UIDE

Powered by
Arizona State University

GASTRONOMÍA

Tesis previa a la obtención del título de Licenciado en Gastronomía.

AUTOR: Daniela Auz, Daniela Chávez, Derek Mantilla

TUTOR: Caterina Tuci

Cocina familiar italiana con utilización de productos ecuatorianos

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

Yo, Daniela Alexandra Auz Erraez, declaro ser autor del Trabajo de Investigación con el nombre “Cocina Familiar Italiana con utilización de productos ecuatorianos”, como requisito para optar al grado de Licenciada 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 27 días del mes de junio de 2025, firmo conforme:

Autor: Daniela Alexandra Auz Erraez

Firma: 

Número de Cédula: 1753829272

Dirección: Av. Mariana de Jesús, Conjunto arupos de la hacienda.

Teléfono: 0958915960

Correo electrónico: daauzer@uide.edu.ec

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

Yo, Daniela Estefanía Chavez Lincango, declaro ser autor del Trabajo de Investigación con el nombre “Cocina Familiar Italiana con utilización de productos ecuatorianos”, 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 27 días del mes de junio de 2025, firmo conforme:

Autor: Daniela Estefanía Chavez Lincango

Firma: 

Número de Cédula:1726698077

Dirección: Calderon

Teléfono: 0987799754

Correo electrónico: dachavezli@uide.edu.ec

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

Yo, Gean Derek Mantilla Echeverria, declaro ser autor del Trabajo de Investigación con el nombre “Cocina Familiar Italiana con utilización de productos ecuatorianos”, como requisito para optar al grado de Licenciado 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 27 días del mes de junio de 2025, firmo conforme:

Autor: Gean Derek Mantilla Echeverria

Firma: 

Número de Cédula: 1724840812

Dirección: Ambar Oe3-184

Teléfono: 0958796309

Correo electrónico: gemantillaec@uide.edu.ec

Declaración de originalidad

Yo, Daniela Alexandra Auz Erraez 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.



…….

Daniela Alexandra Auz Erraez

Autor del proyecto de investigación

Declaración de originalidad

Yo, Daniela Estefanía Chavez Lincango 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.



…….

Daniela Estefanía Chavez Lincango

Autor del proyecto de investigación

Declaración de originalidad

Yo, Gean Derek Mantilla Echeverria 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.



…….

Gean Derek Mantilla Echeverria

Autor del proyecto de investigación

Yo, Caterina Tuci, 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.



.....

Caterina Tuci

Tutores del proyecto de investigación

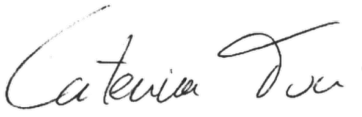
Aprobación del tutor

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Titulación “Cocina familiar italiana con utilización de productos ecuatorianos” presentado por Daniela Alexandra Auz Erraez, Gean Derek Mantilla Echeverria y Daniela Estefanía Chavez Lincango, 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, 27 de junio de 2025



…….

Caterina Tuci

Tutores del proyecto de investigación

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Quien suscribe, 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, 27 de junio de 2025



……

Daniela Alexandra Auz Erraez

CEDULA: 1753829272



……

Daniela Estefanía Chavez Lincango

CEDULA: 1726698077



……

Gean Derek Mantilla Echeverria

CEDULA: 1724840812

DEDICATORIA

DANIELA CHÁVEZ

Dedico este trabajo con todo mi corazón a mi familia, especialmente a mis padres, quienes han sido mi mayor fuente de inspiración y fortaleza. Gracias por su amor incondicional, su apoyo en cada paso y por enseñarme a luchar por mis sueños sin rendirme.

A mis hermanas, por su compañía, su confianza en mí y por recordarme siempre que no estoy sola en el camino.

A mis amigos verdaderos, que estuvieron presentes en los momentos de estrés, celebraron mis logros y me animaron cuando más lo necesitaba.

Y a mí misma, por no rendirme, por seguir adelante a pesar de las dudas y el cansancio.

Esta dedicatoria también es para la persona en la que me estoy convirtiendo.

AGRADECIMIENTO

DANIELA CHÁVEZ

Quiero expresar mi más sincero agradecimiento a todas las personas que han sido parte fundamental de este proceso.

A mi familia, por su amor incondicional, apoyo constante y por creer en mí incluso en los momentos donde todo parecía imposible y lejano.

A mis docentes y tutores de la carrera de Gastronomía, quienes con su guía, paciencia y conocimientos me formaron profesional y personalmente.

También quiero agradecer a mis compañeras y compañeros de carrera, quienes compartieron conmigo risas, desafíos y aprendizajes a lo largo de estos años. Gracias por ser parte de este camino.

Finalmente, a todas las personas que, de una u otra manera, aportaron con su tiempo, experiencia y palabras de aliento: gracias por ser parte de este logro.

Este trabajo es el reflejo de muchos esfuerzos, y lo dedico con cariño a todos los que caminaron a mi lado.

DEDICATORIA

DANIELA AUZ

A mi papá y mi mamá, pilares de mi vida, gracias por su amor incondicional, por enseñarme con el ejemplo y por apoyarme en cada paso de este camino. Sus palabras, sus gestos y su fuerza han sido mi guía y mi refugio.

A mi hermana, compañera de vida, gracias por estar, por compartir risas, desafíos y sueños. Tu presencia hace que todo sea más llevadero, más alegre y más humano.

A mi novio, quien estuvo conmigo desde el día uno de esta carrera como mi mejor amigo, y hoy es un pilar fundamental en mi vida. Gracias por tu compañía, por creer en mí, por celebrar mis triunfos y ser mi apoyo en mis caídas. Este logro no es solo mío, también es nuestro.

A mis perritos, esos seres leales y nobles que con su amor sincero y su compañía silenciosa han llenado de ternura mis días. Ellos también son familia, y su cariño ha sido calma en la tempestad en los momentos difíciles.

A quienes están, gracias por caminar conmigo, por ser parte de mi historia, por sostenerme con su afecto y su confianza.

Y a quienes partieron, pero viven en mi corazón, su recuerdo me impulsa a seguir adelante. Sus enseñanzas, su amor y su esencia siguen presentes en cada logro, en cada decisión, en cada anhelo cumplido. No están físicamente, pero su luz me acompaña siempre.

A todos ustedes, gracias por formar parte de mi vida. Este trabajo, este paso, también es suyo.

AGRADECIMIENTOS

DANIELA AUZ

A mi papá y mi mamá, gracias por su entrega, por creer en mí incluso en los momentos en que yo dudé. Por cada sacrificio silencioso, por cada palabra de aliento y por enseñarme que la constancia y el amor abren todas las puertas.

A mi hermana, por ser mi amiga, mi apoyo y mi compañera en las alegrías y tormentas. Gracias por tu paciencia, tu risa y tu cariño incondicional.

A mi novio con quien comparto más que una relación, compartimos una historia que empezó como una amistad desde el primer semestre de esta carrera. Gracias por tu apoyo constante, por siempre creer en mí y caminar a mi lado. Has sido pilar fundamental de este proceso y fuente de fuerza en los momentos difíciles. Este logro también es tuyo, pues lo construimos juntos día a día, paso a paso.

A mis perritos, que con su amor puro y sin palabras me han enseñado la belleza de la lealtad, la compañía y la ternura cotidiana.

A quienes hoy están presentes en mi vida, gracias por acompañarme, por brindarme su afecto, su tiempo y su energía. Cada palabra, cada gesto, ha dejado una huella en este proceso.

A quienes ya no están, pero siguen vivos en mi memoria y en mi corazón, gracias por todo lo que me dejaron. Su legado, su amor y sus enseñanzas siguen siendo faros que iluminan mi camino.

A cada uno, gracias por ser parte de mi historia. Este logro no es solo mío, sino de todos quienes han caminado conmigo.

DEDICATORIA

DEREK MANTILLA

Quiero dedicar este logro, fruto de esfuerzo y perseverancia, a las personas que han sido mi soporte incondicional.

A mis padres, por su amor, paciencia y enseñanzas, que han sido la base de todo lo que soy. Gracias por creer en mí incluso en los momentos más difíciles.

A mi novia, mi compañera de vida, por su apoyo constante, por animarme cuando dudaba y por ser mi motivación en cada paso. Este triunfo es también tuyo.

A mis perritos, peludos compañeros de estudio, que con su cariño inquebrantable y sus travesuras me regalaron sonrisas en los días más agotadores.

Y, finalmente, a quienes me impulsaron a seguir adelante, incluso desde la distancia. Este trabajo es un abrazo colectivo, una meta compartida. ¡Gracias por ser parte de mi historia!

AGRADECIMIENTOS

DEREK MANTILLA

Agradezco, en primer lugar, a mis padres, por su amor incondicional, por los sacrificios que hicieron para brindarme oportunidades y por ser mi ejemplo de fortaleza. Sin ustedes, nada de esto habría sido posible.

A mi novia, mi compañera en cada paso, gracias por tu paciencia, por escucharme en los momentos de estrés y por celebrar cada pequeño avance como si fuera tuyo. Eres mi mayor motivación.

A mis perritos, mis fieles guardianes, por acompañarme en las largas noches de estudio, por robarme sonrisas con sus travesuras y por recordarme que la felicidad está en las pequeñas cosas.

También, a mis profesores, amigos y a quienes me apoyaron directa o indirectamente. Este logro no es solo mío, sino de todos los que creyeron en mí.

¡Gracias infinitas por ser parte de este camino!

ÍNDICE DE CONTENIDOS

1. DESARROLLO DEL CONCEPTO 20

2. MENÚ APROBADO ESPAÑOL 22

3. MENU APROBADO EN INGLÉS 23

4. RECETAS ESTANDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS 24

5. ANALISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS (4 ALIMENTOS INCLUIDO 1 ESPECIE RELEVANTES) 51

6. ENSAYO ACADEMICO SOBRE LA HISTORIA, PATRIMONIO Y VALOR CULTURAL DE LA PROPUESTA DE MENÚ 61

1. Influencias y Tradiciones Antiguas 64

2. La Evolución de los Sabores Regionales 66

3. El concepto de 'Cucina Povera' 68

4. Ingredientes clave en la cocina italiana 71

5. El papel del vino en la tradición culinaria italiana 73

6. La Influencia de los Productos Ecuatorianos 75

7. La migración italiana a Ecuador 76

8. Historia y origen de los platos 80

7. PRESENTACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS POR PRESENTAR Y MARIDAJES DE VINOS 82

8. CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO 83

9. DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA 84

10. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 87

11. ANEXOS 93

12. BIBLIOGRAFIA 94

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

RESUMEN

Este documento encontramos nuestra investigación realizada por Daniela Auz, Daniela Chávez y Derek Mantilla como parte de nuestro trabajo de titulación en Gastronomía en la Universidad Internacional del Ecuador, sobre la cocina familiar italiana con productos ecuatorianos. El estudio plantea el desafío de cómo utilizar productos ecuatorianos en platos italianos sin perder su esencia, resaltando el valor multicultural que ambas tradiciones culinarias poseen. Se estudia el menú "Famiglia" donde encontramos preparaciones como bruschetta, carbonara y crostata incorporando langostinos y rúcula provenientes del mercado ecuatoriano, esto junto a maridajes con vinos italianos. Asimismo, este trabajo cuenta una historia de la cocina italiana desde sus raíces etruscas y romanas hasta las influencias árabes en Sicilia, así como elementos della cucina povera. También se investiga el fenómeno migratorio italiano hacia Ecuador y su impacto en la gastronomía local con técnicas e ingredientes como pasta o aceite de oliva. Mostramos temas sobre la trazabilidad del langostino ecuatoriano y de la pimienta negra abordando producción, normativas y sostenibilidad. Como conclusión se establece que esta utilización de productos no solo fortalece las raíces culturales, sino que fomenta nuevas propuestas gastronómicas.

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

ABSTRAC

This document presents our research conducted by Daniela Auz, Daniela Chávez, and Derek Mantilla as part of our graduation thesis in Gastronomy at the Universidad Internacional del Ecuador, focusing on Italian family cuisine with Ecuadorian products. The study addresses the challenge of incorporating Ecuadorian ingredients into Italian dishes without losing their authenticity, highlighting the multicultural value of both culinary traditions. We examine the "Famiglia" menu, which features dishes such as bruschetta, carbonara, and crostata, enhanced with Ecuadorian-sourced ingredients like shrimp and arugula, paired with Italian wines. Additionally, this work traces the history of Italian cuisine, from its Etruscan and Roman roots to Arab influences in Sicily, as well as elements of cucina povera (peasant cooking). It also explores the phenomenon of Italian migration to Ecuador and its impact on local gastronomy, introducing techniques and ingredients such as pasta and olive oil. Our research includes an in-depth analysis of the traceability of Ecuadorian shrimp and black pepper, covering production, regulations, and sustainability. In conclusion, we demonstrate that this fusion of ingredients not only strengthens cultural roots but also fosters innovative gastronomic proposals.

1. DESARROLLO DEL CONCEPTO

En esta tesis, exploramos la intersección de la cocina familiar italiana y los productos ecuatorianos, centrándome en cómo estos ingredientes únicos pueden realzar los platos tradicionales italianos sin comprometer sus sabores auténticos. Comenzamos ofreciendo una visión general de la cocina familiar italiana, enfatizando su importancia cultural y características distintivas. El núcleo de esta tesis postula que los productos ecuatorianos sirven como alternativas valiosas que pueden mantener la esencia de la cocina italiana en un contexto globalizado. Analizamos productos ecuatorianos seleccionados, detallando sus cualidades únicas y su compatibilidad con los ingredientes tradicionales italianos. A través del análisis de casos prácticos de chefs y restaurantes que integran con éxito estos productos, demostramos que es posible preservar los sabores italianos y, al mismo tiempo, explorar nuevas posibilidades culinarias. Además, abordamos los desafíos que enfrenta esta integración, incluyendo la compatibilidad de sabores y las consideraciones culturales, y proponemos estrategias para superar estas barreras.

El significativo impacto cultural de los inmigrantes italianos en Ecuador desde el siglo XIX hasta la actualidad. Contextualizamos los factores históricos que impulsaron la migración, incluyendo las influencias económicas, políticas y sociales tanto en Italia como en Ecuador. Se describen los patrones demográficos de los asentamientos italianos en grandes ciudades como Quito y Guayaquil, examinando su integración en las comunidades locales y el desarrollo urbano, se presenta un análisis detallado de las contribuciones culturales de los italianos, centrándose en la gastronomía, el arte, la arquitectura y las festividades, destacando cómo estos elementos han enriquecido la

cultura ecuatoriana. Además, investigamos los productos agrícolas e industriales introducidos por los inmigrantes italianos y sus efectos transformadores en la economía ecuatoriana.

En definitiva, la investigación subraya la importancia de la autenticidad en la cocina italiana, al tiempo que explora su inclusión contemporánea con el producto ecuatoriano, destacando la influencia perdurable de las tradiciones culinarias italianas. Este estudio no solo aboga por la innovación en el uso de ingredientes, allanando el camino para futuras exploraciones culinarias, sino que también reafirma el profundo legado de los inmigrantes italianos en la formación de la identidad cultural ecuatoriana.

2. MENÚ APROBADO ESPAÑOL

FAMIGLIA

Cóctel de bienvenida: Fragola Frizzante
Mix de macerado de fresas con espumante.

Pan: Focaccia di casa
Focaccia casera con tomillo fresco y sal gruesa.
Aromática, alveolada y de sabor intenso.
Maridaje: Agua

Amuse bouche: Bruschetta
Mix de tomates frescos y albahaca servidos sobre una rebanada de pan perfumada con ajo.
Maridaje: Verdicchio D.O.C. - Fazi Battaglia

Entrada: La carbonara
Pasta al dente, envuelta en una crema de yema, pecorino y guanciale. Intensa y cremosa.
Maridaje: Pinot Grigio Delle Venezie IGT

Sorbete: Sorbeto al limone e basilico
Refrescante sorbete de limón con notas frescas de albahaca. Un respiro cítrico y herbal entre platos.

Plato fuerte: Insalata di scampi
Langostinos salteados, acompañados de un mix de hojas frescas con aderezo de limón. Ligero y aromático.
Maridaje: Verdicchio D.O.C. - Fazi Battaglia

Postre: Dolce di Nonna
Crostata de ricotta y chocolate, acompañada de helado de vainilla y crumble de menta y naranja. Clásica, cálida y reconfortante.
Maridaje: Expreso

Petit fours: Anima di Tre
Tres bombones, tres almas: cobertura de chocolate oscuro y rellenos únicos que narran quiénes somos a través del sabor. Sabores que cuentan nuestra historia.

- Cóctel de bienvenida: Coctel espumante de fresa.
- Amuse bouche: Bruschetta.
- Pan / complemento: Focaccia acompañada de aceite de oliva.
- Entrada: Carbonara →Maridaje: vino.
- Fuerte: Insalata di scampi. →Maridaje: vino.
- Postre: Crostata → Maridaje: expreso.
- Petit four: 3 tipos de bombones
- Bajativo: Limoncello

3. MENU APROBADO EN INGLÉS

- Welcome Cocktail: Sparkling strawberry cocktail.
- Amuse-bouche: Bruschetta.
- Bread: Focaccia served with olive oil.
- Starter: Carbonara. → Pairing: Wine.
- Main course: Scampi salad. → Pairing: Wine.
- Dessert: Crostata → Pairing: Expresso.
- Petit four: three types of chocolates.
- Digestif: Limoncello.

