



# GASTRONOMÍA

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

**AUTOR:** Dennis Vásquez

**TUTOR:** Diego Albán

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

Yo, Dennis Josué Vásquez Quimbiamba, declaro ser autor del Trabajo de Investigación con el nombre “Cocina Anglo-ecuatoriana”, 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 16 días del mes de octubre de 2024.

Autor: Dennis Josué Vásquez Quimbiamba

Firma:

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Dennis Josué Vásquez Quimbiamba', written in a cursive style with several loops and flourishes.

Número de Cédula: 1718381187

Dirección: Malearte y Legarda

Teléfono: 0963283724

Correo electrónico: [devasquezqu@uide.edu.ec](mailto:devasquezqu@uide.edu.ec)

### **Declaración de originalidad**

Yo, Dennis Josué Vásquez Quimbiamba 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.



.....  
Dennis Josué Vásquez Quimbiamba  
Autor del proyecto de investigación

Yo, Diego Roberto Albán Moreira 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.



.....  
Diego Roberto Albán Moreira  
Tutor del proyecto de investigación

### **Aprobación del tutor**

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Titulación “Cocina Anglo Ecuatoriana” presentado por Dennis Josué Vásquez Quimbiamba, 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, 16 de octubre de 2024



.....  
Diego Roberto Albán Moreira  
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, 16 de octubre del 2024



.....  
Dennis Josué Vásquez Quimbiamba

CEDULA:

## **DEDICATORIA**

A mi madre, Martha. Sin ella nada de lo que se me ha dado o dará existiría. Gracias por hacerme un ciudadano del mundo y por enseñarme a vivir, a trabajar y a conocer.

Esto es nuestro.

A quien mira desde arriba y todavía me acompaña en el camino.

## **AGRADECIMIENTO**

A todos ustedes quienes me acompañaron e influyeron dentro de mi camino en la gastronomía.

Familia, amigos. Sin ustedes, esto no sería memorable.

Muchas gracias.

DEDICATORIA.....	3
AGRADECIMIENTO .....	4
1. DESARROLLO DEL CONCEPTO .....	6
2. ABSTRACT.....	7
3. MENÚ EN ESPAÑOL.....	10
4. MENÚ EN INGLÉS .....	12
5. RECETAS.....	16
6. ANÁLISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS (3 ALIMENTOS RELEVANTES) .	41
7. ENSAYO ACADEMICO SOBRE LA HISTORIA, PATRIMONIO Y VALOR CULTURAL DE LA PROPUESTA DE MENÚ.....	45
8. PRESENTACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS POR PRESENTAR Y MARIDAJES DE VINOS.....	49
9. CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO.....	51
10. DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA .....	52
11. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	53
12. BIBLIOGRAFÍA .....	56

## 1. DESARROLLO DEL CONCEPTO

La mezcla entre culturas e identidades gastronómicas es común a lo largo del globo y se ha vuelto parte de una nueva manera de explorar el potencial presente en los alimentos y en la creatividad de un cocinero. Spence, 2019, refleja que esta característica de la gastronomía es algo más común de lo que se piensa y ha formado parte de la creación de platos de manera innata. La mezcla entre ingredientes nativos de América, como la papa y el tomate, que al fusionarse con técnicas y culturas gastronómicas del continente terminan asimilándose esta que se vuelven parte de la identidad cultural de esta, como es el caso de estos productos y la gastronomía italiana. Se considera un ejemplo claro e intuitivo, pero la fusión entre cocinas no es únicamente la incorporación de alimentos a preparaciones ajenas, sino es el lograr una homogeneidad entre diferentes filosofías y acercamientos hacia los alimentos; el encontrar esta armonía es lo que han logrado, (Stano, 2014) cocinas como la americana y la irlandesa, de donde salieron platos como el corned beef sándwich y el stew negro de carne o la cocina Hindú y británica, donde más que unir ingredientes, se integró un plato asiático a los paladares de un nuevo país.

Estas dos culturas, la británica y la estadounidense han sido constantemente influenciadas por culturas extranjeras a lo largo de su historia y en la actualidad, además de entre ellos: la universidad de Oxford en su informe sobre migración del 2022, informa que en el Reino Unido, alrededor del 14.4% de la población nacieron fuera de las islas, haciendo un total de 9.5 millones de personas; en caso de los Estados Unidos, tomando en cuenta lo mencionado por el Instituto de política migratoria del país en su informe del presente año, los migrantes y sus hijos, hayan estos nacido dentro o fuera de la frontera con los Estados Unidos representan el 27% de la población total, esto es casi 91 millones de personas con culturas diferentes a las del país que los acoge. Es imposible mencionar, entonces, que la unión entre locales y extranjeros no cree una fusión por el

paso del tiempo, por las interacciones sociales, por el interés de las demás personas de conocer o de dar a conocer sus tradiciones. Esto es lo que hace que, según Buchholz, 2023, en cuanto a distribución étnica y racial, ciudades como Nueva York, Chicago o Los Ángeles tengan una vastedad cultural que permita encontrarlas a través de sus calles.

El Ecuador, por su lado, un país muy arraigado a sus raíces indígenas presenta especialmente en lo que llamamos tradicional, una fusión de cocinas y tradiciones: los colonizadores trajeron influencia europea mezclando técnicas con ingredientes, costumbres mimetizándose, y nuevas tradiciones creándose. Es innegable que, con el pasar del tiempo, estas se hayan incorporado a nuestra identidad, dando mayores matices a nuestras tradiciones; somos un producto de una historia llena de mezclas, nos terminamos adaptando tan fielmente al cambio que lo hacemos propio, lo hacemos nuestro. Los tres países mencionados tienen esta peculiaridad, esta semejanza que es la raíz de la elección del tema del proyecto de titulación

## 2. ABSTRACT

The blending between cuisines is not uncommon within the culinary world. Spence, 2019 describes this characteristic as much more common than thought and that, indeed, has been innate to the creation of dishes. We have for example the blending of native ingredients from America, for example potato and tomato, both of which by mixing with techniques and cooking culture from another continent end up creating some sort of identity, which would be what happened with Italian cuisine. At the same time, the latter can be considered a pretty straight forward example, but fusion between cuisines is not only incorporating food in foreign preparations, but also the homogeneity between philosophies and approaching towards foods; this harmony is what was accomplished, (Stano, 2014) in Chinese cooking and American food, where dishes like Chop Suey and General

They were created or even Indian food and British dining culture, where more than a mix of ingredients, the cuisine has become a part of the culture of the isles, this is the case of Chicken Masala, which has become one of the most consumed preparations in the country.

It's interesting to take these two cultures into account, the British and American, since they had been constantly influenced by foreign cultures throughout their history and currently, besides the influences they had on each other: Oxford University on its report about migration of 2022 details that the UK has 14.4% of its population as born outside their borders, making up to 9.5 million people; on the other hand, the US, taking into account the report made by the Migration Policy Institute, has 27% of its total population, which makes around 91 million people, who have been born by foreign parents or outside its borders. Therefore, it's impossible to mention that the merging of these differences doesn't give us a mix, exalting their virtues, values, traditions, and ways of cooking and eating. Furthermore, it has helped cities such as New York, Chicago or Los Angeles, according to Buchholz, 2023, to develop, based on ethnic distribution, a hub of people from different kind of background interacting, knowing and creating alongside one another.

Ecuador is a country with strong ties to its indigenous roots, the traditional way of eating is still a major characteristic in our lives. These have been enriched by our own history: colonization and Europe. The new influence brought with it ingredients, techniques that were adapted into the flavors of the area, costumes blending into each other and new traditions being created. It's undeniable that, over time, all these details have become part of our identity, giving more contrast to our roots: we are the product of a history full of mixes. We are so good at adapting ourselves to change that we make it our own. The three of them have these peculiarity, this characteristic in common that was the inspiration to the development of the subject of this paper.

### **3. MENÚ EN ESPAÑOL**

#### **BEBIDA**

*Canelito*

Coctel de gin con hojas de toronjil orgánicas y machacadas junto con jarabe de naranjilla

#### **PAN**

*Amargo maíz*

Pan de maíz junto con mantequilla de ají confitado

#### **AMOUSE BOUCHE**

*“America”*

Empanada de morocho rellena con pollo en salsa BBQ y ají de maní

#### **ENTRADA**

*Velo Bostoniano*

Clam chowder, crema de almejas blanca acompañada de aceite de perejil y papa

#### **PLATO FUERTE**

*Fish n' chips*

pesca blanca rebosada acompañada de dauphinoise de papa, puré de alverja y salsa tártara

#### **POSTRE**

*Over the garden wall*

Pie de colada morada con helado de vainilla y salsa toffee

#### **PETIT FOUR**

*La tri-licor*

Bombones de chocolate negro y blanco rellenos de ganache de licor

**BAJATIVO**

*Before sunset*

Irish coffee con crema de licor casera

#### **4. MENÚ EN INGLÉS**

##### **Welcoming drink**

*Canelito*

Gin cocktail with toronjil leaves and naranjilla syrup

##### **BREAD**

*Amargo maíz*

Bread made with corn flour and chilly confit butter

##### **AMOUSE BOUCHE**

*“America”*

Morocho empanada stuffed with BBQ Chicken and chilly sauce

##### **ENTRADA**

*Velo Bostoniano*

White soup with diced potatoes dressed with parsley oil

##### **PLATO FUERTE**

*Fish n' chips*

White caught submerged in alcohol batter, accompanied dauphinoise and pea purée with tartar sauce

##### **POSTRE**

*Over the garden wall*

Colada morada pie with ishpingo crumble and vanilla ice cream dressed with toffee sauce

##### **PETIT FOUR**

*La tri-licor*

Dark chocolate treats with alcohol and fruit filling

**BAJATIVO**

*Before sunset*

Irish coffee

Menú en español

MENÚ

Pan

Amargo Maíz

*Pan de maíz junto con mantequilla de ají confitado*

Amouse Bouche

"América"

*Empanada de morocho  
rellena con pollo en salsa BBQ y ají de maní*

Bebida

Canelito

*Mezcla de gin con hojas de toronjil  
machacadas junto  
con jarabe de naranjilla*

Primer Tiempo

Velo Bostoniano

*Crema de almejas blanca acompañada de  
aceite de perejil*

Segundo Tiempo

Fish n' chips

*Pesca blanca rebosada acompañada de dauphinoise de papa,  
puré de alverja y salsa tártara*

Postre

Over the garden wall

*Pie de colada morada con helado de vainilla y salsa toffee*

Bombones

La tri-licor

Bajativo

Before sunset

*Irish coffee*

Menú en inglés

MENU

Bread  
Amargo Maíz

*Corn bread with confit chilly butter*

Amouse Bouche  
"America"

*Morocho empanada filled with BBQ chicken*

Soft Drink  
Canelito

*Gin cocktail with toronjil leaves and naranjilla syrup*

First Course

Bostonian Veil

*Clam chowder with parsley oil*

Second Course

Fish n' chips

*White caught with beer batter together with potato dauphinoise, pea purée and tartar sauce*

