



GASTRONOMÍA

TRANSFORMACIÓN DE PLATOS ECUATORIANOS A POSTRES DE VITRINA

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

AUTOR: Ledy Eliane Rodríguez Araujo

TUTOR: David Guambi y Gabriel Díaz

**AUTORIZACIÓN POR PARTE DEL AUTOR PARA LA CONSULTA,
REPRODUCCIÓN PARCIAL O TOTAL, Y PUBLICACIÓN ELECTRÓNICA DEL
TRABAJO DE TITULACIÓN**

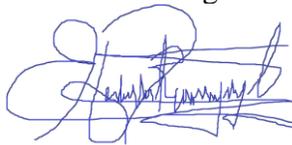
Yo, Ledy Eliane Rodríguez Araujo, declaro ser autor del Trabajo de Investigación con el nombre “Transformación de platos ecuatorianos a postres de vitrina”, como requisito para optar al grado de Licenciad (a) (o) en Gastronomía y autorizo al Sistema de Bibliotecas de la Universidad Internacional del 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 octubre del 2024, firmo conforme:

Eliane Rodríguez



Ci:172749942-6

Dirección: Prados del condado

Telef: +593 999 947 532

Correo: eliane.12.rodriguez@gmail.com

DECLARACIÓN DE ORIGINALIDAD

Yo, Ledy Eliane Rodriguez Araujo 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.



.....
Ledy Eliane Rodríguez Araujo
Autor del proyecto de investigación

Yo, David Rodolfo Guambi Espinosa, 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.



.....
David Rodolfo Guambi Espinosa
Tutor del proyecto de investigación

APROBACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Titulación “Transformación de platos ecuatorianos a postres de vitrina” presentado por Nombre completo del estudiante, para optar por el Título de Licenciado en Administración Gastronómica.

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 octubre del 2024

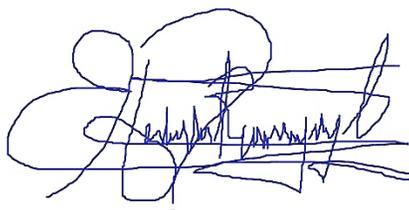


.....
David Rodolfo Guambi Espinosa
Tutor del proyecto de investigación

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, 21 de junio del 2024



.....
Ledy Eliane Rodríguez Araujo

CEDULA: 172794492-6

DEDICATORIA

A mi yo del pasado, aquella que soñaba con este momento, que se atrevió a emprender este viaje lleno de retos y satisfacciones. Te dedico este trabajo como prueba de tu perseverancia, de tu capacidad para superar obstáculos y alcanzar tus metas.

A mis padres, por su amor incondicional, su apoyo inquebrantable y su infinita paciencia. A ustedes, que siempre creyeron en mi potencial y me impulsaron a perseguir mis sueños, les dedico con todo mi corazón este fruto de mi esfuerzo.

A mi hermana y familia cercana, por su cariño, comprensión y aliento. A ustedes, mi red de apoyo, les dedico este trabajo con gratitud.

A mis mascotas, por su compañía incondicional en las noches de estudio. A ustedes, mis peludos amigos, les dedico este trabajo con cariño.

A todos ustedes, a quienes han sido parte de mi vida, mi inspiración y mi apoyo, les dedico este trabajo, reflejo de mi esfuerzo y dedicación.

AGRADECIMIENTO

Eliane, agradezco tu contribución fundamental que ha guiado este logro. Tu perseverancia y habilidad para superar desafíos han sido esenciales en este camino.

A mis padres, les agradezco profundamente por su amor incondicional, apoyo constante y paciencia infinita. Ustedes han sido mi luz en momentos difíciles, enseñándome el valor del trabajo arduo y la dedicación.

A mi hermana y familia cercana, les doy las gracias por su afecto, comprensión, aliento y apoyo incansable en los momentos más complicados. Son mi red de respaldo, y les estoy profundamente agradecido por estar siempre presentes y celebrar mis éxitos.

A mis mascotas, les agradezco por su compañía fiel, su alegría sincera y su consuelo durante las noches de estudio. Gracias por ser mis leales amigos, por escucharme sin juzgar y por llenar mi vida de amor y ternura.

A mis amigos, les doy las gracias por su apoyo, paciencia y comprensión a lo largo de este proceso. Han compartido mis alegrías y tristezas, celebrando mis logros y ayudándome a superar desafíos. Este trabajo va dedicado con cariño a ustedes, por enriquecer mi vida con su amistad incondicional.

A todos quienes han sido parte de mi vida, inspiración y apoyo, les agradezco por creer en mí, por sus palabras alentadoras y por ser fundamentales en este logro. Este trabajo es un reflejo de mi esfuerzo y pasión, dedicado a cada uno de ustedes.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD.....	II
1 DEDICATORIA.....	VI
2 AGRADECIMIENTO	VII
3 RESUMEN.....	11
4 ABSTRAC.....	12
5 DESARROLLO DEL CONCEPTO.....	14
6 MENÚ APROBADO ESPAÑOL	19
7 MENU APROBADO EN INGLÉS.....	21
8 RECETAS ESTANDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS.....	23
8.1 Receta estándar – Tiempo dulce N1.....	23
8.2 Receta estándar – Tiempo dulce N2.....	29
8.3 Receta estándar – Tiempo dulce N3.....	35
8.4 Receta estándar – Tiempo dulce N4.....	41
8.5 Receta estándar – Tiempo dulce N5.....	46
8.6 Receta estándar – Tiempo dulce N6.....	51
8.7 Aperitivos.....	57
8.8 Maridaje	62
8.9 Total	68
9 ANALISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS	70

9.1	CEBADA:	70
9.2	PATA DE RES:.....	74
9.3	TOMATE DE ÁRBOL:	77
9.4	VAINILLA AMAZÓNICA:	81
10	ENSAYO ACADEMICO SOBRE LA HISTORIA, PATRIMONIO Y VALOR CULTURAL DE LA PROPUESTA DE MENÚ.....	85
10.1	La Cocina Ecuatoriana: Un Viaje a Través de la Historia.....	85
11	PRESENTACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS Y MARIDAJES....	90
12	DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA	93
13	CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO.....	98
14	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	102
14.1	CONCLUSIONES.....	102
14.2	RECOMENDACIONES	103
15	ANEXOS	105
1.	BIBLIOGRAFÍA	106

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1. APORTE NUTRICIONAL DE LA CEBADA.	70
TABLA 2. APORTE NUTRICIONAL DE LA PATA DE RES.	74
TABLA 3. APORTE NUTRICIONAL DEL TOMATE DE ÁRBOL.	78
TABLA 4. APORTE NUTRICIONAL DE LA VAINILLA AMAZÓNICA.	81
TABLA 5. PLATILLOS Y MARIDAJES.	91
TABLA 6. HOJA DE PROCESOS.	99

ÍNDICE DE FIGURAS

ILUSTRACIÓN 1. MONTAJE DE SILLAS.	95
ILUSTRACIÓN 2. MONTAJE DE MESA CENTRAL.	96
ILUSTRACIÓN 3. MONTAJE DE MESA DE BEBIDAS.	97
ILUSTRACIÓN 4. MONTAJE DE MESA.	98
ILUSTRACIÓN 5. FLUJOGRAMA DE SERVICIO.	99

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

RESUMEN

El proyecto "Transformación de platos ecuatorianos a postres de vitrina" propone una experiencia gastronómica innovadora que fusiona la tradición de la cocina ecuatoriana con la sofisticación de los postres de vitrina. La propuesta busca ofrecer a los comensales un viaje sensorial a través de sabores ecuatorianos reinterpretados en clave moderna, en un ambiente elegante y sofisticado. El proyecto se dirige a amantes de la gastronomía, personas que buscan experiencias culinarias nuevas y elegantes, y público local e internacional interesado en la reinterpretación. La estrategia incluye la selección de postres emblemáticos, creación de maridajes, diseño de un ambiente sofisticado, servicio atento y promoción integral. La propuesta tiene un gran potencial para convertirse en una experiencia gastronómica de referencia, gracias a su innovación.

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

ABSTRAC

La propuesta de transformar platillos ecuatorianos en postres de vitrina se presenta como una iniciativa innovadora que fusiona tradición, creatividad y sabor. Esta experiencia gastronómica única busca reinterpretar platos emblemáticos de la cocina ecuatoriana en exquisitos postres, preservando su esencia y sabores característicos mientras se ofrece una propuesta fresca y novedosa.

Más allá de explorar nuevas fronteras en la repostería, este proyecto busca fomentar el orgullo y el reconocimiento de la identidad gastronómica ecuatoriana. Al transformar platos tradicionales en postres de vitrina, se invita a los comensales a descubrir y disfrutar de la diversidad y exquisitez de la cocina ecuatoriana en un formato inesperado y sorprendente.