4. RECETAS ESTANDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University — Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Baguette	
NÚMERO PORCIONES	3 porción
PESO CADA PORCIÓN	550 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	Receta SUB-001

FOTO RECETA



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Harina	1.000,00	Gramo	$ 0,00	$ 2,45	Pesar	$ 2,45	Kilogramo	1.000	Gramo
2	Agua	580,00	Mililitro	$ 0,00	$ 0,31	Entibiar	$ 0,32	Kilogramo	600	Mililitro
3	Levadura fresca	30,00	Gramo	$ 0,00	$ 0,15	Activar	$ 2,45	Gramo	500	Gramo
4	Sal	20,00	Gramo	$ 0,00	$ 0,01	Pesar	$ 0,29	Kilogramo	1.000	Gramo
5	Azúcar	10,00	Gramo	$ 0,00	$ 0,01	Pesar	$ 1,13	Kilogramo	1.000	Gramo
6	Mantequilla	10,00	Gramo	$ 0,01	$ 0,11	Pesar	$ 2,14	Gramo	200	Gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Activar la levadura
2. Añadir la levadura activa en la harina
3. Amasar y añadir la mantequilla y la sal
4. Dejar reposar 1 hora y realiza un doblez
5. Repite el paso 4 de 4 a 6 veces
6. Dividimos en dos partes iguales y llevamos a una bandeja
7. Realizamos los cortes
8. Llevamos al horno a 240°C con humedad 80% y horneamos 25 minutos

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 3,03	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,15	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 3,18	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 1,06**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0019	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

El baguette es una masa que require de alta hidratación y buena formación de gluten para conseguir una miga aireada y una corteza crujiente. La fermentación permite el desarrollo de buen sabor y volumen, mientras que su cocción con vapor favorece a una corteza dorada y crocante.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Tiempo de leudado
2. Manejo de temperaturas
3. Autólisis

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Horneado
2. Leudado
3. Autólisis
4. Fermentado

ELABORADO POR:

Daniela Auz/Derek Mantilla/Daniela Chávez

REVISADO POR:

Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN

24/6/2025

FECHA ACTUALIZACIÓN

24/6/2025

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University — Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
AMUSE BOUCHE (Bruschetta)	
NÚMERO PORCIONES	12 porción
PESO CADA PORCIÓN	50 gramo

TIPO RECETA	
X	Básica o de Venta
	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	VTA-001

FOTO RECETA



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Baguette	2,00	Unidad	$ 3,18	$ 6,36	Receta SUB-001	$ 3,18	Gramo	1	Unidad
2	Tomate cherry	200,00	Gramo	$ 0,00	$ 0,59	Cortado a la mitad	$ 1,00	Gramo	340	Gramo
3	Tomate cherry amarillo	200,00	Gramo	$ 0,00	$ 0,59	Cortado a la mitad	$ 1,00	Gramo	340	Gramo
4	Aceite de oliva extra virgen	50,00	Mililitro	$ 0,02	$ 0,99	Pesar	$ 19,80	Mililitro	1.000	Mililitro
5	Sal gruesa	24,00	Gramo	$ 0,00	$ 0,11	Pesar	$ 2,39	Gramo	500	Gramo
6	Albahaca fresca	50,00	Gramo	$ 0,01	$ 0,59	Chifonade	$ 0,82	Gramo	70	Gramo
8	Ajo	1,00	Unidad	$ 0,20000	$ 0,2000		$ 0,20	Unidad	1	Unidad

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Cortar el baguette en rebanadas
2. Mezclar los tomates con el aceite de oliva albahaca y ajo rallado
3. Perfumar el baguette con ajo y tostar en el horno a 180°C por 3 a 5 minutos
4. Poner los tomates sobre la rodaja de pan
5. Asperjear sal gruesa y aceite de oliva
6. Emplatar

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 9,43	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,47	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 9,90	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,83	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0165	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

La bruschetta combina su base de pan crujiente perfumado con ajo con un topping fresco de tomates cherry que aportan dulzor y acidez. La sal gruesa nos permite realzar sabores, el aceite de oliva nos aporta untuosidad y aroma, mientras que la albahaca nos da un toque herbal que equilibra sabores.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Tiempo de tostado de las rodajas de pan
2. Cuidar que el líquido no remoje demasiado el pan

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Perfumar
2. Tostar
3. Rectificar

ELABORADO POR:

Daniela Auz/Derek Mantilla/Daniela Chávez

REVISADO POR:

Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
24/6/2025
FECHA ACTUALIZACIÓN
24/6/2025

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University — Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Poolish	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	262 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	Receta SUB-002

FOTO RECETA



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Harina	130,00	gramos	$ 0,00213	$ 0,2769	Pesar	$2,13	Kilogramo	1.000	gramos
2	Agua	130,00	ml	$ 0,00053	$ 0,0693	Pesar	$0,32	Mililitro	600	ml
3	Levadura	1,50	gramos	$ 0,00980	$ 0,0147	Pesar	$2,45	Gramo	250	gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Diluir la levadura en el agua
2. Añadir la harina y mezclar
3. Cubrir el poolish con film
4. Dejar fermentar 12 horas
5. Incorporar a la masa del pan

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 0,36	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,02	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 0,38	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 0,38**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0014	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

El poolish es un prefermento que desarrolla sabores más complejos y prolonga la frescura del pan.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Cantidades exactas a usar
2. Temperatura

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Prefermentación

ELABORADO POR:

Daniela Auz/Derek Mantilla/Daniela Chávez

REVISADO POR:

Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
24/6/2025
FECHA ACTUALIZACIÓN
24/6/2025

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
PAN (Focaccia di casa)	
NÚMERO PORCIONES	24 porción
PESO CADA PORCIÓN	80 gramo

TIPO RECETA	
X	Básica o de Venta
	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	VTA-002

FOTO RECETA



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Levadura	5,00	Gramos	$ 2,45000	$ 12,2500	Pesar	$ 2,4500	Gramo	1	Gramos
2	Harina	800,00	Gramos	$ 0,00245	$ 1,9600	Pesar	$ 2,45	Kilogramo	1.000	Gramos
3	Poolish	260,00	Gramos	$ 0,00038	$ 0,0985	Ficha No. SUB-001	$ 0,38	Litro	1.000	Gramos
4	Aceite de oliva	70,00	Mililitro	$ 0,01980	$ 1,3860	Pesar	$ 19,80	Mililitro	1.000	Mililitro
5	Sal	18,00	Gramos	$ 0,00029	$ 0,0052	Pesar	$ 0,29	Gramo	1.000	Gramos
6	Agua	640,00	Mililitro	$ 0,00053	$ 0,3413	Pesar	$ 0,32	Mililitro	600	Mililitro
8	Tomillo	8,00	Gramos	$ 0,09720	$ 0,7776	Pesar	$ 2,43	Gramo	25	Gramos
9	Sal gruesa	15,00	Gramos	$ 0,00678	$ 0,1017	Pesar	$ 3,39	Gramo	500	Gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Disolver el poolish y la levadura en agua
2. Incorpora la harina
3. Añade la sal y amasa
4. Amasa hasta desarrollar gluten
5. Añade el aceite de oliva
5. Deja reposar 1 hora y realiza el primer doblez
6. Repite el paso 5 entre 4 y 6 veces
7. Coloca aceite de oliva en una lata, extiende la masa en ella y deja reposar 1 hora
8. Coloca los tomates, la sal gruesa y el tomillo fresco y envía al horno
9. Hornear 15 min a 220°C y 20 min a 180°C. Deja enfríar para desmoldar

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 16,92	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,85	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 17,77	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,74	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0093	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

El uso de poolish en la elaboración de una focaccia aporta aromas complejos, mayor hidratación y una miga alveolada. La fermentación prolongada mejora la elasticidad de la masa, mientras que el uso de aceite de oliva en su superficie es favorable para conseguir textura crocante por fuera y suave por dentro.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Tiempo de horneado
2. Temperatura de horneado
3. Autólisis

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Autólisis
2. Horneado
3. Reposado
4. Leudado

ELABORADO POR:

Daniela Auz/Derek Mantilla/Daniela Chávez

REVISADO POR:

Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
24/6/2025
FECHA ACTUALIZACIÓN
24/6/2025

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University — Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
ENTRADA (La carbonara)	
NÚMERO PORCIONES	12 porción
PESO CADA PORCIÓN	90 gramo

TIPO RECETA	
X	Básica o de Venta
	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	VTA-003

FOTO RECETA



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Penne rigate divella	720,00	Gramos	$ 0,00430	$ 3,0960		$ 2,1500	Gramos	500	Gramos
2	Yemas	12,00	Unidad	$ 0,12333	$ 1,4800	Separ yemas de claras	$ 3,70	Cubeta	30	Unidad
3	Pecorino	400,00	Gramos	$ 0,04000	$ 16,0000	Rallar	$ 8,00	Gramos	200	Gramos
4	Guanciale	400,00	Gramos	$ 0,03714	$ 14,8571	Cortar	$ 26,00	Gramos	700	Gramos
5	Sal	40,00	Gramos	$ 0,00029	$ 0,0116	Pesar	$ 0,29	Kilogramo	1.000	Gramos
6	Pimienta	10,00	Gramos	$ 0,06720	$ 0,6720	Pesar	$ 3,36	Gramos	50	Gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Cocinar la pasta
2. Lanzar el guanciale a una sartén caliente y dejar sudar
3. En un bowl poner el pecorino rallado y agregar la grasa caliente del guanciale
4. Añadir las yemas y batir hasta emulsionar
5. Añadir pimienta molida
6. Llevar a una sartén la salsa y la pasta y agragar agua de cocción
7. Rectificar con sal y pimienta

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 36,12	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 1,81	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 37,92	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 3,16	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0351	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

La carbonara combina yemas, pecorino y guanciale para formar una emulsión cremosa. Mientras que el penne rigate divella retiene de buena manera la salsa y la pimienta realza los sabores.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Tiempo de cocción de la pasta
2. Temperatura y tiempo de sudado del guanciale
3. Emulsionar la salsa

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Cocción a la inglesa
2. Sudado
3. Emulsionar

ELABORADO POR:

Daniela Auz/Derek Mantilla/Daniela Chávez

REVISADO POR:

Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
24/6/2025
FECHA ACTUALIZACIÓN
24/6/2025

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University | Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
SORBET (SORBETO AL LIMONE E BASILICO)	
NÚMERO PORCIONES	580 porción
PESO CADA PORCIÓN	48 gramo

TIPO RECETA	
X	Básica o de Venta
	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	VTA-004

FOTO RECETA



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Limón (zumo)	12,00	Gramos	$ 0,10	$ 1,20	Extraer zumo (490g) y obtener ralladura	$ 1,00	Unidad	10	Gramos
2	Agua	110,00	Mililitro	$ 0,00	$ 0,06	Pesar	$ 0,32	Mililitro	600	Mililitro
3	Azúcar	220,00	Gramos	$ 0,00	$ 0,25	Pesar	$ 1,13	Kilogramo	1.000	Gramos
4	Glucosa	50,00	Gramos	$ 0,0036	$ 0,18	Pesar	$ 1,80	Gramo	500	Gramos
5	Dextrosa	60,00	Gramos	$ 0,04	$ 2,35	Pesar	$ 9,80	Gramo	250	Gramos
6	Glucosa atomizada	48,00	Gramos	$ 0,01	$ 0,29	Pesar	$ 3,00	Gramo	500	Gramos
7	Estabilizante de helado	2,79	Gramos	$ 0,04	$ 0,10	Pesar	$ 18,50	Gramo	500	Gramos
8	Albahaca	70,00	Gramos	$ 0,01	$ 0,82	Deshojar	$ 0,82	Gramo	70	

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Licuamos nuestros ingredientes
2. Añadimos la ralladura y lo mezclamos mezclamos
3. Bajamos la temperatura de nuestra mezcla en un baño maría inverso
4. Enviamos a la mantecadora y reservamos

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 5,25	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,26	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 5,51	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,01	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0002	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

El sorbete combina acidez y frescura con una estructura cremosa. Las distintaformas de azúcares y el estabilizante controlan la textura, mientras que la albahaca y la ralladura aportan intensidad aromática.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Pesar con precisión los químicos alimentarios
2. Bajar de temperatura la mezcla previo a enviar a la mantecadora

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Rallar
2. Procesar
3. Baño maría inverso

ELABORADO POR:

Daniela Auz/Derek Mantilla/Daniela Chávez

REVISADO POR:

Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
24/6/2025
FECHA ACTUALIZACIÓN
24/6/2025

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University | Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Croûtons	
NÚMERO PORCIONES	24 porción
PESO CADA PORCIÓN	40 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	Receta SUB-003

FOTO RECETA



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Pan bola	1,00	Unidad	$ 1,54	$ 1,54	Receta SUB-007	$ 1,54	Unidad	1	Unidad
2	Queso parmesano	100,00	Gramos	$ 0,04	$ 3,80	Rallar	$ 9,50	Gramo	250	Gramos
3	Ajo	1,00	Unidad	$ 0,20	$ 0,20	Repicar	$ 1,00	Unidad	5	Unidad
4	Sal	10,00	Gramos	$ 0,00	$ 0,00	Pesar	$ 0,29	Kilogramo	1.000	Gramos
5	Pimienta	5,00	Gramos	$ 0,04	$ 0,19	Pesar	$ 2,43	Gramo	65	Gramos
6	Aceite	1,00	Litro	$ 1,99	$ 1,99	Calentar en freidora	$ 1,99	Litro	1	Litro

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Cortar el pan
2. Freír el pan
3. Colocar el pan frito en un bowl
4. Rectificar y añadir parmesano y ajo

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 7,72	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,39	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 8,11	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 0,34**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0084	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

El sourdough aporta estructura y sabor, mientras que la fritura profunda le da una textura crocante por fuera y suave por dentro. El ajo, parmesano, sal y pimienta aportan aroma, umami y equilibrio.

PUNTOS CRÍTICOS

1. No sobre freír el pan
2. No poner demasiada sal

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Fritura profunda

ELABORADO POR:

Daniela Auz/Derek Mantilla/Daniela Chávez

REVISADO POR:

Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN

24/6/2025

FECHA ACTUALIZACIÓN

24/6/2025

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University — Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Langostinos salteados	
NÚMERO PORCIONES	12 porción
PESO CADA PORCIÓN	69 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	Receta SUB-004

FOTO RECETA



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Langostinos	32,00	Unidad	$ 0,62222	$ 19,9111	Limpiar	$ 11,20	Unidad	18	Unidad
2	Mantequilla	100,00	Gramos	$ 0,01070	$ 1,0700	Pesar	$ 2,14	Gramo	200	Gramos
3	Perejil	25,00	Gramos	$ 0,00667	$ 0,1667	Deshojar y repicar	$ 0,50	Gramo	75	Gramos
4	Sal	10,00	Gramos	$ 0,00029	$ 0,0029	Pesar	$ 0,29	Kilogramo	1.000	Gramos
5	Pimienta	5,00	Gramos	$ 0,06720	$ 0,3360	Pesar	$ 3,36	Gramo	50	Gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Limpiar los langostinos
2. Poner mantequilla en una sartén
3. Agregar los langostinos
4. Rectificar
5. Agregar el perejil fresco

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 21,49	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 1,07	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 22,56	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 1,88**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0272	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

El salteado conserva la textura de los langostinos, además de realzar su sabor. La sal, pimienta y perejil equilibran y aportan frescura aromática.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Cadena de frío (mariscos)
2. Temperatura de cocción

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Salteado

ELABORADO POR:

Daniela Auz/Derek Mantilla/Daniela Chávez

REVISADO POR:

Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN

24/6/2025

FECHA ACTUALIZACIÓN

24/6/2025

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University — Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Mix de ensalada	
NÚMERO PORCIONES	12 porción
PESO CADA PORCIÓN	50 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	Receta SUB-005

FOTO RECETA



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Lechuga romana	300,00	Gramos	$ 0,00	$ 0,89	Cortar	$ 0,59	Gramos	200	Gramos
2	Rúcula	100,00	Gramos	$ 0,01	$ 1,49	Quitar tallos	$ 1,49	Gramos	100	Gramos
3	Radicchio	100,00	Gramos	$ 0,01	$ 0,68	Cortar	$ 1,35	Gramos	200	Gramos
4	Limón mandarina	4,00	Unidad	$ 0,08	$ 0,33	Sacar gajos	$ 1,00	Unidad	12	Unidad
5	Nuez	60,00	Gramos	$ 0,01	$ 0,60	Trocear y tostar	$ 2,00	Gramos	200	Gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Cortamos la lechuga y el radicchio
2. Mezclamos todo con excepción de los gajos de limón mandarina
3. Mezclamos con el aderezo

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 3,98	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,20	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 4,18	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 0,35**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0070	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

El mix de hojas aporta contraste de sabores, texturas y colores. Las nueces brindan crocancia y grasa, mientras que el limón mandarina aporta acidez.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Cadena de frío
2. Sacar cuidadosamente los gajos de limón mandarina

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Tostar

ELABORADO POR:

Daniela Auz/Derek Mantilla/Daniela Chávez

REVISADO POR:

Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN

24/6/2025

FECHA ACTUALIZACIÓN

24/6/2025

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University | Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Aderezo de limón y parmesano	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	1.500 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	Receta SUB-006

FOTO RECETA



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Challotas	6,00	Unidad	$ 0,32500	$ 1,9500	Repicar	$ 2,60	Unidad	8	Unidad
2	Ajo	1,00	Unidad	$ 0,20000	$ 0,2000	Repicar	$ 1,00	Unidad	5	Unidad
3	Balsámico blanco	250,00	Mililitro	$ 0,00956	$ 2,3900	Pesar	$ 2,39	Mililitro	250	Mililitro
4	Vinagre de vino tinto	125,00	Mililitro	$ 0,01744	$ 2,1800	Pesar	$ 4,36	Mililitro	250	Mililitro
5	Limón meyer	5,00	Unidad	$ 0,10000	$ 0,5000	Exprimir y sacar el zumo	$ 1,00	Unidad	10	Unidad
6	Aceite	500,00	Mililitro	$ 0,00199	$ 0,9950	Pesar	$ 1,99	Litro	1.000	Mililitro
7	EVOO	250,00	Mililitro	$ 0,01980	$ 4,9500	Pesar	$ 19,80	Litro	1.000	Mililitro
8	Sal	30,00	Gramo	$ 0,00029	$ 0,0087		$ 0,29	Kilogramo	1.000	Gramo
9	Pimienta	6,00	Gramo	$ 0,03738	$ 0,2243		$ 2,43	Gramos	65	Gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Combina chalotas, ajo, zumo de limón, ralladura de limón y los vinagres en un bowl (deja marinar 10 minutos)
2. Licuar
3. Agregar aceite
4. Rectificar

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 13,40	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,67	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 14,07	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 14,07**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0094	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

La vinagreta equilibra acidez y grasa para formar una emulsión aromática. Las chalotas y el ajo aportan sabor, mientras que la sal y pimienta dan un ajuste final y equilibran los sabores.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Mantener en refrigeración

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Marinar
2. Licuar
3. Rallar

ELABORADO POR:

Daniela Auz/Derek Mantilla/Daniela Chávez

REVISADO POR:

Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN

24/6/2025

FECHA ACTUALIZACIÓN

24/6/2025

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University — Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Pan bola	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	1.340 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	Receta SUB-007

FOTO RECETA



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Harina 00	500,00	Gramo	$ 0,00213	$ 1,0650	Pesar	$ 2,13	Kilogramo	1.000	Gramo
2	Agua	400,00	Mililitro	$ 0,00053	$ 0,2133	Pesar	$ 0,32	Mililitro	600	Mililitro
3	Poolish o masa madre activa	100,00	Gramo	$ 0,00145	$ 0,1449	Receta SUB-002	$ 0,38	Gramos	262	Gramo
4	Sal marina fina	10,00	Gramo	$ 0,00432	$ 0,0432	Pesar	$ 0,98	Gramos	227	Gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Mezcla harina y agua, reoosa 30 min.
2. Agrega masa madre y sal, mezcla.
3. Reposa 4-6 horas y realiza 3 a 4 pliegues.
4. Forma una bola y deja reposar 30 min.
5. Bolea y coloca en banneton.
6. Refrigera por 12 a 18 horas.
7. Hornea en olla tapada a 250°C por 20 min con tapa y 25 min sin tapa.