Desert

Over the garden wall

*Colada morada pie with vanilla ice cream and toffee sauce*

Petit Four

La tri-licor

Drink

Before sunset

*Irish coffee*

## 5. Recetas

### Pan

<b>FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR</b> <b>UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR</b> <b>Escuela de Gastronomía</b>						 <small>Powered by Arizona State University®</small>		<b>Escuela de Gastronomía</b>			
<b>NOMBRE RECETA</b>				<b>TIPO RECETA</b>		<b>FOTO RECETA</b>					
Masa de pan				Básica o de Venta							
<b>NÚMERO PORCIONES</b>		28 porción		<b>X</b>						Complementaria o Subreceta	
<b>PESO CADA PORCIÓN</b>		30 gramo		<b>FICHA No.</b>							
#	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	g	\$ 0.00	\$ 0.73		\$ 1.21	gr	500	gr	
2	Maizabrosa	175.00	g	\$ 0.00	\$ 0.42		\$ 1.21	gr	500	gr	
3	Azúcar	100.00	g	\$ 0.00	\$ 0.11		\$ 1.09	gr	1,000	gr	
4	Levadura seca	6.00	g	\$ 0.01	\$ 0.07		\$ 2.16	gr	175	gr	
5	Leche	175.00	g	\$ 0.00	\$ 0.18		\$ 1.00	ml	1,000	ml	
6	Mantequilla	100.00	g	\$ 0.01	\$ 1.08		\$ 2.15	gr	200	gr	
7	Sal	10.00	g	\$ 0.00	\$ 0.00		\$ 0.49	gr	1,000	gr	
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b>				<b>COSTO MATERIA PRIMA</b>				<b>PUNTOS CRÍTICOS</b>			
1. Mezclar los secos				<b>SUBTOTAL RECETA</b>		\$ 2.59	Σ Precios totales de cada ingrediente			1. La forma de los panes	
2. Activar la levadura en agua tibia				<b>EXTRAS 5%</b>		\$ 0.13	Subtotal * % Extras			2. El peso de cada pan	
3. Agregar la leche a los secos				<b>COSTO TOTAL RECETA</b>		\$ 2.72	Subtotal + Extras				
4. Agregar la levadura				<b>COSTO POR PORCIÓN</b>		\$ 0.10	Costo Total Receta + No. porciones				
5. Amasar y dejar leudar por una hora				<b>COSTO POR GRAMO</b>		\$ 0.0032	Costo por Porción + Peso cada Porción				
6. Bolear y colocar en una lata				<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b>							
7. Hornear a 180°C por veinte minutos o hasta que estén dorados											
8. Dejar enfriar antes de servir											
 <b>ELABORADO POR:</b> Nombre y Apellido				 <b>REVISADO POR:</b> Nombre y Apellido				<b>FECHA ELABORACIÓN</b>			
								<b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b>			



# Amouse Bouche

<b>FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR</b> <b>UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR</b> <b>Escuela de Gastronomía</b>						 <small>Powered by Arizona State University®</small>		<b>Escuela de Gastronomía</b>																		
<b>NOMBRE RECETA</b> Masa de morocho				<b>TIPO RECETA</b> Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta		<b>FOTO RECETA</b> 																				
<b>NÚMERO PORCIONES</b>		6 porción		<b>FICHA No.</b>		<b>SUB-001</b>																				
<b>PESO CADA PORCIÓN</b>		80 gramo																								
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																
1	Masa de morocho	480.00	gramo	\$ 0.00330	\$ 1.5859	Oxigenar	\$ 1.50	Libra	454	gramo																
2																										
3																										
4																										
5																										
6																										
7																										
8																										
9																										
10																										
11																										
12																										
13																										
14																										
15																										
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b>				<b>COSTO MATERIA PRIMA</b>				<b>PUNTOS CRÍTICOS</b>																		
1. Dejar reposar la masa 2. Amasar y suavizar la masa 3. Extender sobre una funda o papel film				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;"><b>SUBTOTAL RECETA</b></td> <td style="text-align: right;">\$ 1.59</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;"><b>EXTRAS 5%</b></td> <td style="text-align: right;">\$ 0.08</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;"><b>COSTO TOTAL RECETA</b></td> <td style="text-align: right;">\$ 1.67</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;"><b>COSTO POR PORCIÓN</b></td> <td style="text-align: right;">\$ 0.28</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;"><b>COSTO POR GRAMO</b></td> <td style="text-align: right;">\$ 0.0035</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				<b>SUBTOTAL RECETA</b>	\$ 1.59	Σ Precios totales de cada ingrediente	<b>EXTRAS 5%</b>	\$ 0.08	Subtotal * % Extras	<b>COSTO TOTAL RECETA</b>	\$ 1.67	Subtotal + Extras	<b>COSTO POR PORCIÓN</b>	\$ 0.28	Costo Total Receta ÷ No. porciones	<b>COSTO POR GRAMO</b>	\$ 0.0035	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. Humedad			
<b>SUBTOTAL RECETA</b>	\$ 1.59	Σ Precios totales de cada ingrediente																								
<b>EXTRAS 5%</b>	\$ 0.08	Subtotal * % Extras																								
<b>COSTO TOTAL RECETA</b>	\$ 1.67	Subtotal + Extras																								
<b>COSTO POR PORCIÓN</b>	\$ 0.28	Costo Total Receta ÷ No. porciones																								
<b>COSTO POR GRAMO</b>	\$ 0.0035	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																								
<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b>				<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b>																						
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	
Salsa BBQ	
NÚMERO PORCIONES	7 porción
PESO CADA PORCIÓN	50 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
<b>X</b>	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Tocino	50.00	gr	\$ 0.02555	\$ 1.2775	cortado en small dice	\$ 5.11	gr	200	gr
2	Salsa de tomate	25.00	gr	\$ 0.00438	\$ 0.1094		\$ 1.75	gr	400	gr
3	Pasta de tomate	25.00	gr	\$ 0.00866	\$ 0.2165		\$ 4.33	gr	500	gr
4	Mostaza	60.00	gr	\$ 0.00650	\$ 0.3900		\$ 0.65	gr	100	gr
5	Salsa inglesa	50.00	gr	\$ 0.01354	\$ 0.6771		\$ 2.37	ml	175	ml
6	Miel	50.00	gr	\$ 0.00833	\$ 0.4167		\$ 2.50	gr	300	gr
7	Ajo	20.00	gr	\$ 0.00429	\$ 0.0857	Cortado en brunoise	\$ 0.30	gr	70	gr
8	Cebolla	20.00	gr	\$ 0.00200	\$ 0.0400	Cortado en brunoise	\$ 0.50	gr	250	gr
9	Tamarindo	50.00	gr	\$ 0.00474	\$ 0.2370	cocinar y extraer la pulpa	\$ 2.37	gr	500	gr
10	Pimentón en polvo	10.00	gr	\$ 0.04936	\$ 0.4936		\$ 2.32	gr	47	gr
11										
12										
13										
14										
15										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Dorar el tocino junto con la el ajo y cebolla
2. Desglasar con el tamarindo y añadir la pasta y salsa
3. Añadir la mostaza, la salsa inglesa, tamarindo y miel
4. Añadir el pimentón y dejar que se reduzca
5. Licuo toda la salsa
6. Corrijo sabores

COSTO MATERIA PRIMA		
<b>SUBTOTAL RECETA</b>	<b>\$ 3.94</b>	Σ Precios totales de cada ingrediente
<b>EXTRAS 5%</b>	<b>\$ 0.20</b>	Subtotal * % Extras
<b>COSTO TOTAL RECETA</b>	<b>\$ 4.14</b>	Subtotal + Extras
<b>COSTO POR PORCIÓN</b>	<b>\$ 0.59</b>	Costo Total Receta ÷ No. porciones
<b>COSTO POR GRAMO</b>	<b>\$ 0.0118</b>	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Tiempo de leudado
2. Manejo de temperaturas
3. Correcta técnica sabieado o cremado

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Sabieado o Cremado
2. Amasado
3. Leudado

**ELABORADO POR:**  
 Nombre y Apellido

**REVISADO POR:**  
 Nombre y Apellido

**FECHA ELABORACIÓN**  
 15-Apr-24  
**FECHA ACTUALIZACIÓN**

**FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR**  
**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR**  
**Escuela de Gastronomía**



Escuela de  
**Gastronomía**

NOMBRE RECETA	
Pollo mechado	
NÚMERO PORCIONES	6 porción
PESO CADA PORCIÓN	70 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Pechuga de pollo	450.00	gr	\$ 0.00537	\$ 2.4165		\$ 5.37	gr	1,000	gr
2	Pimiento rojo	50.00	gr	\$ 0.00294	\$ 0.1471	Cortado en gajos	\$ 0.50	gr	170	gr
3	Cebolla	50.00	gr	\$ 0.00160	\$ 0.0800	Cortado en gajos	\$ 0.40	gr	250	gr
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Sazonar el pollo y dejarlo reposar
2. Sellarlo
3. En una lata colocar los pimientos, las cebollas
4. Hornear a 180°C por 15 min
5. Dejar reposar y desmechar

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 2.64	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0.13	Subtotal * % Extras
<b>COSTO TOTAL RECETA</b>	<b>\$ 2.78</b>	Subtotal + Extras
<b>COSTO POR PORCIÓN</b>	<b>\$ 0.46</b>	Costo Total Receta + No. porciones
<b>COSTO POR GRAMO</b>	<b>\$ 0.0066</b>	Costo por Porción + Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Temperatura del pollo: 74°C
2. Controlar el sellado
3. Correcta técnica s ableado o cremado

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Sableado o Cremado
2. Amasado
3. Leudado

**ELABORADO POR:**  
 Nombre y Apellido

**REVISADO POR:**  
 Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
FECHA ACTUALIZACIÓN

**FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR**  
**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR**



Escuela de  
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
AMUSE-GUELE	
NÚMERO PORCIONES	6 porción
PESO CADA PORCIÓN	1,230 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Masa de morocho	480.00	gramo	\$ 0.00347	\$ 1.6652	Ficha No. SUB-001	\$ 0.0035	gramo	1	gramo
2	Salsa BBQ	300.00	gramo	\$ 0.01183	\$ 3.5492	Pelada y corte chip fino	\$ 0.01	gramo	1	gramo
3	Pollo desmechado	450.00	gramo	\$ 0.00661	\$ 2.9740	Ficha No. SUB-002	\$ 0.01	gramo	1	gramo
15										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Mezclar la proteína con la salsa
2. Cuando la masa esté lista, extender sobre una funda
3. Colocar el relleno en el centro.
4. Cerrar ambos lados de la funda
5. Cortar de 4 cm de ancho
6. Freír hasta que el color sea un tanto dorado

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 8.19 <small>Σ Precios totales de cada ingrediente</small>
EXTRAS 5%	\$ 0.41 <small>Subtotal * % Extras</small>
COSTO TOTAL RECETA	\$ 8.60 <small>Subtotal + Extras</small>
COSTO POR PORCIÓN	\$ 1.43 <small>Costo Total Receta + No. porciones</small>
COSTO POR GRAMO	\$ 0.0012 <small>Costo por Porción + Peso cada Porción</small>