Este proceso creativo implica identificar los elementos esenciales de los platos seleccionados, adaptarlos a la repostería considerando sabores, texturas y presentación, utilizando ingredientes frescos y locales para mantener la autenticidad. El resultado: postres visualmente atractivos que reflejan la riqueza de la cocina ecuatoriana.

Los beneficios de esta iniciativa son múltiples. A nivel profesional, permite demostrar habilidades culinarias avanzadas y abrir puertas a nuevas oportunidades. A nivel cultural, contribuye a la

promoción y difusión de la gastronomía ecuatoriana a nivel nacional e internacional, generando interés y orgullo por la identidad culinaria del país.

Sin embargo, también existen desafíos que deben considerarse, como la adaptación de sabores y técnicas, la gestión de costos y la competencia en un mercado saturado. La educación y sensibilización del público también son aspectos importantes para el éxito de esta propuesta.

A pesar de estos retos, el potencial de esta iniciativa es significativo. La transformación de platillos ecuatorianos en postres de vitrina no solo enriquece la experiencia gastronómica, sino que también fortalece la identidad culinaria del país. Con compromiso y dedicación, este proyecto puede convertirse en un referente de innovación y tradición en la gastronomía ecuatoriana.

DESARROLLO DEL CONCEPTO

La transformación de platillos ecuatorianos en postres de vitrina representa una oportunidad única para fusionar la tradición culinaria con la creatividad y la innovación. Al adaptar los sabores, ingredientes y técnicas de preparación de los platos tradicionales a la repostería, no solo se abre un nuevo horizonte de posibilidades gastronómicas, sino que también se crea una plataforma para difundir y preservar la cultura culinaria ecuatoriana en el ámbito nacional e internacional.

Este proyecto no solo busca explorar nuevas fronteras en el mundo de la repostería, sino también fomentar el orgullo y el reconocimiento de la identidad gastronómica ecuatoriana. Al ofrecer postres inspirados en platos emblemáticos de Ecuador, se espera despertar el interés y la curiosidad de los comensales, invitándolos a descubrir y disfrutar de la diversidad y la exquisitez de la cocina ecuatoriana en un formato inesperado y sorprendente.

La transformación de estos platos representa un desafío emocionante y una oportunidad para reinterpretar la tradición culinaria de una manera innovadora y sorprendente. Al preservar los sabores y la esencia de los platos originales, se honra la herencia gastronómica ecuatoriana mientras se abre la puerta a nuevas experiencias culinarias que cautivan los sentidos y deleitan el paladar.

La innovación es un pilar fundamental en la industria gastronómica, ya que impulsa la creatividad, la competitividad y la evolución del sector (Gallo, 2018). La capacidad de adaptarse y reinventarse es esencial para mantenerse relevante en un mercado en constante cambio y satisfacer las demandas de los clientes cada vez más sofisticados y exigentes.

El proyecto de transformar platillos ecuatorianos en postres de vitrina se alinea perfectamente con esta tendencia de innovación en la gastronomía. Al fusionar la tradición con la creatividad, se ofrece una propuesta única y atractiva que destaca por su originalidad y su capacidad para sorprender y cautivar a los comensales.

Ejemplos de otros casos exitosos de fusión culinaria incluyen la cocina nikkei en Perú, que combina ingredientes y técnicas japonesas con productos locales sudamericanos (Cruz Cano, García Lara, Mejía Oliva, & Peralta Cabezas, 2019), y la cocina fusionada del sudoeste de los Estados Unidos, que incorpora influencias mexicanas, nativas americanas y europeas en platos contemporáneos y vibrantes.

En cuanto al mundo repostero local, la destacada pastelera Pia Salazar ha ganado reconocimiento por su innovador enfoque en la repostería, creando postres de alto nivel que integran ingredientes exóticos de origen ecuatoriano, lo que ha aportado un valor distintivo a su propuesta culinaria. Entre los referentes que contribuyen a la evolución de la gastronomía en Ecuador, también se encuentra el chef Samuel Ortega, quien en el evento Pacha 2024 presentó un postre al plato inspirado en el cariucho, mostrando su creatividad y su capacidad para reinterpretar

platos tradicionales con un enfoque contemporáneo. Ambas figuras representan el talento ecuatoriano en la alta cocina.

Estos ejemplos demuestran que la innovación en la gastronomía no solo es posible, sino también altamente exitosa cuando se lleva a cabo con respeto por la tradición y un enfoque en la calidad, la creatividad y la excelencia culinaria. Con tu proyecto, estás contribuyendo a este legado de innovación y enriquecimiento de la experiencia gastronómica para el disfrute de todos.

Además, la transformación de platillos ecuatorianos en postres de vitrina implica un proceso creativo y cuidadoso que busca capturar la esencia y los sabores distintivos de la gastronomía ecuatoriana en un formato dulce y tentador. Para lograr esto, se planea mantener algunos aspectos clave de los platos originales mientras se adapta y reinterpreta otros para crear postres innovadores y deliciosos.

En primer lugar, se identifican los elementos esenciales de los platos ecuatorianos seleccionados, como sus ingredientes principales, técnicas de preparación y sabores característicos. Estos elementos servirán como punto de partida para la creación de los postres, asegurando que se mantenga la conexión con la tradición culinaria ecuatoriana.

Luego, se explorarán formas creativas de adaptar estos elementos a la repostería, considerando la combinación de sabores, la textura y la presentación. Por ejemplo, el ceviche, un plato emblemático de la costa ecuatoriana, podría inspirar un postre cítrico y frutas tropicales.

Las Cositas finas, otro plato popular de Ecuador, podría transformarse en un postre de cerdo caramelizado con cake de mote. Se buscará usar ingredientes frescos y locales cuando sea posible, para mantener la autenticidad y la calidad de los postres.

En cuanto a la presentación, se busca crear postres visualmente atractivos que reflejen la diversidad y la belleza de la cocina ecuatoriana. Se podría jugar con colores, formas y texturas para crear platos que no solo sean deliciosos, sino también impactantes a la vista.

La iniciativa de transformar platillos ecuatorianos en postres de vitrina ofrece beneficios para la carrera profesional y la promoción de la cocina ecuatoriana.

En cuanto a carrera profesional, este proyecto puede destacarse como un innovador en la gastronomía, demostrando habilidades creativas y técnicas culinarias avanzadas. Además, podría abrir puertas a nuevas oportunidades laborales, como colaboraciones con restaurantes, eventos gastronómicos o incluso la creación de un negocio propio.

Desde una perspectiva más amplia, esta iniciativa contribuye a la promoción y difusión de la cocina ecuatoriana a nivel nacional e internacional. Al ofrecer postres inspirados en platos tradicionales, se genera interés y curiosidad sobre la gastronomía del país, atrayendo a nuevos públicos y fomentando el orgullo nacional.

Sin embargo, también hay desafíos que se deben enfrentar en el proceso de desarrollo y comercialización de estos nuevos postres. Entre ellos se incluyen la adaptación de sabores y técnicas culinarias, la gestión de costos y la competencia en un mercado cada vez más saturado. Además, la educación y la sensibilización del público sobre la propuesta de postres ecuatorianos pueden requerir tiempo y esfuerzos adicionales.

A pesar de estos desafíos, el potencial impacto positivo de esta iniciativa en la promoción de la cocina ecuatoriana y el desarrollo profesional justifica el compromiso y la dedicación requeridos para llevarla a cabo con éxito.

MENÚ APROBADO ESPAÑOL

El menú presenta una selección de cinco muestras de platillos típicos ecuatorianos transformados en postres exhibidos en vitrinas. Cada postre exhibido ofrece una variedad de texturas y sabores característicos de los postres, elaborados mediante el empleo de los ingredientes y técnicas culinarias propios de los platillos originales.

1. Pan de Ambato: Masa choux con craquelín de cebada, rellena de cremosos de queso crema e higos confitados.
2. Ceviche Jipijapa: Tartaleta de verde, rellena de biscocho de maní, compota ácida de pepinillo, coronado con una semiesfera de bavaroise de camarón con cubierta de mirror glass de naranja y merengue de limón.
3. Maito de chontacuro: Mousse de yuca fermentada sobre una sablé de bijao. Coronado con ganache de chontacuro cubierto con mirror glass.
4. Cositas finas: Batido pesado de mote con de frostie de machica traposa, polvo de arveja y rocío de zanahoria, con cerdo confit en la cima.
5. Choclo asado: Macarrons rellenos con un núcleo de pastelera de choclo y ganache de albahaca.
6. Caldo de pata: Bombón relleno de gel de pata dulce, praliné de maní y ganache de orégano.



De la sal al dulce

Eliane Rodríguez

Dulce legado

Oda al Pan de Ambato

Masa hueca y crocante con sabores de origen.

La suttana

Oda al Ceviche Jipijapa

Mixtura de sabores y texturas costeras.

