciones culinarias y los paisajes rurales de Manabí. El montaje de un plato basado en esta cocina busca preservar los ingredientes autóctonos y las técnicas tradicionales, como el uso de yuca, plátano verde, camarón de río, caña de azúcar, y especias locales. Estos ingredientes, aunque simples en su origen, tienen una fuerte identidad cultural que se refleja en cada bocado. Adaptarlos a un montaje gourmet es una manera de honrar esas tradiciones, pero con un enfoque contemporáneo que pone en valor el trabajo de los agricultores y productores locales.

Aunque la cocina montubia utiliza métodos tradicionales como el uso de horno de barro o cocción a la leña, la adaptación a la alta cocina permite el uso de técnicas modernas como la cocción a baja temperatura, la reducción de salsas y la creación de emulsiones y texturas refinadas. El montaje de platos de alta cocina toma estos ingredientes tradicionales y los presenta de manera estética, buscando no solo un impacto visual, sino también una armonía de texturas y sabores que resalten lo mejor de la cocina montubia en un formato contemporáneo.

Montaje de mesa



Estilo de servilleta



12. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

- Conservación de las Tradiciones Gastronómicas: La adaptación de la cocina montubia manabita a la alta cocina contribuye a la conservación y revitalización de las prácticas culinarias autóctonas de Manabí, otorgándoles un nuevo valor dentro de un contexto más elegante y moderno.
- Uso de Ingredientes Locales y Ecológicos: La alta cocina montubia se enfoca en aprovechar productos locales como el plátano verde, el camarón de río y la yuca, fomentando la sostenibilidad y apoyando a los productores locales, mientras mantiene la autenticidad de los sabores regionales.
- Creatividad y Avances Técnicos: La adaptación de la cocina montubia a la alta gastronomía involucra un proceso de innovación, utilizando técnicas culinarias contemporáneas de cocción y presentación para resaltar la riqueza de los sabores tradicionales sin perder la conexión con sus raíces culturales.
- Combinación de Sabores y Texturas: La alta cocina montubia ha logrado integrar los sabores intensos y rústicos de la cocina tradicional con técnicas sofisticadas, dando como resultado platos con una complejidad de texturas y sabores que enriquecen la experiencia gastronómica sin renunciar a la identidad local.
- Estilo Visual en la Presentación: La transición de la cocina montubia a la alta gastronomía ha elevado la estética de los platos, transformándolos en presentaciones visuales que evocan las tradiciones rurales de Manabí, pero con un enfoque moderno y minimalista que destaca cada componente del plato.

- Posicionamiento Internacional: La cocina montubia adaptada a la alta gastronomía tiene el potencial de posicionarse a nivel global, promoviendo la gastronomía de Manabí como un referente dentro de la cocina latinoamericana, respetando sus orígenes y adaptándose a los estándares internacionales de la alta cocina.

Recomendaciones

- Respetar la Autenticidad de los Sabores: Aunque se utilicen técnicas modernas, es esencial mantener la autenticidad de los ingredientes y los sabores tradicionales para que los platos sigan representando la esencia de la cocina montubia.
- Explotar la Diversidad de Ingredientes Locales: Es recomendable seguir investigando y utilizando ingredientes endémicos de la región de Manabí, como la caña de azúcar, el colonche, las hierbas y especias locales, lo que permitirá enriquecer aún más la oferta culinaria.
- Innovar sin Perder la Identidad: Se debe equilibrar la innovación con el respeto por las tradiciones. La cocina montubia manabita puede experimentar con nuevas técnicas y presentaciones, pero siempre respetando las raíces de la cultura gastronómica.
- Optimizar la Técnica de Cocción: Aprovechar las técnicas ancestrales de cocción como el uso de hornos de barro o la cocción a la leña, adaptadas a un entorno moderno, puede ser una excelente manera de fusionar la tradición con la alta cocina, asegurando la autenticidad y el sabor distintivo.