PUNTOS CRÍTICOS
1. La fritura de la masa
2. Cerrar bien la masa de la empanada
3. No rellenar en exceso
4. Reducir bien la salsa para que rellene bien

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Fritura
2. Amasado

**ELABORADO POR:**  
 Nombre y Apellido

**REVISADO POR:**  
 Nombre y Apellido

**FECHA ELABORACIÓN**  
 25-Mar-24  
**FECHA ACTUALIZACIÓN**  
 25-Mar-24



# Entrada

<b>FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR</b> <b>UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR</b> <b>Escuela de Gastronomía</b>						 Escuela de <b>Gastronomía</b> <small>Powered by Arizona State University®</small>				
<b>NOMBRE RECETA</b> Fondo			<b>TIPO RECETA</b> Básica o de Venta			<b>FOTO RECETA</b> 				
<b>NÚMERO PORCIONES</b>		6 porción	<b>FICHA No.</b>		<b>SUB-001</b>					
<b>PESO CADA PORCIÓN</b>		100 gramo								
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Espina de pescado	250.00	gr	\$ 0.00333	\$ 0.8333		\$ 0.50	gr	150	gr
2	Cebolla	100.00	gr	\$ 0.00160	\$ 0.1600	Troceado	\$ 0.40	gr	250	gr
3	Apio	50.00	gr	\$ 0.00200	\$ 0.1000	Troceado	\$ 0.20	gr	100	gr
4	Zanahoria	50.00	gr	\$ 0.00200	\$ 0.1000	Troceado	\$ 0.25	gr	125	gr
5	Laurel	10.00	gr	\$ 0.01060	\$ 0.1060		\$ 1.59	gr	150	gr
6	Tomillo	10.00	gr	\$ 0.00400	\$ 0.0400		\$ 0.40	gr	100	gr
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS			
1. Cocinar las verduras y la espina desde agua fría			SUBTOTAL RECETA		\$ 1.34		1. La limpieza del caldo 2. El tiempo de cocción			
2. Una vez hierva bajar la temperatura a simmer			EXTRAS 5%		\$ 0.07					
3. Cocer por 20 minutos			COSTO TOTAL RECETA		\$ 1.41					
4. Colar el caldo y reservar			COSTO POR PORCIÓN		\$ 0.23					
5. Dejar reposar la masa en frío de 30 a 60 minutos			COSTO POR GRAMO		\$ 0.0023		MÉTODOS Y TÉCNICAS			
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				1. Simmer			
 <b>ELABORADO POR:</b> Nombre y Apellido			 <b>REVISADO POR:</b> Nombre y Apellido				<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 25-Mar-24			
							<b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 25-Mar-24			



**FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR**  
**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR**

**Escuela de Gastronomía**



Escuela de  
**Gastronomía**

<b>NOMBRE RECETA</b>		<b>TIPO RECETA</b>		<b>FOTO RECETA</b>
Sofrito		Básica o de Venta		
<b>NÚMERO PORCIONES</b>	6 porción	<b>X</b>	Complementaria o Subreceta	
<b>PESO CADA PORCIÓN</b>	30 gramo	<b>FICHA No.</b>		

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Tocino	50.00	gr	\$ 0.01429	\$ 0.7143	tiras delgadas	\$ 5.00	gr	350	gr
2	Cebolla Perla	100.00	gr	\$ 0.00160	\$ 0.1600	Small dice	\$ 0.40	gr	250	gr
3	Apio	50.00	gr	\$ 0.00200	\$ 0.1000	Small dice	\$ 0.20	gr	100	gr
4	Papa Chola	200.00	gr	\$ 0.00110	\$ 0.2203	Medium dice	\$ 0.50	gr	454	gr
5	Laurel	20.00	gr	\$ 0.00440	\$ 0.0881		\$ 0.70	gr	159	gr
6	Eneldo	20.00	gr	\$ 0.00500	\$ 0.1000		\$ 0.50	gr	100	gr
7	Tomillo	20.00	gr	\$ 0.00200	\$ 0.0400		\$ 0.10	gr	50	gr
8	Perejil	20.00	gr	\$ 0.00200	\$ 0.0400		\$ 0.10	gr	50	gr
9										

<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b> 1. Se sofríe el tocino comenzando en un sartén frío 2. Se añaden las papas, cebolla y apio 3. Cocer por unos minutos sin dejar que se doren,	<b>COSTO MATERIA PRIMA</b>		<b>PUNTOS CRÍTICOS</b>
	<b>SUBTOTAL RECETA</b>	\$ 1.46	√ Precios totales de cada ingrediente
	<b>EXTRAS 5%</b>	\$ 0.07	Subtotal * % Extras
	<b>COSTO TOTAL RECETA</b>	\$ 1.54	Subtotal + Extras
	<b>COSTO POR PORCIÓN</b>	\$ 0.26	Costo Total Receta + No. porciones
	<b>COSTO POR GRAMO</b>	\$ 0.0085	Costo por Porción + Peso cada Porción
	<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b>		<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b>
			1. Rendirizado
			2. Sofrito

 <b>ELABORADO POR:</b> Nombre y Apellido	 <b>REVISADO POR:</b> Nombre y Apellido	<b>FECHA ELABORACIÓN</b>
		<b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b>

**FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR**  
**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR**  
**Escuela de Gastronomía**



Escuela de  
**Gastronomía**

<b>NOMBRE RECETA</b>				<b>TIPO RECETA</b>		<b>FOTO RECETA</b>			
Clam Chowder				X					
<b>NÚMERO PORCIONES</b>		6 porción		Básica o de Venta					
<b>PESO CADA PORCIÓN</b>		180 gramo		Complementaria o Subreceta					
				<b>FICHA No.</b>		<b>VTA-003</b>			

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Fondo	600.00	gramo	\$ 0.00	\$ 1.41	Ficha No. SUB-001	\$ 0.00	gramo	1	gramo
2	Sofrito	180.00	gramo	\$ 0.01	\$ 1.54	Pelada y corte chip fino	\$ 0.01	gramo	1	gramo
3	Almejas	300.00	gramo	\$ 0.00	\$ 0.95	Ficha No. SUB-001	\$ 0.00	gramo	1	gramo
4										

<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b>		<b>COSTO MATERIA PRIMA</b>			<b>PUNTOS CRÍTICOS</b>		
1. Agregar fondo al sofrito y poner en simmer		<b>SUBTOTAL RECETA</b>	<b>\$ 3.89</b>	∑ Precios totales de cada ingrediente			
2. Cocer por 20 minutos o hasta que las papas estén listas		<b>EXTRAS 5%</b>	<b>\$ 0.19</b>	Subtotal * % Extras			
3. Licuar una parte de esta preparación junto con las papas.		<b>COSTO TOTAL RECETA</b>	<b>\$ 4.08</b>	Subtotal + Extras			
4. Agregar el espesante a la mezcla		<b>COSTO POR PORCIÓN</b>	<b>\$ 0.68</b>	Costo Total Receta + No. porciones			
5. Remover y añadir la leche		<b>COSTO POR GRAMO</b>	<b>\$ 0.0038</b>	Costo por Porción + Peso cada Porción			
6. Dejar cocer por cinco minutos		<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b>				<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b>	
7. Servir con las almejas encima de sus conchas blanqueadas						1. Simmer	
						2. Blanqueado	

 <b>ELABORADO POR:</b> Nombre y Apellido		 <b>REVISADO POR:</b> Nombre y Apellido		<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 25-Mar-24	
				<b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 25-Mar-24	

# Plato Fuerte

<b>FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR</b> <b>UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR</b> <b>Escuela de Gastronomía</b>						 <b>UIDE</b> <small>Powered by Arizona State University®</small>		<b>Escuela de Gastronomía</b>																		
<b>NOMBRE RECETA</b>				<b>TIPO RECETA</b>		<b>FOTO RECETA</b>																				
Rebozado				Básica o de Venta																						
<b>NÚMERO PORCIONES</b>		30 porción		X						Complementaria o Subreceta																
<b>PESO CADA PORCIÓN</b>		50 gramo		<b>FICHA No.</b>						<b>SUB-001</b>																
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																
1	Harina	400.00	gr	\$ 0.00150	\$ 0.6000		\$ 1.50	gr	1,000	gr																
2	Trópico	150.00	gr	\$ 0.01200	\$ 1.8000		\$ 4.50	ml	375	ml																
3	Cerveza	150.00	gr	\$ 0.00210	\$ 0.3150		\$ 2.10	ml	1,000	ml																
4	Miel	50.00	gr	\$ 0.00600	\$ 0.3000		\$ 3.00	gr	500	gr																
5	Carga de sifón	1.00	unidad	\$ 1.00000	\$ 1.0000		\$ 1.00	unidad	1	unidad																
6																										
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b>				<b>COSTO MATERIA PRIMA</b>				<b>PUNTOS CRÍTICOS</b>																		
1. Mezclar los secos 2. Agregar la miel 3. Agregar el trópico y mezclar todo hasta formar una masa 4. Añadir la cerveza y mezclar levemente 5. Cernir 6. Agregar la mezcla a un sifón y una carga 7. Reservar la preparación				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;"><b>SUBTOTAL RECETA</b></td> <td style="text-align: right;">\$ 4.02</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;"><b>EXTRAS 5%</b></td> <td style="text-align: right;">\$ 0.20</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;"><b>COSTO TOTAL RECETA</b></td> <td style="text-align: right;">\$ 4.22</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;"><b>COSTO POR PORCIÓN</b></td> <td style="text-align: right;">\$ 0.14</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;"><b>COSTO POR GRAMO</b></td> <td style="text-align: right;">\$ 0.0028</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				<b>SUBTOTAL RECETA</b>	\$ 4.02	Σ Precios totales de cada ingrediente	<b>EXTRAS 5%</b>	\$ 0.20	Subtotal * % Extras	<b>COSTO TOTAL RECETA</b>	\$ 4.22	Subtotal + Extras	<b>COSTO POR PORCIÓN</b>	\$ 0.14	Costo Total Receta ÷ No. porciones	<b>COSTO POR GRAMO</b>	\$ 0.0028	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. Abrir la cerveza al final 2. No dejar ningún grumo en la mezcla 3. Mantenerla refrigerada			
<b>SUBTOTAL RECETA</b>	\$ 4.02	Σ Precios totales de cada ingrediente																								
<b>EXTRAS 5%</b>	\$ 0.20	Subtotal * % Extras																								
<b>COSTO TOTAL RECETA</b>	\$ 4.22	Subtotal + Extras																								
<b>COSTO POR PORCIÓN</b>	\$ 0.14	Costo Total Receta ÷ No. porciones																								
<b>COSTO POR GRAMO</b>	\$ 0.0028	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																								
				<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b>				<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b>																		
								1. Mezclado 2. Espuma																		
 <b>ELABORADO POR:</b> Nombre y Apellido				 <b>REVISADO POR:</b> Nombre y Apellido				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;"><b>FECHA ELABORACIÓN</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">25-Mar-24</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;"><b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">25-Mar-24</td> </tr> </table>				<b>FECHA ELABORACIÓN</b>	25-Mar-24	<b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b>	25-Mar-24											
<b>FECHA ELABORACIÓN</b>																										
25-Mar-24																										
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b>																										
25-Mar-24																										

**FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR**  
**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR**  
*Escuela de Gastronomía*

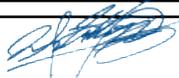


Escuela de  
**Gastronomía**

<b>NOMBRE RECETA</b>			<b>TIPO RECETA</b>		<b>FOTO RECETA</b>
dauphine de papa			Básica o de Venta		
<b>NÚMERO PORCIONES</b>	6	porción	<b>X</b>	Complementaria o Subreceta	
<b>PESO CADA PORCIÓN</b>	40	gramo	<b>FICHA No.</b>		

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Papa Chola	600.00	gr	\$ 0.00110	\$ 0.6608		\$ 0.50	gr	454	gr
2	Crema de leche	350.00	ml	\$ 0.00573	\$ 2.0044		\$ 2.60	gr	454	ml
3	Leche	350.00	ml	\$ 0.00090	\$ 0.3150		\$ 0.90	ml	1,000	ml
4	Ajo	2.00	u	\$ 0.02000	\$ 0.0400		\$ 0.02	U	1	U
5	Clara de huevo	30.00	gr	\$ 0.00300	\$ 0.0900		\$ 0.15	gr	50	gr
6										

<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b>		<b>COSTO MATERIA PRIMA</b>		<b>PUNTOS CRÍTICOS</b>
1. Cortar la papa con una mandolina, usar láminas		<b>SUBTOTAL RECETA</b>	\$ 3.11	∑ Precios totales de cada ingrediente
2. Cocer en leche, crema y ajo		<b>EXTRAS 5%</b>	\$ 0.16	Subtotal * % Extras
3. Colocar en un contenedor y hornear con papel aluminio		<b>COSTO TOTAL RECETA</b>	\$ 3.27	Subtotal + Extras
4. Retirar el papel y hornear 5 minutos		<b>COSTO POR PORCIÓN</b>	\$ 0.54	Costo Total Receta + No. porciones
		<b>COSTO POR GRAMO</b>	\$ 0.0136	Costo por Porción + Peso cada Porción
		<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b>		<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b>
				1. Fritura
				2. Soufflé

 <b>ELABORADO POR:</b> Nombre y Apellido	 <b>REVISADO POR:</b> Nombre y Apellido	<b>FECHA ELABORACIÓN</b>
		<b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b>

**FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR**  
**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR**  
*Escuela de Gastronomía*



Escuela de  
**Gastronomía**

NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA			
Salsa Tártara				Básica o de Venta					
NÚMERO PORCIONES		8 porción		X				Complementaria o Subreceta	
PESO CADA PORCIÓN		40 gramo		FICHA No.					

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Huevos	1.00	unidad	\$ 0.15000	\$ 0.1500		\$ 0.15	unidad	1	unidad
2	Limón	2.00	u	\$ 0.05000	\$ 0.1000		\$ 0.10	unidad	2	u
3	Aceite	150.00	gr	\$ 0.01200	\$ 1.8000		\$ 0.60	ml	50	ml
4	Cilantro	10.00	gr	\$ 0.00200	\$ 0.0200		\$ 0.10	gr	50	gr
5	Ajo	40.00	gr	\$ 0.00857	\$ 0.3429		\$ 0.60	gr	70	gr
6	Mostaza	20.00	gr	\$ 0.00240	\$ 0.0480		\$ 0.60	gr	250	gr
7	Pepinillos	50.00	gr	\$ 0.00600	\$ 0.3000	Brunoise	\$ 1.50	gr	250	gr
8	Alcaparras	50.00	gr	\$ 0.01060	\$ 0.5300	Brunoise	\$ 2.65	gr	250	gr
9										

PROCESO DE PREPARACIÓN	COSTO MATERIA PRIMA		PUNTOS CRÍTICOS
1. Realizar una mayonesa de cilantro con el ajo, la mostaza, los huevos, aceite y limón.	SUBTOTAL RECETA	\$ 3.29 <small>∑ Precios totales de cada ingrediente</small>	1. Incorporar el aceite
2. Añadir a la mezcla los pepinillos y alcaparras	EXTRAS 5%	\$ 0.16 <small>Subtotal * % Extras</small>	2. Cortes finos
3. Mezclar todo y reservar	COSTO TOTAL RECETA	\$ 3.46 <small>Subtotal + Extras</small>	
4. Agregar huevos de 1 en 1 hasta formar la masa	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0.43 <small>Costo Total Receta + No. porciones</small>	
5. Dejar reposar la masa en frío de 30 a 60 minutos	COSTO POR GRAMO	\$ 0.0108 <small>Costo por Porción + Peso cada Porción</small>	
	ARGUMENTACIÓN TÉCNICA		MÉTODOS Y TÉCNICAS
			1. Emulsiones

 <b>ELABORADO POR:</b> Nombre y Apellido	 <b>REVISADO POR:</b> Nombre y Apellido	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</td></tr> <tr><td style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>	FECHA ELABORACIÓN	FECHA ACTUALIZACIÓN	
FECHA ELABORACIÓN					
FECHA ACTUALIZACIÓN					

**FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR**  
**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR**

*Escuela de Gastronomía*



Escuela de  
**Gastronomía**

<b>NOMBRE RECETA</b>			<b>TIPO RECETA</b>		<b>FOTO RECETA</b>	
Fish and chips			X	Básica o de Venta		
<b>NÚMERO PORCIONES</b>	6	porción	Complementaria o Subreceta			
<b>PESO CADA PORCIÓN</b>	265	gramo	<b>FICHA No.</b>	<b>VTA-004</b>		

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Pomme Soufflé	240.00	gramo	\$ 0.01361	\$ 0.9		\$ 0.01	gramo	1	gramo
3	Salsa Tártara	240.00	millilitro	\$ 0.01080	\$ 0.6		\$ 0.01	gramo	1	millilitro
4	Tilapia	600.00	gramo	\$ 0.01000	\$ 6.0	Fileteado, sal pimentado	\$ 10.00	gramo	1,000	gramo
7	Puré de Alverjas	210.00	gramo	\$ 0.00387	\$ 0.8		\$ 0.00	gramo	1	gramo
8	Rebosado	300.00	ml	\$ 0.00281	\$ 0.8		\$ 0.00	gramo	1	ml
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Pasar el pescado por harina
2. Rebosar el pescado
3. Freír a 180°C hasta que dore
4. Retirar y dejar reposar.
5. Colocar la cama de puré, la salsa tártara, y el soufflé de papa
6. Servir el pescado

COSTO MATERIA PRIMA	
<b>SUBTOTAL RECETA</b>	\$ 9.10
<b>EXTRAS 5%</b>	\$ 0.45
<b>COSTO TOTAL RECETA</b>	\$ 9.55
<b>COSTO POR PORCIÓN</b>	\$ 1.59
<b>COSTO POR GRAMO</b>	\$ 0.0060

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
1. El rebosado
2. Fritura

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Fritura
2. Hervor
3. Emulsión

**ELABORADO POR:**  
Nombre y Apellido

**REVISADO POR:**  
Nombre y Apellido

<b>FECHA ELABORACIÓN</b>
25-Mar-24
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b>
25-Mar-24



**FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR**  
**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR**  
**Escuela de Gastronomía**



Escuela de **Gastronomía**

NOMBRE RECETA	
Relleno de colada morada	
NÚMERO PORCIONES	6 porción
PESO CADA PORCIÓN	75 gramo

TIPO RECETA	
Básica o de Venta	
X	Complementar la o Subreceta
FICHA No.	



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Manzanas roja	3.00	u	\$ 0.15000	\$ 0.4500	Peladas y cortadas en small dice	\$ 0.15	u	1	u
2	Canela en polvo	50.00	gr	\$ 0.00263	\$ 0.1316		\$ 0.15	gr	57	gr
3	Jengibre	50.00	gr	\$ 0.01450	\$ 0.7250		\$ 0.58	gr	40	gr
4	Azúcar	150.00	gr	\$ 0.00132	\$ 0.1982		\$ 0.60	gr	454	gr
5	Zumo de limón	1.00	U	\$ 0.10000	\$ 0.1000		\$ 0.10	U	1	U
6	Mora	200.00	gr	\$ 0.00222	\$ 0.4444		\$ 0.50	gr	225	gr
7	Cedrón	30.00	gr	\$ 0.00100	\$ 0.0300	Atado	\$ 0.10	gr	100	gr
8	Hierba buena	30.00	gr	\$ 0.00100	\$ 0.0300	Atado	\$ 0.10	gr	100	gr
9										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Mezclar azúcar y canela
2. Pasar las manzanas por la mezcla
3. Agregar las manzanas y las moras, llevar a cocer
4. Agregar las especias y las hierbas
5. Cocer hasta que las manzanas estén listas
6. Reservar

COSTO MATERIA PRIMA	
<b>SUBTOTAL RECETA</b>	\$ 2.11 $\Sigma$ Precios totales de cada ingrediente
<b>EXTRAS 5%</b>	\$ 0.11 Subtotal * % Extras
<b>COSTO TOTAL RECETA</b>	\$ 2.21 Subtotal + Extras
<b>COSTO POR PORCIÓN</b>	\$ 0.37 Costo Total Receta ÷ No. porciones
<b>COSTO POR GRAMO</b>	\$ 0.00 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Tiempo de leudado
2. Manejo de temperaturas
3. Correcta técnica sableado o cremado

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Sableado o Cremado
2. Amasado
3. Leudado

**ELABORADO POR:**  
 Nombre y Apellido

**REVISADO POR:**  
 Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
FECHA ACTUALIZACIÓN

**FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR**  
**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR**  
**Escuela de Gastronomía**



Escuela de  
**Gastronomía**

NOMBRE RECETA	
Helado de vainilla	
NÚMERO PORCIONES	6 porción
PESO CADA PORCIÓN	50 gramo

TIPO RECETA	
Básica o de Venta	
X	Complementar la o Subreceta
FICHA No.	