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 1,47	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,07	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 1,54	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 1,54	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0011	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

El poolish aporta aroma y estructura, mientras que la harina desarrolla el gluten, el agua hidrata y activa las enzimas y la sal regula la fermentación y potencia el sabor.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Tiempos de reposo
2. Temperatura y tiempo de horneado

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Autólisis
2. Horneado
3. Fermentación
4. Fermentación en frío

ELABORADO POR:

Daniela Auz/Derek Mantilla/Daniela Chávez

REVISADO POR:

Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN

24/6/2025

FECHA ACTUALIZACIÓN

24/6/2025

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University — Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
PLATO FUERTE (INSALATA DI SCAMPI)	
NÚMERO PORCIONES	12 porción
PESO CADA PORCIÓN	80 gramo

TIPO RECETA	
X	Básica o de Venta
	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	VTA-005

FOTO RECETA



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Mix de ensalada	600,00	Gramos	$ 0,02	$ 9,00	Receta SUB-005	$ 9,00	Gramo	600	Gramos
2	Langostinos salteados	36,00	Unidad	$ 1,25	$ 45,12	Salteados	$ 22,56	Unidad	18	Unidad
3	Croutons	430,00	Gramos	$ 0,01	$ 3,63	Receta SUB-003	$ 8,11	Gramo	960	Gramos
4	Aderezo de limón y parmesano	150,00	Gramos	$ 0,0094	$ 1,41		$ 14,07	Gramo	1.500	Gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Mezclamos nuestro mix de ensalada con el aderezo
2. Rectificamos y distribuimos en los platos
3. Rallamos parmesano y agregamos las nueces
4. Añadimos los gajos de naranja y croutons
5. Servimos con los langostinos

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 59,16	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 2,96	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 62,12	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 5,18	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0647	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

La ensalada equilibra texturas y sabores.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Rectificar con cuidado para no salar la ensalada
2. Cuidado al manipular los gajos de naranja

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Rectificar

ELABORADO POR:

Daniela Auz/Derek Mantilla/Daniela Chávez

REVISADO POR:

Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN

24/6/2025

FECHA ACTUALIZACIÓN

24/6/2025

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University — Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Pasta frola	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	570 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	Receta SUB-008

FOTO RECETA



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Harina	300,00	Gramos	$ 0,00213	$ 0,6390	Pesar	$ 2,13	Gramo	1.000	Gramos
2	Azúcar	150,00	Gramos	$ 0,00113	$ 0,1695	Pesar	$ 1,13	Gramo	1.000	Gramos
3	Huevo	1,00	Unidad	$ 0,12333	$ 0,1233		$ 3,70	Unidad	30	Unidad
4	Mantequilla	100,00	Gramos	$ 0,01070	$ 1,0700	Fría	$ 2,14	Gramo	200	Gramos
5	Sal	2,00	Gramos	$ 0,00029	$ 0,0006	Pesar	$ 0,29	Kilogramo	1.000	Gramos
6	Levadura	5,00	Gramos	$ 0,02686	$ 0,1343	Pesar	$ 0,94	Gramo	35	Gramos
7	Esencia de vainilla	5,00	Mililitros	$ 0,01020	$ 0,0510		$ 1,02	Mililitros	100	Mililitros
8	Ron	8,00	Mililitros	$ 0,01467	$ 0,1174	Una tapita	$ 14,38	Mililitros	980	Mililitros

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Hacer un arenado con mantequilla y harina
2. Añadir azúcar, polvo de hornear, una tapita de licor, la esencia de vainilla, la sal y el huevo
3. Envolver el papel film y dejar reposar una hora en refrigeración

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 2,31	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,12	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 2,42	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 2,42	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0042	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

La pasta frola es elaborada con una masa sablée de textura quebradiza.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Tiempo de reposo

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Arenado
2. Reposado

ELABORADO POR:

Daniela Auz/Derek Mantilla/Daniela Chávez

REVISADO POR:

Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
24/6/2025
FECHA ACTUALIZACIÓN
24/6/2025

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University — Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Relleno de ricotta y chocolate	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	900 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	Receta SUB-009

FOTO RECETA



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Queso ricotta	500,00	Gramos	$ 0,00587	$ 2,9333	Pesar	$ 2,64	Gramo	450	Gramos
2	Azúcar	150,00	Gramos	$ 0,00113	$ 0,1695	Pesar	$ 1,13	Gramo	1.000	Gramos
3	Chispas de chocolate	150,00	Unidad	$ 0,05675	$ 8,5125	Separar claras y montar	$ 11,35	Gramo	200	Unidad

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Dejar que la ricotta escurra su agua durante 30 minutos
2. Mezclar la ricotta con el azúcar
3. Añadir las chispas de chocolate

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 11,62	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,58	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 12,20	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 12,20**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0136	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

La ricotta aporta cremosidad ligera, mientras que el azúcar equilibra el sabor y el chocolate añade textura y dulzor. La cocción estabiliza sin perder suavidad.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Escurrir bien la ricotta

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Escurrir
2. Batir

ELABORADO POR:

Daniela Auz/Derek Mantilla/Daniela Chávez

REVISADO POR:

Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
24/6/2025
FECHA ACTUALIZACIÓN
24/6/2025

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University — Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Crumbl de menta y ralladura de naranja	
NÚMERO PORCIONES	12 porción
PESO CADA PORCIÓN	40 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	Receta SUB-010

FOTO RECETA



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Mantequilla	113,30	Gramos	$ 0,01070	$ 1,2123	Pesar y refrigerar	$ 2,14	Gramo	200	Gramos
2	Azúcar	113,30	Gramos	$ 0,00113	$ 0,1280	Pesar	$ 1,13	Kilogramo	1.000	Gramos
3	Harina	226,60	Gramos	$ 0,00213	$ 0,4827	Pesar	$ 2,13	Kilogramo	1.000	Gramos
4	Sal	5,00	Gramos	$ 0,00029	$ 0,0015	Pesar	$ 0,29	Kilogramo	1.000	Gramos
5	Menta seca	5,00	Gramos	$ 0,01560	$ 0,0780	Secar	$ 0,78	Gramo	50	Gramos
6	Ralladura de naranja o limón	1,00	Unidad	$ 0,10000	$ 0,1000	Rallar cítrico elegido	$ 0,10	Unidad	1	Unidad

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Mezclar harina + mantequilla
2. Formar una arena aplicando la técnica de sableado
3. Agregar azúcar
4. Agregar huevos de 1 en 1 hasta formar la masa
5. Dejar reposar la masa en frío de 30 a 60 minutos

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 2,00	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,10	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 2,10	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 0,18**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0044	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

La menta aporta frescura mientras que la ralladura realza el aroma del crumbl. Su textura crujiente complementa y contrasta con el postre final.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Tiempo de horneado
2. Temperatura de horneado

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Hornear
2. Arenado

ELABORADO POR:

Daniela Auz/Derek Mantilla/Daniela Chávez

REVISADO POR:

Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN

24/6/2025

FECHA ACTUALIZACIÓN

24/6/2025

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University — Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Helado de vainilla	
NÚMERO PORCIONES	12 porción
PESO CADA PORCIÓN	40 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	Receta SUB-011

FOTO RECETA



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Leche	200,00	Mililitros	$ 0,00113	$ 0,2260	Pesar	$ 1,13	Mililitros	1.000	Mililitros
2	Nata	150,00	Gramos	$ 0,00414	$ 0,6210	Pesar	$ 4,14	Mililitros	1.000	Gramos
3	Leche en polvo	10,00	Gramos	$ 0,00947	$ 0,0947	Pesar	$ 1,80	Gramos	190	Gramos
4	Glucosa	25,00	Gramos	$ 0,00360	$ 0,0900	Pesar	$ 1,80	Gramos	500	Gramos
5	Azúcar	95,00	Gramos	$ 0,00113	$ 0,1074	Pesar	$ 1,13	Kilogramo	1.000	Gramos
6	Estabilizante de helados	2,00	Gramos	$ 0,03700	$ 0,0740	Pesar	$ 18,50	Gramos	500	Gramos
7	Yema de huevo	4,00	Unidad	$ 0,12000	$ 0,4800	Separar yemas de claras	$ 3,60	Unidad	30	Unidad
8	Sal	0,50	Gramos	$ 0,00029	$ 0,0001	Pesar	$ 0,29	Kilogramo	1.000	Gramos
9	Vaina de vainilla	1,00	Unidad	$ 1,75000	$ 1,7500	Desvainar	$ 3,50	Unidad	2	Unidad
10	Agua	139,00	Mililitros	$ 0,00053	$ 0,0741	Pesar	$ 0,32	Mililitros	600	Mililitros

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Llevar la leche a infusionar con la vainilla por 15 minutos a 50°C.
2. Combinar el azúcar, leche en polvo, glucosa y sal. Añadir mezcla a la leche.
3. Incorpora yema y revuelva para no cuajar
4. Dejar enfríar la mezcla antes de agregar la crema con batidora de inmersión.
5. Enfríar la base de helado y enviar a la mantecadora
6. Rervar en congelación

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 3,52	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,18	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 3,69	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 0,31**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0077	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

La vainilla natural aporta un aroma profundo mientras que las yemas, crema y leche garantizan cremosidad y textura suave tras la mantecación.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Enfriar mezcla antes de enviar a la mantecadora
2. Evitar que la yema se cuaje

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Infusionar
2. Batir
3. Congelar

ELABORADO POR:

Daniela Auz/Derek Mantilla/Daniela Chávez

REVISADO POR:

Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
24/6/2025
FECHA ACTUALIZACIÓN
24/6/2025

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University — Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
POSTRE (Crostata de ricotta y chocolate)	
NÚMERO PORCIONES	12 porción
PESO CADA PORCIÓN	80 gramo

TIPO RECETA	
X	Básica o de Venta
	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	VTA-006

FOTO RECETA



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Pasta frola	570,00	Gramo	$ 0,00	$ 2,42	Receta SUB-008	$ 2,42	Gramo	570	Gramo
2	Helado de vainilla	500,00	Gramo	$ 0,01	$ 3,00	Receta SUB-011	$ 6,00	Kilogramo	1.000	Gramo
3	Relleno de ricotta	900,00	Gramo	$ 0,01	$ 12,20	Receta SUB-009	$ 12,20	Gramo	900	Gramo
4	Crumbl de menta y cítrico	480,00	Gramo	$ 0,00	$ 2,10	Receta SUB-010	$ 2,10	Gramo	480	Gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Extendemos una capa de pasta frola sobre el molde
2. Extendemos una capa ricotta
3. Hacemos enrejado
4. Llevamos al horno a 180°C por 35 minutos
5. Porcionamos y servimos

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 19,72	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,99	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 20,70	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 1,73	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0216	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Contraste de texturas, equilibrio aromático con una técnica clásica que nos da toques frescos y contemporáneos.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Temperatura de horneado
2. Tiempo de horneado
3. Temperatura de pasta frola

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Horneado

ELABORADO POR:

Daniela Auz/Derek Mantilla/Daniela Chávez

REVISADO POR:

Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
24/6/2025
FECHA ACTUALIZACIÓN
24/6/2025

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University — Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Ganache de pimienta rosa y limón	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	340 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	Receta SUB-012

FOTO RECETA



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Chocolate blanco	100,00	Gramo	$ 0,03000	$ 3,0000	Pesar	$ 30,00	Kilogramo	1.000	Gramo
2	Limón	8,00	unidad	$ 0,10000	$ 0,8000	Sacar ralladura y exprimir jugo	$ 1,00	Unidad	10	unidad
3	Pimienta rosa	25,00	Gramo	$ 0,13950	$ 3,4875	Moler	$ 13,95	Gramos	100	Gramo
4	Crema de leche	50,00	Mililitros	$ 0,00414	$ 0,2070	Pesar	$ 4,14	Mililitros	1.000	Mililitros
5	Azúcar	150,00	Gramo	$ 0,00113	$ 0,1695	Pesar	$ 1,13	Gramos	1.000	Gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. En una olla poner el chocolate a derretir
2. Disolver el azúcar en el zumo de limón
3. Agregar el zumo y la ralladura a la olla
4. Agregar la pimienta rosa
5. Agregar crema de leche
6. Reservar

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 7,66	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,38	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 8,05	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 8,05**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0237	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

La pimienta rosa nos aporta un frescor especiado mientras que el ácido equilibra el dulce y resalta aromas cítricos.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Temperatura
2. Cuidado al mezclar lácteos con cítricos

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Rallar
2. Moler

ELABORADO POR:

Daniela Auz/Derek Mantilla/Daniela Chávez

REVISADO POR:

Ivanova Ricurio

FECHA ELABORACIÓN
24/6/2025
FECHA ACTUALIZACIÓN
24/6/2025

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University — Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Crema de mascarpone	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	500 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	Receta SUB-013

FOTO RECETA



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Mascarpone Floralp	150,00	Gramos	$ 0,01	$ 2,11	Pesar	$ 2,81	Gramos	200	Gramos
2	Mascarpone La Holandesa	150,00	Gramos	$ 0,01	$ 2,04	Pesar	$ 2,72	Gramos	200	Gramos
3	Huevos	3,00	Unidad	$ 0,12	$ 0,37	Separar yemas y claras	$ 3,70	Unidad	30	Unidad
4	Azúcar	150,00	Gramos	$ 0,00	$ 0,17	Pesar	$ 1,13	Kilogramo	1.000	Gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Mezclar yemas y azúcar hasta que dupliquen su tamaño
2. Añadir el mascarpone de forma envolvente
3. Montar claras a punto de nieve y añadir de forma envolvente
4. Enviar a refrigeración para que se compacte

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 4,69	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,23	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 4,92	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 4,92**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0098	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Juntamos dos mascarpones de diferentes marcas ya que le uno es demasiado líquido y el otro demasiado duro, eso nos permite obtener una mejor textura que se combina perfectamente.

