



GASTRONOMÍA

MENÚ CONTEMPORÁNEO AMAZÓNICO A BASE DE YUCA

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

AUTOR: Carolina Belen Lugmaña
Carrera

TUTOR: Mgtr. Edwin Antamba

ELABORACION DE UN MENU CONTEMPORANEO
AMAZÓNICO A BASE DE YUCA

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

Yo, Carolina Belen Lugmaña Carrera declaro ser autor del Trabajo de Investigación con el nombre “Elaboración de un menú contemporáneo amazónico a base de yuca” 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 20 días del mes de septiembre de 2024, firmo conforme:

Autor: Carolina Belen Lugmaña Carrera

Firma:



Número de Cédula: 1719066571

Dirección: Av 5 de junio & Alejandro Machuca

Teléfono:0980421472

Correo electrónico: calugmanaca@uide.edu.ec

Declaración de originalidad

Yo, Carolina Belen Lugmaña Carrera 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.



.....
Carolina Belen Lugmaña Carrera
Autor del proyecto de investigación

Yo, Edwin Guillermo Antamba Anrango, 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.



Edwin Guillermo Antamba Anrango
Tutor del proyecto de investigación

Aprobación del tutor

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Titulación “Elaboración de un menú contemporáneo amazónico a base de yuca” presentado por Carolina Belen Lugmaña Carrera, 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, 20 de Septiembre del 2024



Edwin Guillermo Antamba Anrango
Tutor 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, 20 de Septiembre del 2024



CAROLINA BELEN LUGMAÑA CARRERA

1719066571

DEDICATORIA

A mi madre María Augusta que ha estado acompañándome desde el inicio de la carrera hasta el momento que culmino, agradeciéndole inmensamente sus palabras de aliento para terminar con esta etapa de mi vida. Por ser madre y padre a pesar de todos los obstáculos no se ha rendido por nosotros sus hijos. Y como siempre te lo he dicho, te amo demasiado mamita.

A mi padre Luis por cada sacrificio que hizo para ayudarme a culminar con mi carrera, por los consejos que me ha dado en el camino hacia este. Gracias papi por brindarme todo tu cariño y apoyo.

A Isaac Cárdenas, que además de ser mi pareja ha sido mi apoyo incondicional durante mi ultima etapa de estudios y ha estado alentándome aconsejándome para seguir adelante e incentivar me a no rendirme en el proceso, te agradezco mucho por ser esa pieza clave que hace que hoy pueda terminar mis estudios.

Te amo

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por haberme dado la vida, fuerzas y ser el pilar fundamental en toda mi carrera por ayudarme a no rendirme en medio del camino, por escuchar cada una de mis oraciones y hacer que el día de hoy termine esta etapa.

A la Universidad Internacional del Ecuador por brindarme los conocimientos necesarios para salir a enfrentarme a la vida profesional.

Agradezco a todas las personas que me cruce en este camino, por ser parte de esta etapa muy importante, por brindarme experiencias y momentos inolvidables.

A los docentes que tuve en mi carrera, por darme las herramientas necesarias para mi vida laboral en un futuro muy cercano.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Contenido

1. DESARROLLO DEL CONCEPTO ¡Error! Marcador no definido.
2. MENÚ APROBADO ESPAÑOL ¡Error! Marcador no definido.
3. DESARROLLO DE CONCEPTO ¡Error! Marcador no definido.
4. ABSTRACT EN INGLÉS ¡Error! Marcador no definido.
5. MENÚ APROBADO ESPAÑOL ¡Error! Marcador no definido.
6. MENU APROBADO EN INGLÉS ¡Error! Marcador no definido.
7. RECETAS ESTANDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS;¡Error! Marcador no definido.
8. ANALISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS (3 ALIMENTOS RELEVANTES)..... ¡Error! Marcador no definido.
9. ENSAYO ACADEMICO SOBRE LA HISTORIA, PATRIMONIO Y VALOR CULTURAL DE LA PROPUESTA DE MENÚ ¡Error! Marcador no definido.
10. PRESENTACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS POR PRESENTAR Y MARIDAJES DE VINOS ¡Error! Marcador no definido.
11. CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO;¡Error! Marcador no definido.
12. DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA..... ¡Error! Marcador no definido.

- 13. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.. **¡Error! Marcador no definido.**
- 14. ANEXOS (FOTOGRAFÍAS, LINKS DE VIDEOS, LINKS DE ENTREVISTAS, FACTURAS ETC)..... **¡Error! Marcador no definido.**

MENÚ CONTEMPORANEO AMAZONICO A BASE DE YUCA

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

La historia de la amazonia ecuatoriana es fascinante llena de diversidad cultural y natural, esta región ha sido habitada por una gran cantidad de culturas indígenas durante miles de años, como los shuar, waoranis, achuar entre otros. Durante la época precolombina, estas culturas desarrollan sociedades complejas y sostenibles, basadas en el respeto por la naturaleza y el uso de sus recursos de manera equilibrada. (Amazon Cruises, 2020)

Con la llegada de los colonizadores en el siglo XVI, la amazonia experimento cambios significativos, incluyendo la explotación de recursos naturales, la introducción de enfermedades y la imposición de un nuevo orden social. A lo largo de los siglos las comunidades indígenas han resistido y luchado por preservar sus territorios, su cultura y su forma de vida tradicional. (MONGABAY, 2007)

La amazonia es una región rica en biodiversidad incluyendo una variedad de productos alimenticios únicos y tradicionales como por ejemplo: la yuca, un alimento básico en la dieta amazónica ecuatoriana que ha sido cultivada por las comunidades indígenas desde tiempos ancestrales siendo una fuente importante de carbohidratos y se usa en una variedad de platos desde sopas hasta panes. (Amazonia Explorer, 2024)

Existe una gastronomía amazónica que pocos conocemos ya que en sus preparaciones usan carne de animales que no es muy convencional consumirla al día a día como la carne de guanta, de mono, de tortuga, ancas de rana y carne de armadillo. (Amazonia Explorer, 2024)

La propuesta de este proyecto consiste en la creación de un menú de degustación de siete tiempos relacionado y basado en la Amazonia poniendo inca pie en un producto cultivado y cosechado en la región Amazónica del Ecuador siendo este la Yuca y aplicando técnicas contemporáneas.

Este menú se relaciona con el ámbito socio cultural para que la gastronomía amazónica sea más reconocida nacional e internacional.

Hay varios productos amazónicos que no han sido explotados totalmente en la gastronomía ecuatoriana por lo que generalmente vemos una representación gastronómica de la región sierra y costa. Este menú se crea para exponer y explotar algunos de los productos y agregarlos en varias preparaciones.

También se quiere obtener una mayor atención en la cultura y técnicas aplicadas por grupos y etnias amazónicas en preparaciones tradicionales con productos que cultivan y cosechan en sus propias tierras.