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Vaina de vainilla	2.00	U	\$ 1.50000	\$ 3.0000	vaina y caviar	\$ 1.50	U	1	U
2	Crema de leche	500.00	ml	\$ 0.00695	\$ 3.4750		\$ 1.39	ml	200	ml
3	Dextrosa	50.00	gr	\$ 0.00399	\$ 0.1993	mezcla de azúcar	\$ 1.81	gr	454	gr
4	Neutro	1.20	gr	\$ 0.02400	\$ 0.0288	mezcla de azúcar	\$ 12.00	gr	500	gr
5	Azúcar	100.00	gr	\$ 0.00132	\$ 0.1322		\$ 0.60	gr	454	gr
6										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Poner a cocer la crema de leche y mezclarla con la vainilla
2. Mezclar todos los sólidos en un mismo bowl
3. Tras el 1 hervor de la crema retirar
4. Mezclar todo y usar el turbonix
5. Baño maría inverso hasta los 2°C
6. Madurar 24h
7. Mantecar
8. Congelar y servir

COSTO MATERIA PRIMA	
<b>SUBTOTAL RECETA</b>	\$ 6.84 $\Sigma$ Precios totales de cada ingrediente
<b>EXTRAS 5%</b>	\$ 0.34 Subtotal * % Extras
<b>COSTO TOTAL RECETA</b>	\$ 7.18 Subtotal + Extras
<b>COSTO POR PORCIÓN</b>	\$ 1.20 Costo Total Receta ÷ No. porciones
<b>COSTO POR GRAMO</b>	\$ 0.0239 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Temperaturas de la crema de leche
2. Peso de los materiales

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Maduración
2. Mantecado

**ELABORADO POR:**  
 Nombre y Apellido

**REVISADO POR:**  
 Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
FECHA ACTUALIZACIÓN

**FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR**  
**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR**  
**Escuela de Gastronomía**



Escuela de  
**Gastronomía**

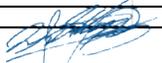
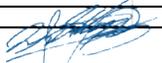
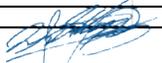
<b>NOMBRE RECETA</b>			<b>TIPO RECETA</b>		<b>FOTO RECETA</b>
Pie de colada morada y helado de vainilla			X	Básica o de Venta	
<b>NÚMERO PORCIONES</b>	6	porción	Complementaria o Subreceta		
<b>PESO CADA PORCIÓN</b>	235	gramo	<b>FICHA No.</b>	<b>VTA-006</b>	

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Masa sucrée	360.00	gramo	\$ 0.01	\$ 3.0085		\$ 0.01	gramo	1	gramo
2	Relleno de colada morada	450.00	gramo	\$ 0.00	\$ 2.2147		\$ 0.00	gramo	1	gramo
3	Helado de vainilla	300.00	mililitro	\$ 0.02	\$ 7.1771		\$ 0.02	gramo	1	mililitro
4	Cumple	300.00	gramo	\$ 0.02	\$ 7.0383		\$ 0.02	gramo	1	gramo
5										

<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b>		<b>COSTO MATERIA PRIMA</b>		<b>PUNTOS CRÍTICOS</b>
1. Colocar la masa en el molde.		<b>SUBTOTAL RECETA</b>	\$ 19.44	Σ Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta + No. porciones Costo por Porción + Peso cada Porción
2. Perforar la base de la masa.		<b>EXTRAS 5%</b>	\$ 0.97	
3. Hornear a 150º hasta secar		<b>COSTO TOTAL RECETA</b>	\$ 20.41	
4. Añadir el relleno		<b>COSTO POR PORCIÓN</b>	\$ 3.40	
5. Tapar con más masa		<b>COSTO POR GRAMO</b>	\$ 0.0145	
6. Hornear a 180ºc por 15 minutos		<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b>		<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b>
7. Retirar del horno y dejar que baje unos grados				1. Hornear
8. Servir con el helado encima				2. Mantecado
				3. Maduración

 <b>ELABORADO POR:</b> Nombre y Apellido	 <b>REVISADO POR:</b> Nombre y Apellido	<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 25-Mar-24 <b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 25-Mar-24
--	---	--

# Petit four

<b>FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR</b> <b>UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR</b> <b>Escuela de Gastronomía</b>					 <small>Presented by Arizona State University®</small>		<b>Escuela de Gastronomía</b>																																						
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">NOMBRE RECETA</th></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">Chocolate 56%</td></tr> <tr><th style="background-color: #800040; color: white;">NÚMERO PORCIONES</th><td style="text-align: center;">6 porción</td></tr> <tr><th style="background-color: #FFD700;">PESO CADA PORCIÓN</th><td style="text-align: center;">10 gramo</td></tr> </table>			NOMBRE RECETA		Chocolate 56%		NÚMERO PORCIONES	6 porción	PESO CADA PORCIÓN	10 gramo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #800040; color: white;">TIPO RECETA</th></tr> <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><th style="background-color: #0070C0; color: white;">FICHA No.</th><td style="text-align: center;">SUB-001</td></tr> </table>		TIPO RECETA			Básica o de Venta	X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.	SUB-001	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #FFD700;">FOTO RECETA</th></tr> <tr><td style="height: 50px;"></td></tr> </table>			FOTO RECETA																					
NOMBRE RECETA																																													
Chocolate 56%																																													
NÚMERO PORCIONES	6 porción																																												
PESO CADA PORCIÓN	10 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	Chocolate 56% República	180.00	gr	\$ 0.01400	\$ 2.5200	Repicado	\$ 35.00	gr	2,500	gr																																			
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #800040; color: white;">PROCESO DE PREPARACIÓN</th></tr> <tr><td>1. Derretir el chocolate en baño maría</td></tr> <tr><td>2. Templar sobre marmol</td></tr> <tr><td>3. Temperaturas son 45-27-31°C</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>			PROCESO DE PREPARACIÓN	1. Derretir el chocolate en baño maría	2. Templar sobre marmol	3. Temperaturas son 45-27-31°C				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO MATERIA PRIMA</th></tr> <tr><td style="width: 50%;">SUBTOTAL RECETA</td><td style="width: 10%; text-align: right;">\$</td><td style="width: 40%; text-align: right;">2.52</td></tr> <tr><td>EXTRAS 5%</td><td style="text-align: right;">\$</td><td style="text-align: right;">0.13</td></tr> <tr><td>COSTO TOTAL RECETA</td><td style="text-align: right;">\$</td><td style="text-align: right;">2.65</td></tr> <tr><td>COSTO POR PORCIÓN</td><td style="text-align: right;">\$</td><td style="text-align: right;">0.44</td></tr> <tr><td>COSTO POR GRAMO</td><td style="text-align: right;">\$</td><td style="text-align: right;">0.0441</td></tr> <tr><td colspan="3" style="text-align: center;"> </td></tr> <tr><th style="background-color: #800040; color: white;">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>			COSTO MATERIA PRIMA	SUBTOTAL RECETA	\$	2.52	EXTRAS 5%	\$	0.13	COSTO TOTAL RECETA	\$	2.65	COSTO POR PORCIÓN	\$	0.44	COSTO POR GRAMO	\$	0.0441				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #FFD700;">PUNTOS CRÍTICOS</th></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><th style="background-color: #FFD700;">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th></tr> <tr><td>Templado</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>			PUNTOS CRÍTICOS				MÉTODOS Y TÉCNICAS	Templado		
PROCESO DE PREPARACIÓN																																													
1. Derretir el chocolate en baño maría																																													
2. Templar sobre marmol																																													
3. Temperaturas son 45-27-31°C																																													
COSTO MATERIA PRIMA																																													
SUBTOTAL RECETA	\$	2.52																																											
EXTRAS 5%	\$	0.13																																											
COSTO TOTAL RECETA	\$	2.65																																											
COSTO POR PORCIÓN	\$	0.44																																											
COSTO POR GRAMO	\$	0.0441																																											
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																																													
PUNTOS CRÍTICOS																																													
MÉTODOS Y TÉCNICAS																																													
Templado																																													
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: center;"></td></tr> <tr><td style="text-align: center;"><b>ELABORADO POR:</b> Nombre y Apellido</td></tr> </table>				<b>ELABORADO POR:</b> Nombre y Apellido	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: center;"></td></tr> <tr><td style="text-align: center;"><b>REVISADO POR:</b> Nombre y Apellido</td></tr> </table>				<b>REVISADO POR:</b> Nombre y Apellido	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</th></tr> <tr><td style="text-align: center;">25-Mar-24</td></tr> <tr><th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th></tr> <tr><td style="text-align: center;">25-Mar-24</td></tr> </table>			FECHA ELABORACIÓN	25-Mar-24	FECHA ACTUALIZACIÓN	25-Mar-24																													
																																													
<b>ELABORADO POR:</b> Nombre y Apellido																																													
																																													
<b>REVISADO POR:</b> Nombre y Apellido																																													
FECHA ELABORACIÓN																																													
25-Mar-24																																													
FECHA ACTUALIZACIÓN																																													
25-Mar-24																																													

**FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR**  
**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR**  
**Escuela de Gastronomía**



NOMBRE RECETA				TIPO RECETA			FOTO RECETA			
Ganache				Básica o de Venta						
NÚMERO PORCIONES		6 porción		X						
PESO CADA PORCIÓN		20 gramo		FICHA No. SUB-001						

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
2	Chocolate Blanco	250.00	gr	\$ 0.01000	\$ 2.5000		\$ 20.00	gr	2,000	gr
2	Whiskey Jack Daniels	25.00	ml	\$ 0.01825	\$ 0.4563		\$ 13.69	ml	750	ml
3	Pájaro azul	25.00	ml	\$ 0.01000	\$ 0.2500		\$ 10.00	ml	1,000	ml
4	Gin	25.00	ml	\$ 0.01779	\$ 0.4447		\$ 13.34	ml	750	ml
5	Crema de leche	100.00	ml	\$ 0.00300	\$ 0.3000		\$ 3.00	ml	1,000	ml
6	Limón	1.00	U	\$ 0.10000	\$ 0.1000		\$ 0.10	u	1	u
7	Manzana verde	2.00	U	\$ 0.25000	\$ 0.5000		\$ 0.25	u	1	u
8	pulpa frutos rojos	75.00	gr	\$ 0.00556	\$ 0.4170		\$ 2.78	gr	500	gr
9	Azúcar	40.00	gr	\$ 0.00132	\$ 0.0529		\$ 0.60	gr	454	gr
10	Yemas	2.00	U	\$ 0.12000	\$ 0.2400		\$ 0.12	u	1	u
11	Mantequilla	25.00	gr	\$ 0.01176	\$ 0.2940		\$ 2.94	gr	250	gr

PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS	
1. Mezclar la crema de leche en una olla		SUBTOTAL RECETA			Σ Precios totales de cada ingrediente	
2. Llevar a hervor, separar		EXTRAS 5%			Subtotal * % Extras	
3. batir el azúcar con las yemas		COSTO TOTAL RECETA			Subtotal + Extras	
4. temperar la yema y devolver al fuego		COSTO POR PORCIÓN			Costo Total Receta + No. porciones	
5. Mezclar con el chocolate hasta derretir.		COSTO POR GRAMO			Costo por Porción + Peso cada Porción	
6. Cuando baja a 30º licuar con la mantequilla		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS	
7. Separar en 3 recipientes					batido	
8. añadir el licor y bajar						

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

NOMBRE RECETA				TIPO RECETA			FOTO RECETA			
Bombones				Básica o de Venta						
NÚMERO PORCIONES		18 porción		X						
PESO CADA PORCIÓN		80 gramo		FICHA No. VTA-006						