PUNTOS CRÍTICOS

1. No perder el aire incorporado

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Batir
2. Punto de letra
3. Refrigeración

ELABORADO POR:

Daniela Auz/Derek Mantilla/Daniela Chávez

REVISADO POR:

Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
24/6/2025
FECHA ACTUALIZACIÓN
24/6/2025

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University — Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Ganache de pistacho	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	400 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	Receta SUB-014

FOTO RECETA



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Chocolate blanco	200,00	Gramo	$ 0,03	$ 6,00	Pesar	$ 30,00	Kilogramo	1000,00	Gramo
2	Pistacho tostado	70,00	Gramo	$ 0,05	$ 3,78	Procesar hasta obtener pasta	$ 10,80	Gramo	250,00	Gramo
3	Mantequilla sin sal	20,00	Gramo	$ 0,01	$ 0,21	Pesar	$ 2,14	Gramo	200,00	Gramo
4	Crema de leche	100,00	Mililitro	$ 0,00	$ 0,41	Pesar	$ 4,14	Mililitro	1000,00	Mililitro
5	Sal	2,00	Gramo	$ 0,00	$ 0,00	Pizca	$ 0,29	Kilogramo	1.000	Gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Derretir en chocolate en una olla
2. Agregar la pasta de pistacho y revolver
3. Agregar pizca de sal y crema de leche
4. Agregar mantequilla y reservar

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 10,41	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,52	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 10,93	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 10,93**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0273	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Encontramos una textura untuosa de sabor intenso por el pistacho y un perfil graso equilibrado por el dulzor lácteo del chocolate.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Temperatura

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Tostar
2. Procesar

ELABORADO POR:

Daniela Auz/Derek Mantilla/Daniela Chávez

REVISADO POR:

Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
24/6/2025
FECHA ACTUALIZACIÓN
24/6/2025

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University — Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
PETIT FOUR (Anima di tre)	
NÚMERO PORCIONES	24 porción
PESO CADA PORCIÓN	80 gramo

TIPO RECETA	
X	Básica o de Venta
	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	VTA-007

FOTO RECETA



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Chocolate negro al 70%	500,00	Gramo	$ 0,02367	$ 11,8341		$ 0,0237	gramo	1	Gramo
2	Ganache de limón y pimienta rosa	100,00	Gramo	$ 0,00805	$ 0,8047	Receta SUB-012	$ 8,05	kilogramo	1.000	Gramo
3	Crema de mascarpone	100,00	Gramo	$ 0,00492	$ 0,4921	Receta SUB-013	$ 4,92	litro	1.000	Gramo
4	Ganache de pistacho	100,00	Gramo	$ 0,01093	$ 1,0929	Receta SUB-014	$ 10,93	kilogramo	1.000	Gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Pintar los moldes
2. Atemperar el chocolate y formar coquilla
3. Rellenar con los 2 ganache y la crema de mascarpone
4. Atemperar chocolate y sellar el bombón
5. Desmoldar

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 14,22	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,71	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 14,94	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,62	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0078	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Buscamos representar un poco de la esencia de cada uno en tres bombones con distintos rellenos y presentaciones.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Temperaturas
2. Desmoldar

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Atemperar
2. Baño maría

ELABORADO POR:

Daniela Auz/Derek Mantilla/Daniela Chávez

REVISADO POR:

Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
24/6/2025
FECHA ACTUALIZACIÓN
24/6/2025

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE University Arizona State University — Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Café / Capuchino / Té	
NÚMERO PORCIONES	24 porción
PESO CADA PORCIÓN	200 gramo

TIPO RECETA	
X	Básica o de Venta
	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	VTA-008

FOTO RECETA



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Té sabores surtidos	12,00	Unidad	$ 0,06	$ 0,67	Ficha No. SUB-001	$ 3,99	Unidad	72	Unidad
2	Café en grano	125,00	Gramo	$ 0,10	$ 12,50	Pelada y corte chip fino	$ 12,50	Gramo	125	Gramo
3	Leche	2,00	Litro	$ 1,31	$ 2,62	Ficha No. SUB-002	$ 1,31	Litro	1	Litro
4	Sobres de azúcar	24,00	Unidad	$ 0,02	$ 0,51	Zumo	$ 2,55	Unidad	120	Unidad

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Sobre de té + agua = infusión
2. Leche texturizada + café = capuchino
3. Shot de expreso + agua caliente = americano

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 16,30	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,81	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 17,11	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 0,71	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0036	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. Texturizar leche
2. Temperatura de las bebidas

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Texturizar
2. Infusionar

ELABORADO POR:

Daniela Auz/Derek Mantilla/Daniela Chávez

REVISADO POR:

Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN

24/6/2025

FECHA ACTUALIZACIÓN

24/6/2025

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Powered by Arizona State University — Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Fragola Frizzante	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	4.000 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	Receta SUB-015

FOTO RECETA



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Vodka	1.500,00	Mililitro	$ 0,02	$ 32,84		$ 16,42	Mililitro	750,00	Mililitro
2	Fresas	2.500,00	Gramo	$ 0,00	$ 8,70		$ 3,48	Gramo	1000,00	Gramo
3	Espumante Alto Palermo	2,00	Unidad	$ 9,24	$ 18,48		$ 9,24	Gramo	1,00	Unidad

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Macerar las fresas con el vodka por 14 días en un frasco de vidrio
2. Poner hielo en una copa y agregar el macerado de fresa
3. Agregar el espumante y poner garnish si se desea

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA		$ 60,02	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS	5%	$ 3,00	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA		$ 63,02	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN		$ 63,02	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO		$ 0,02	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Encontramos una textura untuosa de sabor intenso por el pistacho y un perfil graso equilibrado por el dulzor lácteo del chocolate.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Temperatura

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Tostar
2. Procesar

ELABORADO POR:

Daniela Auz/Derek Mantilla/Daniela Chávez

REVISADO POR:

Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN

24/6/2025

FECHA ACTUALIZACIÓN

24/6/2025

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Limoncello della casa	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	4.000 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	Receta SUB-016

FOTO RECETA



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Limón meyer	30,00	Unidad	$ 0,10	$ 3,00	Pelar la parte amarilla y reservar	$ 1,00	Unidad	10,00	Unidad
2	Agua	2.400,00	Mililitro	$ 0,00	$ 0,89		$ 0,32	Mililitro	600,00	Mililitro
3	Alcohol étilico potable al 96%	2.000,00	Mililitro	$ 0,00	$ 8,02		$ 3,45	Mililitro	860,00	Mililitro
4	Azúcar	1.600,00	Gramos	$ 0,00	$ 1,81		$ 1,13	Kilogramo	1000,00	Gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Poner cáscaras y alcohol étilico en un envase de vidrio y dejar reposar por 45 días en un lugar oscuro
2. Hacer un jarabe con el agua y el azúcar
3. Filtramos el líquido y lo mezclamos con nuestro jarabe
4. Reservamos en un frasco de vidrio hasta su uso.

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	$ 13,72	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 0,69	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 14,41	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	**$ 14,41**	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,0036	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Es un licor tradicional italiano, elaborado a través de la maceración de la cáscara de limón en alcohol neutro y posteriormente mezclado con un almíbar. Tiene un perfil aromático intenso, dulce y equilibrado.

PUNTOS CRÍTICOS

1. Utilizar las proporciones adecuadas
2. Mantener en un lugar oscuro

MÉTODOS Y TÉCNICAS

1. Reposado

ELABORADO POR:

Daniela Auz/Derek Mantilla/Daniela Chávez

REVISADO POR:

Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN

27/6/2025

FECHA ACTUALIZACIÓN

27/6/2025

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

UIDE Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
VINOS Y LICORES	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	80 gramo

TIPO RECETA	
X	Básica o de Venta
	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	VTA-009

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Verdicchio D.O.C. - Fazi Battaglia	3,00	Unidad	$ 17,00	$ 51,00	Mantener en agua con hielo	$ 17,00	Unidad	1	Unidad
2	Pinot Grigio Delle Venezie IGT	2,00	Unidad	$ 10,50	$ 21,00	Mantener en agua con hielo	$ 10,50	Unidad	1	Unidad
3	Cóctel de fresa	1,00	Unidad	$ 63,02	$ 63,02	Receta SUB-015	$ 63,02	Unidad	1	Unidad
4	Limoncello della casa	1,00	Unidad	$ 14,41	$ 14,41	Receta SUB-016	$ 14,41	Unidad	1	Unidad

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Servir todas las bebidas frías

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	$ 149,43	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	$ 7,47	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	$ 156,90	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	$ 15,69	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	$ 0,1961	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Es un maridaje seleccionado por su frescura, acidez y perfil aromático que equilibran y realzan los sabores de nuestro menú presentado (Cocina familiar italiana con utilización de ingredientes ecuatorianos); ha sido cuidadosamente diseñado desde la entrada hasta el postre.

PUNTOS CRÍTICOS
1. Servir los vinos entre los 7-9 °C

MÉTODOS Y TÉCNICAS

ELABORADO POR:

Daniela Auz/Derek Mantilla/Daniela Chávez

REVISADO POR:

Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
27/6/2025
FECHA ACTUALIZACIÓN
27/6/2025

UIDE Powered by Arizona State University® | Escuela de Gastronomía						
Ficha de cata				 Foto del vino		
Casa:	Verdicchio D.O.C. - Fazi Battaglia					
Nombre del vino:	Titulus					
Terroir:	Marche, Italia					
Cepa:	Verdicchio					
Precio:	$17,00					
Notas de cata						
Visual						
Limpidez	Turbio	Cristalino	Impurezas	Efervescencia	-	-
Color blancos	Verdoso	Pálido	Claro	Dorado	Ámbar	Amarillo
Olfato y gusto						
Aroma	Delicado y características florales y frutales.					
Boca	Refrescante, sabor intenso a durazno, manzana y rosas.					

UIDE Powered by Arizona State University® | Escuela de Gastronomía						
Ficha de cata				 Foto del vino		
Casa:	Fabiano					
Nombre del vino:	Pinot Grigio Delle Venezie IGT					
Terroir:	Marche, Italia					
Cepa:	Verdicchio					
Precio:	$10,50					
Notas de cata						
Visual						
Limpidez	Turbio	Cristalino	Impurezas	Efervescencia	-	-
Color blancos	Verdoso	Pálido	Claro	Dorado	Ámbar	Amarillo
Olfato y gusto						
Aroma	Frutal con notas que recuerdan a peras y manzanas.					
Boca	Cierto sabor cítrico frutal, fresco y elegante.					

COSTO MENÚ Y PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO

UIDE Escuela de Gastronomía

COSTO MENÚ		
FICHA No.	RECETA DE VENTA	COSTO POR PORCIÓN
VTA-001	AMUSE BOUCHE (Bruschetta)	$ 0,83
VTA-002	PAN (Focaccia di casa)	$ 0,74
VTA-003	ENTRADA (La carbonara)	$ 3,16
VTA-004	SORBET (SORBETO AL LIMONE E BASILICO)	$ 0,01
VTA-005	PLATO FUERTE (INSALATA DI SCAMPI)	$ 5,18
VTA-006	POSTRE (Crostata de ricotta y chocolate)	$ 1,73
VTA-007	PETIT FOUR (Anima di tre)	$ 0,62
VTA-008	Café / Capuchino / Té	$ 0,71
VTA-009	VINOS Y LICORES	$ 15,69
	COSTO MATERIA PRIMA MENÚ	**$ 28,66**

PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO					
COSTO MATERIA PRIMA MENÚ	% COSTO MATERIA PRIMA	PVP sin IVA y servicio	IVA 15%	SERVICIO 10%	PVP con IVA y servicio
$ 28,66	102,4%	$ 28,00	$ 4,20	$ 2,80	$ 35,00
$ 28,66	102,4%	$ 28,00	$ 4,20	$ 2,80	$ 35,00
$ 28,66	30,0%	$ 95,54	$ 14,33	$ 9,55	$ 119,43

5. ANALISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS (4 ALIMENTOS INCLUIDO 1 ESPECIE RELEVANTES)

- **Langostino Ecuatoriano**

Antecedentes e Historia

La acuicultura del langostino, o camarón, en Ecuador hizo sus inicios en la década de 1960, a raíz de la implementación de cultivos experimentales que se ejecutaron en la costa del Pacífico ecuatoriano.

En 1968 tuvo lugar la creación y establecimiento de otras granjas comerciales para la producción de langostino en la provincia de El Oro, aprovechando de forma efectiva las condiciones naturales que ofrecían los manglares y estuarios de la región.

En la década de los 70 y 80, Ecuador tuvo un papel importante por convertirse en uno de los principales exportadores de langostino en el mundo, sobre todo frente a Tailandia e India, también como productores de este tipo de producto.

En los años noventa se producen incrementos exponenciales de la producción, aunque la industria también se vio golpeada por problemas, por ejemplo, el virus de la Mancha Blanca (WSSV) devastó gran parte de la producción. A partir del 2000 se comenzaron a utilizar mejores prácticas sanitarias y prácticas genéticas con el objetivo de recuperar competitividad.

Proceso Productivo y Trazabilidad

La trazabilidad del langostino ecuatoriano se hace desde la siembra hasta la exportación:

Fase 1. Reproducción y Larvas

Laboratorios de larvas: empresas como Songa y Acuacría producen postlarvas (PL) en condiciones controladas.

Genética mejorada: se utilizan reproductores resistentes a enfermedades.

Fase 2. Cultivo en Granjas Camaroneras

Localización: principalmente en Guayas, El Oro y Manabí.

Sistemas de cultivo:

Extensivo (baja densidad, en estanques naturales); semi-intensivo e intensivo (más control, alimentación balanceada).

Alimentación: balanceados con proteína de soya y harina de pescado.

Fase 3. Cosecha y Procesamiento

Cosecha selectiva: se realiza entre 3 y 6 meses, dependiendo del tamaño deseado.

Transporte a plantas procesadoras: en camiones con cadena de frío.

Procesamiento:

Limpieza y clasificación por tamaño (ej: 50/60, 70/80 por libra).

Desvenado y pelado (dependiendo de la demanda del mercado).

Congelado IQF (Individual Quick Frozen) a -18°C.

Fase 4. Exportación

Principales mercados:

China es el mayor importador.

EE. UU, España, Francia, Italia y Vietnam.

Certificaciones:

ASC (Aquaculture Stewardship Council) – sostenibilidad.

BAP (Best Aquaculture Practices) – buenas prácticas.

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) – seguridad alimentaria.

3. Datos Económicos y Estadísticas

Ecuador ha logrado el notable hito de convertirse en el primer exportador mundial de langostinos, superando a India en 2023. En efecto, durante este año el país sudamericano exportó un total de 1200 millones de libras de langostino, generando aproximadamente USD 6300 millones de ingresos. En el ámbito del empleo, esta actividad ha generado más de 250.000 puestos de trabajo, tanto directos como indirectos, beneficiando a un gran número de personas en la economía local.

4. Normativas y Sostenibilidad

Normativas nacionales:

Acuerdo Ministerial 093 (MAGAP) – Buenas prácticas acuícolas.

ARCSA (Agencia de Regulación y Control Sanitario) – Control de calidad.

Problemas medioambientales:

Deforestación de manglares (en el pasado, ahora hay un mayor control).

Uso responsable de antibióticos (Ecuador es el referente en producción libre de antibióticos).

5. Innovaciones y Futuro

Tecnología blockchain para la trazabilidad (ej: empresas como Sustainable Shrimp Partnership).

Langostino orgánico y premium para el mercado europeo.

Acuicultura 4.0: drones e IoT para el seguimiento de estanques.

- **Pimienta negra**

1. Antecedentes e Historia

Procedencia y Difusión Mundial

La pimienta negra (Piper nigrum) es originaria del subcontinente indio, concretamente de la región kerala (Costa de Malabar).

Era conocida en la antigüedad con la denominación de "oro negro", además de intervenir en las redes de intercambio entre Asia y Europa.

Los musulmanes mantuvieron el monopolio de su comercio hasta los portuguesa que con Vasco da Gama, 1498, le siguieron los neerlandeses e ingleses en el control de la comercialización.

Cultivo en América Latina

Se conocía en Brasil (el primer productor de la zona tropical) y en países tropicales como Vietnam, que es hoy el mayor productor del mundo.

En Ecuador su cultivo es menor, pero se conoce existiendo en las regiones de Esmeraldas y Manabí, generalmente en sistemas agroforestales.

2. Proceso Productivo y Trazabilidad

Fase 1: Cultivo

Clima y suelo: Expone la necesidad de un clima tropical húmedo (25-30ºC) y suelos bien drenados.

Propagación: Por esquejes o semillas, mediante sistemas de tutorado. Cosecha:

Los granos se recolectan verdes (Pimienta negra) o rojos (pimienta blanca).

El País Vietnam estira la cosecha mecánicamente para su posterior recolección, mientras que India y Brasil suelen hacerlo manualmente.

Fase 2: Procesamiento Postcosecha

Pimienta negra:

Los granos verdes se secan al sol durante 3-7 días; resultado, granos negros y arrugados.

Una vez secos, se lavan y se clasifican según su tamaño, calidad, etc.

Pimienta blanca:

Los granos rojos se sumergen en agua para quitar la cáscara antes de proceder al secado.

Fase 3: Comercialización y Exportación

Principales países exportadores:

Vietnam (35% del mercado mundial).

India (pimienta de buena calidad, como la variedad Malabar Garbled).

Brasil e Indonesia.

Certificaciones:

El Comercio Justo (Fair Trade).

El Orgánico (USDA, UE).

El Iso 22000 (inocuidad alimentaria).

3. Datos económicos y estadísticas

Producción mundial: ~ 500,000 toneladas/año (Vietnam produce ~ 200,000 toneladas).

Coste: Cambia según calidad (USD 3-10/kg en grano; molida puede sobrepasar USD 15/kg).

Demanda en aumento: Por razones gastronómicas, de medicina tradicional o aceites esenciales.

4. Normativas y calidad

Normativas internacionales:

ASTA (Asociación Americana de Comercio de Especias) - Pureza y calidad.

ESA (Asociación Europea de Especias) - Límites de contaminantes.

Desafíos/aspectos negativos:

Contaminación por micotoxinas (aflatoxinas) si el secado no es eficiente.

Adulteración (mezcla con pimienta de menor calidad o con rellenos).

5. Innovaciones y futuro

Blockchain para trazabilidad: Empresas como FoodTrust de IBM

Pimienta sostenible: Proyectos en India y Vietnam para evitar el fenómeno de la deforestación.

Nuevos usos: Extractos para farmacéuticos (ej: piperina para absorción de nutrientes).

- **Rúcula**

1.Antecedentes e Historia

Existe un origen y una expansión

Origen botánico: de la familia Brassicaceae (como la mostaza o el brócoli).

Las dos variedades principales son:

La rúcula cultivada (Eruca sativa), de hojas más grandes y de sabor más suave.

La rúcula silvestre (Diplotaxis tenuifolia), que tiene un sabor más picante y con hojas dentadas.

Comían la rúcula en la antigua Roma como afrodisíaco y como condimento.

Es parte de la tradición de la cocina mediterránea (Italia, Grecia) y latinoamericana (Argentina, Brasil).

Cultivo en América Latina

En Ecuador, se hace en invernaderos (Pichincha, Azuay), así como en las zonas templadas.

Los principales países productores son Italia, EE. UU. (California) y Brasil.

2. Proceso Productivo y Trazabilidad

Fase 1: Cultivo

Clima: Buen crecimiento en el intervalo de 15-25°C (evita el calor extremo).

Suelo: Suelo drenado, rico en materia orgánica (suelo pH 6-7).

Siembra: Siembra directa en campo o en invernaderos (ciclo rápido: 30-40 días).

Densidad de siembra alta (20-30 plantas/m^2).

Fase 2: Cosecha y postcosecha

Cosecha: Manual (corte de hojas tiernas) o mecánica (en grandes producciones). La cosecha se lleva a cabo en horas frescas para evitar el marchitamiento.

La cosecha puede ser manual (corte de hojas tiernas) o mecánica (en grandes producciones). Esta operación se lleva a cabo en horas frescas para evitar el marchitamiento.

Procesamiento: Lavado con agua fría y desinfección (cloro u ozono).

Enfriado rápido: enfriamiento rápido (de 30° a 4°C) e incrementar la vida útil de su producto.

Empaque: Bolsa de plásitico perforado o clamshell (para evitar la condensación). Atmósfera modificada (5% O_2, 10% CO_2) para exportación.

Fase 3: Comercialización

Canales: Mercados locales (ferias libres, restaurantes gourmet) y exportación (EEUU, Europa) en IV Gama (listo para el consumo).

