



**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO  
LA MANÁ**

**CARRERA:  
TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA**

**PROYECTO DE TITULACIÓN  
PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:  
TECNÓLOGO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA**

**TEMA:  
“UTILIZACIÓN DE PRODUCTOS AUTÓCTONOS DEL CANTÓN LA MANÁ  
PARA LA ELABORACIÓN DE UNA CARTA GASTRÓNOMICA DE COCINA  
MEXICANA, PERIODO 2024.”**

**AUTOR:  
SULAY ELIZABETH BAÑO CABRERA.**

**LA MANÁ – COTOPAXI – ECUADOR**

**2023**

## RESUMEN

A nivel mundial la gastronomía mexicana es reconocida por su grande y extensa variedad de sabores y platillos, también reconocida por la UNESCO como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad. Basada en una gran variedad de ingredientes y técnicas culinarias que hacen única la preparación de los diversos platillos mexicanos. Se destaca por su gran utilización de ingredientes como lo son el maíz, los chiles productos que se usaban mucho en la época prehispánica.

El objetivo de esta investigación es realizar una carta gastronómica de la cocina mexicana mientras utilizamos productos del Cantón que facilitaran y ayudaran la preparación de los platillos tratando de resaltar sus sabores, respetando su cultura y tradición.

Mediante la encuesta realizada a un grupo de personas en el Cantón La Maná se obtuvo resultados muy favorecedores en el cual la propuesta de la carta gastronómica tuvo una gran aceptación.

Resaltar que este proyecto brindara grandes oportunidades a restaurantes del Cantón quienes generaran más fuentes de trabajos, abriendo paso a quienes quieren ingresar al mundo de la gastronomía mexicana y descubrir más de su cultura, técnicas culinarias y tradición. De acuerdo con la investigación la modalidad aplicada seria experimental el cual nos permite experimentar con nuevos procedimientos y así obtener un resultado para presentar la propuesta.

Una vez que se haya realizado el análisis de la elaboración resultado se obtendrá del producto y su aceptación por parte de la población del Cantón La Maná.

**Palabras claves:** carta gastronómica, cocina mexicana, productos autóctonos.

## ABSTRACT

Mexican gastronomy is recognized worldwide for its great and extensive variety of flavors and dishes, also recognized by UNESCO as Intangible Cultural Heritage of Humanity. It is based on a great variety of ingredients and culinary techniques that make the preparation of the diverse Mexican dishes unique. It stands out for its great use of ingredients such as corn, chili peppers, products that were widely used in pre-Hispanic times.

The objective of this research is to make a gastronomic menu of Mexican cuisine where as using products of our Canton that will facilitate and help with in the preparation of the dishes trying to highlight their flavors, respecting their culture and tradition.

Through the survey conducted to a group of people in Canton La Maná very favorable results were obtained in which the proposal of the gastronomic menu had a great acceptance.

It is worthy to emphasize that this project will provide great opportunities for restaurants in the Canton who will generate more sources of jobs, opening the way for those who want to enter the world of Mexican gastronomy and discover more of its culture, culinary techniques and tradition. According to the research the modality to be applied would be experimental which allows to experiment with new procedures and thus obtain a result to present the proposal.

Once the analysis of the elaboration has been carried out, obtain the result of the product will be obtained and the acceptance by the population of Canton La Maná.

**keywords:** gastronomic menu, mexican cuisine, autochthonous products

<b>REVISADO Y VALIDADO POR:</b>
<i>Mgs. BRAVO MINDA LUIS EDMUNDO/</i>
<b>DOCENTE DE IDIOMAS IST "LA MANÁ"</b>