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Chocolate 56%	540.00	gramo	\$ 0.01411	\$ 7.6200	templado	\$ 2.5400	gramo	180	gramo
2	Ganaches	1,080.00	gramo	\$ 0.03967	\$ 42.8400	con alcohol	\$ 4.76	gramo	120	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS	
1. Verter el chocolate templado en el molde		SUBTOTAL RECETA			Σ Precios totales de cada ingrediente	
2. Retirar excesos		EXTRAS 5%			Subtotal * % Extras	
3. Rellenar con ganache		COSTO TOTAL RECETA			Subtotal + Extras	
4. Enfriar		COSTO POR PORCIÓN			Costo Total Receta + No. porciones	
5. Realizar el conchado		COSTO POR GRAMO			Costo por Porción + Peso cada Porción	
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA					MÉTODOS Y TÉCNICAS	
					1. Horneado	
		2. Mantecado				
		3. Maduración				

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

Bebida de despedida

**FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR**  
**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR**  
**Escuela de Gastronomía**



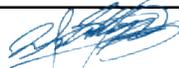
Escuela de **Gastronomía**

NOMBRE RECETA	
Irish Coffe	
NÚMERO PORCIONES	6 porción
PESO CADA PORCIÓN	990 gramo

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

FOTO RECETA

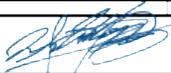
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Expresso doble	360.00	gramo	\$ 0.01333	\$ 4.8000		\$ 0.80	ml	60	ml
2	Whiskey	150.00	gramo	\$ 0.01733	\$ 2.6000		\$ 13.00	ml	750	ml
3	Crema de leche	240.00	gramo	\$ 0.00300	\$ 0.7200		\$ 3.00	ml	1,000	ml
4	Leche condensada	240.00	unidad	\$ 0.00909	\$ 2.1818		\$ 3.00	ml	330	ml
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS			
1. Mezclar todo en una agitadora			SUBTOTAL RECETA \$ 10.30 $\Sigma$ Precios totales de cada ingrediente							
2. Batir			EXTRAS 5% \$ 0.52 Subtotal * % Extras							
			COSTO TOTAL RECETA \$ 10.82 Subtotal + Extras							
			COSTO POR PORCIÓN \$ 1.80 Costo Total Receta ÷ No. porciones							
			COSTO POR GRAMO \$ 0.0018 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

Vino

<b>FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR</b> <b>UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR</b> <b>Escuela de Gastronomía</b>						 <b>Escuela de Gastronomía</b> <small>Powered by Arizona State University®</small>				
<b>NOMBRE RECETA</b> Vinos			<b>TIPO RECETA</b> Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta			<b>FOTO RECETA</b>				
<b>NÚMERO PORCIONES</b>		12 porción	<b>FICHA No.</b>		<b>VTA-008</b>					
<b>PESO CADA PORCIÓN</b>		75 ml								
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Vino Blanco Chardonnay	1.00	Botella	\$ 22.00000	\$ 22.0000		\$ 22.00	botella	1	Botella
2	Vino Rosé Dos hemisferios	1.00	Botella	\$ 13.00000	\$ 13.0000		\$ 13.00	botella	1	Botella
3	Té negro	15.00	gramo	\$ 0.00480	\$ 0.0720		\$ 4.80	gramo	1,000	gramo
4	Agua	600.00	ml	\$ 0.00067	\$ 0.4000		\$ 1.00	ml	1,500	ml
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b>		<b>COSTO MATERIA PRIMA</b>				<b>PUNTOS CRÍTICOS</b>				
1. Verter en barra 2. Infusionar el té con el agua				<b>SUBTOTAL RECETA</b>	\$ 35.07	Σ Precios totales de cada ingrediente				
				<b>EXTRAS 5%</b>	\$ 1.75	Subtotal * % Extras				
				<b>COSTO TOTAL RECETA</b>	\$ 36.83	Subtotal + Extras				
				<b>COSTO POR PORCIÓN</b>	\$ 3.07	Costo Total Receta + No. porciones				
				<b>COSTO POR GRAMO</b>	\$ 0.0409	Costo por Porción + Peso cada Porción				
		<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b>								
 <b>ELABORADO POR:</b> Nombre y Apellido		 <b>REVISADO POR:</b> Nombre y Apellido				<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 25-Mar-24				
						<b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 25-Mar-24				

## Costos Finales

### COSTO MENÚ Y PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO



COSTO MENÚ			PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO					
FICHA No.	RECETA DE VENTA	COSTO POR PORCIÓN	COSTO MATERIA PRIMA MENÚ	% COSTO MATERIA PRIMA	PVP sin IVA y servicio	IVA 15%	SERVICIO 10%	PVP con IVA y servicio
VTA-001	AMUSE-GUELE	\$ 1.43	\$ 15.15	29.1%	\$ 52.00	\$ 7.80	\$ 5.20	\$ 65.00
VTA-002	Cornbread y mantequilla de ají	\$ 0.23	\$ 15.15	29.1%	\$ 52.00	\$ 7.80	\$ 5.20	\$ 65.00
VTA-003	Clam Chowder	\$ 0.68	\$ 15.15	30.0%	\$ 50.51	\$ 7.58	\$ 5.05	\$ 63.14
VTA-004	Fish and chips	\$ 1.59						
VTA-006	Bombones	\$ 2.94						
VTA-006	Pie de colada morada y helado de vainilla	\$ 3.40						
VTA-007	Irish Coffe	\$ 1.80						
VTA-008	Vinos	\$ 3.07						
<b>COSTO MATERIA PRIMA MENÚ</b>		<b>\$ 15.15</b>						

## 6. ANÁLISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS (3 ALIMENTOS RELEVANTES)

### **Naranjilla (*Solanum Quitoense*)**

Una fruta más ácida que dulce, como la describe el padre Juan de Velasco, la naranjilla es nativa de los andes de Ecuador, aunque también se menciona que puede venir de Colombia, su importancia dentro de la gastronomía, así como que en el propio nombre científico tenga a la capital del país, es seguro asumir que es nativa del país.

Así, tenemos que primero se documentó, con el nombre en cuestión, en la enciclopedia biológica de Lamarck del siglo XVIII; posteriormente fue parte de las características de los quiteños y su gastronomía que presentaba el padre Velasco en su libro "*Historia Natural*". Respectivamente, en el primero se describen características técnicas como la altura en la que crece de manera silvestre, entre los 1200 y 2100 msnm, su nombre científico, y la existencia de otras variedades. El segundo describe el uso que se le daba a la naranjilla incluso en esos siglos.

Y su importancia no ha ido en caída. Por ejemplo, en 1926, El Comercio realizó una lista de la despensa de Quito, y entre productos de consumo común hasta la actualidad como las papas y cebollas, está la naranjilla, El Comercio, 1926. En cuanto a usos, esto tampoco ha distado en lo absoluto, Pazos Barrera, 2008, en su recopilación de técnicas tradicionales de la capital, detalla el uso de la naranjilla en bebidas como en jugos, avenas, coladas, chichas; en postres, como en mazamoras, arroces dulces. En la actualidad, si bien puede que hayan cambiado las recetas o preparaciones, el uso dentro de este mismo tipo de platos se ha mantenido.

Su comercialización y presencia se ha extendido por varias regiones del país y del continente, con otro nombre en ciertos casos: hay plantaciones de naranjilla en México, Perú,

Colombia, Panamá y Perú. En el mismo Ecuador, se la siempre principalmente en la Amazonía, en provincias como Napo, Pastaza, Morona Santiago (Revelo, 2010).

### **Morocho (*Zea mays indurata*)**

Esta planta es nativa de las Américas, en particular de México, por lo que su expansión, sea geográfica o en variedades, es muy amplia. Este llegó a Sudamérica a través de rutas comerciales con Ecuador y Perú, esto puede ser corroborado por vestigios en las zonas andinas de ambos países, que datan de más de 7000 años antes de la era común, incluso ha llegado a creerse que el maíz bien podría provenir de esta zona de las Américas. Pero, sabiendo que su origen ha sido incluso atribuido a Asia, y el hecho de que el gobierno de México, 2022, data el cultivo y la domesticación del maíz hace 10000 años mientras que el gobierno del Cuzco, 2018, ciudad de donde proviene y obtiene el nombre la variedad de maíz más consumida en ese país al igual que en Ecuador, pone de fecha 6700 años antes de la era común como la fecha más antigua de un vestigio de maíz.

Sea como sea, lo innegable es que existe una gran cantidad de tipos de maíz; entre una de las variedades existentes tenemos al morocho. Las características principales de este grano es una capa gruesa de endospermo, todo como recubrimiento de un centro harinoso, lo que además de su color cristalino es una de sus características principales. Para poder cultivarla se requieren ciertas características en el suelo y ambiente como es la altura al nivel del mar, en este caso por encima de los 2000 metros hasta los 3100; por ello, en el país tenemos a las provincias como Pichincha, Chimborazo, Cotopaxi como los principales puntos de donde proviene el morocho que se vende y comercializa en el país

### **Ataco (*Amaranthus Caudatus*)**

El ataco es muy conocido por su color morado y rojizo tradicional, lo que hace que sea asociada con la preparación en dónde es fundamental: la colada morada. Sin embargo, esta planta no es únicamente usada para dar color a la bebida, tiene una historia por detrás que la asocia incluso con preparaciones y costumbres de pueblos aborígenes mexicanos.

Herrera, 2012, menciona que el este tipo de planta como verdura de hoja fue usada en centro y sur américa desde hace 4000 años, siendo los mayas y los incas, respectivamente, las civilizaciones que extendieron su uso por más territorios en sus áreas del continente. Principalmente no se la usaba como pigmento para bebidas o mazamorras, como veremos a continuación, sino que se aprovechaba su hoja y sus altas cantidades de hierro, minerales y fibra, se la consumía como a una leguminosa más, formaba parte de ensaladas y preparaciones frías y saladas.

En el caso del Ecuador, esta planta ha sido históricamente usada por su color más que por su sabor y en especial en bebidas y postres. El caso más conocido y la razón por la que este producto se encuentra en el análisis de trazabilidad es su uso destacable en la preparación de la colada morada; pero también fue usada para la preparación indígena de la mazamorra negra, la que sirve un mismo propósito que la colada morada en tema de sus ritos; para poder hacerla se utiliza, en este último caso, harina de maíz negro, naranjilla, mortiño, junto con otras similitudes y diferencias.

### **Papa Chola (Solanum Tuberosum)**

Nativa de Sudamérica, especialmente de la zona de los Andes, con países como Perú y Bolivia como parteaguas para la expansión del producto a lo largo del mundo, tras la llegada de los colonizadores europeos; esto resultó en que en la actualidad la papa sea el tercer cultivo más importante, sólo superado por el arroz y el trigo respectivamente, alcanzando todos los continentes del mundo, tras haber iniciado hace más de diez mil años en América.

Morales, 2007, menciona que uno de los primeros vestigios arqueológicos que aparecieron en América, el sitio llamado Monte Verde en el sur de Chile, incluye dentro de las plantas comestibles a la papa. En cuanto a Perú, hay vestigios que datan y difieren de varios milenios. Por ejemplo, en el cañón de Chilca se encontró restos de papa que datan de hace 4900 a.c., en el valle de Casma con fechas que datan 1800 a.c., e incluso llegando al lago Titicaca que datan antes y durante la era común.