Certificaciones: GlobalG.A.P. (buenas prácticas agrícolas); Orgánica (USDA, UE).

3. Aspectos Económicos y Estadísticos

Producción mundial: ~1,2 millones de toneladas al año (el mayor consumidor es Europa).

Precios:

Mercado interno: USD 2-5/kg (Ecuador).

Exportación: USD 8-15/kg (orgánica).

Tendencia: Incremento del consumo en ensaladas premium y pizzas gourmet.

4. Normativas y Calidad

Normas Internacionales

Codex Alimentarius: Límite de pesticidas (ej: clorpirifós prohibido en la UE).

FDA (EE.UU.): Requiere un análisis de la E. coli y Salmonella en las hojas frescas.

Retos en Trazabilidad

Vida corta: La lechuga es altamente sensible al etileno (no se debe almacenar con manzanas ni tomates).

Contaminación microbiológica: Agua de riego no tratada.

5. Innovaciones y Futuro

Hidroponía: Aumento del rendimiento y reducción del uso de pesticidas (ej: sistemas NFT).

Envases biodegradables: Para reducir el uso de plásticos en el empaquetado.

Mejoramiento genético: Variedades resistentes al mildiu y más nutritivas.

- **Pasta Italiana**

1. Antecedentes e Historia

Origen y evolución

Primeros indicios. Entre los etruscos de la edad del hierro (IX a.C.) se preparaba una masa a partir de cereales.

Los árabes llevaron la pasta seca a Sicilia en el siglo IX durante su dominio del interior de Italia.

Popularización. Se hace francesa en el siglo XIII tras su rápida difusión por Italia, que le otorga su larga vida útil y facilidad de almacenamiento.

Nápoles será la capital de su producción en el siglo XVIII, donde se le añadirá el tomate traído de América.

Expansión mundial

Migraciones italianas (siglos XIX a XX) de Italia al nuevo territorio estadounidense, Argentina, y países por el estilo, donde adoptan ingredientes locales.

Denominaciones de origen Ia I.G.P Pasta di Gragnano. Pasta de pasta de la localidad del municipio de Gragnano (Campania, Italia) a partir de harina de trigo duro y agua de manantial.

Pasta de Génova. Pasta de harina de trigo blando.

2. Proceso Productivo y Trazabilidad

Fase 1: Materias Primas

Sémola de trigo duro (Triticum durum):

Dado su importante contenido de gluten, hace que la pasta se mantenga firme al cocinar.

Los principales países productores son Italia, Canadá y EE.UU.

Agua:

Pureza controlada (para que no tenga sabores extraños).

Huevo (puede ser para pasta all'uovo, como los tagliatelle).

Aditivos naturales: Espinaca, tomate o tinta de calamar (para la pasta colorida).

Fase 2: Producción

Mezcla:

Sémola + agua (o huevo) en amasadoras industriales.

Extrusión:

La mezcla se pasa a través de moldes de bronce (para pasta rugosa) o teflón (para pasta lisa) mediante presión.

Secado:

Lento (tradicional, 50°C durante 24-48 horas) o rápido (industrial, 80°C por 4-6 horas).

Envasado:

Al vacío o en atmósfera modificada para evitar la oxidación.

Fase 3: Distribución

Certificaciones clave:

ISO 22000: Seguridad alimentaria.

DOP/IGP: Protección de origen (ej: Pasta di Gragnano).

Bio/Ecológica: Sin pesticidas ni OGM.

3. Información Económica y Estadística

Producción: 14,5 millones de toneladas/año (Italia produce 3,4 millones de toneladas, correspondiente al 24% del total mundial).

Exportaciones italianas (2023): 3,2 mil millones de dólares (mercados relevantes: EE. UU., Alemania, Francia).

Consumo per cápita de pasta en Italia: 23 kg/año (máxima en todo el mundo).

4. Normativas y Calidad

Normas/Sistemas Internacionales

Ley italiana (Decreto del Presidente 187/2001):

Prohibición de las harinas que no sean de trigo duro para la producción de pastas secas.

Prohibición de 0% de insectos o mohos en la materia prima.

Uniones Europeas:

Regulaciones sobre el etiquetado (origen del trigo, alérgenos, huevo).

Desafíos de la Trazabilidad

Falsificación del origen: trigo no italiano en “hecho en Italia”.

Falsificación: colorantes artificiales en las pastas vinculadas a "naturales".

5. Innovaciones y Futuro

Blockchain: marcas como Barilla rastrean el trigo desde el campo hasta el plato.

Pasta funcional: tipología que incluye proteínas en su composición (legumbres), fibra (por ejemplo, de avena), bajo índice glucémico.

Sostenibilidad: empaques compostables y menor uso de agua en producción.

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

La cocina italiana es reconocida mundialmente por sus ricos sabores, vibrantes colores y tradiciones culinarias transmitidas de generación en generación. Ocupa un lugar destacado en la gastronomía global, no solo por sus deliciosos platos, sino también por su valor cultural e histórico. El atractivo de la cocina italiana reside en su sencillez y la frescura de sus ingredientes, meticulosamente seleccionados para crear comidas armoniosas y memorables. Desde las bulliciosas calles de Roma hasta la serena campiña toscana, la comida italiana ofrece una amplia gama de sabores y estilos para todos los gustos.

La importancia global de la cocina italiana se evidencia en su amplia popularidad e influencia en otras tradiciones culinarias. Como señala L. Álvarez Pinto (2019), las características socioeconómicas y los hábitos de consumo de los comensales de restaurantes italianos demuestran el atractivo perdurable de la comida italiana. Personas de diversos orígenes se sienten atraídas por los sabores reconfortantes y familiares de la pasta, la pizza y el helado, lo que convierte a la cocina italiana en un alimento básico en muchos hogares de todo el mundo. La competencia entre los restaurantes italianos resalta aún más su importancia, ya que se esfuerzan por ofrecer experiencias auténticas que capturen la esencia del patrimonio culinario italiano.

Este trabajo busca explorar los orígenes y las características de la cocina italiana, profundizando en su clasificación como (cucina povera), los ingredientes esenciales que la definen y el papel fundamental del vino en la tradición culinaria italiana. El concepto de (cucina povera), o la cocina de los pobres, es fundamental para comprender la simplicidad y la autenticidad que caracterizan la cocina italiana. J. Dickie (2015) analiza cómo el mundo acoge la cocina italiana, en particular la singular cultura de la pasta fresca, que se ha convertido en sinónimo de la identidad culinaria italiana. La tesis examinará cómo estos elementos han contribuido a la evolución de la cocina italiana y su impacto duradero en la cultura gastronómica mundial.

La estructura de este trabajo se organiza en varias secciones, cada una centrada en un aspecto específico de la cocina italiana. La primera sección profundizará en los orígenes históricos de la cocina italiana, explorando las influencias antiguas y los sabores regionales que han moldeado su desarrollo a lo largo del tiempo. M. Espasande (2015) enfatiza la importancia de comprender los orígenes de las tradiciones culinarias para apreciar plenamente sus características. La segunda sección definirá y analizará la (cucina povera), examinando su contexto histórico e impacto en la cocina italiana moderna. M. Calle Recabarren (2019) destaca la importancia de los orígenes regionales en la configuración de las características de la cocina italiana, aportando valiosas perspectivas sobre la evolución de la (cucina povera).

La tercera sección identificará los ingredientes clave de la cocina italiana, analizando su importancia y variaciones regionales. G. del mestizaje gastronómico de México (2017) ofrece una aproximación a las cocinas primitivas, arrojando luz sobre los elementos fundamentales que contribuyen a los sabores distintivos de los platillos italianos. La última sección explorará el papel del vino en la tradición culinaria italiana, examinando su desarrollo histórico y el arte de maridarlo con platillos italianos. M. A. Altamirano Loor (2021) subraya la importancia del vino en la cocina

italiana, destacando su relevancia como base para la fusión culinaria. Para garantizar una comprensión integral de la cocina italiana, la metodología de investigación empleada en este trabajo incluye la revisión de artículos académicos, textos históricos y estudios culinarios que proporcionan una base teórica para el debate. MA López Sojos (2022) y MP May et al. (2017) ofrecen perspectivas críticas sobre los orígenes y las características de la cocina italiana, ofreciendo datos e indicadores que enriquecen el análisis. El trabajo busca presentar un debate progresivo que no solo explora la importancia histórica y cultural de la cocina italiana, sino que también identifica áreas para futuras investigaciones sobre su evolución.

En conclusión, el atractivo global y la importancia cultural de la cocina italiana radican en su rica historia, sus diversos sabores y sus tradiciones culinarias que siguen cautivando a los amantes de la gastronomía de todo el mundo. CJAD Abreu (s.f.) enfatiza la combinación de distintos aspectos en los orígenes de la cocina italiana, destacando su adaptabilidad e influencia en otras tradiciones culinarias. A través de esta exploración, profundizamos en la apreciación de la influencia perdurable de la cocina italiana y su contribución al mundo de la gastronomía. Como señalan LMR Martínez y WAC Flórez (2016), los orígenes de la cocina italiana se remontan a la antigua Roma, siendo el aceite de oliva un elemento fundamental que sigue definiendo su esencia. Este artículo busca arrojar luz sobre la compleja historia del patrimonio culinario italiano, invitando al lector a embarcarse en un viaje culinario que celebra el legado gastronómico de Italia.

El menú *Famiglia* no es solo una secuencia de platos, sino un viaje sensorial que encapsula la esencia de la tradición culinaria italiana. Desde el *Cóctel de Bienvenida* hasta los *Petit Fours*, cada elemento refleja una herencia cultural centenaria, técnicas artesanales y un profundo respeto por los ingredientes autóctonos. Este ensayo explora la historia, el patrimonio y el valor cultural

intrínseco en esta propuesta gastronómica, destacando su conexión con la identidad italiana y su relevancia contemporánea.

- **Orígenes históricos de la cocina italiana**

1. Influencias y Tradiciones Antiguas

La Influencia Etrusca

Los etruscos, que vivieron en la región conocida hoy como Toscana, fueron una de las primeras civilizaciones que influyeron en la cocina italiana. Esta enigmática cultura prosperó entre los siglos IX y III a. C. y fue fundamental en el desarrollo de prácticas agrícolas que aún se aprecian en la cocina italiana moderna. Según Álvarez Pinto (2019), los hábitos socioeconómicos de los etruscos, incluyendo su economía agraria, sentaron las bases para el cultivo de alimentos básicos como cereales, aceitunas y uvas. Estos cultivos se convertirían con el tiempo en la piedra angular de la cocina italiana, en particular en la producción de aceite de oliva y vino, componentes esenciales de muchos platos italianos.

El legado romano

Tras los etruscos, los romanos ampliaron significativamente el repertorio culinario de la península itálica. La cocina romana se caracterizaba por su diversidad, reflejo de la vasta expansión del imperio en Europa, Asia y África. Los romanos introdujeron nuevos ingredientes y técnicas de cocina, algunos de los cuales adoptaron de los territorios conquistados. Les gustaban especialmente las especias, que utilizaban para realzar los sabores de sus platos. Espasande (2015) destaca la predilección romana por el uso de especias como el cilantro, el comino y la pimienta negra, que se utilizaban para crear complejos perfiles de sabor que aún se aprecian en la cocina italiana actual.

Los romanos también fueron pioneros en el uso de salsas, en particular el garum, una salsa de pescado fermentada que aportaba un toque umami a sus platos. Aunque el garum ha caído en desuso, la tradición romana de usar salsas para realzar los platos ha persistido, contribuyendo al desarrollo de diversas salsas en la cocina italiana, como el pesto y el ragú.

Además, los romanos fueron fundamentales en la expansión de la viticultura por toda Italia. Su conocimiento de las variedades de uva y la producción de vino estableció a Italia como una importante región vitivinícola, reputación que mantiene hasta nuestros días (Calle Recabarren, 2019). El vino se convirtió no solo en una bebida, sino en un elemento integral de las comidas romanas, a menudo utilizado para complementar y realzar los sabores de la comida. Esta práctica sentó las bases del sofisticado arte del maridaje de comida y vino, que sigue siendo un aspecto crucial de la tradición culinaria italiana. Integración Medieval de Ingredientes y Técnicas

Influencia árabe en Sicilia

Sicilia, estratégicamente ubicada en el Mediterráneo, se vio particularmente afectada por la influencia árabe durante la Edad Media. La conquista árabe de Sicilia en el siglo IX introdujo una gran cantidad de nuevos ingredientes y conceptos culinarios que impactaron significativamente la cocina italiana. Los árabes trajeron consigo especias y sabores exóticos como el azafrán, la canela y el clavo, que enriquecieron el paladar siciliano (López Sojos, 2022).

Además, los árabes introdujeron en Sicilia el cultivo de cítricos, almendras y caña de azúcar. Estos ingredientes se convirtieron en básicos de la cocina siciliana, contribuyendo al desarrollo de platos y postres únicos, distintos de los de otras regiones de Italia. La influencia árabe también se extendió a las técnicas culinarias, como el uso de pasta seca, que se convertiría en un rasgo distintivo de la cocina italiana.

Platos sicilianos como el cuscús y los arancini reflejan esta rica mezcla de influencia árabe, mostrando la perfecta integración de elementos extranjeros en las tradiciones culinarias locales. El impacto árabe en la cocina siciliana ejemplifica la adaptabilidad y la apertura de la cocina italiana, que históricamente ha adoptado y reinterpretado las influencias externas para enriquecer su propio patrimonio culinario (May, Fauret y Ciocchini, 2017).

2. La Evolución de los Sabores Regionales

La diversidad geográfica de Italia se caracteriza por sus numerosos microclimas, cada uno con condiciones diferentes para la agricultura y la producción alimentaria. Por ejemplo, las fértiles llanuras del valle del Po, con su clima templado, son ideales para el cultivo de arroz, un alimento básico en la dieta del norte de Italia, que da lugar a la creación de platos como el risotto. En contraste, las soleadas laderas de la Toscana son perfectas para viñedos y olivares, lo que contribuye a la reputación de la región como productora de vinos y aceite de oliva de alta calidad, esenciales para la gastronomía toscana (L. Álvarez Pinto, 2019).

Las variaciones climáticas también juegan un papel crucial en la disponibilidad estacional de ingredientes, lo que a su vez influye en las prácticas culinarias de las diferentes regiones. El énfasis en el uso de productos frescos y de temporada es un sello distintivo de la cocina italiana, lo que garantiza que cada plato se elabore con los mejores ingredientes disponibles en cada momento. Este compromiso con la estacionalidad no solo resalta los sabores naturales de los ingredientes, sino que también refuerza la conexión entre la cocina y la tierra de la que proviene.

Venecia, con su ubicación estratégica como centro comercial, estuvo expuesta a diversas influencias internacionales, incluyendo especias e ingredientes de Oriente. Esta exposición propició la incorporación de sabores exóticos a la cocina veneciana, dando lugar a platos como el fegato alla veneziana (hígado a la veneciana), que combina ingredientes locales con especias

importadas (J. Dickie, 2015). De igual manera, Florencia, conocida por su arte y cultura, desarrolló una cocina que priorizaba la simplicidad y la calidad, con platos como la bistecca alla fiorentina (filete florentino), que destaca la alta calidad de la carne de res y el aceite de oliva de la región.

Milán, centro industrial y comercial, contribuyó a la evolución de la cocina italiana con sus innovadoras prácticas culinarias. El risotto alla milanese de la ciudad, elaborado con azafrán, ejemplifica la fusión de las tradiciones locales y las influencias extranjeras, creando un plato distintivo y emblemático de la cocina milanesa. Las especialidades culinarias de estas ciudades-estado no solo reflejan su importancia histórica, sino que también demuestran la diversidad y adaptabilidad de la cocina italiana.

La migración y el comercio han desempeñado un papel fundamental en la evolución de los sabores regionales de la cocina italiana. A lo largo de la historia, Italia ha sido una encrucijada de diversas culturas, cada una dejando su huella en el panorama culinario. El movimiento de personas, ya sea a través de la migración o el comercio, facilitó el intercambio de ingredientes, técnicas culinarias y tradiciones culinarias, enriqueciendo la diversidad de la cocina italiana. La influencia árabe en Sicilia, por ejemplo, es evidente en el uso de ingredientes como cítricos, almendras y especias, introducidos durante el dominio árabe en los siglos IX y X. Estos ingredientes se han convertido en parte integral de la cocina siciliana, con platos como la caponata y la cassata que muestran la fusión de sabores árabes y locales (M. Espasande, 2015). De igual manera, la comunidad judía de Roma contribuyó al desarrollo de la cocina romana, introduciendo platos como las carciofi alla giudia (alcachofas al estilo judío), que siguen siendo populares en la ciudad hoy en día.

Las rutas comerciales también facilitaron la introducción de nuevos ingredientes y prácticas culinarias en la cocina italiana. El intercambio de bienes entre Italia y otros países

mediterráneos propició la incorporación de diversos sabores e ingredientes, como el tomate, que llegó a Italia desde América en el siglo XVI. La introducción del tomate revolucionó la cocina italiana, convirtiéndose en un ingrediente básico en platos como la pasta al pomodoro y la pizza margarita (M. Calle Recabarren, 2019). La influencia de la migración y el comercio va más allá de la introducción de nuevos ingredientes; también abarca la adaptación e integración de tradiciones culinarias de diferentes culturas. La fusión de la cocina italiana con otros estilos culinarios ha dado lugar a la creación de platos únicos que reflejan la herencia multicultural de la península itálica. Esta fusión de sabores y técnicas no solo realza la riqueza de la cocina italiana, sino que también subraya su capacidad de evolucionar y adaptarse a los cambiantes panoramas culturales.

Las encuestas y estudios de consumo, como los realizados por L. Álvarez Pinto (2019), ofrecen información valiosa sobre las preferencias y hábitos de los aficionados a la gastronomía italiana, arrojando luz sobre la popularidad regional de ciertos platos e ingredientes. Estos datos no solo demuestran la diversidad de la cocina italiana, sino que también subrayan la importancia de los sabores regionales en la conformación de la identidad culinaria de Italia.