La tradición culinaria de los siona se caracteriza por incluir guanta, saino, tortuga entre otros animales y plantas como la guayusa preparada en infusiones para limpiar el estómago. También hay preparaciones muy atractivas de cada provincia de la región como el famosos ceviche volquetero, el chontacuro asado, el maito, casabe de yuca, pan de yuca entre otros. (El Oriente, 2018)

Las técnicas de cocción de dichas etnias son cocinar en leña, incluso existe una bebida muy famosa 'la chicha de yuca' una bebida fermentada de yuca muy deliciosa, en grupos indígenas esta chicha primero se la mastica por las mujeres que viene siendo su labor y luego se la manda a fermentar y se la consume en un pilchi, mate, bototo taparas o totumas un recipiente muy parecido

a la corteza del coco, pero en este caso es de un árbol pequeño cultivado allí, en donde se toma el fruto y se usa su corteza para realizar estos recipientes. (Museo cultural, 2020)

Así como existen animales exóticos que consumen en la selva amazónica también hay frutas que se cultivan en la zona como el arazá, la fruta de pan, guayaba, fruta de jaca, borojó y muchas más frutas que se las puede aplicar en varias preparaciones dándole un toque dulce y ácido a cualquier plato. (Agrosavia, 2018)

Desde el descubrimiento del Capitán Francisco de Orellana, el 12 de febrero se ha celebrado el Día de la Amazonía ecuatoriana para generar conciencia sobre la vital importancia de esta región.

En Anakonda Amazon Cruises, el capitán Raúl García fue un verdadero pionero a lo largo del río Napo, comenzando desde muy joven en 1977 cuando operó el primer crucero fluvial por la región amazónica de Ecuador, recorriendo una ruta ancestral atesorada desde la antigüedad.

Durante sus viajes tuvo contacto con muchas comunidades nativas de la región, como los Kichwa que viven cerca de las riberas de los ríos, los Cofanes y Sionas en el norte, los Huaoranis en el Parque Nacional Yasuní y los Secoyas cerca de la frontera con el Perú. (Amazon Cruises, 2020)

El Capitán García estuvo mucho tiempo en compañía de algunos miembros de varias comunidades explorando los diferentes ecosistemas de la selva amazónica. Le enseñaron muchas cosas, compartieron sus conocimientos sobre plantas y animales, y lugares especiales escondidos en la región. Esto lo llevó no solo a forjar estrechas relaciones con las comunidades sino también una gran amistad, lo cual despertó en él una profunda admiración del patrimonio cultural y el

frágil ecosistema de la Amazonia, y su conservación pronto se convirtió en su pasión y misión personal. (Amazon Cruises, 2020)

CONTEMPORARY AMAZON MENU BASED ON CASSAVA

LICENCIATURE IN GASTRONOMY

The history of the Ecuadorian Amazon is fascinating, full of cultural and natural diversity, this region has been inhabited by a large number of indigenous cultures for thousands of years, such as the Shuar, Waoranis, Achuar among others. During the pre-Columbian era, these cultures developed complex and sustainable societies, based on respect for nature and the use of its resources in a balanced way.

With the arrival of colonizers in the 16th century, the Amazon experienced significant changes, including the exploitation of natural resources, the introduction of diseases, and the imposition of a new social order. Throughout the centuries, indigenous communities have resisted and fought to preserve their territories, their culture and their traditional way of life.

The Amazon is a region rich in biodiversity including a variety of unique and traditional food products such as: cassava, a staple food in the Ecuadorian Amazon diet that has been cultivated by indigenous communities since ancient times, being an important source of carbohydrates and It is used in a variety of dishes from soups to breads.

There is an Amazonian gastronomy that few of us know about since in its preparations they use meat from animals that are not very conventional to consume on a daily basis, such as guanta meat, monkey meat, turtle meat, frog legs and armadillo meat.

The proposal of this project consists of the creation of a seven-course tasting menu related to and based on the Amazon, placing emphasis on a product grown and harvested in the Amazon region of Ecuador, this being Yucca, and applying contemporary techniques.

This menu is related to the socio-cultural sphere so that Amazonian gastronomy is more recognized nationally and internationally.

There are several Amazonian products that have not been fully exploited in Ecuadorian gastronomy, so we generally see a gastronomic representation of the mountain and coastal region. This menu is created to expose and exploit some of the products and add them in various preparations.

We also want to obtain greater attention to the culture and techniques applied by Amazonian groups and ethnicities in traditional preparations with products that they grow and harvest on their own lands.

The culinary tradition of the Siona is characterized by including guanta, saino, turtle among other animals and plants such as guayusa prepared in infusions to cleanse the stomach. There are also very attractive preparations from each province of the region such as the famous ceviche volquetero, roasted chontacuro, maito, cassava casabe, yuca bread among others.

The cooking techniques of these ethnic groups are cooking over firewood, there is even a very famous drink 'the chicha de yuca', a very delicious fermented yucca drink, in indigenous groups this chicha is first chewed by the women, which has been their job and Then it is sent to ferment and consumed in a pilchi, mate, bototo taparas or totumas, a container very similar to the bark of the coconut, but in this case it is from a small tree grown there, where the fruit is taken and Use its bark to make these containers.

Just as there are exotic animals that are consumed in the Amazon jungle, there are also fruits that are grown in the area such as arazá, breadfruit, guava, jackfruit, borojó and many more fruits that can be applied in various preparations giving it a sweet and acidic touch to any dish.

Since the discovery of Captain Francisco de Orellana, Ecuadorian Amazon Day has been celebrated on February 12 to raise awareness about the vital importance of this region.

At Anakonda Amazon Cruises, Captain Raúl García was a true pioneer along the Napo River, starting at a young age in 1977 when he operated the first river cruise through the Amazon region of Ecuador, traveling an ancient route treasured since ancient times.

During his travels he had contact with many native communities in the region, such as the Kichwa who live near the river banks, the Cofanes and Sionas in the north, the Huaoranis in the Yasuní National Park and the Secoyas near the border with the Peru.

Captain García spent a long time in the company of some members of various communities exploring the different ecosystems of the Amazon rainforest. They taught him many things, shared their knowledge about plants and animals, and special places hidden in the region. This led him not only to forge close relationships with the communities but also a great friendship, which awakened in him a deep admiration for the cultural heritage and the fragile ecosystem of the Amazon, and its conservation soon became his personal passion and mission.

MENU APROBADO EN ESPAÑOL**Amouse Bouche****Canastas de verde con ceviche de palmito (kumitë)**

Canastas de verde con ceviche de palmito, espuma de yuca y falso caviar de limón.

Pan**Pan de yuca (wambira chachi)**

Pancito de yuca amarilla con una mermelada de guayaba.

Entrada**Sopa de yuca (Neapiara'ka)**

Mandioca zumo de yuca con neapia ají negro junto a una mini porción de bagre de río y un crocante de yuca y hiervas amazónicas.

Plato fuerte**Maito de paiche (ka'eta chichi.)**

Maito de paiche con hojas amazónicas en cocción a vapor envuelto en hoja de bijao acompañado de un crocante casabe de yuca y curtido fresco con toques de chillangua.

Postre**Torta de yuca (chachi inyá)**

Torta de yuca, helado de araza y praliné de chontacuro.

Petit Four (tsakulati)

Bombón relleno de ganache de chicha de yuca.

APPROVED MENU IN ENGLISH**Amouse Bouche****Green baskets with palm heart ceviche (kumitë)**

Green baskets with palm heart ceviche, yucca foam and fake lemon caviar.

Bread**Cassava bread (wambira chachi)**

Yellow yucca bread with guava jam.

Entrance**Cassava soup (Neapiara'ka)**

Cassava yucca juice with black chili neapia along with a mini portion of river catfish and a crispy yucca and Amazonian herbs.