La variedad más consumida a lo largo del país es la conocida como Super Chola, esta tiene características que la distinguen de otras especies. Como ejemplo tenemos el color morado de sus hojas, además de que estas son más frondosas y hay flores que surgen a partir de ellas. Dada la región de dónde surgió este tubérculo, es necesaria la altitud por encima del nivel del mar para que pueda darse, tenemos que es necesaria una altitud de más de los 2500 hasta los 3600 msnm, esto, como se mencionó, varía de especie en especie, teniendo algunas variedades que crecen por encima de los 4000 msnm como es la papa huayro, popular en Perú, que tiene una cáscara violeta intenso, y variedades que crecen por debajo de los 2000 msnm, como es la papa red Pontiac, que tiene una cáscara roja y es cultivada principalmente en los Estados Unidos.

## 7. ENSAYO ACADÉMICO SOBRE LA HISTORIA, PATRIMONIO Y VALOR CULTURAL DE LA PROPUESTA DE MENÚ.

El término “Países anglo” segmenta a los países cuyo idioma principal dentro de sus fronteras es el inglés; así, tenemos agrupados países cuyos platos, preparaciones y costumbres fueron representadas a lo largo de este menú: Estados Unidos e Inglaterra; lugares correlacionados por su historia, por su arte, por sus productos, etc. La fusión entre ambas naciones, con aspectos que se trajeron hasta la época actual, es interesante cuando se toma en cuenta la armonía con la que existen, los cambios que llegaron y se mezclaron con lo que ya estaba presente, formas de vestir, técnicas con ingredientes nuevos o importados. Estos cambios también son visibles en una nación como Ecuador, las mezclas, lo mestizo, lo adaptable; todo esto funciona, además, como una metáfora, no solo aplicable entre países y culturas, sino entre personas y entornos. Esta última siendo la razón del porqué el tema.

Es importante aclarar que el término “*anglo*” se usa para referirse a varios aspectos culturales, lingüísticos e históricos. Dentro del contexto del ensayo y el que es más comúnmente usado es para referirse a países de habla inglesa o cuya cultura descienda o tenga fuerte influencia de Inglaterra. Si se toma como base a la historia, el término se refiere a los pueblos de la zona del Mar del Norte; en Baja Sajonia (Alemania), Frisia (Países Bajos), Península de Jutland (Dinamarca) (Gretzinger, 2022). Ellos se mezclaron con las poblaciones celtas y romanas ya existentes en la zona que ahora conocemos como Inglaterra así creando un pueblo en común que llegó a conocerse como los anglosajones. Hablar de culturas anglo es muy variado y diverso.

Centrándonos en los países, la gastronomía inglesa tiene una gran cantidad de influencias y fusiones en sus platos. Como se mencionó, el país tiene una gran lista de países invasores que les brindaron nuevas costumbres, como el uso del azúcar, el azafrán, la pimienta y

el jengibre que trajeron los normandos con su llegada a la isla, pero también un historial amplio de conquistas de territorios de donde obtener bienes, como la India Británica, Pakistán, Malasia, varios territorios en África, etc. Por ejemplo, en el 2024, el Daily Mail comenta sobre la encuesta anual sobre el plato favorito de los británicos y menciona que el Pollo Tikki Masala estuvo 23 años en el primer lugar, lo que habla de cuán asimiladas están ciertos aspectos de otra cultura, este plato tiene una base, en técnica e ingredientes, de la India, pero nació en Inglaterra. Con esto, lo que se resalta es la armonía en la interacción entre ambos lugares: convirtiéndose poco a poco en parte ya de la identidad.

Los Estados Unidos es un caso particular cuando se trata de esto. Primero, el país cabe dentro de la categoría por ser una de las colonias más importantes que tenía el Imperio Británico hasta la declaración de independencia en 1776. Para este momento, habían pasado 156 años desde la llegada del Mayflower a las costas de Massachussets, y la influencia de los colonos ingleses se había extendido tan al norte como New Hampshire, por la frontera con Canadá, y tan al sur como en Georgia, al norte de Florida; llevaron sus vestimentas, su idioma, leyes, incluso nombraron a esta región al noreste de Estados Unidos como Nueva Inglaterra. La influencia fue perenne, pero la identidad de la nueva nación comenzaba a tomar forma a partir de inicios del siglo XIX. Es importante mencionar que cuando se habla de la gastronomía de Inglaterra, si bien se discute una gran cantidad de información en materia de historia, no se habla de un territorio tan grande, pues el país posee un poco más de 130 mil km<sup>2</sup>, para comparar, el Ecuador tiene más de 283 mil km<sup>2</sup>; en cambio, la mencionar a los Estados Unidos, se trata del 3º país en territorio del mundo, con una extensión que abarca dos mares diferentes, con territorio cercano al polo Norte, Alaska, y bordeando desiertos en la frontera con México. El territorio es inmenso; la gente, por tanto, también será muy diversa. La gastronomía estadounidense es inmensa, vasta, tiene una gran

cantidad de técnicas y de productos. En el presente menú, los platos con esta influencia, entrada, snack, pan, abarcan sectores gastronómicos como la cocina de Nueva Inglaterra, cocina sureña e incluso preparaciones de los nativos americanos, respectivamente.

En cuanto al Ecuador nos encontramos una historia diferente. La gastronomía del país le brinda gran importancia a las raíces y la tradición. Este fue un territorio conquistado por varias civilizaciones, los incas, los españoles, fue habitado por varias culturas y cada una desarrolló un distinto uso de productos locales y técnicas para crear sabores que hasta ahora son la base de la alimentación de un ecuatoriano. La cocina de la costa, con la que más parecido tenemos en cuanto a las proteínas y carbohidratos que usan las preparaciones de los países anglos seleccionados, es reconocida por mantener una cocina arraigada a sus raíces: un claro ejemplo de esto es la gastronomía manabita, donde el uso de sus hornos, tan común en la actualidad, vienen siendo desarrollados desde el 500 a.c., al igual que restos de cenizas y carbón dentro de vasijas encontradas en estos mismos años indican que la técnica de colocar brasas directamente dentro del cuenco enterrado ya se hacía y viene desarrollándose desde hace siglos (Bouchard, 2010). Aunque a menor nivel, la conservación del aspecto tradicional en la sierra lo vemos presente en festividades como la del día de los muertos, en donde el motivo de celebración y su comida son los mismos en la actualidad y es lo que se usa en el postre del menú. Sin embargo, nuestra historia ha llevado a que hayamos adoptado los cambios mencionados anteriormente al punto de llamarlos tradiciones, y eso es lo llamativo pues está presente en cada uno de los países mencionados: el tiempo y el origen de la identidad, de la cultura de una región en particular, si esta debe ser desarrollada únicamente por personas de esta zona o si permite la influencia ajena y por cuánto tiempo debe haber existido esta para adaptarse a las poblaciones. Tenemos una influencia externa similar a la de los Estados Unidos, la llegada de España al continente trajo cambios radicales al continente, y

son aspectos que ellos han traído lo que ahora tomamos como parte de nuestra identidad tan distintas en tiempo y en origen como los dos ejemplos citados.

Traigo a colación esto porque es la razón de elegir una fusión entre culturas tan distintas entre sí, como los países anglos y la ecuatoriana. La mezcla entre culturas es lo que ha marcado mi vida adulta por medio de estos países he llegado a comprender y vislumbrar nuevos aspectos de mi vida. El adaptarse a nuevos entornos y fusionarse con este es lo que he hecho, es lo que se hizo en este menú. En esta metáfora del cambio ocurrido a lo largo de años de conocimientos y estudios se crea una armonía entre técnicas particularmente reconocidas de otros países con la de productos ecuatorianos y viceversa. Este es el aspecto que une el menú y el examen complejo: el hilo conductor es la experiencia adquirida a la par de la universidad; ambas formas de aprendizaje fueron extenuantes, extensas y gratificantes, se complementaron una a otra, sin saberlo.

## 8. PRESENTACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS POR PRESENTAR Y MARIDAJES DE VINOS

Para el presente menú, se han seleccionado los platos que más se verán beneficiados de ser acompañados de un maridaje, con esto en mente los platos seleccionados son

- Amouse Bouche
- Entrada
- Plato Fuerte
- Postre

Así, tenemos las siguientes opciones de maridaje

**Amouche bouche:** “*America*”; empanada de morocho rellena de pollo BBQ.

**Maridaje:** *Canelito*; coctel de gin con hojas de toronjil y jarabe de naranjilla.

**Descripción:** En este caso, se usará el alcohol para poder resaltar el sabor de las hierbas de toronjil que en aromas combina con el ahumado presente en la salsa; no conforme con esto, hay un toque frutal y ácido en ambas preparaciones que se complementan muy bien entre sí: la maracuyá, más ácida pero regulada en su potencia por la masa de morocho, acopla bien sus perfiles de sabor con el dulzor de la bebida que obtenemos del jarabe de naranjilla. La bebida y su gas ayudará a brindar un mayor efecto refrescante y ayudará a bajar la sensación de grasa.

**Entrada:** *Velos Bostoniano*; Sopa blanca de almejas junto con dados de papa y aceite verde de perejil

**Maridaje:** Vino blanco de cepa chardonnay

**Descripción:** tomando en cuenta que se va a maridar mariscos y estos tienen un sabor más delicado, se eligió una cepa Chardonnay, la cual destaca principalmente por aromas frutales y por un sabor un tanto más ácido, recordando a frutas como la manzana verde, el limón y lima, los que

combinan con las almejas y también ayudan a bajar la sensación pesada de grasa provocada por los lácteos. Se logra, así, complementar y resaltar el sabor delicado de la almeja en lugar de opacarlo.

**Plato fuerte:** *Fish n' chips*

**Maridaje:** Té negro Yorkshire Gold

**Descripción:** Parte de la cultura inglesa dicta que una de las tradiciones para comer su tan afamado plato nacional es con la bebida nacional. El té negro es la bebida principal para los ingleses y beben principalmente esta hoja oxidada, lo que da más taninos a la preparación, un amargor que contrasta con el sabor del pescado; además que por su capacidad digestiva y de limpieza de paladar, este lleva a que el cliente no tenga una sensación pesada en la boca debido a la grasa tan marcada, haciendo que disfrute el plato por mucho más tiempo.

**Postre:** *Over the garden wall*

**Maridaje:** Armonía, vino “Dos Hemisferios”

**Descripción:** Para este maridaje se eligió Cabernet Sauvignon. Este tiene un sabor delicado, recuerda mucho más a las frutas de hueso como durazno y albaricoque, las que van de la mano con la manzana del relleno de la tarta y sus taninos, naturales de los vinos tintos, mezclan con las especias presentes en la colada morada y la mora. Adicionalmente, el sabor es delicado, es suave si se lo compara con otros vinos rosados, lo que nos permite evitar el opacar la salsa dulce de caramelo y el helado de vainilla; además, la neutralidad del helado ayuda a despertar los sabores y aromas del vino.

## 9. CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO

Dada la naturaleza de cada una de las preparaciones y que la practicidad es una de las características principales dentro de la cocina americana, este tipo de estilo de servicio es el más eficiente para la presentación de este menú.