Garua eterna

Oda al Maito

Dulce fermento cremoso con toques ahumados.

Delicias del terruño

Oda a las Cositas Finas

Colorido mix de granos y sabores andinos.

Joyas del surco

Oda al Choclo Asado

Dulce y ahumado bocado con toques lácteos.

Susurros del fogón

Oda al Caldo de Pata

Bombón de sabores fusión y toques herbáceos.



MENU APROBADO EN INGLÉS

1. Ambato Bread: Choux pastry with barley craquelin, filled with cream cheese and candied fig creams.
2. Jipijapa Ceviche: Green plantain tartlet filled with peanut sponge cake, acidic pickled cucumber compote, topped with a shrimp bavarois semi-sphere coated in orange mirror glaze and lemon meringue.
3. Chontacuro Maito: Fermented cassava mousse on a bijao leaf sablé, topped with chontacuro ganache covered in mirror glaze.
4. Cositas Finas: Heavy mote shake with machica frostie, pea powder, and carrot mist, topped with confit pork.
5. Roasted Corn: Macarons filled with a core of corn pastry cream and basil ganache.
6. Caldo de Pata: Bonbon filled with sweet pata gel, peanut praline, and oregano ganache.



From Salt to Sweet

Eliane Rodriguez

Sweet legacy

Ode to Ambato Bread.

Hollow and crunchy dough with flavors of origin.

The suttana

Ode to Jipijapa Ceviche

A mixture of coastal flavors and textures.

Eternal drizzle

Ode to Maito

Sweet, creamy ferment with smoky touches.

Delicacies of the land

Ode to Cositas Finas

A colorful mix of grains and Andean flavors.

Jewels of the furrow

Ode to Roasted Corn

Sweet and smoky bite with dairy hints.

Whispers of the hearth

Ode to Caldo de Pata

Bonbon of fusion flavors with herbal notes.



RECETAS ESTANDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS

8.1 Receta estándar – Tiempo dulce N1

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡VALOR!					
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR											
Escuela de Gastronomía											
NOMBRE RECETA						TIPO RECETA					
Craquelín						Básica o de Venta					
NÚMERO PORCIONES		10 porción				Complementaria o Subreceta					
PESO CADA PORCIÓN		5 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	Harina	50,00	gramos	\$ 0,00250	\$ 0,1250		\$ 2,50	kilogramo	1.000	gramos	
2	Margarina	25,00	gramos	\$ 0,00551	\$ 0,1378		\$ 5,40	kilogramo	980	gramos	
3	Azúcar	25,00	gramos	\$ 0,00140	\$ 0,0350		\$ 1,40	kilogramo	1.000	gramos	
4	Huevo	0,20	unidad	\$ 0,10833	\$ 0,0217	Semi batido	\$ 3,25	kilogramo	30	gramos	
5	Cebada	15,00	gramos	\$ 0,00156	\$ 0,0233		\$ 0,70	kilogramo	450	gramos	
6											
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS				
1. Mezclar azúcar + mantequilla			SUBTOTAL \$ 0,34				1. Precios totales de cada ingrediente. Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones. Costo por Porción ÷ Peso cada Porción.				
2. Incorporar el huevo			EXTRAS 5% \$ 0,02								
3. Estirar hasta los 3mm de grosor.			COSTO TOTAL \$ 0,36								
4. Congelar y cortar.			COSTO POR \$ 0,04								
5. Colocar sobre la masa choux cruda.			COSTO POR \$0,0072								
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS				
			Masa sucré de cebada.				1. Cremado				
 ELABORADO POR: Eliane Rodríguez			 REVISADO POR: Ivániva Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 25-abr-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 25-abr-24				

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡VALOR!																	
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR																							
Escuela de Gastronomía																							
NOMBRE RECETA						TIPO RECETA																	
Relleno queso						Básica o de Venta																	
NÚMERO PORCIONES		20 porción	PESO CADA PORCIÓN		10 gramo	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	Queso crema	100,00		\$ 0,00670	\$ 0,6700		\$ 3,35	kilogramo	500	gramo													
2	Chocolate blanco	25,00		\$ 0,00818	\$ 0,2045		\$ 4,09	kilogramo	500	gramo													
3																							
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																
1. Mezclar El queso crema y el chocolate blanco. 2. Trocear los higos. 3. Incorporar los higos en la mezcla de queso 4. Colocar en manga.			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white; text-align: center;">SUBTOTAL</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,87</td> <td rowspan="4" style="font-size: small; vertical-align: top;"> Σ Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta + No. porciones Costo por Porcion + Peso cada Porción </td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white; text-align: center;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,04</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white; text-align: center;">COSTO TOTAL</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,92</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white; text-align: center;">COSTO POR</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,05</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white; text-align: center;">COSTO POR</td> <td style="text-align: right;">\$0,0046</td> <td></td> </tr> </table>				SUBTOTAL	\$ 0,87	Σ Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta + No. porciones Costo por Porcion + Peso cada Porción	EXTRAS 5%	\$ 0,04	COSTO TOTAL	\$ 0,92	COSTO POR	\$ 0,05	COSTO POR	\$0,0046		1. Cantidades				
SUBTOTAL	\$ 0,87	Σ Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta + No. porciones Costo por Porcion + Peso cada Porción																					
EXTRAS 5%	\$ 0,04																						
COSTO TOTAL	\$ 0,92																						
COSTO POR	\$ 0,05																						
COSTO POR	\$0,0046																						
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			Relleno = cremosos de higos con queso.				MÉTODOS Y TÉCNICAS																
1. Montar crema																							
 ELABORADO POR: Eliane Rodríguez			 REVISADO POR: Ivániva Piofrio				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white; text-align: center;">FECHA ELABORACIÓN</td> <td style="text-align: center;">25-abr-24</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white; text-align: center;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> <td style="text-align: center;">25-abr-24</td> </tr> </table>					FECHA ELABORACIÓN	25-abr-24	FECHA ACTUALIZACIÓN	25-abr-24								
FECHA ELABORACIÓN	25-abr-24																						
FECHA ACTUALIZACIÓN	25-abr-24																						

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡VALOR!						
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR												
Escuela de Gastronomía												
NOMBRE RECETA						TIPO RECETA						
Masa Choux						Básica o de Venta						
NÚMERO PORCIONES		12 porción				Complementaria o						
PESO CADA PORCIÓN		25 gramo				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	Leche	100,00	gramos	\$ 0,00098	\$ 0,0980		\$ 0,38		1000	gramos		
2	Harina	50,00	gramos	\$ 0,00250	\$ 0,1250		\$ 2,50		1000	gramos		
3	Margarina	50,00	gramos	\$ 0,00551	\$ 0,2755		\$ 5,40		980	gramos		
4	Huevos	1,60	unidad	\$ 0,10833	\$ 0,1733		\$ 3,25		30	unidad		
5	Azúcar	2,00	gramos	\$ 0,00104	\$ 0,0021		\$ 1,04		1000	gramos		
6	Sal	1,00	gramos	\$ 0,00050	\$ 0,0005		\$ 0,50		1000	gramos		
7												
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS					
1. Calentar la leche, mantequilla, sal y azúcar.			SUBTOTAL RECETA \$ 0,67				<small>1. Precios totales de cada ingrediente</small> <small>Subtotal * % Extras</small> <small>Subtotal + Extras</small> <small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small> <small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small>					
2. Incorporar la harina y cocinar 1min.			EXTRAS 5% \$ 0,03									
3. Dejar enfriar hasta los 30C o menos.			COSTO TOTAL RECETA \$ 0,71									
5. Incorporar los huevos batidos poco a poco			COSTO POR PORCIÓN \$ 0,06									
6. Dejar enfriar la mezcla por completo.			COSTO POR GRAMO \$0,0024				MÉTODOS Y TÉCNICAS					
7. Manguear con boquilla lisa.			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA								1. Sableado o Cremado	
8. Colocar la sucré												
9. Hornear 10min a 190C												
10. Hornear a 180 por 15min.												
 ELABORADO POR: Eliane Rodríguez			 REVISADO POR: Ivániva Riofrío				FECHA ELABORACIÓN 25-abr-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 25-abr-24					