Main course**Maito of paiche (ka'eta chichi.)**

Paiche maito with Amazonian leaves in steam cooking wrapped in bijao leaf accompanied by a crispy cassava casabe and fresh curtido with touches of chillangua.

Dessert**Cassava cake (chachi inyá)**

Cassava cake, araza ice cream and chontacuro praliné

Petit Four (tsakulati)

Bonbon filled with cassava chicha ganache.

menü

AMOUSE BOUCHE

(KUMITË)

CANASTAS DE VERDE CON
CEVICHE DE PALMITO

Canastas de verde con ceviche
de palmito, espuma de yuca y
falso caviar de limón mandarina.

PAN

(WAMBIRA CHACHI)

PAN DE YUCA

Pancito de yuca amarilla con una
mermelada de guayaba.

ENTRADA

(NEAPIARA'KA)

SOPA DE YUCA

Mandioca zumo de yuca con
neapia, aji negro junto a una mini
porción de bagre de río y un
crocante de yuca y hierbas
amazonicas.

PLATO FUERTE

(KA'ETA CHICHI)

MAITO DE PAICHE

Maito de paiche con hojas
amazonicas en cocción a vapor
envuelto en hoja de bijao
acompañado de un crocante
casabe de yuca y curtido fresco
con toques de chillangua.

POSTRE

(CHACHI INYÁ)

BIZCOCHO DE YUCA

Torta de yuca, helado de arazá y
praliné de chontacuro.

PETIT FOUR

(TSAKULATI)

Bombón relleno de ganache de
chicha de yuca amazónica.

menu

AMOUSE BOUCHE

(KUMITË)

GREEN BASKETS WITH PALM
HEART CEVICHE

Green baskets with palm heart
ceviche, yuca foam and fake
lemon caviar.

BREAD

(WAMBIRA CHACHI)

CASSAVA BREAD

Yellow yuca bread with guava
jam.

ENTRANCE

(NEAPIARA'KA)

CASSAVA SOUP

Cassava yuca juice with black
chili neapia along with a mini
portion of river catfish and a
crispy yuca and Amazonian
herbs.

MAIN COURSE

(KA'ETA CHICHI)

MAITO OF PAICHE

Paiche maito with Amazonian
leaves in steam cooking wrapped
in bijao leaf accompanied by a
crispy cassava casabe and fresh
curtido with touches of
chillangua.

DESSERT

(CHACHI INYÁ)

CASSAVA CAKE

Cassava cake, araza ice cream
and chontacuro praline.

PETIT FOUR

(TSAKULATI)

Bonbon filled with cassava chicha
ganache.

RECETAS CON FOTOGRAFIAS Y COSTOS

NOMBRE RECETA		TIPO RECETA		FOTO RECETA	
CANASTAS DE VERDE		Básica o de Venta			
NÚMERO PORCIONES	1 porción	X	Complementaria o Subreceta		
PESO CADA PORCIÓN	50 gramo	FICHA No.	SUB-001		

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Platano verde	1,00	unidad	\$ 0,00001	\$ 0,0000	pelado	\$ 0,50	Unidad	50.000	unidad
2	Aceite	1.000,00	litro	\$ 0,00173	\$ 1,7300	precalentar	\$ 1,73	Litro	1.000	litro
3	Limon	1,00	unidad	\$ 0,00010	\$ 0,0001	zumo	\$ 0,10	unidad	1.000	unidad
4	sal	2,00	gramos	\$ 0,01033	\$ 0,0207		\$ 0,31	Kilogramo	30	gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA		PUNTOS CRÍTICOS	
1.- Pelar el verde y cortar		SUBTOTAL RECETA	\$ 1,75	Precios totales de cada ingrediente	
2.- Freir cada porcion de verde		EXTRAS 5%	\$ 0,09	Subtotal * % Extras	
3.- sacar del aceite y aplastar y condimentar		COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,84	Subtotal + Extras	
4.- Volver a freir		COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,84	Costo Total Receta ÷ No. porciones	
		COSTO POR GRAMO	\$ 0,0368	Costo por Porción ÷ Peso cada porción	
		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA		MÉTODOS Y TÉCNICAS	
				1.- Fritura	

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

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
CEVICHE DE PALMITO	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	20 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Palmito	5,00	gramos	\$ 0,00360	\$ 0,0180	pelado	\$ 2,25	Unidad	625	gramos
2	Tomate	1,00	unidad	\$ 0,00160	\$ 0,0016	precalentar	\$ 0,20	Litro	125	unidad
3	Limon mandarina	1,00	unidad	\$ 0,00010	\$ 0,0001	zummo	\$ 0,10	unidad	1.000	unidad
4	sal	2,00	gramos	\$ 0,01033	\$ 0,0207		\$ 0,31	Kilogramo	30	gramos
13	Cebolla paitaña	1,00	unidad	\$ 0,20000	\$ 0,2000		\$ 0,20	unidad	1	unidad
14	Cillangua	2,00	gramos	\$ 1,00000	\$ 2,0000		\$ 0,10	gramo	0	gramos
15	Pimiento verde	1,00	unidad	\$ 0,20000	\$ 0,2000		\$ 0,20	unidad	1	unidad

PROCESO DE PREPARACIÓN	
1.-	Picar los vegetales
2.-	Mexclar todos en un bowl
3.-	condimentar

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 2,40	2 Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,12	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,52	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 2,52	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,1260	Costo por Porción ÷ Peso cada porción

PUNTOS CRÍTICOS	

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA	

MÉTODOS Y TÉCNICAS	
1.-	Fritura

ELABORADO POR:
Nombre y Apellido

REVISADO POR:
Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
25-mar-24
FECHA ACTUALIZACIÓN
25-mar-24

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR		UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía				Escuela de Gastronomía															
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA																	
espuma de yuca			Básica o de Venta																				
NÚMERO PORCIONES		1 porción	<input checked="" type="checkbox"/> Complementaria o Subreceta																				
PESO CADA PORCIÓN		30 gramo	FICHA No. SUB-001																				
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta													
1	Yuca	1,00	unidad	\$ 0,50000	\$ 2,0000	pelado cotado	\$ 0,25	unidad	200	unidad													
2	crema de leche	500,00	mililitro	\$ 0,00000	\$ 0,0019		\$ 1,90	litro	500.000	mililitro													
3	cargas de sifon	2,00	unidad	\$ 0,01000	\$ 0,0200		\$ 1,00	unidad	100	unidad													
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS																	
1.-Pelar la yuca y cortar 2.-cocer la yuca 3.- licuar la yuca 4.-mezclar con la crema de leche 5.-semir 6- colocar en el sifon con cargas			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 2,02</td> <td>∑ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,10</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 2,12</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 2,12</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0708</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>			SUBTOTAL RECETA	\$ 2,02	∑ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,10	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,12	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 2,12	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0708	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1.- Tiempo de coccion 		
SUBTOTAL RECETA	\$ 2,02	∑ Precios totales de cada ingrediente																					
EXTRAS 5%	\$ 0,10	Subtotal * % Extras																					
COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,12	Subtotal + Extras																					
COSTO POR PORCIÓN	\$ 2,12	Costo Total Receta ÷ No. porciones																					
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0708	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																					
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS																	
 ELABORADO POR: Nombre y Apellido			 REVISADO POR: Nombre y Apellido			FECHA ELABORACIÓN 25-mar-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 25-mar-24																	