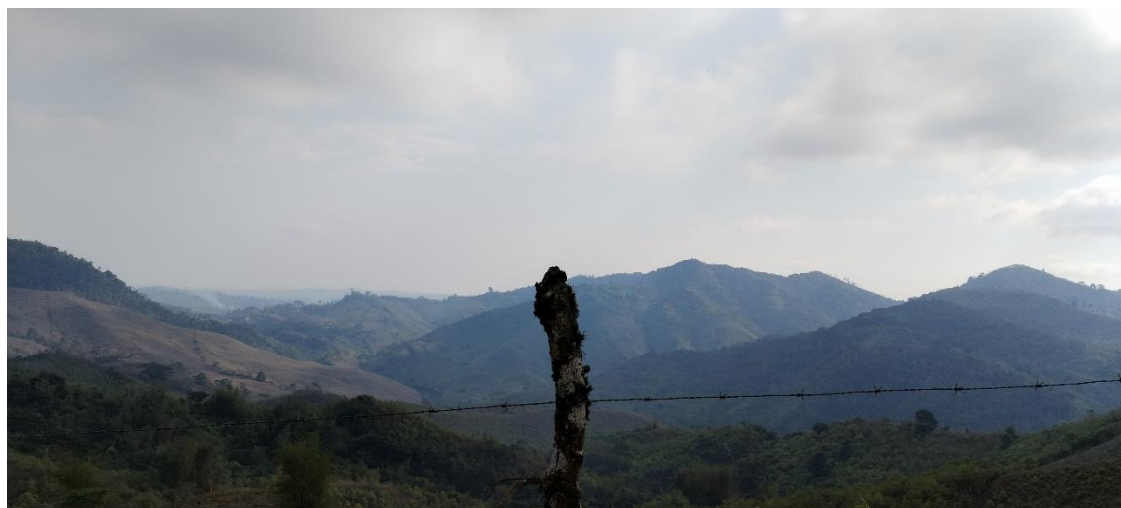
- **Capacitación y Difusión:** Es recomendable invertir en la formación de chefs y cocineros locales que comprendan tanto la técnica de la alta cocina como las raíces de la cocina montubia. Esto permitirá una mayor precisión en la adaptación sin perder la esencia cultural.
- **Crear Experiencias Gastronómicas Complejas:** A través de menús degustación y maridajes bien pensados, se puede lograr una experiencia culinaria que no solo resalte los sabores locales, sino que también involucre al comensal en un viaje sensorial que conecte con la historia y la tradición de Manabí.