3. El concepto de 'Cucina Povera'

La (cucina povera) se caracteriza por su dependencia de ingredientes locales, que a menudo incluyen verduras, legumbres, cereales y, ocasionalmente, pequeñas cantidades de carne o pescado. Esta cocina enfatiza la potenciación de los sabores mediante métodos de cocción ingeniosos, como la cocción lenta, el estofado y el uso de hierbas aromáticas. Este estilo culinario no se trata solo de sustento, sino también de identidad cultural y tradición, reflejando la historia y la resiliencia del pueblo italiano (Álvarez Pinto, 2019).

Las raíces históricas de la (cucina povera) se remontan a épocas de dificultades económicas y agitación social. La historia de Italia está marcada por períodos de escasez, especialmente antes de su unificación en el siglo XIX, cuando el país se fragmentó en varias ciudades-estado y regiones. Cada región enfrentó sus propios desafíos, a menudo dictados por limitaciones geográficas y dinámicas políticas. Como resultado, la (cucina povera) se desarrolló como una respuesta práctica a estas adversidades, permitiendo a las comunidades mantenerse con recursos mínimos.

Durante la Edad Media, por ejemplo, la integración de nuevos ingredientes y técnicas jugó un papel fundamental en la configuración de la cocina italiana. La influencia árabe en Sicilia introdujo una variedad de especias y prácticas agrícolas que enriquecieron la dieta local (Dickie, 2015). A pesar de estas contribuciones, la mayoría de la población vivía bajo sistemas feudales, donde el acceso a los alimentos era limitado. La (cucina povera) surgió, así como una tradición culinaria surgida de la necesidad, donde los campesinos debían aprovechar creativamente lo que tenían a mano (Espasande, 2015).

El Renacimiento, si bien fue una época de florecimiento cultural y artístico, no alivió la pobreza generalizada que padecían muchos italianos. Los campesinos continuaron recurriendo a la (cucina povera) como medio de supervivencia, desarrollando recetas y técnicas que se transmitieron de generación en generación. Esta época también presenció la introducción de nuevos ingredientes provenientes de América, como el tomate y el maíz, que se incorporaron gradualmente a la dieta italiana, enriqueciendo aún más la (cucina povera) (Calle Recabarren, 2019).

Los ingredientes centrales de la (cucina povera) reflejan el espíritu frugal y creativo de esta tradición culinaria. El aceite de oliva, un alimento básico en la cocina italiana, es la principal fuente de grasa y sabor. Su producción está profundamente arraigada en las prácticas agrícolas italianas,

especialmente en regiones como Toscana y Apulia, donde abundan los olivares (del mestizaje gastronómico de México, 2017).

Las legumbres como los frijoles y las lentejas son otro pilar de la cocina povera, valoradas por su contenido nutricional y versatilidad. Se utilizan a menudo en sopas y guisos, proporcionando una base sustanciosa que puede enriquecerse con verduras y hierbas de temporada. Los cereales, en particular el trigo y el maíz, se utilizan para elaborar pan y polenta, componentes esenciales de la dieta italiana que aportan sustento y saciedad.

Las verduras desempeñan un papel fundamental en la cocina povera, y cada región destaca sus propios productos de temporada. En la Toscana, por ejemplo, el cavolo nero (col rizada negra) es un ingrediente común, mientras que en las regiones del sur de Italia se suele destacar el uso de berenjenas y pimientos. Hierbas como la albahaca, el romero y la salvia se utilizan generosamente para aportar sabor y aroma a los platos, lo que refleja la afinidad italiana por los sabores frescos y vibrantes (Altamirano Loor, 2021).

La carne y el pescado, cuando se utilizan, suelen incorporarse con moderación, a menudo como aromatizantes en lugar de como ingrediente principal del plato. Este enfoque no solo refleja las limitaciones económicas de generaciones pasadas, sino que también resalta la filosofía italiana de tratar la carne como un ingrediente preciado. Ejemplos de ello se pueden ver en platos como la pasta e fagioli, donde se utiliza panceta para dar profundidad al guiso de judías, o en recetas sicilianas donde las anchoas aportan un rico sabor umami (López Sojos, 2022).

Los principios de la (cucina povera) han perdurado a lo largo de los siglos, influyendo profundamente en la cocina italiana moderna. Hoy en día, existe un renovado interés por este estilo culinario humilde, ya que tanto chefs como cocineros caseros adoptan su énfasis en la simplicidad y la autenticidad. Este resurgimiento está impulsado por un cambio global hacia la sostenibilidad

y el reconocimiento de las prácticas culinarias tradicionales como un valioso patrimonio cultural (May, Fauret y Ciocchini, 2017).

4. Ingredientes clave en la cocina italiana

El aceite de oliva, a menudo conocido como "oro líquido", es un ingrediente esencial en la cocina italiana. Es apreciado por su versatilidad y sus beneficios para la salud, y sirve como base para muchos platos tradicionales. Su uso se remonta a la antigüedad, cuando los etruscos y los romanos cultivaban olivos y utilizaban el aceite con fines culinarios, medicinales y religiosos (Álvarez Pinto, 2019). El aceite de oliva es venerado por su capacidad para realzar los sabores naturales de los alimentos sin eclipsarlos, lo que lo convierte en un producto básico en las cocinas italianas.

La producción de aceite de oliva es un proceso meticuloso que se ha perfeccionado a lo largo de generaciones. Regiones como la Toscana y Apulia son famosas por producir aceite de oliva de alta calidad, cada uno con sabores y características distintivas. El aceite de oliva toscano, por ejemplo, es conocido por su sabor intenso y picante, mientras que el de Apulia es más suave y afrutado. La elección del aceite de oliva puede alterar drásticamente el sabor de un plato, lo que subraya su importancia en la cocina italiana.

Además de su sabor, el aceite de oliva es reconocido por sus beneficios para la salud. Rico en grasas monoinsaturadas y antioxidantes, se sabe que reduce el riesgo de enfermedades cardíacas y proporciona beneficios antiinflamatorios (Dickie, 2015). El aceite de oliva no solo se usa para cocinar, sino también para rociar sobre ensaladas y bruschetta, añadiendo un toque de riqueza y complejidad a platos sencillos.

El ajo es otro ingrediente esencial de la cocina italiana, venerado por su sabor intenso y sus cualidades aromáticas. Su uso en la cocina italiana es omnipresente, sirviendo a menudo como

base de sabor para salsas, adobos y sopas. Los orígenes del ajo en la cocina italiana se remontan a la antigua Roma, donde era valorado por sus propiedades medicinales y su capacidad para realzar el sabor de los alimentos (Espasande, 2015).

La pasta es quizás el ingrediente más emblemático de la cocina italiana. Sus orígenes están profundamente arraigados en las tradiciones culinarias italianas, siendo la pasta fresca un sello distintivo de las especialidades regionales (del mestizaje, 2017). La versatilidad de la pasta es inigualable, con innumerables formas y tamaños diseñados para combinar con diversas salsas e ingredientes. Desde espaguetis y fettuccine hasta raviolis y lasaña, la pasta es el lienzo de la cocina italiana.

La importancia de la pasta en la cocina italiana es multifacética. No solo es un alimento básico, sino también un símbolo cultural que representa el ingenio y la ingeniosidad de la cocina italiana. Los platos de pasta están diseñados para realzar los sabores de la salsa, ya sea un simple aglio e olio o una rica boloñesa. La elección de la forma de la pasta es deliberada, garantizando un plato equilibrado y armonioso.

La introducción de la pasta seca revolucionó la cocina italiana, haciéndola accesible a personas de todo el mundo. Su larga conservación y facilidad de preparación han contribuido a su popularidad, permitiendo que los sabores italianos lleguen a los mercados internacionales (Altamirano Loor, 2021). La pasta es famosa por su capacidad para unir a la gente, y a menudo se sirve como plato común en reuniones y celebraciones familiares.

Los tomates ocupan un lugar especial en la cocina italiana, siendo la base de muchos platos apreciados. Su introducción en Italia en el siglo XVI marcó un punto de inflexión significativo, ya que se convirtieron rápidamente en un ingrediente básico de la dieta italiana (López Sojos, 2022).

Los tomates se utilizan en diversas presentaciones, incluyendo frescos, enlatados y secos, cada uno con un sabor único.

Las hierbas y especias desempeñan un papel crucial en la definición de los sabores característicos de la cocina italiana. La albahaca, el orégano, el romero y el tomillo se encuentran entre las hierbas más utilizadas, cada una aportando aromas y sabores distintivos a los platos (Abreu, 2017). Estas hierbas se suelen utilizar frescas, lo que subraya la importancia de la calidad y la autenticidad en la cocina italiana.

El énfasis en la calidad, la simplicidad y la autenticidad se evidencia en la cuidadosa selección y uso de estos ingredientes, mostrando el ingenio y la ingeniosidad de las tradiciones culinarias italianas. A medida que la cocina italiana continúa evolucionando, estos ingredientes fundamentales siguen siendo un testimonio del legado perdurable y la influencia global de la cocina italiana.

5. El papel del vino en la tradición culinaria italiana

La viticultura en Italia tiene orígenes antiguos, con evidencia que sugiere que la producción de vino ya florecía en la Edad del Bronce. Se sabe que los etruscos, que habitaban el centro de Italia, cultivaban la vid y producían vino, lo cual desempeñó un papel importante en su vida cotidiana y sus rituales religiosos (Pinto, 2019). Con el auge del Imperio Romano, la viticultura experimentó un gran auge, ya que los romanos extendieron el cultivo de la uva por sus vastos territorios. Refinaron las técnicas de vinificación e introdujeron innovaciones como el envejecimiento del vino en barricas, lo que mejoró considerablemente la calidad y la conservación de la bebida.

La Edad Media presenció un mayor desarrollo de la viticultura, con las órdenes monásticas desempeñando un papel fundamental en el mantenimiento y el avance de las tradiciones

vitivinícolas. Los monasterios se convirtieron en centros de innovación agrícola y experiencia vitivinícola, lo que ejerció una profunda influencia en la producción vinícola italiana. A medida que se expandían las rutas comerciales y florecían los intercambios culturales, la industria vinícola italiana continuó evolucionando, integrando nuevas variedades de uva y técnicas introducidas por los comerciantes árabes en regiones como Sicilia (Dickie, 2015).

El Renacimiento marcó un período de renovado interés por la viticultura, ya que las ciudades-estado italianas comenzaron a enfatizar la importancia artística y cultural del vino. Durante esta época, el vino se convirtió en un símbolo de estatus y sofisticación, a menudo presente en obras de arte y literatura. La introducción de nuevas variedades de uva, sumada a la mejora de las técnicas agrícolas, dio lugar a una diversificación de los estilos de vino en todo el país. El siglo XIX fue testigo de una transformación en la viticultura italiana con la llegada de la filoxera, una plaga devastadora de la vid, a Europa, lo que impulsó a los viticultores a adoptar portainjertos resistentes y modernizar sus prácticas (Espasande, 2015).

En la era moderna, Italia se ha consolidado como uno de los principales productores de vino del mundo, reconocido por su amplia gama de estilos y sabores. Los avances tecnológicos y los rigurosos controles de calidad han posicionado a los vinos italianos como un producto básico en los mercados globales. La introducción de los sistemas de clasificación Denominazione di Origine Controllata (DOC) y Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) consolidó aún más la reputación de Italia como productor de vinos de excepcional calidad y autenticidad (Calle Recabarren, 2019).

La clasificación de los vinos italianos es un sistema complejo diseñado para garantizar la calidad y la autenticidad. Sirve como garantía para los consumidores, proporcionando información sobre el origen del vino, los métodos de producción y las variedades de uva. Las clasificaciones

DOC y DOCG son fundamentales en este sistema, ya que representan vinos que cumplen con estrictas regulaciones y estándares. La denominación DOCG está reservada para vinos de la más alta calidad, que requieren rigurosos procesos de prueba y aprobación antes de poder etiquetarse como tales (del mestizaje gastronómico de México, 2019).

6. La Influencia de los Productos Ecuatorianos

El panorama culinario es un campo dinámico y en constante evolución donde diversas culturas y tradiciones se unen para crear experiencias gastronómicas únicas. En este ámbito, la cocina familiar italiana destaca por su rica historia y significado cultural. Sin embargo, en un mundo globalizado, existe un creciente interés en explorar cómo los productos de diferentes regiones pueden enriquecer las cocinas tradicionales, preservando sus sabores auténticos. En este contexto, los productos ecuatorianos ofrecen interesantes posibilidades para la cocina italiana, ofreciendo valiosas alternativas que complementan los ingredientes tradicionales italianos sin alterar la esencia de la cocina italiana (Altamirano Loor, 2021).

La cocina italiana se caracteriza por su sencillez y el énfasis en ingredientes de alta calidad. La integración de productos ecuatorianos en la cocina italiana puede lograrse respetando estos principios (BASE, 2024).

el tomate es un ingrediente básico en la cocina italiana, utilizado en salsas, sopas y ensaladas. En Ecuador, el tomate, ofrece un sabor vibrante y ácido similar al de los tomates italianos tradicionales. Su sabor único puede complementar la cocina italiana, permitiendo a los chefs mantener los perfiles de sabor originales e incorporar un toque innovador. Según un estudio de ASV González (2023), los inmigrantes ecuatorianos han demostrado un alto grado de integración en la sociedad italiana, lo que refleja su potencial para ofrecer innovaciones culinarias sin comprometer el patrimonio cultural.

El ajo es indispensable en la tradición culinaria italiana, aportando un sabor intenso a numerosos platos. El ajo macho ecuatoriano (Allium sativum) puede replicar esta intensidad, garantizando que la robustez del ajo italiano se mantenga intacta. Esta alternativa ha sido muy popular en varios restaurantes italianos que han adoptado productos ecuatorianos, destacando su potencial para conservar sabores auténticos (MA Altamirano Loor, 2021).

Históricamente, la gastronomía italiana ha evolucionado gracias a la influencia de diversas culturas y factores externos, como el comercio y la migración. La integración de productos ecuatorianos puede considerarse una continuación de esta tradición, siempre que se realice con detenimiento. Reconocer la trayectoria histórica de ambas cocinas puede contribuir a encontrar puntos en común y a fomentar un sentido de herencia culinaria compartida (Ariolfo, 2017).

7. La migración italiana a Ecuador

Durante los siglos XIX y principios del XX, una combinación de factores económicos, políticos y sociales, tanto en Italia como en Ecuador, sentó las bases para la migración italiana a Ecuador. En Italia, el país enfrentaba importantes desafíos económicos e inestabilidad política. La unificación de Italia en 1861 no había resuelto las disparidades económicas entre el norte industrializado y el sur agrario. Muchos italianos se enfrentaban a la pobreza, el desempleo y la falta de oportunidades en su país de origen. La crisis agraria en el sur de Italia fue particularmente dura, lo que impulsó a muchos a buscar mejores perspectivas en el extranjero (Pagnota, 2016).

Políticamente, Italia atravesaba cambios turbulentos, con frecuentes cambios de gobierno y políticas que a menudo no atendían las necesidades de la población. El descontento resultante llevó a muchos italianos a considerar la emigración como una opción viable para mejorar sus vidas. Al mismo tiempo, Ecuador se consideraba una tierra de oportunidades, que ofrecía la posibilidad de progreso económico y un nuevo comienzo (Vélez, Quijije, Vargas Caicedo, 2024).

En Ecuador, el contexto local también favorecía la llegada de inmigrantes. El país atravesaba sus propios desafíos, como la inestabilidad política y las fluctuaciones económicas. Sin embargo, también fue un período de modernización y desarrollo. Los líderes ecuatorianos estaban interesados en atraer inmigrantes para impulsar la economía y contribuir al progreso nacional. Existía un interés particular en inmigrantes cualificados que pudieran contribuir en sectores como la agricultura y el comercio (Mena, 2018).

La posición estratégica de Ecuador en Sudamérica y sus políticas de inmigración acogedoras lo convirtieron en un destino atractivo para los italianos que buscaban nuevas oportunidades. El gobierno promovió activamente la inmigración como medio para poblar el país y mejorar su fuerza laboral, creando así condiciones favorables para el asentamiento de italianos y otros europeos (Almeida, 2025). Los primeros registros indican que la migración italiana a Ecuador comenzó con fuerza a finales del siglo XIX, con un aumento notable a principios del siglo XX. Los datos del censo ecuatoriano durante estos períodos muestran un crecimiento constante de la población italiana, particularmente en zonas urbanas como Quito y Guayaquil (Hernández, 2017).

Para la década de 1930, la comunidad italiana en Ecuador se había consolidado como un grupo demográfico significativo, contribuyendo a diversos sectores de la sociedad. Los registros históricos de los archivos ecuatorianos destacan el papel que desempeñaron los italianos en la agricultura, el comercio y el floreciente sector industrial. Su presencia no fue sólo numérica, sino también profundamente impactante, influyendo en la cultura y las prácticas económicas locales (Wong, 2020).

Estudios contemporáneos reflexionan sobre los efectos a largo plazo de la migración italiana, destacando la integración sostenida y la influencia cultural de los italianos en la sociedad

ecuatoriana. Los descendientes de estos primeros inmigrantes continúan contribuyendo al tejido social y económico del país, manteniendo vínculos con su herencia italiana y abrazando la identidad ecuatoriana (Mera, Ortiz, Martínez, 2023).

En general, el contexto histórico de la migración italiana a Ecuador revela una compleja interacción de factores que impulsaron este movimiento. Subraya la resiliencia y la adaptabilidad de los inmigrantes que sortearon circunstancias difíciles para construir nuevas vidas, y cuyo legado continúa moldeando la sociedad ecuatoriana actual. Al examinar las rutas migratorias, los métodos de transporte y los datos estadísticos, obtenemos una comprensión más profunda del profundo impacto que los inmigrantes italianos han tenido en Ecuador.

Gastronomía y Tradiciones Culinarias: La llegada de inmigrantes italianos a Ecuador trajo consigo una revolución culinaria que ha dejado una huella imborrable en la gastronomía del país. Los colonos italianos introdujeron una variedad de ingredientes y técnicas de cocina previamente desconocidas para la población local. La interacción entre las tradiciones culinarias italianas y los sabores ecuatorianos dio lugar a una rica gama de sabores que continúa evolucionando (Vélez y Quijije, 2024).