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
falso caviar de limon	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	5 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Limon mandarina	5,00	unidad	\$ 0,50000	\$ 2,0000	zumo	\$ 0,20	unidad	250	unidad
2	agar agar	2,00	gramos	\$ 0,00950	\$ 0,0190		\$ 1,90	gramos	200	gramos
3	aceite	50,00	mililitro	\$ 0,00006	\$ 0,0028	Mandar a enfriar	\$ 2,80	unidad	50.000	mililitro

PROCESO DE PREPARACIÓN	COSTO MATERIA PRIMA	PUNTOS CRÍTICOS
1.-sacar el sumo del limon	SUBTOTAL RECETA \$ 2,02 <small>Σ Precios totales de cada ingrediente</small>	1.- Tiempo de coccion
2.- llevar a fuego el zumo	EXTRAS 5% \$ 0,10 <small>Subtotal * % Extras</small>	2.- gramaje
3.- agregar el agar agar	COSTO TOTAL RECETA \$ 2,12 <small>Subtotal + Extras</small>	
4.- poner de gota a gota en el aceite	COSTO POR PORCIÓN \$ 2,12 <small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small>	
	COSTO POR GRAMO \$ 0,4246 <small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small>	
	ARGUMENTACIÓN TÉCNICA	MÉTODOS Y TÉCNICAS

ELABORADO POR:
 Nombre y Apellido

REVISADO POR:
 Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
 25-mar-24
FECHA ACTUALIZACIÓN
 25-mar-24

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 <small>Powered by</small> Arizona State University	Escuela de Gastronomía																			
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">NOMBRE RECETA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Pan de yuca</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800040; color: white;">NÚMERO PORCIONES</td> <td style="text-align: center;">1 porción</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #FFD700;">PESO CADA PORCIÓN</td> <td style="text-align: center;">40 gramo</td> </tr> </tbody> </table>			NOMBRE RECETA		Pan de yuca	NÚMERO PORCIONES	1 porción	PESO CADA PORCIÓN	40 gramo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #800040; color: white;">TIPO RECETA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="width: 50%;"></td> <td style="text-align: center;">Básica o de Venta</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">X</td> <td style="text-align: center;">Complementaria o Subreceta</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">FICHA No.</td> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">SUB-001</td> </tr> </tbody> </table>		TIPO RECETA			Básica o de Venta	X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.	SUB-001	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">FOTO RECETA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;"></td> </tr> </tbody> </table>	FOTO RECETA					
NOMBRE RECETA																										
Pan de yuca																										
NÚMERO PORCIONES	1 porción																									
PESO CADA PORCIÓN	40 gramo																									
TIPO RECETA																										
	Básica o de Venta																									
X	Complementaria o Subreceta																									
FICHA No.	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	Almidon de yuca	100,00	gramos	\$ 0,50000	\$ 2,0000	tamizada	\$ 2,00	unidad	100.000	gramos																
2	Queso manaba	300,00	gramos	\$ 0,00002	\$ 0,0050	rallado	\$ 5,00	gramos	300.000	gramos																
3	polvo de hornear	10,00	gramos	\$ 0,00250	\$ 0,0250		\$ 0,50	gramos	200	gramos																
4	mantequilla	50,00	gramos	\$ 0,00030	\$ 0,0150		\$ 1,50	gramos	5.000	gramos																
5	huevos	2,00	unidad	\$ 0,00150	\$ 0,0030		\$ 0,30	unidad	200	unidad																
6	leche	50,00	mililitro	\$ 0,00002	\$ 0,0009		\$ 0,90	litro	50.000	mililitro																
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																			
1.- mezclar ingredientes secos 2.- agregar los ingredientes que aportan humedad 3.- agregar la sal 5.- bolear 6.- hornear			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td style="background-color: #800040; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: center;">\$ 2,05</td> <td style="font-size: small;">*Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800040; color: white;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: center;">\$ 0,10</td> <td style="font-size: small;">Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800040; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: center;">\$ 2,15</td> <td style="font-size: small;">Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800040; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: center;">\$ 2,15</td> <td style="font-size: small;">Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800040; color: white;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: center;">\$ 0,0538</td> <td style="font-size: small;">Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </tbody> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 2,05	*Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,10	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,15	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 2,15	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0538	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1.- Temperaturas 2.- gramaje				
SUBTOTAL RECETA	\$ 2,05	*Precios totales de cada ingrediente																								
EXTRAS 5%	\$ 0,10	Subtotal * % Extras																								
COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,15	Subtotal + Extras																								
COSTO POR PORCIÓN	\$ 2,15	Costo Total Receta ÷ No. porciones																								
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0538	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																								
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																			
 ELABORADO POR: Nombre y Apellido			 REVISADO POR: Nombre y Apellido				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</td> <td style="text-align: center;">25-mar-24</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> <td style="text-align: center;">25-mar-24</td> </tr> </tbody> </table>					FECHA ELABORACIÓN	25-mar-24	FECHA ACTUALIZACIÓN	25-mar-24											
FECHA ELABORACIÓN	25-mar-24																									
FECHA ACTUALIZACIÓN	25-mar-24																									

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Mermelada de guayaba	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	1.505 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Azucar	100,00	gramos	\$ 0,50000	\$ 2,0000	zumo	\$ 1,00	kilogramo	100.000	gramos
2	Guayaba	100,00	gramos	\$ 0,00020	\$ 0,0200		\$ 2,00	gramos	10.000	gramos
3										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1.- Azucar en un sartén y pulpa
2.-agregar un poco de agua
4.-dejar que espese

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 2,02
EXTRAS 5%	\$ 0,10
COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,12
COSTO POR PORCIÓN	\$ 2,12
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0014

∑ Precios totales de cada ingrediente
Subtotal * % Extras
Subtotal + Extras
Costo Total Receta ÷ No. porciones
Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1.- Tiempo de cocción
2.-gramaje

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

MÉTODOS Y TÉCNICAS

ELABORADO POR:
Nombre y Apellido

REVISADO POR:
Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
25-mar-24
FECHA ACTUALIZACIÓN
25-mar-24