13. ANEXOS (FOTOGRAFÍAS, LINKS DE VIDEOS, LINKS DE ENTREVISTAS,



FACTURAS



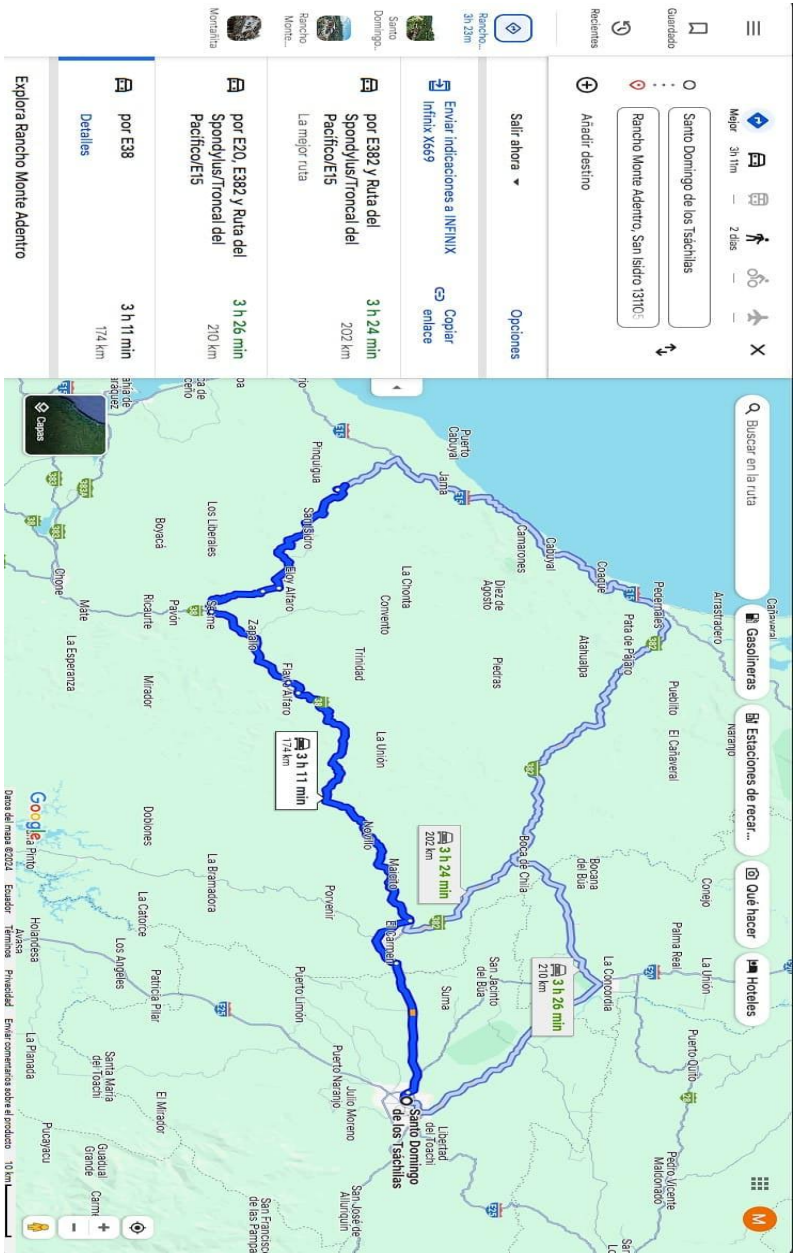


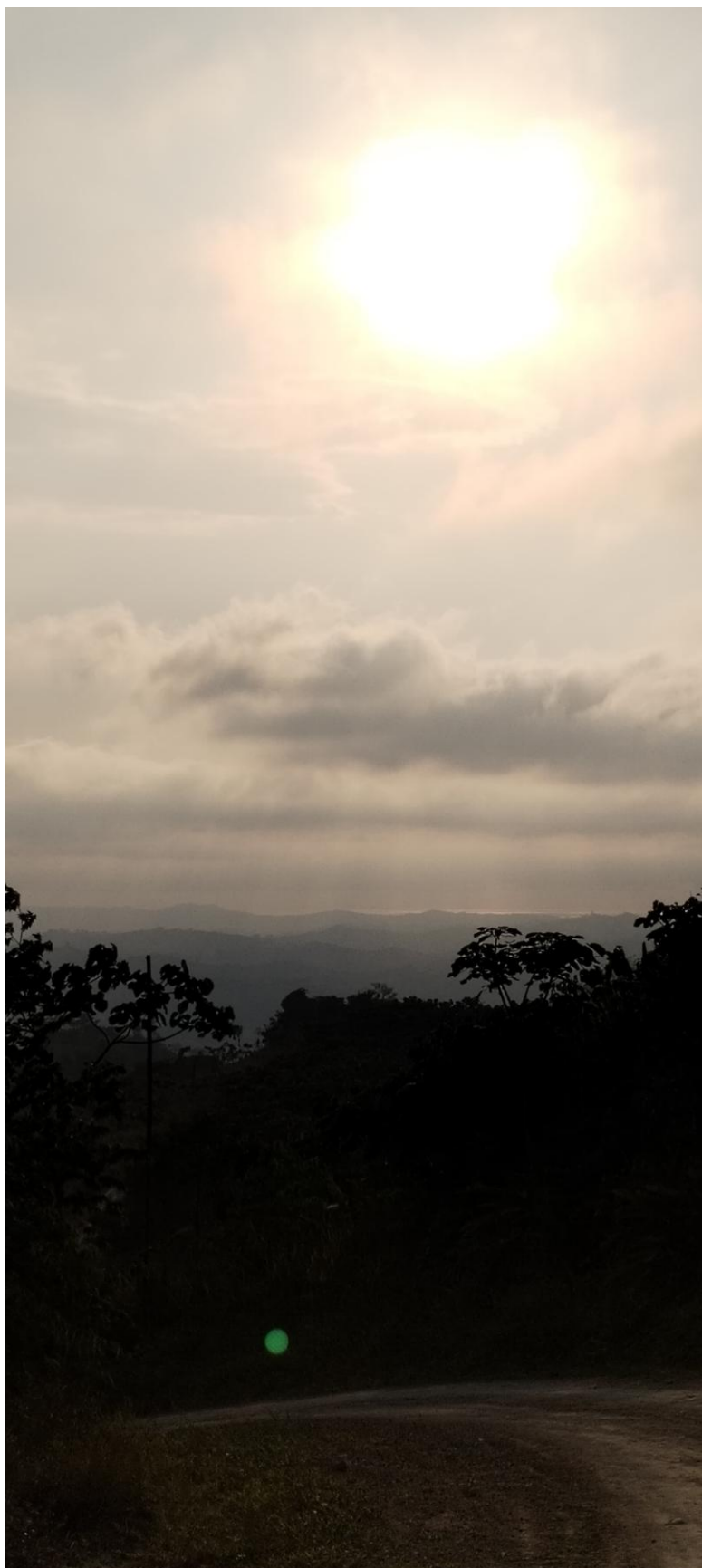


























14. Anexos

- 1) Almeida, R. (2019). *Estudio de las propiedades, características y uso de la chillangua (eryngium foetidum) y propuesta gastronómica*. Obtenido de Universidad de Guayaquil: <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/41942/1/BINGQ-GS-19P01.pdf>
- 2) Alracón, E. (2012). *El favor*. Obtenido de <http://avibert.blogspot.com/2012/05/el-flavor.html>
- 3) Álvarez, J., Camacho, S., Maldonado, G., Trejo, C., López, A., & Pérez, M. (s.f.). *La investigación cualitativa*. Obtenido de <https://www.uaeh.edu.mx/scige/boletin/tlahuelilpan/n3/e2.html>
- 4) Banabiosa. (s.f.). *Qué decir sobre un estándar internacional para el banano*. Obtenido de <https://www.banabiosa.com/es/un-estandar-internacional-para-el-banano/>
- 5) Bryant, K., Windle, M., & Windle, S. (1997). *The science of prevention: Methodological advances from alcohol and substance abuse research*. APA.
- 6) Camacho, C. (2007). *Biología de la investigación*. Obtenido de [https://metinvest.jimdofree.com/cualitativa/#:~:text=Cook%20y%20Reichardt%20\(1997\)%20definen,28](https://metinvest.jimdofree.com/cualitativa/#:~:text=Cook%20y%20Reichardt%20(1997)%20definen,28).
- 7) Cárdenas, N., Cevallos, C., Salazar, J., & Romero, E. (2018). Uso de pruebas afectivas, discriminatorias y descriptivas de evaluación sensorial en el campo gastronómico. *Dom. Cien.*, 4(3), 253-263. <http://dx.doi.org/10.23857/dom.cien.pocaip.2017.4.3.julio.253-263>.
- 8) Cerezo, A. (2009). *Composición polifenólica de vinagres de vino tinto: influencia de acetificación y la madera*. Obtenido de https://idus.us.es/bitstream/handle/11441/26150/R_T.PROV10.pdf#page=27
- 9) Cherrez Murillo, M. C. (2009). *Proyecto de inversion sobre la elaboracio y comercializacion del vinagre de guineo en la ciudad de Guayaquil*. Obtenido de <http://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/985/1/1824.pdf>