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡ VALOR!																	
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR																							
Escuela de Gastronomía																							
NOMBRE RECETA						TIPO RECETA																	
Caramelo de café						Básica o de Venta Complementaria o Subreceta																	
NÚMERO PORCIONES		122 porción				FICHA No.																	
PESO CADA PORCIÓN		3 gramo																					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta													
1	Café americano	105,00	mililitros	\$ 0,01905	\$ 2,0000		\$ 2,00	mililitros	105	mililitros													
2	Ázúcar	200,00	gramos	\$ 0,00104	\$ 0,2080		\$ 1,04	kilogramo	1.000	gramos													
3																							
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																
1. Mezclar todo. 2. Dejar reducir hasta formar caramelo - 165C 3. Sumergir en el caramelo los profiteroles.			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 2,21</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 Porcion : Peso cada Porcion. </td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,11</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 2,32</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,02</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$0,0076</td> <td></td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 2,21	2) Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta : No. porciones Costo por Porcion : Peso cada Porcion.	EXTRAS 5%	\$ 0,11	COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,32	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,02	COSTO POR GRAMO	\$0,0076		1. Respetar cantidades 2. Respetar temperaturas				
SUBTOTAL RECETA	\$ 2,21	2) Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta : No. porciones Costo por Porcion : Peso cada Porcion.																					
EXTRAS 5%	\$ 0,11																						
COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,32																						
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,02																						
COSTO POR GRAMO	\$0,0076																						
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS																				
Caramelización saborizada de café.			1. Caramelización																				
 ELABORADO POR: Eliane Rodríguez			 REVISADO POR: Ivániva Riofrío				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white; text-align: center;">FECHA ELABORACIÓN</td> <td style="text-align: center;">25-abr-24</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white; text-align: center;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> <td style="text-align: center;">25-abr-24</td> </tr> </table>					FECHA ELABORACIÓN	25-abr-24	FECHA ACTUALIZACIÓN	25-abr-24								
FECHA ELABORACIÓN	25-abr-24																						
FECHA ACTUALIZACIÓN	25-abr-24																						

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡ VALOR!																			
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR																									
Escuela de Gastronomía																									
NOMBRE RECETA						TIPO RECETA																			
Higos en almibar						Básica o de Venta Complementaria o Subreceta																			
NÚMERO PORCIONES		50 porción				FICHA No.																			
PESO CADA PORCIÓN		10 gramo																							
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta															
1	Higos en almibar	500,00		\$ 0,00360	\$ 1,8000		\$ 1,80	kilogramo	500	gramo															
2																									
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																		
1. Licuar la mezcla. 2. Dejar reposar toda una noche.			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 1,80</td> <td>∑ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,09</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 1,89</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,04</td> <td>Costo Total Receta + No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,0036</td> <td>Costo por Porcion = Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 1,80	∑ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,09	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,89	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,04	Costo Total Receta + No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0036	Costo por Porcion = Peso cada Porción	1. Respetar cantidades			
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,80	∑ Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$ 0,09	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,89	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,04	Costo Total Receta + No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0036	Costo por Porcion = Peso cada Porción																							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA							MÉTODOS Y TÉCNICAS																		
							1. Reposo																		
 ELABORADO POR: Eliane Rodríguez			 REVISADO POR: Ivánva Riofrio				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white; text-align: center;">FECHA ELABORACIÓN</td> <td style="text-align: center;">25-abr-24</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white; text-align: center;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> <td style="text-align: center;">25-abr-24</td> </tr> </table>				FECHA ELABORACIÓN	25-abr-24	FECHA ACTUALIZACIÓN	25-abr-24											
FECHA ELABORACIÓN	25-abr-24																								
FECHA ACTUALIZACIÓN	25-abr-24																								

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡VALOR!																				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR																										
Escuela de Gastronomía																										
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA																				
Pan de ambato			X Básica o de Venta Complementaria o Subreceta																							
NÚMERO PORCIONES		8 porción	FICHA No.		VTA-002																					
PESO CADA PORCIÓN		80 gramo																								
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																
1	Craquelin	40,00	gramo	\$ 0,00720	\$ 0,2879	Ficha No. SUB-001	\$ 0,0072	gramo	1	gramo																
2	Relleno queso	80,00	gramo	\$ 0,00459	\$ 0,3673	Ficha No. SUB-002	\$ 0,0046	gramo	1	gramo																
3	Masa Choux	200,00	mililitro	\$ 0,00236	\$ 0,4721	Ficha No. SUB-003	\$ 0,0024	gramo	1	gramo																
4	Caramelo de café	32,00	gramo	\$ 0,00760	\$ 0,2432	Ficha No. SUB-004	\$ 0,0076	gramo	1	gramo																
5	Higos en almibar	80,00	gramo	\$ 0,00378	\$ 0,3024	Ficha No. SUB-005	\$ 0,0038	mililitros	1	mililitro																
6																										
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																			
1. Colocar el craquelin sobre la masa choux cruda. 2. Hornear. 3. Rellenar. 4. Esferificar. 5. Montar el profiterol y la esferificación.			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 1,67</td> <td style="font-size: small;">∑ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,08</td> <td style="font-size: small;">Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 1,76</td> <td style="font-size: small;">Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,22</td> <td style="font-size: small;">Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">#####</td> <td style="font-size: small;">Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 1,67	∑ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,08	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,76	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,22	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	#####	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. Respetar temperaturas 2. Respetar cantidades				
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,67	∑ Precios totales de cada ingrediente																								
EXTRAS 5%	\$ 0,08	Subtotal * % Extras																								
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,76	Subtotal + Extras																								
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,22	Costo Total Receta ÷ No. porciones																								
COSTO POR GRAMO	#####	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																								
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																			
			Homenaje en postre al pan de ambato y su común acompañado.				1. Esferificación. 2. Horneado																			
 ELABORADO POR: Eliane Rodríguez			 REVISADO POR: Ivanova Riofrio				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white; text-align: center;">FECHA ELABORACIÓN</td> <td style="text-align: center;">25-mar-24</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white; text-align: center;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> <td style="text-align: center;">25-mar-24</td> </tr> </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						#¡VALOR!					
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR											
Escuela de Gastronomía											
NOMBRE RECETA						TIPO RECETA					
Bavaroise de camarón						Básica o de Venta					
NÚMERO PORCIONES		9 porción				Complementaria o					
PESO CADA PORCIÓN		39 gramo				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	Leche	200,00	gr	\$ 0,00098	\$ 0,1960		\$ 0,98		1.000	gr	
2	Crema	120,00	gr	\$ 0,00695	\$ 0,8340		\$ 1,39		200	gr	
3	Yemas	0,50	unidad	\$ 0,10833	\$ 0,0542		\$ 3,25		30	unidades	
4	Azúcar	50,00	gr	\$ 0,00104	\$ 0,0520		\$ 1,04		1.000	gr	
5	Cáscara de camarón y langostino	30,00	gr	\$ 0,00571	\$ 0,1714		\$ 4,00		700	gr	
6	Gelatina sin sabor	10,35	gr	\$ 0,02455	\$ 0,2540		\$ 0,27		11	gr	
7											
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS				
1. Saltear las cáscaras de camarón y langostino.			SUBTOTAL RECETA \$ 1,56				1. Intensidad de sabor a camarón. 2. Temperatura de la crema. 3. Integrar ingredientes en orden.				
2. Infundir y licuar con leche y azúcar.			EXTRAS 5% \$ 0,08								
3. Agregar las yemas fuera del fuego y emulsionar a fuego bajo.			COSTO TOTAL RECETA \$ 1,64								
4. Agregar la gelatina ya hidratada.			COSTO POR PORCIÓN \$ 0,18								
5. Agragar la crema semibatida.			COSTO POR GRAMO \$0,0046				MÉTODOS Y TÉCNICAS				
6. Colocar en molde con el nucleo de curt.			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				1. Infusión . 2. Emulsión. 3. Batido. 4. Gelificación.				
7. Congelar.			Bavaroise de sabores marinos.								
 ELABORADO POR: Eliane Rodríguez			 REVISADO POR: Ivaniva Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 22-may-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 22-may-24				

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡VALOR!					
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR											
Escuela de Gastronomía											
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA								
Galleta de maní			Básica o de Venta								
NÚMERO PORCIONES		9 porción	X			Complementaria o Subreceta					
PESO CADA PORCIÓN		20 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	Harina	250,00	gr	\$ 0,00250	\$ 0,6250		\$ 2,50		1,000	gr	
2	Margarina	110,00	gr	\$ 0,00551	\$ 0,6061		\$ 5,40		980	gr	
3	Azúcar glass	125,00	gr	\$ 0,00302	\$ 0,3775		\$ 1,51		500	gr	
4	Huevo	1,00	unidad	\$ 0,10833	\$ 0,1083		\$ 3,25		30	unidad	
5	Pasta de maní	15,00	gr	\$ 0,00695	\$ 0,1043		\$ 2,78		400	gr	
6											
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS				
1. Cremar azúcar + mantequilla + maní.			SUBTOTAL RECETA \$ 1,82				1 Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras				
2. Incorporar el huevo y mezclar.			EXTRAS 5% \$ 0,09								
3. Agregar la harina a mano, no generar gluten.			COSTO TOTAL RECETA \$ 1,91				Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones Costo por Porción ÷ Peso cada Porción				
4. Extender entre 2 slipat.			COSTO POR PORCIÓN \$ 0,21								
5. Corta y mandar a congelar.			COSTO POR GRAMO \$ 0,0106				MÉTODOS Y TÉCNICAS				
6. Colocar los círculos en un molde al revés.			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				1. Cremado. 2. Horneado. 3. Cocción en blanco.				
7. Hornear a 180 por 5min.			Tartaleta sablé sabor a maní								
8. Dejar enfriar y desmoldar.											
 ELABORADO POR: Eliane Rodríguez			 REVISADO POR: Ivániva Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 22-may-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 22-may-24				