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 <small>Powered By</small> <small>Aronotta Stone University®</small>	Escuela de Gastronomía																
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">NOMBRE RECETA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Sopa de yuca</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #800040; color: white;">NÚMERO PORCIONES</th> <td style="text-align: center;">1 porción</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">PESO CADA PORCIÓN</th> <td style="text-align: center;">100 gramos</td> </tr> </tbody> </table>			NOMBRE RECETA		Sopa de yuca	NÚMERO PORCIONES	1 porción	PESO CADA PORCIÓN	100 gramos	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #800040; color: white;">TIPO RECETA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">X</td> <td style="text-align: center;">Básica o de Venta</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">Complementaria o Subreceta</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FICHA No.</th> <td style="text-align: center;">SUB-001</td> </tr> </tbody> </table>		TIPO RECETA		X	Básica o de Venta		Complementaria o Subreceta	FICHA No.	SUB-001	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">FOTO RECETA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;"></td> </tr> </tbody> </table>	FOTO RECETA		
NOMBRE RECETA																							
Sopa de yuca																							
NÚMERO PORCIONES	1 porción																						
PESO CADA PORCIÓN	100 gramos																						
TIPO RECETA																							
X	Básica o de Venta																						
	Complementaria o Subreceta																						
FICHA No.	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	yuca	2,00	unidad	\$ 0,50000	\$ 2,0000	zumo	\$ 1,00	kilogramo	1.000	unidad													
2	aji negro	100,00	gramos	\$ 0,00020	\$ 0,0200		\$ 2,00	gramos	10.000	gramos													
3	paiche	100,00	gramos	\$ 0,00019	\$ 0,0190		\$ 9,50	gramos	50.000	gramos													
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																
1.- Sacar el zumo de la yuca mandioca 2.- preparar neapi 3.-llevar a fuego 4.- agregar el paiche			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td style="background-color: #800040; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 2,04</td> <td rowspan="4" style="font-size: small; vertical-align: top;"> 2.Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones Costo por Porción ÷ Peso cada Porción </td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800040; color: white;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,10</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800040; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 2,14</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800040; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 2,14</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800040; color: white;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,0214</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 2,04	2.Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	EXTRAS 5%	\$ 0,10	COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,14	COSTO POR PORCIÓN	\$ 2,14	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0214		1.- Tiempo de cocción 2.- gramaje				
SUBTOTAL RECETA	\$ 2,04	2.Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																					
EXTRAS 5%	\$ 0,10																						
COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,14																						
COSTO POR PORCIÓN	\$ 2,14																						
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0214																						
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS																				
 ELABORADO POR: Nombre y Apellido			 REVISADO POR: Nombre y Apellido				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</td> <td style="text-align: center;">25-mar-24</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> <td style="text-align: center;">25-mar-24</td> </tr> </tbody> </table>					FECHA ELABORACIÓN	25-mar-24	FECHA ACTUALIZACIÓN	25-mar-24								
FECHA ELABORACIÓN	25-mar-24																						
FECHA ACTUALIZACIÓN	25-mar-24																						

ANÁLISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS (TRES ALIMENTOS RELEVANTES)

PLATANO VERDE

El plátano tiene su origen probablemente en la región indomalaya donde han sido cultivados desde hace miles de años. Desde Indonesia se propagó hacia el sur y el oeste, alcanzando Hawaii y la Polinesia. Los comerciantes europeos llevaron noticias del árbol a Europa alrededor del siglo III a. C., aunque no fue introducido hasta el siglo X. De las plantaciones de África Occidental los colonizadores portugueses lo llevarían a Sudamérica en el siglo XVI, concretamente a Santo Domingo. (Agencia de regulación y control fito y zoonosanitario, 2020)



Sistema de Trazabilidad: En Ecuador, la trazabilidad del plátano verde implica el seguimiento detallado desde la producción hasta el consumidor final. Se utilizan sistemas de registro y etiquetado que permiten identificar la finca de origen, las prácticas agrícolas utilizadas, el procesamiento, el transporte y la distribución. (Agencia de regulación y control fito y zoonosanitario, 2020)

Normativas y Certificaciones: La industria del plátano en Ecuador está regulada por normativas nacionales e internacionales que incluyen prácticas agrícolas seguras, manejo de

plaguicidas, buenas prácticas de manufactura (BPM), entre otras. Las certificaciones como GlobalGAP son comunes para asegurar estándares de calidad y trazabilidad. (Agencia de regulación y control fito y zoonosanitario, 2020)

Cadenas de Suministro: Las grandes empresas exportadoras de plátano en Ecuador suelen tener sistemas sofisticados de gestión de la cadena de suministro que incluyen el uso de tecnologías de información y comunicación para la trazabilidad. Esto permite rastrear cada lote de plátanos desde su origen hasta su destino final en mercados internacionales. (Agencia de regulación y control fito y zoonosanitario, 2020)

Documentación y Registro: Durante el proceso de producción y exportación, se generan documentos y registros detallados que acompañan al producto a lo largo de toda la cadena de valor. Estos documentos incluyen certificados fitosanitarios, registros de lotes, análisis de laboratorio, entre otros. (Agencia de regulación y control fito y zoonosanitario, 2020)

YUCA

La yuca, también conocida en algunas regiones de Brasil como mandioca, macaxeira, aipim, castelinha y macamba, es una planta duradera, arbustiva y perteneciente a la familia de las Euforbiáceas. Esta planta ya era cultivada por los indígenas mucho antes de la llegada de los portugueses a Brasil. La parte más importante de la yuca es la raíz, que es rica en almidón y se utiliza en la alimentación humana y animal, así como materia prima para diversas industrias. (INIAP, 2021)



Cultivo

Preparación del Terreno:

- **Selección del Sitio:** Se elige un terreno adecuado que tenga buena capacidad de drenaje y acceso a agua.
- **Preparación del Suelo:** Se realiza la limpieza y arado del terreno para eliminar malezas y facilitar la siembra.

Selección y Preparación de la Semilla:

- **Selección de Variedades:** Se eligen variedades de yuca adecuadas para el clima y las condiciones locales.

- **Preparación de Estacas:** Se cortan las estacas (trozos de tallo) de yuca de plantas sanas y maduras, las cuales se dejan secar antes de la siembra.

Siembra:

- **Plantación de Estacas:** Las estacas se plantan en surcos a una profundidad adecuada, con una distancia entre plantas y surcos que permite un crecimiento óptimo.

Cuidado y Manejo del Cultivo:

- **Riego:** Se realiza riego de manera regular, especialmente durante períodos secos, para mantener el suelo húmedo.

- **Control de Malezas:** Se realiza la eliminación de malezas de manera manual o con métodos mecánicos.

- **Fertilización:** Se aplican fertilizantes orgánicos o químicos según las necesidades del suelo y las recomendaciones agronómicas.

Cosecha

Determinación de la Madurez:

- La yuca se cosecha cuando alcanza la madurez adecuada, que suele determinarse observando características como el color de la cáscara y la consistencia de la raíz.

Técnicas de Cosecha:

- **Arranque:** Se arrancan las raíces de yuca del suelo utilizando herramientas adecuadas para evitar dañar la raíz.
- **Limpieza:** Se limpian las raíces de yuca para retirar el exceso de tierra y residuos.

Almacenamiento y Comercialización:

- **Almacenamiento:** Las raíces de yuca se almacenan en condiciones adecuadas para preservar su calidad hasta su comercialización.
- **Comercialización:** La yuca puede ser vendida en mercados locales o destinada a la industria procesadora para la producción de productos derivados.

PAICHE



El Paiche es una especie endémica de la Amazonía y es uno de los peces de agua dulce más grande del mundo, que en estado natural puede medir hasta 3 metros de largo. Es muy apetecido en la alta gastronomía mundial por su sabor y cualidades nutritivas. El Piche Está en peligro de extinción, por lo que ASORAPAIMA, promueve la conservación de la especie con una producción en piscinas, controlada y en cumplimiento con normativas internacionales de protección ambiental. (OTCA, 2021)

El cultivo promete conservar el bosque en pie, disminuir la contaminación de las fuentes de agua, y mejorar tanto la soberanía alimentaria, como las condiciones económicas de las familias y comunidades mestizas e indígenas que forman parte de la asociación. Estos productores llegan con su Paiche a las perchas de Corporación Favorita, bajo la marca Piara'ka. (OTCA, 2021)

Origen y Captura:

- El paiche es capturado en aguas de la cuenca amazónica, principalmente en países como Perú, Brasil, Colombia y Ecuador.

- Los pescadores y comunidades locales suelen ser los encargados de la captura del paiche, utilizando métodos tradicionales como la pesca con anzuelo, redes y ocasionalmente métodos más modernos como la pesca con arpones.