Comparativamente, el servicio francés no concuerda con el tipo de concepto presentado al no tenerse ningún plato que el cliente pueda servirse, ni tampoco tener la necesidad de servirle algo, por lo que el servicio a la inglesa tampoco es necesario; esto mientras que el servicio americano brinda velocidad para el servicio, es más eficiente al momento de retirar los platos y no requiere de una gran cantidad de personal para realizarse, por lo que también existe una comunicación directa con todo el equipo de servicio involucrado.

Aquí tampoco hay necesidad imperante de interacción con la mesa, porque lo que se premia es la eficiencia y la rapidez. Hay así un enfoque en la experiencia del comensal, en el disfrute de los alimentos y del concepto, además de que no tiene tanta rigurosidad como los otros tipos de servicio en que se premia la elegancia, este tipo de servicio es más casual.

## **10. DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA**



El estilo de montaje busca asemejar a un restaurante tradicional de la zona norte de Boston.

Estas son tradicionalmente conocidas por ser del barrio italiano, lo que hace que tenga un ambiente más clásico, más cercano a lo que se asocia comúnmente con las trattorias tradicionales. La decoración va de la mano con el mismo servicio, todo va hacia la eficiencia de la alimentación

Lo que va a resaltar es el color blanco de los manteles y los colores cálidos de las luces para brindar una sensación de calidez.

## 11. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### Conclusiones

1. La cocina fusión es uno de los procesos más comunes dentro de países llamados multiculturales, esto se puede decir que es la mezcla correcta entre características de las naciones como las que se presentan de inspiración. El claro ejemplo de los Estados Unidos siendo la meca cultural más grande del mundo muestra no solo una adaptación de culturas ajenas hacia la cultura estadounidense, sino también en viceversa, que ha permitido no esconder las tradiciones de diferentes tierras.
2. El concepto proviene de una mezcla vivida durante la transición de país a país: no fue fácil el escoger platos o sabores que sean suficientes para contar una historia individual y colectivamente, lo mismo ocurrió conmigo en estos viajes, fue un continuo trabajo el poder adaptarme a nuevas culturas, nuevas personas. Quiero resaltar una de las ideas más importantes para adaptarse, lo que para mí es extraño, para ellos es lo tradicional, y viceversa.
3. Haced lo que vieras por donde fueras. Visitar, probar, intentar. No sólo al conocer otra cultura, otra gente; sino también para poder romper la cotidianidad. Se lo puede ver como una inversión el probar comida de la calle, como si se estuviera disfrutando de un documental sobre ello.
4. Poco es más gratificante para mí que el trabajo haya llegado a darse de manera orgánica, es decir que este apareció a medida que se trabajaba en él. El claro ejemplo es la decoración presente ante ustedes, esta es una Trattoria,
5. Es de destacar que la cultura anglo se define no sólo por el idioma, que de por sí es una característica muy definitoria, sino también por costumbres culturales cómo la misma forma de preparación de alimentos, el uso de cierto grupo de productos, lo

que hizo que los pueblos influenciados terminen, por continuar con la costumbre, adaptando y usando estas bases con sus productos locales.

### **Recomendaciones**

1. La primera recomendación, la más alejada a la gastronomía, es que el conocer culturas siempre genera un temor por el choque cultural, por las costumbres que se alejan tanto de lo que ya conocíamos; pero es importante que esto forme parte de una persona. El conocer un sitio y personas diferentes a las que siempre le rodean es gratificante en exceso.
2. Y no es algo únicamente entre países, por ejemplo, esto puede darse entre culturas de una misma nación, lo que ocurre con el Ecuador y sus diferentes pueblos indígenas. La gran ventaja que tenemos por sobre otras naciones es que estas han mantenido, casi que a rajatabla, sus costumbres más características, lo que brinda una gran oportunidad de inmersión.
3. Algunas de las preparaciones que se presentaron, como el plato fuerte, sin tener muchas variantes puede convertirse en un plato con sabores del país, a pesar de que su concepto y significado provenga de Inglaterra. Con esto lo que se quiere decir es que, la gastronomía es tan variada que abarca complejidades totales y simplezas variables, hay platos que para poder transformarlos en algo más, se requiere de una gran cantidad de técnica; otros con simples variaciones se vuelven algo totalmente ajeno, que traiga otras ideas a la cabeza.
4. Una sugerencia que se hace con respecto a los platos es que las fusiones prevalezcan más en sabores que en la misma presentación. Es decir, se puede tener una casi preparación completa tradicional como es la colada morada y guagua de pan en una

presentación diferente, pero respetando la gran mayoría de sus sabores; así, el enfoque en texturas y paladar resultan ser características imprescindibles.

5. La última recomendación es que no se mire a la cocina fusión como algo nuevo o una creación de la nueva gastronomía, sino que si tomamos en cuenta el paso de años y la integración de nuevas culturas, incluso esto es parte de la comida que decimos “tradicional”, pues incluso en el caso de Ecuador, la influencia española ha formado platos mencionados.

## 12. Bibliografía

- Molloy, R., Smith, C. L., & Wozniak, A. (2011). *Internal Migration in the United States*. *Journal of Economic Perspectives*, 25(3), 173–196.
- Stano, S. (2017). *Con-fusion Cuisines: Melting Foods and Hybrid Identities*. En *New Semiotics. Between Tradition and Innovation - 12th World Congress of Semiotics* (pp. 904-913). Sofia, Bulgaria: NBU Publishing House & IASS Publications
- Mian, A., & Sufi, A. (2011). *House Prices, Home Equity-Based Borrowing, and the US Household Leverage Crisis*. *Journal of Economic Perspectives*, 25(3), 173-200.  
<https://doi.org/10.1257/jep.25.3.173>
- Frey, W. H. (2022). *Americans' local migration reached a historic low in 2022, but long-distance moves picked up*. Brookings: Estados Unidos. Recuperado de <https://www.brookings.edu/articles/americans-local-migration-reached-a-historic-low-in-2022-but-long-distance-moves-picked-up/>
- Molloy, R., Smith, C., Wozniak, A. (2011) *Internal migration in the United States*. *Journal of economic perspectives*, vol. 25, no. 3, (pp. 173-96).
- Buchholz, K. (2023). *America's Most Diverse Cities*. Forbes: Estados Unidos. Recuperado de <https://www.forbes.com/sites/katharinabuchholz/2023/03/30/americas-most-diverse-cities-infographic/?sh=6db8b95f5e3d>
- Migration Policy Institute. (2023). *Frequently Requested Statistics on Immigrants and Immigration in the United States*. Instituto de migración: Estados Unidos. Recuperado de

<https://www.migrationpolicy.org/article/frequently-requested-statistics-immigrants-and-immigration-united-states>

- Vega Solís, A. (2011). *Aplicación de la tecnología de biopelículas en el tratamiento de aguas residuales industriales: Caso de estudio de la industria de curtiembres en la ciudad de Cuenca* [Trabajo de titulación, Universidad de Cuenca]. Repositorio Institucional DSpace.  
<http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/1579/1/Trabajo%20de%20titulación.pdf>
- Anónimo (2018). *Receta de Pommes Soufflés*. Recuperado de <https://www.greatbritishchefs.com/recipes/pomme-souffle-recipe>
- Taste of Home. (s.f.). Receta ganadora del concurso de Sopa de Almejas de Nueva Inglaterra. Recuperado de <https://www.tasteofhome.com/recipes/contest-winning-new-england-clam-chowder/>
- Zevallos Aguilar, H., & Sánchez Parga, J. (2022). *Cultura y gastronomía ecuatoriana: Cocina tradicional e innovación culinaria*. Editorial Universidad de Cuenca. Recuperado de [https://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=&id=C9tUEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT52&dq=cocina+tradicional+ecuatoriana&ots=LOM1SYKkr7&sig=lAxfG-zjFRridfCogOIXw0HTDoI&redir\\_esc=y#v=onepage&q=cocina%20tradicional%20ecuatoriana&f=false](https://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=&id=C9tUEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT52&dq=cocina+tradicional+ecuatoriana&ots=LOM1SYKkr7&sig=lAxfG-zjFRridfCogOIXw0HTDoI&redir_esc=y#v=onepage&q=cocina%20tradicional%20ecuatoriana&f=false)
- Toro-Lagos, C. (2021). *La cocina fusión en Ecuador: Tradiciones e innovaciones culinarias*. Editorial Universidad de Cuenca. Recuperado de <https://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=&id=0DMiEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT4>

[https://www.google.com/search?q=cocina+fusi3n+en+ecuador&ots=9lDmHVdLXo&sig=hqLEHB9sDFZxk\\_HyRTCSK5Q\\_6mc&redir\\_esc=y#v=onepage&q=cocina%20fusi3n%20en%20ecuador&f=false](https://www.google.com/search?q=cocina+fusi3n+en+ecuador&ots=9lDmHVdLXo&sig=hqLEHB9sDFZxk_HyRTCSK5Q_6mc&redir_esc=y#v=onepage&q=cocina%20fusi3n%20en%20ecuador&f=false)

- Municipalidad Provincial del Cusco. (s.f.). El maíz es peruano: “Origen y evolución del maíz en los Andes”. Congreso Internacional. Cusco, Perú.
- Living History Farms. (2020). Maíz - Living History Farms, Iowa. Recuperado de <https://www.lhf.org/learning-fields/crops/corn/>
- Universidad de Córdoba. (s.f.). Zea mays indurada y Zea mays amiláceo. Repositorio Institucional Universidad de Córdoba. Recuperado de <https://repositorio.unicordoba.edu.co/server/api/core/bitstreams/d1f5f68a-b6c9-4bd9-87ea-041800bd65c1/content#:~:text=Zea%20mays%20indurada%2C%20conocido%20como,e s%20liso%2C%20redondo%20y%20cristalino.&text=Zea%20mays%20amil%C3%A1ce o%2C%20conocido%20como,un%20endospermo%20harinoso%2C%20no%20cristalino.>
- Morán Mosquera, D. S. (2015). Caracterización agronómica de 23 entradas de maíces (Zea mays L.) del Ecuador, colectadas en las provincias de Morona Santiago, Napo, Pastaza, Sucumbíos, Zamora Chinchipe y Orellana. Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP). Recuperado de <https://repositorio.iniap.gob.ec/handle/41000/852>
- Bouchard, Jean-Francois (2010). "Japoto: sitio manteño residencial de la costa central de Manabí". Boletín del Instituto francés de estudios Andinos, tomo 39, N°3.
- Martínez, Valentina; Walter, Tamra (2012) "El Horno Manabita: un caso de estudio de interacción de saberes arqueológicos, etnográficos y locales en la provincia de Manabí". INPC revista del patrimonio cultural del Ecuador, N° 2, pp. 73-78.

- McCartney-Melstad, E., Dudchenko, O., Hastie, A., Bocklandt, S., Durvasula, A., & Grayson, P., et al. (2022). A reference genome for giant kelp (*Macrocystis pyrifera*). *Nature*, 607, 537–542. <https://doi.org/10.1038/s41586-022-05247-2>