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡ VALOR!					
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR											
Escuela de Gastronomía											
NOMBRE RECETA						TIPO RECETA					
Bizcocho Aguacate						Básica o de Venta					
NÚMERO PORCIONES		50 porción				Complementaria o Subreceta					
PESO CADA PORCIÓN		25 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	Harina de trigo	194,00	gramo	\$ 0,00250	\$ 0,4850	Tamizada	\$ 2,50	Kilogramo	1000	gramo	
3	Huevos	2,40	unidades	\$ 0,10833	\$ 0,2600		\$ 3,25	Cubeta	30	unidades	
4	Margarina	100,00	gramo	\$ 0,00551	\$ 0,5510	Sin sal	\$ 5,40	Cubeta	980	gramo	
5	Azúcar	4,00	gramo	\$ 0,00104	\$ 0,0042		\$ 1,04	Kilogramo	1,000	gramo	
6	Polvo de hornear	100,00	gramo	\$ 0,01460	\$ 1,4600	Tamizado	\$ 1,46	Kilogramo	100	gramo	
7	Pure de aguacate	100,00	gramo	\$ 0,00667	\$ 0,6667		\$ 1,00	Kilogramo	150	gramo	
8	Leche	100,00	ml	\$ 0,00095	\$ 0,0950		\$ 0,95	mililitros	1,000	mililitros	
9											
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS				
1. Crear los huevos y el azúcar.			SUBTOTAL RECETA				<p>1. Precios totales de cada ingrediente</p> <p>Subtotal * % Extras</p> <p>Subtotal + Extras</p> <p>Costo Total Receta : No. porciones</p> <p>Costo por Porcion : Peso cada Porcion.</p>				
2. Incorporar todo lo líquido y seguir mezclando.			EXTRAS 5%								
3. Agregar tamizando todo lo seco de forma envolvente.			COSTO TOTAL RECETA								
4. Colocar en un slitpat.			COSTO POR PORCIÓN								
5. Hornear al 180C por 15min.			COSTO POR GRAMO								
6. Dejar enfriar.			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS				
7. Cortar y dar forma.			Batido pesado sabor aguacate.				<p>1. Cremado</p> <p>2. Horneado.</p>				
 ELABORADO POR: Eliane Rodríguez			 REVISADO POR: Ivániva Riofrío				FECHA ELABORACIÓN 22-may-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 22-may-24				

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡VALOR!																				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR																										
Escuela de Gastronomía																										
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA																				
Ceviche Jipijapa			X Básica o de Venta Complementaria o Subreceta																							
NÚMERO PORCIONES		9 porción	FICHA No.								VTA-003															
PESO CADA PORCIÓN		91 gramo																								
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																
1	Tuile	18,00	gramo	\$ 0,00990	\$ 0,1782	Ficha No. SUB-001	\$ 0,00990	gramo	1	gramo																
2	Bavaroa de camarón	354,60	gramo	\$ 0,00462	\$ 1,6397	Ficha No. SUB-002	\$ 0,00462	gramo	1	gramo																
3	Galleta de maní	180,00	gramo	\$ 0,01062	\$ 1,9123	Ficha No. SUB-003	\$ 0,01062	gramo	1	gramo																
4	Curt de limón mandarina	45,00	gramo	\$ 0,03512	\$ 1,5802	Ficha No. SUB-004	\$ 0,03512	gramo	1	gramo																
5	Biscocho de aguacate	225,00	gramo	\$ 0,00296	\$ 0,6656	Ficha No. SUB-005	\$ 0,00296	gramo	1	gramo																
6	Manteca de cacao	5,00	gramo	\$ 0,03000	\$ 0,1500		\$ 3,00	gramo	100	gramo																
7	Chocolate blanco	2,00	gramo	\$ 0,00980	\$ 0,0196		\$ 4,90	gramo	500	gramo																
8																										
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																			
1. Rellenar la tartaleta con el biscocho. 2. Derretir la manteca de cacao y el chocolate. 3. Bajar la temperatura. 4. Bañar el Bavaroa en la manteca. 5. Colocar el bavaroa sobre el biscocho. 6. Colocar el tuile como corona.			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">\$ 6,15</td> <td style="font-size: small;">Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">EXTRAS 5%</td> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">\$ 0,31</td> <td style="font-size: small;">Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">\$ 6,45</td> <td style="font-size: small;">Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">\$ 0,72</td> <td style="font-size: small;">Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">0,0072</td> <td style="font-size: small;">Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 6,15	Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,31	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 6,45	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,72	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	0,0072	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. Temperatura del baño - 30C. 2. El bavaroa debe estar super congelado.				
SUBTOTAL RECETA	\$ 6,15	Precios totales de cada ingrediente																								
EXTRAS 5%	\$ 0,31	Subtotal * % Extras																								
COSTO TOTAL RECETA	\$ 6,45	Subtotal + Extras																								
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,72	Costo Total Receta ÷ No. porciones																								
COSTO POR GRAMO	0,0072	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																								
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																			
			Postre de vitrina que hace homenaje al ceviche jipijapa.				1. Baño. 2. Choque de temperatura.																			
 ELABORADO POR: Eliane Rodríguez			 REVISADO POR: Ivaniva Riofrio				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <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> </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						#¡VALOR!																						
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR																												
Escuela de Gastronomía																												
NOMBRE RECETA						TIPO RECETA																						
Galletas de Bijao						Básica o de Venta Complementaria o Subreceta																						
NÚMERO PORCIONES		18 porción				FICHA No.																						
PESO CADA PORCIÓN		15 gramo																										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																		
1	Harina	250,00	gr	\$ 0,00250	\$ 0,6250		\$ 2,50		1.000	gr																		
2	Margarina	110,00	gr	\$ 0,00551	\$ 0,6061		\$ 5,40		980	gr																		
3	Azúcar glass	125,00	gr	\$ 0,00302	\$ 0,3775		\$ 1,51		500	gr																		
4	Huevo	1,00	unidad	\$ 0,10833	\$ 0,1083		\$ 3,25		30	unidad																		
5	Hoja de bijao	0,25	unidad	\$ 0,14286	\$ 0,0357		\$ 1,00		7	unidad																		
6																												
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																					
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cremar azúcar + mantequilla + cáscara de limón. 2. Incorporar el huevo y mezclar. 3. Agregar la harina a mano, no generar gluten. 4. Extender entre 2 slitpat. 5. Corta y mandar a congelar. 6. Colocar los círculos en un molde al revés. 7. Hornear a 180 por 5min. 8. Dejar enfriar y desmoldar. 			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 1,75</td> <td rowspan="2" style="font-size: small;">Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">EXTRA 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,09</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 1,84</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,10</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,0068</td> <td>Costo Total Receta : No. porciones</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Costo por Porcion = Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 1,75	Precios totales de cada ingrediente	EXTRA 5%	\$ 0,09	COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,84	Subtotal * % Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,10	Subtotal + Extras	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0068	Costo Total Receta : No. porciones			Costo por Porcion = Peso cada Porción	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cremado de azúcar y grasa. 2. Manejo de temperaturas 3. Tiempo de congelación. 				
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,75	Precios totales de cada ingrediente																										
EXTRA 5%	\$ 0,09																											
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,84	Subtotal * % Extras																										
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,10	Subtotal + Extras																										
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0068	Costo Total Receta : No. porciones																										
		Costo por Porcion = Peso cada Porción																										
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																					
			<p>Delgadas sablés de limón.</p>				<ol style="list-style-type: none"> 1. Cremado. 2. Horneado. 3. Cocción en blanco. 																					
 ELABORADO POR: Eliane Rodríguez			 REVISADO POR: Ivaniva Riofrio				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</td> <td style="text-align: center;">22-may-24</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> <td style="text-align: center;">22-may-24</td> </tr> </table>					FECHA ELABORACIÓN	22-may-24	FECHA ACTUALIZACIÓN	22-may-24													
FECHA ELABORACIÓN	22-may-24																											
FECHA ACTUALIZACIÓN	22-may-24																											