Registro y Documentación:

- Los pescadores registran la captura de paiche, indicando el lugar de captura, fecha y método utilizado.
- En algunas áreas, se implementan sistemas de registro y seguimiento para documentar la actividad pesquera y garantizar la legalidad y sostenibilidad de la pesca.

Transporte y Procesamiento:

- Después de la captura, el paiche se transporta a instalaciones de procesamiento donde se realiza el desollado, limpieza y fileteado del pescado.
- Durante este proceso, se mantiene un registro de la cantidad de paiche capturado y procesado, así como las condiciones de almacenamiento y transporte.

Certificación y Comercialización:

- El paiche destinado a la exportación o venta en mercados nacionales puede estar sujeto a certificaciones como el certificado de origen y buenas prácticas de pesca.
- Estas certificaciones aseguran que el paiche proviene de fuentes sostenibles y que se cumplan los estándares de calidad y seguridad alimentaria.

Control y Monitoreo:

- Autoridades locales y organismos de regulación ambiental suelen monitorear la pesca y comercialización del paiche para prevenir la sobreexplotación y garantizar la conservación de la especie.

- Se realizan inspecciones periódicas para verificar el cumplimiento de las normativas pesqueras y ambientales.

GUAYUSA



La trazabilidad de la guayusa en Ecuador se refiere al proceso de seguir y documentar el origen y la cadena de producción de esta planta, desde su cultivo hasta su consumo final o exportación. En Ecuador, la guayusa (*Ilex guayusa*) es una planta nativa de la región amazónica y se utiliza tradicionalmente para preparar infusiones debido a sus propiedades estimulantes y antioxidantes. (Escuela politecnica del litoral , 2018)

La trazabilidad es importante por varias razones:

1. **Calidad y Seguridad:** Permite asegurar que la guayusa cumple con estándares de calidad y seguridad alimentaria, desde el cultivo hasta el producto final.
2. **Sostenibilidad:** Facilita la monitorización de prácticas agrícolas sostenibles y el impacto ambiental del cultivo de guayusa.
3. **Cumplimiento Regulatorio:** Ayuda a cumplir con regulaciones locales e internacionales sobre la producción y comercialización de productos alimenticios.
4. **Valor Agregado:** La trazabilidad puede agregar valor al producto final, permitiendo a los consumidores conocer la procedencia y las condiciones de producción.

En Ecuador, diversas iniciativas y programas se enfocan en mejorar la trazabilidad de la guayusa, incluyendo sistemas de certificación orgánica y prácticas agrícolas sostenibles que garantizan tanto la calidad del producto como el respeto por el medio ambiente y las comunidades locales involucradas en su cultivo.

SACHA INCHI



La sachá inchi (*Plukenetia volubilis*) es una planta nativa de la Amazonía ecuatoriana y es reconocida por sus semillas ricas en ácidos grasos omega-3, omega-6 y antioxidantes, lo que la hace muy valorada tanto en la industria alimentaria como en la cosmética. (UTMACH, 2020)

La trazabilidad de la sachá inchi en Ecuador es importante por varias razones:

1. **Calidad y Seguridad:** Permite asegurar que las semillas de sachá inchi cumplan con estándares de calidad y seguridad alimentaria durante todas las etapas de su producción, procesamiento y distribución.
2. **Sostenibilidad:** Facilita la monitorización de prácticas agrícolas sostenibles que respeten el medio ambiente y promuevan la conservación de la biodiversidad en la Amazonía ecuatoriana.
3. **Cumplimiento Regulatorio:** Ayuda a cumplir con regulaciones locales e internacionales sobre la producción y comercialización de productos alimenticios y cosméticos.

4. **Valor Agregado:** La trazabilidad puede agregar valor al producto final, permitiendo a los consumidores conocer la procedencia y las condiciones de producción de la sachá inchi que están adquiriendo.

En Ecuador, existen iniciativas y programas que promueven la trazabilidad de la sachá inchi, incluyendo sistemas de certificación orgánica y buenas prácticas agrícolas que contribuyen a la calidad y sostenibilidad de este recurso natural. Esto no solo beneficia a los productores locales, sino que también fortalece la posición del país en el mercado internacional como proveedor de sachá inchi de alta calidad y trazabilidad garantizada. (UTMACH, 2020)

ENSAYO ACADEMICO SOBRE LA HISTORIA, PATRIMONIO Y VALOR CULTURAL DE LA PROPUETA DEL MENU.

El Patrimonio Cultural y Valor Histórico del Menú Amazónico a Base de Yuca

La gastronomía no es solo una forma de satisfacer nuestras necesidades básicas, sino también una ventana hacia la historia y la cultura de una región. En el contexto del Amazonas ecuatoriano, el menú basado en yuca no solo representa una delicia culinaria, sino también un importante patrimonio cultural que revela la riqueza histórica y la conexión profunda del pueblo amazónico con su entorno natural.

Historia y Origen de la Yuca en la Amazonía

La yuca, conocida científicamente como *Manihot esculenta*, es un cultivo fundamental en muchas culturas indígenas de América del Sur, incluyendo las comunidades que habitan la región amazónica ecuatoriana. Su historia se remonta a miles de años atrás, cuando los pueblos indígenas aprendieron a cultivar y aprovechar esta planta resistente y versátil. La yuca no solo proporcionaba alimento en forma de raíces ricas en carbohidratos, sino que también se utilizaba con fines medicinales y rituales.

Valor Cultural y Simbolismo

El menú amazónico a base de yuca va más allá de la nutrición; representa una manifestación de identidad cultural y un vínculo con las tradiciones ancestrales. Cada plato elaborado con yuca lleva consigo historias de resistencia y adaptación de los pueblos indígenas frente a los desafíos ambientales y sociales. Los métodos de preparación, como la fermentación para hacer chicha de yuca, reflejan conocimientos transmitidos de generación en generación, preservando así el patrimonio cultural vivo de la región.

Importancia del Patrimonio Alimentario

El patrimonio alimentario, como el menú amazónico a base de yuca, es fundamental para la identidad cultural y la diversidad biocultural. Este patrimonio no solo proporciona una base nutritiva para las comunidades locales, sino que también desempeña un papel crucial en la conservación de la biodiversidad agrícola y en la resiliencia frente al cambio climático. La preservación y promoción de estos alimentos tradicionales no solo beneficia a las comunidades locales, sino que también enriquece el conocimiento global sobre la sostenibilidad alimentaria.

Desafíos y Oportunidades

A pesar de su valor cultural y nutricional, el menú amazónico a base de yuca enfrenta desafíos significativos, como la pérdida de conocimientos tradicionales debido a la urbanización y la influencia de dietas modernas. Sin embargo, también presenta oportunidades para revitalizar prácticas agrícolas sostenibles, fortalecer la economía local a través del turismo gastronómico y fomentar la colaboración intercultural para la conservación del patrimonio alimentario.

Conclusión

En conclusión, el menú amazónico a base de yuca es mucho más que una serie de platos; representa la historia viva y la cultura dinámica de las comunidades amazónicas ecuatorianas. Es un ejemplo de cómo la alimentación puede ser un vehículo para la preservación del patrimonio cultural y la promoción del desarrollo sostenible. Valorar y promover estos alimentos tradicionales es fundamental para honrar y proteger la diversidad cultural y biológica que enriquece nuestro mundo.