- 10) Cherrez, N., López, S., & Moreno, A. (2005). *Proyecto de inversion sobre la elaboracion y comercializacion del vinagre de guineo en la ciudad de Guayaquil*. Obtenido de <https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/985/1/1824.pdf>
- 11) Cuesta Lara Rosa Adriana. (2021). *Obtencion de vinagre a partir de mezclas agua y pulpa de coco*. Obtenido de <https://cia.uagraria.edu.ec/Archivos/CUESTA%20LARA%20ROSA%20ADRIANA.pdf>
- 12) Cuesta, R. (2021). *Obtención del vinagre a partir de mezclas agua y pulpa de coco*. Obtenido de Universidad Agraria del Ecuador: <https://cia.uagraria.edu.ec/Archivos/CUESTA%20LARA%20ROSA%20ADRIANA.pdf>
- 13) Elbehri, A., Calberto, G., Staver, C., Hospido, A., & Skully, D. (2015). *CAMBIO CLIMÁTICO Y SOSTENIBILIDAD DEL BANANO EN EL ECUADOR*. Obtenido de <https://www.fao.org/3/i5116s/i5116s.pdf>
- 14) EMP. (s.f.). *Perspectiva del Mercado Latinoamericano del Vinagre*. Obtenido de <https://www.informesdeexpertos.com/informes/mercado-latinoamericano-del-vinagre#:~:text=Se%20anticipa%20que%20el%20mercado,USD%2065%20millones%20en%202021.>
- 15) Ferryra, M., Schvab, M., Davies, C., Gerard, L., & Solda, C. (2014). Obtención de vinagre de naranja en proceso semicontinuo, a escala laboratorio. *Ciencia, Docencia y Tecnología*, 25(49), 154-165. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=14532635007>.
- 16) Garcia, M. (s.f.). *Sensory analysis of food*. Obtenido de <https://www.uaeh.edu.mx/scige/boletin/icbi/n3/m1.html>
- 17) Gil, H. (20 de Marzo de 2019). *Juesar*. Obtenido de <https://juesar.com/vinagre-de-guineo/>
- 18) Glosarioterminologico7. (s.f.). *Home*. Obtenido de <http://glosarioterminologico7.weebly.com/paradigma-de-la-investigacioacuten-cuantitativa.html>

- 19) Guevara, G. P., & Castro Molina, N. (2020). Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción). *Recimundo*, 4(3), 163-173. [https://doi.org/10.26820/recimundo/4.\(3\).julio.2020.163-173](https://doi.org/10.26820/recimundo/4.(3).julio.2020.163-173).
- 20) Humami, S. (2019). *Habilidades de investigación pedagógica en los docentes de primaria*. Obtenido de Universidad Nacional de Tumbes: [https://repositorio.untumbes.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12874/1641/HUAMANI%20MANTARI,%20SOFIA.pdf?sequence=1#:~:text=Mej%C3%ADA%20\(2017\)%20%E2%80%9CLa%20investigaci%C3%B3n,para%20llegar%20a%20conclusiones%20relevantes](https://repositorio.untumbes.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12874/1641/HUAMANI%20MANTARI,%20SOFIA.pdf?sequence=1#:~:text=Mej%C3%ADA%20(2017)%20%E2%80%9CLa%20investigaci%C3%B3n,para%20llegar%20a%20conclusiones%20relevantes).
- 21) Instituto Ecuatoriano de Normalización. (s.f.). *Norma Técnica Ecuatoriana*. Quito. Obtenido de <https://www.normalizacion.gob.ec/buzon/normas/2296-1.pdf>
- 22) Instituto Ecuatoriano De Normalización. (s.f.). *Norma Técnica Ecuatoriana*. Quito. Obtenido de <https://www.normalizacion.gob.ec/buzon/normas/2296.pdf>
- 23) Instituto Ecuatoriano de Normalización. (s.f.). *Norma tecnica ecuatoriana*. Obtenido de <https://www.normalizacion.gob.ec/buzon/normas/2296-1.pdf>