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡ VALOR!				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA						TIPO RECETA				
Ganache de chontacuro						Básica o de Venta				
NÚMERO PORCIONES			20 porción			FICHA No.				
PESO CADA PORCIÓN			2 gramo							
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Chontacuro	50,00	gr	\$ 0,06250	\$ 3,1250		\$ 12,50	unidades	200	gr
2	Crema de leche	50,00		\$ 0,00670	\$ 0,3350		\$ 3,35	kilogramo	500	gramo
3	Chocolate blanco	100,00		\$ 0,00818	\$ 0,8180		\$ 4,09	kilogramo	500	gramo
4										
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS			
1. Asar los chontacuros.			SUBTOTAL RECETA				1. Precios totales de cada ingrediente. Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta : No. porciones. Costo por Porcion : Peso cada Porción.			
2. Sacar el relleno y licuar con la crema.			EXTRA 5%							
3. Tamizar la crema.			COSTO TOTAL RECETA							
4. Calentar la crema.			COSTO POR PORCIÓN							
5. Trocear el chocolate.			COSTO POR GRAMO							
6. Incorporar el chocolate en la crema caliente.			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS			
7. Colocar en una manga y mandar al frío.			Ganache de chocolate blanco y chontacuro asado.				1. Infusión. 2. Emulsión. 3. Ahumado.			
 ELABORADO POR: Eliane Rodríguez			 REVISADO POR: Ivániva Riofrío				FECHA ELABORACIÓN 22-may-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 22-may-24			

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡VALOR!				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA						TIPO RECETA				
Lakash Atomizado						Básica o de Venta Complementaria o Subreceta				
NÚMERO PORCIONES		25 porción				FICHA No.				
PESO CADA PORCIÓN		2 gramo								
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Manteca de cacao	50,00	gramo	\$ 0,03000	\$ 1,50000		\$ 3,00	gramo	100	gramo
2	Chocolate blanco	25,00	gramo	\$ 0,00980	\$ 0,24500		\$ 4,90	gramo	500	gramo
3										
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS			
1. Incorporar la manteca y el chocolate en caliente.			SUBTOTAL RECETA \$ 1,75				1. Temperatura de baño. 2. Manejo de temperaturas 3. El mousse debe estar congelado.			
2. Bajar hasta 30C			EXTRA 5% \$ 0,09							
3. Colocar en el atomizador.			COSTO TOTAL RECETA \$ 1,83				MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Emulsionar. 2. Gamusado			
4. Escorchar la mousse congelada con el lakash.			COSTO POR PORCIÓN \$ 0,07							
			COSTO POR GRAMO \$ 0,0366							
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA							
			Baño de cobertura en atomizador							
 ELABORADO POR: Eliane Rodríguez			 REVISADO POR: Ivániva Riofrío				FECHA ELABORACIÓN 22-may-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 22-may-24			

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡VALOR!				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA						TIPO RECETA				
Gel de guayusa						Básica o de Venta				
NÚMERO PORCIONES		20 porción				Complementaria o				
PESO CADA PORCIÓN		5 gramo				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	Infusión de guayusa	250,00		\$ 0,00333	\$ 0,8333		\$ 1,00		300	0
2	Azúcar	30,00		\$ 0,00104	\$ 0,0312		\$ 1,04		1.000	0
3	Pectina	1,50		\$ 0,01425	\$ 0,0214		\$ 14,25		1.000	0
4	Zumo de limón	5,00	ml	\$ 0,01000	\$ 0,0500		\$ 0,20		20	ml
5	Gelatina sin sabor	2,50		\$ 0,02455	\$ 0,0614		\$ 0,27		11	0
6	Agua	12,50		\$ 0,00058	\$ 0,0072		\$ 0,69		1.200	
7										
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS			
1. Separar 20g de azúcar y mezclar con la pectina.			SUBTOTAL RECETA				1. Seguir los pasos 2. Manejo de temperaturas			
2. Infundir el resto (menos la gelatina)			EXTRA 5%							
3. Agregar azúcar + pectina a los 40C.			COSTO TOTAL RECETA							
4. Hacer hervir e incorporar la gelatina, fuera del fuego.			COSTO POR PORCIÓN							
5. Bajar a 32C y usar.			COSTO POR GRAMO							
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS			
							1. Gelificación. 2. Uso de aditivos.			
 ELABORADO POR: Eliane Rodríguez			 REVISADO POR: Ivaniva Rofrio				FECHA ELABORACIÓN 22-may-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 22-may-24			

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡VALOR!																			
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR																									
Escuela de Gastronomía																									
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA																			
Maito de Chontacuro			X Básica o de Venta Complementaria o Subreceta																						
NÚMERO PORCIONES		9 porción	FICHA No								VTA-004														
PESO CADA PORCIÓN		54 gramo																							
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta															
1	Mousse	270,00	gramo	\$ 0,01096	\$ 2,9599	Ficha No. SUB-001	\$ 0,0110	gramo	1	gramo															
2	Galletas de bijao	135,00	gramo	\$ 0,00682	\$ 0,9202	Ficha No. SUB-002	\$ 0,01	kilogramo	1	gramo															
3	Ganache de chontacuro	18,00	gramo	\$ 0,11230	\$ 2,0214	Ficha No. SUB-003	\$ 0,11	litro	1	gramo															
4	Lackash	18,00	gramo	\$ 0,03665	\$ 0,6596	Ficha No. SUB-004	\$ 0,04	kilogramo	1	gramo															
5	Gel de guayusa	45,00	gramo	\$ 0,01055	\$ 0,4746	Ficha No. SUB-005	\$ 0,01		1	gramo															
6																									
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																		
1. Colocar una galleta de base. 2. Bañar con el atomizador al mousse. 3. Colocar el mousse sobre la galleta. 4. Manguear el ganache en forma de espiral continuo.			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0056b3; color: white; text-align: center;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 7,04</td> <td rowspan="2" style="font-size: small; vertical-align: top;"> 1. Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras </td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0056b3; color: white; text-align: center;">EXTRA 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,35</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0056b3; color: white; text-align: center;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 7,39</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0056b3; color: white; text-align: center;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,82</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0056b3; color: white; text-align: center;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">#####</td> <td>Costo por Porcion ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 7,04	1. Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras	EXTRA 5%	\$ 0,35	COSTO TOTAL RECETA	\$ 7,39	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,82	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	#####	Costo por Porcion ÷ Peso cada Porción	1. Temperatura de servicio. 2. Dar estabilidad al postre.				
SUBTOTAL RECETA	\$ 7,04	1. Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras																							
EXTRA 5%	\$ 0,35																								
COSTO TOTAL RECETA	\$ 7,39	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,82	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	#####	Costo por Porcion ÷ Peso cada Porción																							
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																		
			Podre de vitrina honorífico al maito de chontacuro.				1. Gelificación. 2. Gamusado. 3. Manguado.																		
 ELABORADO POR: Eliane Rodríguez			 REVISADO POR: Ivániva Riofrio				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0056b3; color: white; text-align: center;">FECHA ELABORACIÓN</td> <td style="text-align: center;">25-mar-24</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0056b3; color: white; text-align: center;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> <td style="text-align: center;">25-mar-24</td> </tr> </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						#¡VALOR!					
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR											
Escuela de Gastronomía											
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA								
Canache - Ají de tomate de árbol			Básica o de Venta								
NÚMERO PORCIONES			X			Complementaria o Subreceta					
PESO CADA PORCIÓN			FICHA No.								
24 porción											
5 gramo											
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	Tomate de árbol	33,00	gramos	\$ 0,00170	\$ 0,0561	Sin pepa o cáscara.	\$ 3,40	kilogramo	2,000	gramos	
2	Ají	17,00	gramos	\$ 0,00333	\$ 0,0567	Sin pepa o cáscara.	\$ 0,50	kilogramo	150	gramos	
3	Azúcar	50,00	gramos	\$ 0,00104	\$ 0,0520		\$ 1,04	kilogramo	1,000	gramos	
4	Chocolate blanco	200,00	gramos	\$ 0,00818	\$ 1,6360		\$ 4,09	gramos	500	gramos	
5											
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS				
1. Mezclar todo y licuar con agua.			SUBTOTAL RECETA \$ 1,80				1. Tiempo de cocción.				
2. Reducir a fuego lento.			EXTRA 5% \$ 0,09				2. Punto de coulis.				
			COSTO TOTAL RECETA \$ 1,89								
			COSTO POR PORCIÓN \$ 0,08								
			COSTO POR GRAMO \$ 0,0158								
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS				
			Coulis de pulpa de tomate de árbol y ají.				1. Reducción				
							2. Evaporación				
 ELABORADO POR: Eliane Rodríguez			 REVISADO POR: Ivániva Riofrío				FECHA ELABORACIÓN 24-abr-24				
							FECHA ACTUALIZACIÓN 24-abr-24				