PRESENTACION Y JUSTIFICACION DE LAS BEBIDAS POR PRESENTAR Y MARIDAJES DE VINOS

Vino blanco: Un buen vino blanco seco, como un Sauvignon Blanc o un Chardonnay joven y fresco, puede complementar muy bien los sabores del paiche sin dominar el plato. (Viti vini cultura.net, 2019)

1. Maito:

- **Preparación:** Es un plato típico de la Amazonía que consiste en pescado (generalmente envuelto en hojas de bijao) cocinado con especias y condimentos locales.
- **Sabor:** Es sabroso y aromático, con notas de las hojas de bijao y los condimentos utilizados.
- **Textura:** Dependiendo de la preparación, puede ser tierno y jugoso.

Características

- **Contraste suave y refrescante:** La chicha de yuca puede contrarrestar la riqueza y las especias del maito.
- **Complemento cultural:** Ambos son alimentos tradicionales de la región amazónica, por lo que compartirlos puede realzar la experiencia cultural de la comida. (Pressread, 2020)

Postre

El maridaje entre una torta dulce de yuca y té de canela amazónica puede ser muy agradable, ya que ambos tienen perfiles de sabor distintivos que pueden complementarse de varias formas:

1. Torta dulce de yuca:

- **Sabor:** Dulce y ligeramente cremoso, con un aroma suave de la yuca.
- **Textura:** Suele ser densa y húmeda debido a la yuca, con una estructura que puede variar desde compacta hasta esponjosa según la receta.
- **Ingredientes:** Puede contener coco, leche condensada, entre otros ingredientes que realzan su dulzor y textura.

2. Infusión de guayusa :

- **Sabor:** Aromático y especiado, con notas distintivas de la guayusa amazónica que pueden ser más suaves.
- **Aroma:** Tiene un aroma reconfortante y herbal, con matices que pueden recordar al bosque amazónico.

Maridaje

- **Complemento de sabores:** La dulzura de la torta de yuca puede equilibrarse con las notas especiadas y aromáticas de la infusión.

- **Contraste de texturas:** La textura densa y húmeda de la torta puede contrastar bien con la ligereza y el líquido del té, creando una experiencia sensorial equilibrada.

- **Experiencia sensorial completa:** Disfrutar de ambos juntos puede crear una experiencia más completa y envolvente, donde los sabores y aromas se entrelazan de manera armoniosa.

CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO

El servicio americano se caracteriza por su eficiencia y rapidez, ya que sale preparado y listo desde cocina hasta el cliente. Este tipo de servicio se originó en Estados Unidos para satisfacer la demanda de eficiencia y simplicidad en la industria restaurantera, adaptándose al ritmo acelerado de la vida contemporánea y contrastando con los métodos más elaborados del servicio europeo tradicional. (Bares rentables, 2020)

Los aperitivos se simplifican al máximo y las normas del servicio son directas. Los alimentos se sirven desde la derecha, las bebidas también desde la derecha, y los platos se retiran por la izquierda. No se necesita una gran cantidad de personal debido a la simplicidad del servicio, el cual es común en cafeterías, grandes almacenes y la mayoría de los restaurantes. (Bares rentables, 2020)

Beneficios del servicio americano

Velocidad: Al cocinar todos los platos en la cocina, los restaurantes pueden servir la comida más rápidamente, lo cual es especialmente beneficioso durante los períodos de mayor actividad.

Eficiencia: Con menos actividades de servicio realizadas en la mesa, los camareros pueden atender a más mesas simultáneamente.

Uniformidad: Al permitir que los chefs preparen y presenten los platos en la cocina, los restaurantes pueden garantizar que cada plato tenga una presentación y calidad uniformes.

Comodidad: Para los clientes, puede resultar más cómodo recibir su comida ya preparada en lugar de presenciar su preparación en la mesa.

DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACION DE AMBIENTACION Y MONTAJE EN MESA



En el tipo de montaje representado en las dos imágenes podemos apreciar una mesa elegantemente montada con una temática amazónica, donde los colores predominantes son el verde y el blanco, evocando la exuberancia y la frescura de la selva. La mesa está vestida con un mantel blanco impecable, sobre el cual se disponen elementos decorativos en tonos verdes profundos, como individuales de hojas tropicales o servilletas con bordados de motivos vegetales.

En el centro de la mesa, un arreglo floral compuesto por helechos, orquídeas y otras plantas nativas de la Amazonía, en tonalidades vibrantes de verde y con toques sutiles de color. Este arreglo no solo añade belleza, sino que también recrea la atmósfera de la selva.

La iluminación está suavemente difundida, con velas blancas que dan un brillo cálido y natural, complementado por luces verdes suaves que emulan la luz filtrada a través del dosel de la selva.

Para completar la experiencia, suena de fondo una música ambiental inspirada en la Amazonía: sonidos de la naturaleza, cantos de aves tropicales y el suave murmullo de un río, creando una atmósfera serena y envolvente.

Este montaje de mesa no solo es visualmente impresionante y elegante, sino que también transporta a los comensales a un entorno natural y exótico, celebrando la belleza y la riqueza de la selva amazónica.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

Crear un menú amazónico ecuatoriano no solo implica la selección de ingredientes y platos típicos de la región, sino que representa una oportunidad para destacar la rica biodiversidad y cultura culinaria de esta zona del país.

1. **Celebración de la biodiversidad:** El menú amazónico ecuatoriano es una celebración de la biodiversidad única de la región. Incluye ingredientes autóctonos como yuca, plátano verde, chonta, pez sábaló, entre otros, que no solo son sabrosos sino también representativos de la vasta riqueza natural de la Amazonía.

2. **Rescate de tradiciones culinarias:** Al diseñar un menú amazónico, se rescatan y preservan las tradiciones culinarias ancestrales de las comunidades indígenas que han habitado la Amazonía por siglos. Estos platos no solo alimentan, sino que también cuentan historias de cultura y conexión con la tierra.

3. **Promoción del comercio justo y sostenible:** La creación de un menú amazónico ecuatoriano puede fomentar prácticas de comercio justo y sostenible. Esto implica trabajar directamente con productores locales y respetar los ciclos naturales de los alimentos, apoyando así el desarrollo económico de las comunidades locales de manera ética.

4. **Educación y conciencia ambiental:** Al integrar ingredientes y platos amazónicos en un menú, se educa a los comensales sobre la importancia de conservar la

selva tropical y sus recursos. Esto promueve una mayor conciencia ambiental y el respeto por los ecosistemas únicos que caracterizan la Amazonía ecuatoriana.

5. Experiencia gastronómica única y memorable: Finalmente, la creación de un menú amazónico ecuatoriano ofrece a los comensales una experiencia gastronómica única y memorable. Desde sabores intensos y exóticos hasta presentaciones artísticas que reflejan la vibrante cultura local, este tipo de menú no solo satisface el paladar, sino que también enriquece el alma con su conexión profunda con la naturaleza y la historia de la región.

Recomendaciones

1. Investigación profunda de ingredientes locales: Comienza por realizar una investigación exhaustiva de los ingredientes autóctonos de la Amazonía ecuatoriana. Estos pueden incluir frutas como guayaba, maracuyá y aguaje, así como productos de la selva como yuca, plátano verde, chonta, pescados de río como el paiche y la dorada, entre otros. Es crucial entender las propiedades culinarias de cada ingrediente y cómo se utilizan tradicionalmente en la gastronomía local.