Una de las contribuciones más significativas fue la introducción de la pasta, un alimento básico de la cocina italiana. Antes de la llegada de los inmigrantes italianos, la cocina ecuatoriana se basaba principalmente en maíz, papas y cereales como fuentes de carbohidratos. La introducción de la pasta amplió el repertorio culinario y ofreció nuevas posibilidades para la preparación de comidas. Además, los inmigrantes italianos trajeron consigo el arte de elaborar pasta fresca, una habilidad que requiere precisión y práctica. Esta técnica fue adoptada gradualmente por los cocineros locales, quienes comenzaron a incorporar la pasta fresca a los platos tradicionales ecuatorianos (Bravo Velez et al., 2024). Otro ingrediente importante introducido por los italianos

es el tomate, que se ha convertido en un pilar de la gastronomía ecuatoriana. Si bien el tomate era originario de la región, el estilo italiano de usarlo en salsas y ensaladas fue novedoso. La preparación de salsas a base de tomate, como la clásica marinara, se popularizó e influyó en la forma en que los ecuatorianos preparaban sus propios platos. Esta fusión culinaria se evidencia en la creación de platos que combinan productos locales con salsas italianas, mostrando una mezcla de sabores y técnicas (Pagnota, 2016).

El aceite de oliva, otro ingrediente básico de la cocina italiana, también se incorporó a las cocinas ecuatorianas. Antes de esto, los ecuatorianos utilizaban principalmente grasas animales para cocinar. La introducción del aceite de oliva ofreció una alternativa más saludable y aportó un sabor distintivo a los platos ecuatorianos. Su versatilidad permitió su uso en ensaladas, marinadas y cocina, transformando así la textura y el sabor de las comidas tradicionales (Mena, 2018).

Los inmigrantes italianos también introdujeron la técnica de asar y asar carnes, que complementó los métodos culinarios ecuatorianos. Esta técnica, sumada al uso de hierbas como la albahaca y el orégano, realzó los sabores de las carnes locales, creando una nueva categoría de platos que atrajo tanto a los paladares italianos como a los ecuatorianos (Jácome, 2017).

La popularidad de la cocina italiana es evidente en el sector de la restauración, donde los restaurantes italianos y de fusión italiana son comunes. Desde pizzerías tradicionales hasta restaurantes de lujo, la cocina italiana se ha forjado un nicho en el panorama culinario ecuatoriano. Estos restaurantes suelen enfatizar la autenticidad de sus platos, utilizando ingredientes italianos importados y adhiriéndose a los métodos de cocina tradicionales para ofrecer a los comensales un auténtico sabor italiano (Cantos et al., 2020). El éxito de estos restaurantes es un testimonio del perdurable atractivo de la gastronomía italiana y su capacidad para adaptarse a los gustos locales, conservando sus principios fundamentales. Además de la comida tradicional italiana, muchos

restaurantes en Ecuador han adoptado el concepto de cocina fusión, combinando sabores italianos y ecuatorianos para crear experiencias culinarias únicas. Este enfoque no solo amplía el atractivo de la cocina italiana, sino que también resalta la creatividad e innovación de los chefs ecuatorianos. La fusión de elementos culinarios italianos y ecuatorianos ha dado lugar a la creación de platos que son a la vez familiares y novedosos, ofreciendo a los comensales una muestra de ambas culturas en un solo bocado (Pazos Carrillo, 2019).

8. Historia y origen de los platos

Cóctel de Bienvenida: Fragola Viva

Contexto histórico: El fragolino (vino de fresa) tiene su origen en el Renacimiento italiano, donde se producían fermentaciones de frutos como la fresa y se utilizaban para obtener bebidas ligeras. Los frutos rojos se asociaban con la riqueza y el bienestar en la Toscana en la época medieval.

Pan: Focaccia di Casa

Sus raíces ancestrales. Procedente del panis focacius romano, cocida en casas de Liguria con aceite de oliva de la zona.

Técnica patrimonial: La fermentación lenta y los alveolos en la masa son técnicas patrimoniales de los maestri panificatori (maestros panaderos genoveses).

Valor cultural: Representa la tradición de la hospitalidad italiana, donde lo que tiene sabor dulce y lo que es fresco hacían la bienvenida al comensal.

Amuse Bouche: Bruschetta

La historia de la bruschetta nos lleva al siglo XV en El Lacio, una receta o forma de recuperar el pan que se había calentado y enmohecido. El ajo frotado sobre la corteza dura del pan era un conservante natural que fue y sigue siendo utilizado por los campesinos.

Hoy, sin embargo, la bruschetta, icono de la cucina povera, ha sido transformada en gourmet, con todo tipo de tomates heredados, como los San Marzano, que constituyen una de las variaciones más conocidas de la bruschetta.

La Carbonara

Historia polémica: En Roma, la Carbonara nace como tal en el periodo posterior a la Segunda Guerra Mundial, aunque se postula que pudo ser la influencia de soldados americanos que, junto a los fideos importados para la comida popular, también trajeron la costumbre de añadir huevo y tocino que a la hora de hablar de la Carbonara se convierte en guanciale y en autenticidad.

Patrimonio vivo e inmaterial: La técnica de emulsionar yemas de huevo y almidón de la pasta, es un savoir-faire tradicionalmente protegido por chefs romanos.

Sorbet: Limón y Albahaca

Concepción mediterránea: Los sorbetes tienen origen siciliano bajo el dominio de los árabes siglo IX, porque se usaba la nieve del Etna con cítricos. La albahaca, sabida por ellos por los griegos, denota más la vinculación con la historia.

Langostinos en Insalata di Scampi

Rememoran la costa amalfitana, donde la pesca artesanal tiene una importancia relevante. El aderezo de limón-parmesano rinde homenaje a Parma y Sorrento.

Pudín: Dolce di Nonna

Cocina típica: Las crostata son la herencia culinaria de las nonne italianas, que transmitían recetas recogidas en un cuaderno con manzanas de los frutales de la zona y especias como la canela, traída por los comerciantes venecianos.

Limoncello della Casa

Emblema de la Costa Amalfi, donde los limones sfusato se cultivan en terrazas declaradas Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO.

El menú Famiglia es una manifestación cultural que va más allá de lo gastronómico. Este último es un ámbito de la cultura, entendido como la memoria colectiva del pueblo italiano, desde las recetas del campesino hasta aquellos sabores que definieron, en un momento dado, una época determinada. Es un bien patrimonial por su condición de preservador de técnicas, por el carácter festivo de sus ingredientes autóctonos, por su capacidad de contar historias por medio del sabor y por muchas otras razones. En tiempos de globalización, propuestas como esta son un acto de resistencia cultural que nos recuerda que la comida es, ante todo, identidad.

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

El menú Famiglia se completa con una adecuada elección de bebidas que enriquecen los sabores de cada plato respetando el abbinamento (el maridaje perfecto) que ofrece la tradición italiana. Como aperitivo de inicio de la comida.

El coctel de fresa, inspirado en los vinos frutales del Renacimiento, ofrece frescura y un sugerente toque dulce que prepara el paladar.

Para acompañar el amuse-bouche (bruschetta) y el plato fuerte (insalata di scampi), se eligió el Verdicchio D.O.C. - Fazi Battaglia; un blanco italiano de cierta acidez y notas de carácter cítrico para equilibrar la riqueza de los mariscos además de resaltar el aceite de oliva.

La entrada (carbonara) se maridará con un vino blanco Pinot Grigio Delle Venezie IGT, un vino amplio que cuenta con una ligereza de sensación fresca al limpiar el paladar de la cremosidad del huevo y del guanciale, manteniendo, de esta manera, armonía.

El Limoncello de limones del Ecuador actúa como digestivo. El café que contrarresta la nota dulce de la crostata.; además, esta elección no sólo hace referencia a la tradición vitivinícola italiana, sino que también integra los productos ecuatorianos, expresando el carácter del menú.

8. CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO

El servicio americano, que se distingue por una elegancia controlada y por su practicidad, ha sido la opción elegida para presentar el menú Famiglia gracias a su habilidad para poder sincronizar con el servicio moderno todo el sabor de la tradición italiana.

El servicio americano se adapta perfectamente al menú Famiglia por su equilibrio entre elegancia y funcionalidad. Todos los platos llegan terminados desde la cocina, garantizando presentación impecable y temperaturas ideales. La secuencia inicia con el cóctel de bienvenida, seguido de la bruschetta como amuse-bouche, la focaccia con aceite de oliva, la entrada de carbonara, el plato fuerte de langostinos y finalmente la crostata con limoncello y café.

Este formato es ideal para grupos, manteniendo fluidez sin perder detalle. Permite ajustar porciones según necesidad y facilita explicar el menú en necesidad. El equipo debe dominar el emplatado, temperaturas de servicio y una narración concisa de cada plato. El resultado será un servicio ágil que respeta tanto la tradición italiana como los productos ecuatorianos.

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

Mesas y montaje

Las mesas forman parte importante de la experiencia que tendrán los comensales, es por ello que se escogió mesas grandes rectangulares de cuatro puestos, lo que nos ayuda al servicio de bebidas y platos. El montaje de las mesas incluye mantel blanco, camino de mesa y una decoración de centro de mesa sutil que nos desvíe la atención de los comensales y permita que el plato siga siendo la estrella; contaremos con dos tipos de copas (agua y vino blanco), plato base, servilleta y un menú físico que detalla brevemente los platos a servirse, así como los maridajes que los acompañan. La cubertería, vajilla y cristalería estarán perfectamente pulidas previo al servicio.



Gráfico 1: Disposición de mesa



Gráfico 2: Mesa rectangular

Decoración y ambientación

Puesto a que el tema de nuestro menú es la cocina italiana con utilización de ingredientes ecuatorianos, buscamos mantener una decoración bastante hogareña en la que los comensales puedan sentir el calor y la comodidad de quien llega a casa a comer en familia. Nos ayudaremos de hilos de luces amarillas que aportaran calidez de hogar, fotografías colgadas a lo largo del restaurante, velas y rosas de colores bastante sobrios que no desentonen con la temática.



Gráfico 1: Luces de hada



Gráfico 2: Velas y rosas



Gráfico 3: Fotografías colgantes

10. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

En esta exploración de la cocina italiana, nos hemos adentrado en su rica historia y diversas características. Los orígenes de la cocina italiana se remontan a civilizaciones antiguas, con importantes contribuciones de los etruscos y romanos. Estas primeras sociedades sentaron las bases de muchas de las técnicas e ingredientes culinarios que son fundamentales para la cocina italiana actual. Los romanos, en particular, influyeron en la difusión de prácticas agrícolas y técnicas de preparación de alimentos por todo su imperio, incluyendo el cultivo de diversas hierbas y la introducción de nuevos ingredientes procedentes de los territorios conquistados.

Además, examinamos el papel crucial que la Edad Media desempeñó en la configuración de la cocina italiana. Durante este período, la integración de especias e ingredientes del mundo árabe, especialmente de Sicilia, introdujo nuevos sabores y métodos de cocción que transformarán para siempre el panorama culinario italiano. La llegada del tomate del Nuevo Mundo en el siglo XVI también marcó un punto de inflexión, ya que se convirtió en un ingrediente básico de la cocina italiana, transformando radicalmente los platos y los sabores. La evolución de los sabores regionales es un aspecto notable de la cocina italiana que exploramos en profundidad. La diversa geografía de Italia, desde las montañas hasta las costas, ha dado lugar a una rica gama de especialidades regionales.

También profundizamos en el concepto de (cucina povera), o la cocina de los pobres, con profundas raíces históricas en Italia. Esta filosofía culinaria enfatiza la simplicidad y el ingenio, a menudo utilizando ingredientes básicos para crear platos deliciosos y nutritivos. Comprender la (cucina povera) no solo proporciona una perspectiva del contexto histórico de la cocina italiana, sino que también revela su impacto duradero en la cocina moderna. Hoy en día, existe una creciente

tendencia hacia la sostenibilidad y la autenticidad en la gastronomía, y muchos chefs contemporáneos están retomando los principios de la "cucina povera" para inspirar sus platos.

Otro componente crucial que analizamos es el papel del vino en la tradición culinaria italiana. El desarrollo histórico de la viticultura italiana es un viaje fascinante que abarca miles de años. Italia alberga algunas de las regiones vinícolas más famosas del mundo, cada una con sus características y variedades distintivas. La tradición de maridar el vino con la comida está profundamente arraigada en la cultura italiana, realzando la experiencia gastronómica y resaltando la armonía entre la comida y el vino. Maridajes clásicos, como el Chianti con una contundente salsa boloñesa o el Prosecco con antipasti ligeros, ilustran cómo estas combinaciones se elaboran cuidadosamente para realzar los sabores tanto del plato como del vino.

La cocina italiana ocupa un lugar destacado en el panorama culinario mundial, no solo por sus sabores y técnicas, sino también por sus implicaciones culturales. La amplia popularidad de la comida italiana se evidencia en su presencia global, con restaurantes italianos en prácticamente todos los países. Esta ubicuidad es testimonio del atractivo universal de platos como la pasta, la pizza y el risotto, que conectan con personas de diversos orígenes.

Uno de los aspectos más destacables de la cocina italiana es su capacidad de adaptarse y evolucionar, conservando sus principios fundamentales. La comida italiana ha sido adoptada en todo el mundo, lo que a menudo ha dado lugar a interpretaciones locales que reflejan los ingredientes y sabores de diferentes culturas. Por ejemplo, las adaptaciones estadounidenses, como la pizza de masa gruesa de Chicago o la pizza estilo California, muestran cómo la cocina italiana puede reinterpretarse sin dejar de rendir homenaje a sus raíces. Este intercambio culinario fomenta una mayor comprensión de la cultura italiana y fomenta el diálogo entre diferentes tradiciones culinarias.

Además, la cocina italiana se ha convertido en un símbolo de excelencia y calidad culinarias. El compromiso italiano con el uso de ingredientes frescos y de alta calidad se considera a menudo un referente para otras tradiciones culinarias. El movimiento Slow Food, originado en Italia, aboga por prácticas alimentarias sostenibles, la preservación de las culturas culinarias locales y el disfrute de las comidas como una experiencia comunitaria. Esta filosofía ha cobrado fuerza a nivel mundial, impulsando un cambio hacia hábitos alimentarios más conscientes y una mayor apreciación de los orígenes de nuestra comida.

En el contexto de la globalización, la cocina italiana sirve como recordatorio de la importancia del patrimonio cultural y las tradiciones culinarias. A medida que las fronteras culinarias se difuminan, la preservación de las auténticas técnicas y recetas de la cocina italiana se vuelve vital. Esta preservación no solo honra el legado de la cocina italiana, sino que también contribuye a la narrativa más amplia de la cultura gastronómica mundial, donde diversas prácticas culinarias coexisten y se enriquecen mutuamente.

Si bien esta tesis ha proporcionado una exploración en profundidad de los orígenes y las características de la cocina italiana, aún existen numerosas áreas de investigación futura que podrían enriquecer aún más nuestra comprensión de esta dinámica tradición culinaria. Una posible vía de exploración es el impacto de la globalización en la evolución de la cocina italiana. A medida que la comida italiana continúa extendiéndose por todo el mundo, ¿cómo influye esto en las prácticas y recetas tradicionales que la han definido durante siglos? Comprender el equilibrio entre autenticidad y adaptación en el contexto de la globalización podría brindar perspectivas fascinantes sobre la trayectoria futura de las prácticas culinarias italianas.

Otra área de investigación propicia es el papel de la tecnología en la evolución de la cocina italiana. Con el auge de las redes sociales y los blogs de cocina, las recetas y técnicas tradicionales

se comparten y adaptan a un ritmo sin precedentes. ¿Cómo influyen estas plataformas digitales en nuestra percepción de la cocina italiana y qué implicaciones tienen para la preservación de las tradiciones culinarias? Investigar cómo la tecnología influye en las tendencias culinarias, el intercambio de recetas y la difusión del conocimiento podría aportar valiosas perspectivas sobre el futuro de la cocina italiana.

Además, explorar la relación entre la cocina italiana y la salud podría ofrecer información valiosa. A medida que crece la atención mundial a la salud y el bienestar, crece el interés por los aspectos nutricionales de los platos tradicionales italianos. Investigar cómo la «cucina povera» se alinea con las tendencias dietéticas modernas, como las dietas basadas en plantas o la dieta mediterránea, podría revelar cómo estas prácticas tradicionales influyen en los hábitos alimentarios contemporáneos. Comprender las implicaciones de la cocina italiana para la salud también podría contribuir al debate sobre la alimentación sostenible y la seguridad alimentaria.

Los estudios regionales también podrían proporcionar una comprensión más profunda de cómo la cocina italiana continúa evolucionando en respuesta a las influencias culturales locales. Cada región de Italia cuenta con su propia identidad culinaria, moldeada por acontecimientos históricos, el clima y los ingredientes locales. Las investigaciones futuras podrían centrarse en regiones específicas y sus transformaciones culinarias en curso, explorando cómo las generaciones más jóvenes preservan o innovan las recetas tradicionales ante los desafíos modernos. Además, examinar las comunidades inmigrantes y sus adaptaciones de la cocina italiana en nuevos contextos podría arrojar luz sobre cómo el intercambio cultural continúa moldeando las prácticas culinarias italianas.

Finalmente, la interacción entre la cocina italiana y la industria hotelera presenta otra área prometedora de investigación. A medida que crece el turismo culinario, comprender cómo se

comercializa y experimenta la cocina italiana por parte de los viajeros puede proporcionar información sobre el papel de la comida en la representación cultural y la identidad. Investigar cómo los restaurantes y las escuelas culinarias promueven la cocina italiana y cómo esto impacta en la percepción de autenticidad podría contribuir a una comprensión más amplia del panorama culinario global.