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡VALOR!					
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR											
Escuela de Gastronomía											
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA					
Cositas finas			X Básica o de Venta Complementaria o Subreceta								
NÚMERO PORCIONES		8 porción	FICHA No		VTA-001						
PESO CADA PORCIÓN		80 gramo									
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	Biscocho de mote	60,00	gramo	\$ 0,00478	\$ 0,2869	Ficha No. SUB-001	\$ 0,0048	gramo	1	gramo	
2	Frotie Machica traposa	30,00	gramo	\$ 0,00324	\$ 0,0972	Ficha No. SUB-002	\$ 0,0032	gramo	1	gramo	
3	Culis de aij	5,00	gramo	\$ 0,01576	\$ 0,0788	Ficha No. SUB-003	\$ 0,0158	gramo	1	gramo	
4	Geles de vegetales	15,00	gramo	\$ 0,00345	\$ 0,0518	Ficha No. SUB-004	\$ 0,0035	gramo	1	gramo	
5	Chocolate blanco	5,00	gramo	\$ 0,00818	\$ 0,0409	Templado	\$ 4,09	kilogramo	500	gramo	
6	Carne de cerdo	5,00	gramo	\$ 0,00616	\$ 0,0308		\$ 6,16	kilogramo	1000	gramo	
7	Panela.	0,50	gramo	\$ 0,00192	\$ 0,0010		\$ 0,96	kilogramo	500	gramo	
8											
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS				
1. Agujerear el biscocho. 2. Rellenar de frostie y culis 3. Tapas con la lamina de chocolate templado. 4. Colocar sobre el chocolate los geles alternados. 5. Freir el cerdo desmechado. 6. Poner panela. 7. Colocar en la cima.			SUBTOTAL RECETA		\$ 0,59	1. Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras					
			EXTRA 5%		\$ 0,03						
			COSTO TOTAL RECETA		\$ 0,62	Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones Costo por Porcion ÷ Peso cada Porcion					
			COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,08						
			COSTO POR GRAMO		#####						
			COSTO POR GRAMO		#						
			COSTO POR GRAMO		#						
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			Homenaje en postre al platillo serrano denominado "cositas finas"								
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA											
MÉTODOS Y TÉCNICAS			1. Sellar. 2. Caramelizar.								
MÉTODOS Y TÉCNICAS											
 ELABORADO POR: Eliane Rodríguez			 REVISADO POR: Iván Iván Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 25-mar-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 25-mar-24				

8.5 Receta estándar – Tiempo dulce N5

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡ VALOR!																			
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR																									
Escuela de Gastronomía																									
NOMBRE RECETA						TIPO RECETA																			
Merengue						Básica o de Venta Complementaria o Subreceta																			
NÚMERO PORCIONES		1 porción				FICHA No.																			
PESO CADA PORCIÓN		400 gramo																							
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta															
1	Almibar albahaca	200,00	ml	\$ 0,00052	\$ 0,1040		\$ 1,04	gr	2,000	ml															
2	Clara	2,50	unidades	\$ 0,10833	\$ 0,2708		\$ 3,25	unidades	30	unidades															
3																									
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																		
1. Mezclar harina + mantequilla 2. Formar una arena aplicando la técnica de sableado. 3. Agregar azúcar 4. Agregar huevos de 1 en 1 hasta formar la masa 5. Dejar reposar la masa en frío de 30 a 60 minutos.			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0056b3; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,37</td> <td rowspan="2" style="font-size: small;">2) Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0056b3; color: white;">EXTRA 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,02</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0056b3; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,39</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0056b3; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,39</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0056b3; color: white;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,0010</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 0,37	2) Precios totales de cada ingrediente	EXTRA 5%	\$ 0,02	COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,39	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,39	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0010	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. Tiempo de leudado 2. Manejo de temperaturas 3. Correcta técnica sableado o cremado.				
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,37	2) Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRA 5%	\$ 0,02																								
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,39	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,39	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0010	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																		
							1. Sableado o Cremado 2. Amasado 3. Leudado																		
 ELABORADO POR: Eliane Rodríguez			 REVISADO POR: Ivaniva Riofrio				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0056b3; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</td> <td style="text-align: center;">21-jun-24</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0056b3; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> <td style="text-align: center;">21-jun-24</td> </tr> </table>					FECHA ELABORACIÓN	21-jun-24	FECHA ACTUALIZACIÓN	21-jun-24										
FECHA ELABORACIÓN	21-jun-24																								
FECHA ACTUALIZACIÓN	21-jun-24																								

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡VALOR!				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA						TIPO RECETA				
Macarron						Básica o de Venta				
NÚMERO PORCIONES		40 porción				Complementaria o				
PESO CADA PORCIÓN		5 gramo				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	Mazapan	177,00	gr	\$ 0,00974	\$ 1,7238	Ficha No. SUB-001	\$ 0,01	gramo	1	gr
2	Merengue	123,00	gr	\$ 0,00098	\$ 0,1210	Ficha No. SUB-002	\$ 0,00	gramo	1	gr
3										
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS			
1. Igualar densidades del mazapan y el merengue.			SUBTOTAL BECETA				Precios totales de cada ingrediente			
2. Incorporar de forma envolvente.			EXTRA 5%							
3. Manguear de forma simétrica.			COSTO TOTAL BECETA				Subtotal * % Extras			
4. Eliminar el pico con un poco de agua.			COSTO POR PORCIÓN				Subtotal + Extras			
5. Eliminar aire golpeando la bandeja.			COSTO POR GRAMO				Costo Total Receta : No. porciones			
6. Dejar reposar unos 20min.							Costo por Porcion : Peso cada Porcion			
7. Hornear 15min a 140C.			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS			
8. Mandar a frío.			Galleta francesa tradicional elaborada con harina de almendras, azúcar y huevo.				1. Horneado.			
							3. Emulsión.			
 ELABORADO POR: Eliane Rodríguez			 REVISADO POR: Ivániva Riofrío				FECHA ELABORACIÓN 21-jun-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 21-jun-24			

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡VALOR!					
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR											
Escuela de Gastronomía											
NOMBRE RECETA						TIPO RECETA					
Crema Pastelerera de Choclo						Básica o de Venta					
NÚMERO PORCIONES			274 porción			Complementaria o Subreceta					
PESO CADA PORCIÓN			5 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	Leche	1.000		\$ 0,00095	\$ 0,9500		\$ 0,95	mililitros	1.000	mililitros	
2	Yemas	120		\$ 0,00181	\$ 0,2167		\$ 3,25		1.800	0	
3	Esencia de vainilla	5		\$ 0,00490	\$ 0,0245		\$ 0,49	ml	100	0	
4	Chocolo joven	400		\$ 0,00040	\$ 0,1600		\$ 1,00		2.500	0	
5	Azúcar	300		\$ 0,00104	\$ 0,3120		\$ 1,04	Kilogramo	1.000	gramo	
6	Margarina	20		\$ 0,00551	\$ 0,1102		\$ 5,40	Cubeta	980	0	
7											
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS				
1. Asar superficialmente el choclo.			SUB TOTAL RECETA				Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta : No. porciones Costo por Porcion = Peso cada Porcion				
2. Cocinar el choclo en la leche.			EXTRA 5%								
3. Licuar el choclo con la leche.			COSTO TOTAL RECETA								
4. Tamizar e infusionar con el azúcar.			COSTO POR PORCIÓN								
5. Aparte semi batir las yemas.			COSTO POR GRAMO				MÉTODOS Y TÉCNICAS				
6. Igualar densidades fuera del calor.			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				1. Emulsión. 2. Asado. 3. Infusión.				
7. Emulsionar a fuego bajo con batido constante.											
8. Emulsionar fuera del fuego con matequilla.											
 ELABORADO POR: Eliane Rodríguez			 REVISADO POR: Ivaniva Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 27-jun-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 27-jun-24				

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡VALOR!																			
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR																									
Escuela de Gastronomía																									
NOMBRE RECETA						TIPO RECETA																			
Cremosos de queso						Básica o de Venta																			
NÚMERO PORCIONES		52 porción				Complementaria o																			
PESO CADA PORCIÓN		3 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	Queso crema	100,00		\$ 0,00670	\$ 0,6700		\$ 3,35	kilogramo	500	gramo															
2	Chocolate blanco	25,00		\$ 0,00818	\$ 0,2045		\$ 4,09	kilogramo	500	gramo															
3	Queso fresco	30,00		\$ 0,01217	\$ 0,3650		\$ 3,65		300	0															
4										0															
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																		
1. Montar el queso crema con el chocolate derretido. 2. Rallar finamente y freír el queso fresco. 3. Agregar el queso frío de forma envolvente.			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: right;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 1,24</td> <td rowspan="2" style="font-size: small; vertical-align: top;"> 1. Precios totales de cada ingrediente. Subtotal * % Extras </td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">EXTRA 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,06</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 1,30</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,03</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,0083</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 1,24	1. Precios totales de cada ingrediente. Subtotal * % Extras	EXTRA 5%	\$ 0,06	COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,30	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,03	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0083	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. Temperaturas. 2. Cantidades.				
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,24	1. Precios totales de cada ingrediente. Subtotal * % Extras																							
EXTRA 5%	\$ 0,06																								
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,30	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,03	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0083	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS																						
Cremoso de dos quesos.			1. Sellado.																						
 ELABORADO POR: Eliane Rodríguez			 REVISADO POR: Ivániva Riofrio				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white; text-align: center;">FECHA ELABORACIÓN</td> <td style="text-align: center;">27-jun-24</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white; text-align: center;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> <td style="text-align: center;">27-jun-24</td> </tr> </table>					FECHA ELABORACIÓN	27-jun-24	FECHA ACTUALIZACIÓN	27-jun-24										
FECHA ELABORACIÓN	27-jun-24																								
FECHA ACTUALIZACIÓN	27-jun-24																								