2. Respeto por las tradiciones culinarias locales: Es fundamental respetar y honrar las tradiciones culinarias de las comunidades indígenas y locales de la Amazonía. Esto implica aprender sobre sus técnicas de preparación, métodos de cocción y combinaciones de sabores típicas. Además, considera la posibilidad de colaborar con cocineros locales o chefs indígenas para garantizar una representación auténtica y respetuosa de la cocina amazónica.

3. Creatividad en la presentación y el emplatado: La presentación de los platos es crucial para transmitir la belleza y la esencia de la Amazonía ecuatoriana.

Considera utilizar elementos naturales como hojas de bijao o platos de madera tallada para servir los alimentos. Además, aprovecha los colores vibrantes de los ingredientes naturales y la decoración con flores y frutas locales para añadir un toque visual distintivo y atractivo.

4. Sostenibilidad y comercio justo: Comprométete con prácticas sostenibles en la selección de ingredientes y en la gestión de residuos. Esto incluye preferir productos orgánicos y de comercio justo, así como minimizar el impacto ambiental en la producción y el transporte de los alimentos. Además, considera la posibilidad de contribuir al desarrollo económico de las comunidades locales mediante la compra directa de productos a pequeños productores y agricultores de la Amazonía.

5. Educación y experiencia gastronómica completa: Aprovechar la oportunidad para educar a los comensales sobre la cultura, la historia y la biodiversidad de la Amazonía ecuatoriana a través del menú. Proporciona descripciones detalladas de cada plato, resaltando los ingredientes y técnicas culinarias utilizadas. Además, considera la posibilidad de ofrecer experiencias adicionales, como demostraciones de cocina en vivo o catas de bebidas y alimentos locales, para enriquecer aún más la experiencia gastronómica y educativa de tus clientes.

En conclusión, la creación de un menú amazónico ecuatoriano no solo se trata de cocinar alimentos, sino de un compromiso con la autenticidad cultural, la sostenibilidad ambiental y la educación gastronómica.

ANEXOS

DESCRIPCION	#	PREC.	NOISC	DISC	101
XV002H (UN)AZUCAR BLANCA OVALDE	1	1.20	3%	0.04	1.16
XV001B (UN)MILKEDON DE VERA LA	1	1.61	3%	0.05	1.56
XV005B (UN)SAL CRISAL 1/2 KG	1	0.32	3%	0.01	0.31
XB012X (UN)QUESO RUI/PALLA FLO	1	1.74	3%	0.22	1.52
XAL08A (UN)MANTENIDILLA CON SAL	1	1.54	3%	0.05	1.49
XB002L (UN)MORDEDO LECHE ENTERA	1	0.00	3%	0.00	0.00
XI.JN02O (UN)ARCHOTE PALMA DE OR	1	1.10	23%	0.25	0.85
XB001M (UN)ACEITE GIRASOL BOTE	1	2.31	25%	0.58	1.73
XB000Z (UN)POLVO PARA HORNEAR	2	0.20	3%	0.02	0.48

¡ TU AHORRO ES DE \$1.25 !

BASE 15%	2.82
IVA 15%	0.42
BASE 0%	12.70
VALOR A PAGAR	16.83
EFECTIVO (RECIBE: 20.00)	16.83

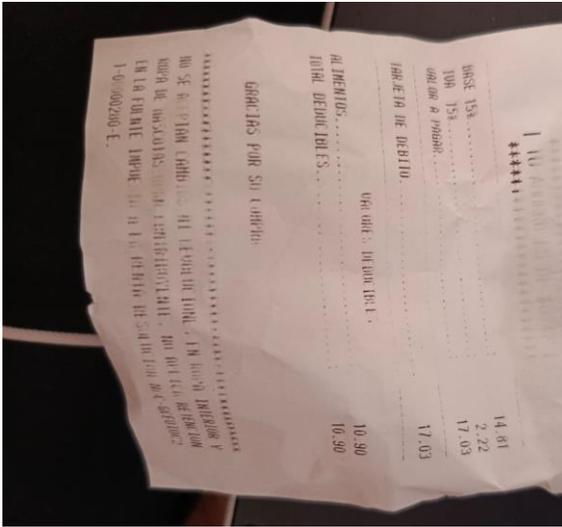
	VALORES DEDUCIBLES
ALIMENTOS	13.20
TOTAL DEDUCIBLES	13.20

GRACIAS POR SU COMPRA

 Estimado cliente el 3% de incremento del IVA sera
 abonado por COMERCIALIZADORA HIPERMERCADOS via descuento hasta el
 11 de abril del 2024

 NO SE ACEPTAN CAMBIOS NI DEVOLUCIONES EN NINGUN MOMENTO

Anexo 1 Factura compra de insumos



Anexo 2 Factura compra de insumos



Anexo 3 Factura compra de insumos

Bibliografía

- Agencia de regulacion y control fito y zoosanitario.* (Mayo de 2020). Obtenido de Agencia de regulacion y control fito y zoosanitario: <https://www.agrocalidad.gob.ec/wp-content/uploads/2020/05/manu3.pdf>
- Agrosavia.* (30 de abril de 2018). Obtenido de Agrosavia: <https://www.redalyc.org/journal/4499/449956975003/html/>
- Amazon Cruises.* (febrero de 2020). Obtenido de anakondaamazoncruises: <https://anakondaamazoncruises.com/es/la-amazonia-ecuatoriana-un-rio-eterno-hacia-un-magico-mundo-escondido/>
- Amazonia Explorer.* (20 de febrero de 2024). Obtenido de Amazonia Explorer: <https://amazoniaexplorer.com/gastronomia-y-productos-locales/como-es-la-gastronomia-de-los-amazonicos>
- Bares rentables.* (18 de agosto de 2020). Obtenido de Bares rentables: <https://baresrentables.com/en-que-consiste-el-servicio-americano-en-un-restaurante/>
- El Oriente.* (9 de abril de 2018). Obtenido de El Oriente: <https://www.eloriente.com/articulo/amazonia-cocina-emocionante-biodiversa-y-magica/9255>
- Escuela politecnica del litoral .* (15 de septiembre de 2018). Obtenido de Escuela politecnica del litoral : <https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/25225/1/TESIS.pdf>
- INIAP.* (13 de Agosto de 2021). Obtenido de INIAP: <https://repositorio.iniap.gob.ec/handle/41000/5824>
- MONGABAY.* (21 de noviembre de 2007). Obtenido de MONGABAY: <https://es.mongabay.com/2007/11/la-selva-amazonia/>

Museo cultural. (30 de julio de 2020). Obtenido de Museo cultural:
<https://museokamakmaki.com/quehacemos>

OTCA. (25 de febrero de 2021). Obtenido de OTCA: <https://otca.org/la-trazabilidad-del-paiche-una-necesidad-para-proteger-la-especie/>

Pressread. (Marzo de 19 de 2020). Obtenido de Pressread:
<https://www.pressreader.com/ecuador/diario-expreso/20200319/282248077639884>

UTMACH. (28 de Enero de 2020). Obtenido de UTMACH:
<https://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/15327/1/ECUACA-2020-IAC-DE00004.pdf>

Viti vini cultura.net. (17 de marzo de 2019). Obtenido de Viti vini cultura.net:
<https://www.vitivinicultura.net/sauvignon-blanc.html>