Como mencionamos antes, el menú “Famiglia” encapsula la herencia italiana al mezclar platos tradicionales como bruschetta, carbonara y limoncello con productos ecuatorianos como langostinos y rúcula. Esta mezcla respetuosa demuestra que la cocina italiana sigue evolucionando y nutre su autenticidad en un mundo globalizado.

En conclusión, la influencia duradera de la cocina italiana es un fenómeno multifacético que trasciende fronteras, culturas y tiempo. Al resumir los puntos clave tratados en esta tesis, reflexionar sobre la importancia cultural de la cocina italiana e identificar áreas para futuras investigaciones, podemos apreciar el legado perdurable de esta tradición culinaria. La cocina italiana, con su rica historia y evolución dinámica, seguirá inspirando y uniendo a personas de todo el mundo, fomentando conexiones a través del amor compartido por la comida.

Recomendaciones

Con el propósito de fortalecer el diálogo que existe entre las cocinas italiana y ecuatoriana, vendría bien que se recomendaran y propusieran investigaciones en torno a la búsqueda de sinergias entre ingredientes locales y las técnicas tradicionales de la cocina italiana con un enfoque en la sostenibilidad y la nutrición. Sería interesante investigar el efecto que ha tenido la globalización sobre cómo proteger nuestras recetas tal como las aprendimos, encontrando casos exitosos de cómo se lleva a cabo esta fusión, de modo que respetemos dicha tradición. Por último,

debe ser también muy importante proponer que en la educación culinaria haya módulos sobre la cocina pobre y sobre técnicas de fusión culinaria, formando a aquellos que son o van a ser chefs sobre maridajes entre vinos italianos e ingredientes ecuatorianos al efecto de enriquecer su oferta gastronómica sin perder la esencia.

Por sí misma la sostenibilidad debe constituir un aparte: poderse adoptar etiquetas, como Slow Food o agricultura regenerativa, por ejemplo, para productos como los langostinos y el cacao, tecnologías para garantizar la trazabilidad desde el origen hasta el plato. Para hacer visible este encuentro, se propone crear eventos que muestren platos como los de la carta de Famiglia, resaltando la herencia, y colaborar con restaurantes italianos de Ecuador para que puedan incorporar los ingredientes locales respetando la tradición.

Conservar la herencia significa documentar recetas de las familias de los Italianos que han sido adaptadas en Ecuador en un repositorio digital accesible, fomentar políticas que protejan las denominaciones de origen (por ejemplo, la pasta italiana) y al mismo tiempo fomentar el uso de ingredientes originarios de Ecuador.

Finalmente, adentrarse en nuevos ámbitos, como el estudio del papel que han jugado las redes sociales en la reinterpretación de la cocina italiana o el potencial de ingredientes infrautilizados, supone poder innovar sin perder de vista la salud de la cocina ni la autenticidad de los platos, siendo una forma de poder hacer honor a ambas tradiciones y proyectarlas hacia un futuro que se base en la inclusión y la sostenibilidad.

11. ANEXOS



Anexo N°1: Practica Focaccia

Elaborado: Daniela Auz, Daniela Chávez, Derek Mantilla



Anexo N°2: Practica Focaccia

Elaborado: Daniela Auz, Daniela Chávez, Derek Mantilla



Anexo N°2: Visita granja orgánica

Elaborado: Daniela Auz, Daniela Chávez, Derek Mantilla



Anexo N°3: Visita granja orgánica

Elaborado: Daniela Auz, Daniela Chávez, Derek Mantilla



Anexo N°4: Visita granja orgánica

Elaborado: Daniela Auz, Daniela Chávez, Derek Mantilla



Anexo N°5: Visita productor lácteo

Elaborado: Daniela Auz, Daniela Chávez, Derek Mantilla

12. BIBLIOGRAFIA

Aleaga Jaramillo, C. E. (2017). PLAN DE NEGOCIOS PARA LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE QUESOS MOZZARELLA “EL ITALIANO” EN LA CIUDAD DE QUITO, AÑO 2016 (Bachelor's thesis, Universidad Tecnológica Indoamérica).

Alonso, L. E., Fernández Rodríguez, C. J., & Ibáñez Rojo, R. (2020). Del low cost a la gig economy: el consumo en el postfordismo del siglo XXI. Estudios sociales sobre el consumo, 241-260.

Altamirano Loor, M. A. (2021). Cocina fusión Italo-ecuatoriana de los rellenos de panzerottis en el Cantón Quevedo (Bachelor's thesis).

ANTONIO, M. S. M. (2021). Elaboración de mortadela empleando harinas de banano verde (Musa paradisiaca) y frijol rojo (Phaseolus vulgaris) como extensores cárnicos (Doctoral dissertation, Doctoral dissertation, Universidad Agraria del Ecuador).

Ariolfo, R. (2017). Visibilidad y percepción del español en el paisaje lingüístico genovés. Lingue e linguaggi, 21, 7-25.

Ariolfo, R., & Mariottini, L. (2022). El español en el paisaje lingüístico italiano. Contexto, metodología y análisis de datos. STUDIA ROMANICA ET LINGUISTICA, 70, 13-40.

BASE, C. D. M. M. A., DE MÁCHICA, Y. S. A. E., PANIFICACIÓN, L., & JOSÉ, V. J. M. (2024). TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE TECNÓLOGO EN GESTIÓN CULINARIA.

Calvi, M. V. (2018). Español e italiano en el paisaje lingüístico de Milán:¿ Traducción, mediación o translanguaging. Lingue e Linguaggi, 25, 145-172.

Calvi, M. V. (2020). Prácticas transnacionales e integración en el paisaje lingüístico de Milán. Lengua y Migración, 12(1), 203-234.

CURRICULAR, T. D. I. (2024). ESCUELA DE GESTIÓN TURÍSTICAS Y HOTELERAS (Doctoral dissertation, PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR).

Erazo, E. D. D. Mujeres de la diáspora ecuatoriana en Génova. Migración, identidad y memoria. Fundación EU-LAC.

GASTRONÓMICAS, L. E. A. D. E. ESCUELA DE GESTIÓN EN EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS "GESTURH".

Gavino, C. N. F. (2018). LA IMPORTANCIA EN LA EXPORTACIÓN DE DULCES ARTESANALES DEL CANTÓN ROCAFUERTE DE MANABÍ-ECUADOR (Doctoral dissertation, Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil).

González, A. S. V. (2023). Hablantes de herencia de español en la universidad italiana. In Comunicación, traducción pedagógica y humanidades digitales en la enseñanza del español como LE/L2/LH (pp. 385-398). QuiEdit.

Granizo Barriga, I. A. (2019). Desarrollo de técnicas japonesas tradicionales de cocina aplicadas a la gastronomía nacional utilizando productos locales (Bachelor's thesis).

Lara Saavedra, N. E. Influencia de la gastronomía venezolana en las prácticas culinarias de los riobambeños: análisis de percepciones y adaptaciones.

León Caín, E. M. (2017). Utilización de cereales para la elaboración de guarniciones, como una nueva alternativa gastronómica en la cocina ecuatoriana, Riobamba 2014 (Bachelor's thesis, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo).

Orellana Uribe, P. (2016). Lo que comen los migrantes ecuatorianos en Granada. Análisis desde los procesos de hibridación a través de la comida (Doctoral dissertation, Universidad de Granada).

Pinzón Sanabria, L. E. Procesos históricos de integración de la población migrante árabe en Ecuador entre finales del siglo XIX y principios del siglo XXI. Una mirada hacia las mujeres migrantes (Master's thesis, Quito, Ecuador: Flacso Ecuador).

Polo, A. (2021). La laguna de los sueños: entre los recuerdos del pasado y las visiones del futuro de un misionero salesiano en los Andes ecuatorianos. Editorial Abya-Yala.

Smolensky, E. M., & Jarach, V. V. (2020). Tantas voces, una historia: italianos judíos en la Argentina 1938-1948. Eduvim.

Solórzano Gómez, G. L. (2017). Estrategia de integración Gastronómica para el rescate, preservación y difución de la identidad culinaria en el patio de comida del Cantón Valencia (Bachelor's thesis).

Velasteguí Sánchez, S. A. (2022). La antropología culinaria y la gastronomía festiva de Ambato.

Vázquez Ordoñez, P. A. (2016). Análisis histórico comparativo de la forma de preparación de los platos más destacados de la gastronomía ecuatoriana (Bachelor's thesis, Quito: Universidad de las Américas, 2016).

Almeida, S. E. V. (2025). Las migraciones en Ecuador. EDUCATIVO DE ECUADOR, 21.

Altamirano Loor, M. A. (2021). Cocina fusión Italo-ecuatoriana de los rellenos de panzerottis en el Cantón Quevedo (Bachelor's thesis).

Andrade Paredes, M. A. Las prácticas del coleccionismo estatal y su influencia en la construcción de los campos del arte y la ciencia en el estado ecuatoriano con relación al museo nacional entre 1837 y 1875 (Master's thesis, Quito, Ecuador: Flacso Ecuador).

Ariolfo, R. (2017). Visibilidad y percepción del español en el paisaje lingüístico genovés. Lingue e linguaggi, 21, 7-25.

Bartra, E., Elvira, L., & Cárdenas, M. Interculturalidad estética y prácticas artesanales.

Bracamonte, J. (2015). Implicaciones de la inmigración italiana en novelas realistas Dialógicas y Experimentales de mediados de s. XX argentino. Zibaldone. Estudios italianos, 3(1), 206-220.

Bravo Velez, L., Arteaga Quijije, J., & Vargas Caicedo, C. J. (2024). Migración y evolución gastronómica caso de estudio, ciudad de Quito.

Cantos, L. G. C., Gil, H. A. P., & Viteri, C. G. V. (2020). El patrimonio cultural: Su influencia en los emprendimientos gastronómicos post terremoto en Portoviejo. Polo del Conocimiento: Revista científico-profesional, 5(12), 552-573.

Carvache-Franco, M., Carvache-Franco, W., Molina Bravo, G., Arteaga Peñafiel, M., & Villagómez Buele, C. (2018). La Demanda Turística Desde La Perspectiva De La Satisfacción, La Actitud Y Las Preferencias Respecto a Su Gastronomía: El Caso De Salitre (Ecuador)(The Tourist Demand from the Perspective of the Satisfaction, Attitude and Preferences of Their Gastronomy: The Case of Salitre (Ecuador)). Turismo y Sociedad, (22).

Castro Ruales, E. L. (2017). Análisis comparativo del modelo de Distrito Industrial Italiano y el sector manufacturero del cuero de la ciudad de Cotacachi (Master's thesis, Quito, Ecuador: Flacso Ecuador).

Cevallos, G. B., & Pérez, D. V. (2022). Influencia de la cocina fusión en la ampliación de la oferta gastronómica en la ciudad de Portoviejo. 593 Digital Publisher CEIT, 7(4), 394-407.

García Ávila, D. E. (2024). Revalorización de las técnicas artesanales con base en la tecnología. Caso de estudio: metalurgi.

Hernández, C. M. E. (2017). El impacto cultural y social a partir de la llegada de los refugiados sirios a Múnich (Doctoral dissertation, UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO).

Heymann, S. V. (2016). Investigación Cultura Gastronómica (Doctoral dissertation, UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO).

Jácome, R. R. (2017). LA MIGRACIÓN JUDÍA EN ECUADOR: CIENCIA, CULTURA Y EXILIO, 1933-19451. Boletín Academia Nacional de Historia, 96(198), 501-507.

Llerena Moreno, M. A. (2018). Plan de factibilidad de negocios para la implementación de un proyecto de producción artesanal y exportación de snack de banano deshidratado desde Ecuador hacia Italia (Bachelor's thesis, Quito: Universidad de las Américas, 2018).

Martinez-Alvarez, M., Remón-Díaz, D., Ribot-Enríquez, A., Riverón-Alemán, Y., Capdevila-Varela, J. Z., Hernández-Monzón, A., ... & Martínez-Vasallo, A. (2020). Evaluación de coagulante lácteo porcino en la elaboración de queso fresco artesanal. Revista de Salud Animal, 42(2).

Martín-Mayoral, F., Curiazi, R., & Castro Ruales, L. (2019). Una aproximación al estudio de la industria del cuero en el distrito de Cotacachi (Ecuador), bajo el esquema teórico marshalliano-becattiniano.

Mena, I. (2018). Chiara Pagnotta, Situando los márgenes de la nación. Los italianos en Ecuador (siglo XIX-XX). Quito: Abya-Yala, 2016. Procesos: Revista ecuatoriana de historia, (48), 188-191.

Mera, A. O. A., Ortiz, B. B., Martínez, M. R. E., & Palma, N. M. (2023). MIGRANTES EN ESPAÑA Y ECUADOR. LENGUAJE Y TECNOLOGÍA. Investigación educativa en el contexto ecuatoriano: los avances de la sociedad 5.0, 51.

Mora Pichucho, M. A. (2015). La ruta de la empanada: análisis de los aspectos comunicativos en la práctica de la cocina ecuatoriana tradicional y en la elaboración de la empanada de viento (Bachelor's thesis).

Morales, T. C. P., Sarcos, K. R. B., Verdezoto, B. S. A., & Lara, J. A. C. (2023). Análisis de la experiencia sensorial en la degustación de un menú de comida fusión asiático-ecuatoriana: estudio de caso en Ambato, Ecuador. Dilemas contemporáneos: Educación, Política y Valores.

Ocaña, J. C. L. (2017). Impacto de la gestión administrativa sobre la eficiencia de la actividad pesquera artesanal-Cantón Manta. Eca Sinergia, 8(2), 144-157.

Pagnota, C. (2016). Situando los márgenes de la nación: Los italianos en Ecuador (siglos XIX-XX). Editorial Abya-Yala.

Pasquel Racines, D. P. (2015). Plan de negocios para la implementación de un restaurante de comida fusión especializado en pizza y pastas con tendencia ecuatoriana (Bachelor's thesis, Quito: Universidad de las Américas, 2015).

Pazos Carrillo, S. M. (2019). Patrimonio cultural culinario en Quito: pedos de nona, suspiros de monja o buñuelos en Juan Pablo Sanz y Adolfo Aquiles Gehin y su influencia en la cocina quiteña actual.

Vargas Cali, J. P. (2018). Evaluación microbiológica comparativa del queso de hoja tradicional elaborado en una planta industrial y en una artesanal de la ciudad de Latacunga (Bachelor's thesis, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo).

Vélez, L. B., Quijije, J. A., & Caicedo, C. J. V. (2024). Migración y evolución gastronómica caso de estudio, Ciudad de Quito. Polo del Conocimiento, 9(8), 1191-1214.

Wong, K. (2020). El teatro lírico nacional y extranjero en el Ecuador hasta la primera mitad del siglo XX. Revista Argentina de Musicología, 21(1), 101-126.

Yupa, G. E. T., & Gavilanes, K. A. M. (2022). Inversión publicitaria y retorno de ventas¿ Existe crecimiento en el mercado cervecero del Ecuador?. 593 Digital Publisher CEIT, 7(4), 487-498.

Abreu, C. J. A. D. TRADICIONES ALIMENTARIAS CHINAS: APUNTES SOBRE SU FILOSOFÍA, CARACTERÍSTICAS Y COSTUMBRES REGIONALES.

Altamirano Loor, M. A. (2021). Cocina fusión Italo-ecuatoriana de los rellenos de panzerottis en el Cantón Quevedo (Bachelor's thesis).

Arenas, Á. D. (2017). La nueva fisiología del gusto (según Vázquez Montalbán): Paseo gastronómico de la mano de Pepe Carvalho, Sánchez Bolín y Biscuter. Editorial Verbum.

Borsetto, A. (2017). Traducción de la novela" La inocencia lesionada". Comentario a la traducción y análisis de los principales problemas encontrados en el trabajo.

Calle Recabarren, M. (2019). Microhistoria de una familia italiana: el caso de los Viacava Castruccio en el puerto de Iquique, 1912-1954. Revista de historia (Concepción), 26(2), 81-95.

Cavalera, A. (2020). ¡ Y VA DE… TRADUCCIÓN! UNA TRADUCCIÓN INÉDITA DE LA COLECCIÓN DE CUENTOS El ESPEJO DE LA MUERTE DE MIGUEL DE UNAMUNO.

del mestizaje gastronómico de México, G. Las cocinas de los monasterios.

Dickie, J. (2015). ¡ Delizia!: La historia épica de la comida italiana. Debate.

Espasande, M. (2015). El tango en sus orígenes: cultura popular y contexto social.

Ferrari, F. (2024). Propuesta de traducción de diecisiete artículos de" Paisajes del alma"(1944) de Miguel de Unamuno.

Gómez Urdáñez, C. (2019). Iluminaciones naturales y revestimientos cromáticos: historia de los acabados de la catedral de Santa María de la Huerta de Tarazona (siglos XIII-XXI).

López Sojos, M. A. (2022). Aplicación de técnicas de cocina fusión mexicana ecuatoriana para el desarrollo de dips con base en haba, frijol, quinua, garbanzo, y cuatro variedades de ají: jalapeño, chipotle, panca y mirasol.

Martínez, L. M. R., & Flórez, W. A. C. (2016). Salvaguarda del patrimonio cultural gastronómico santandereano. Revista Jangwa Pana, 15(1), 43-57.

May, M. P., Fauret, S. G., Ciocchini, F. I., Ahumada, A., & Bonicatto, M. M. (2017). Cultivos tradicionales y saberes culinarios en el cinturón hortícola de La Plata, Argentina. In VI Congreso Latinoamericano de Agroecología (SOCLA)(Brasilia, Brasil, 2017).

Rodríguez Cossio, L. A. (2015). De la cocina a la fábrica cambio en las prácticas alimentarias en Medellín, 1950-1970 (Doctoral dissertation).

Steel, C. (2022). Sitopía. Capitán Swing Libros.

Torres Oñate, C. F. (2021). Tendencias culinarias en la oferta turística gastronómica.

Zardaín Aragón, P. (2017). El Giallo no es solo un color: La novela negra en Italia y en España.

Álvarez Pinto, L. (2019). Condiciones de lealtad del cliente como determinante en la ventaja competitiva de un restaurante local cocina italiana en Villahermosa, Tabasco.