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡VALOR!																						
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR																												
Escuela de Gastronomía																												
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA																						
Macarrón de chocolate asado			X Básica o de Venta Complementaria o Subreceta																									
NÚMERO PORCIONES			FICHA No																									
10 porción			VTA-006																									
PESO CADA PORCIÓN																												
10 gramo																												
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																		
1	Macarrons	20,00	porciones	\$ 0,04843	\$ 0,96866	Ficha No. SUB-003	\$ 0,0484	gramo	1	porciones																		
2	Pastelera de chocolate	20,00	gramo	\$ 0,00136	\$ 0,0272	Ficha No. SUB-004	\$ 0,0014	gramo	1	gramo																		
3	Crema Pastelera	30,00	mililitro	\$ 0,00834	\$ 0,2503	Ficha No. SUB-005	\$ 0,01	gramo	1	gramo																		
4																												
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																					
1. Manguear una corona de queso en un coquill. 2. En el centro, colocar la pastelera de chocolate. 3. Coronar con otro coquill (macarron)			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: right;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 1,25</td> <td rowspan="2" style="font-size: small;">1) Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">EXTRA 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,06</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 1,31</td> <td style="font-size: small;">Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,13</td> <td style="font-size: small;">Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,13</td> <td style="font-size: small;">Costo Total Receta + No. porciones</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="font-size: small;">Costo por Porción + Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 1,25	1) Precios totales de cada ingrediente	EXTRA 5%	\$ 0,06	COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,31	Subtotal * % Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,13	Subtotal + Extras	COSTO POR GRAMO	\$ 0,13	Costo Total Receta + No. porciones			Costo por Porción + Peso cada Porción	1. Corona de queso no tan gruesa.				
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,25	1) Precios totales de cada ingrediente																										
EXTRA 5%	\$ 0,06																											
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,31	Subtotal * % Extras																										
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,13	Subtotal + Extras																										
COSTO POR GRAMO	\$ 0,13	Costo Total Receta + No. porciones																										
		Costo por Porción + Peso cada Porción																										
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																					
			Homenaje al tradicional chocolate asado en forma de postre.				1. Montaje																					
 ELABORADO POR: Eliane Rodríguez			 REVISADO POR: Ivániva Riofrío				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">FECHA ELABORACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">25-mar-24</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">25-mar-24</td> </tr> </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						#¡ VALOR!																			
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR																									
Escuela de Gastronomía																									
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA																						
Cúpula de chocolate			Básica o de Venta Complementaria o Subreceta																						
NÚMERO PORCIONES		1 porción				FICHA No.																			
PESO CADA PORCIÓN		5 gramo																							
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta															
1	Chocolate negro	5,00	gramos	\$ 0,01175	\$ 0,0588		\$ 2,35		200	gramos															
2	Pintura a la grasa rosado	0,50	gramos	\$ 0,06000	\$ 0,0300		\$ 3,00		50	gramos															
3	Pintura a la grasa blanco	0,50	gramos	\$ 0,06000	\$ 0,0300		\$ 3,00		50	gramos															
4																									
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																		
1. Fundir chocolate hasta los 45C. 2. Tablear 3/4 chocolate hasta los 28C. Mezclar con el 1/4 que quedó. 4. Subir hasta los 31C. 5. Colocar en el molde. 6. Colocar rellenos. 7. Tapar con el chocolate. 8. Dejar secar en frio seco. 9. Desmoldar.			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: right;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,12</td> <td rowspan="2" style="font-size: small;">2 Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">EXTRA 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,01</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,12</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,12</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,0249</td> <td>Costo por Porcion ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 0,12	2 Precios totales de cada ingrediente	EXTRA 5%	\$ 0,01	COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,12	Subtotal * % Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,12	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0249	Costo por Porcion ÷ Peso cada Porción	1. Templado del chocolate. 				
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,12	2 Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRA 5%	\$ 0,01																								
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,12	Subtotal * % Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,12	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0249	Costo por Porcion ÷ Peso cada Porción																							
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																		
							1. Templado 																		
 ELABORADO POR: Eliane Rodríguez			 REVISADO POR: Ivaniva Riofrio				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white; text-align: center;">FECHA ELABORACIÓN</td> <td style="text-align: center;">21-jun-24</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white; text-align: center;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> <td style="text-align: center;">21-jun-24</td> </tr> </table>					FECHA ELABORACIÓN	21-jun-24	FECHA ACTUALIZACIÓN	21-jun-24										
FECHA ELABORACIÓN	21-jun-24																								
FECHA ACTUALIZACIÓN	21-jun-24																								

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡VALOR!					
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR											
Escuela de Gastronomía											
NOMBRE RECETA						TIPO RECETA					
Biscocho de maní						Básica o de Venta					
NÚMERO PORCIONES		200 porción				Complementaria o					
PESO CADA PORCIÓN		1 gramo				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	Harina de trigo	194,00	gramo	\$ 0,00250	\$ 0,4850	Tamizada	\$ 2,50	Kilogramo	1.000	gramo	
2	Huevos	2,40	unidades	\$ 0,10833	\$ 0,2600		\$ 3,25	Cubeta	30	unidades	
3	Margarina	100,00	gramo	\$ 0,00551	\$ 0,5510	Sin sal	\$ 5,40	Cubeta	980	gramo	
4	Azúcar	4,00	gramo	\$ 0,00104	\$ 0,0042		\$ 1,04	Kilogramo	1.000	gramo	
5	Polvo de hornear	100,00	gramo	\$ 0,01460	\$ 1,4600	Tamizado	\$ 1,46	Kilogramo	100	gramo	
6	Maní	100,00	gramo	\$ 0,00695	\$ 0,6950		\$ 2,78	kilogramo	400	gramo	
7	Leche	200,00	ml	\$ 0,00095	\$ 0,1900		\$ 0,95	mililitros	1.000	mililitros	
8											
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS				
1. Montar huevos.			SUBTOTAL RECETA \$ 3,65				1. Punto letra huevos. 2. Manejo de temperaturas 3. Correcta técnica de batido.				
2. Incorporar lo líquido.			EXTRA 5% \$ 0,18								
3. Incorporar lo seco tamizando.			COSTO TOTAL RECETA \$ 3,83				Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta : No. porciones Costo por Porcion = Peso cada Porción				
4. Agregar huevos de 1 en 1 hasta formar la masa			COSTO POR PORCIÓN \$ 0,02								
5. Colocar el puré de mote.			COSTO POR GRAMO \$ 0,0191				MÉTODOS Y TÉCNICAS				
6. Colocar en molde. Hornear 15min a 180C.			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				1. Cremado 2. Hornear				
7. Dejar enfriar y desmoldar.			Batido pesado sabor maní.								
 ELABORADO POR: Eliane Rodríguez			 REVISADO POR: Ivániva Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 21-jun-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 21-jun-24				

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡VALOR!																	
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR																							
Escuela de Gastronomía																							
NOMBRE RECETA						TIPO RECETA																	
Galleta de mote						Básica o de Venta																	
NÚMERO PORCIONES		50 porción				Complementaria o Subreceta																	
PESO CADA PORCIÓN		5 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	Harina	50,00	gramos	\$ 0,00250	\$ 0,1250		\$ 2,50	kilogramo	1.000	gramos													
2	Margarina	25,00	gramos	\$ 0,00551	\$ 0,1378		\$ 5,40	kilogramo	980	gramos													
3	Azúcar	25,00	gramos	\$ 0,00140	\$ 0,0350		\$ 1,40	kilogramo	1.000	gramos													
4	Huevo	0,20	unidad	\$ 0,10833	\$ 0,0217	Semi batido	\$ 3,25	kilogramo	30	gramos													
5	Harina de mote	15,00	gramos	\$ 0,00156	\$ 0,0233		\$ 0,70	kilogramo	450	gramos													
6																							
PROCESO DE PREPARACIÓN						COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS													
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cremar azúcar + mantequilla. 2. Incorporar el huevo y mezclar. 3. Agregar la harina a mano, no generar gluten. 4. Extender entre 2 siltpat. 5. Corta y mandar a congelar. 6. Colocar los círculos en un molde al revés. 7. Hornear a 180 por 5min. 8. Dejar enfriar y desmoldar. 						<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: right;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,34</td> <td rowspan="2" style="font-size: small; vertical-align: top;"> 2 Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras </td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">EXTRA 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,02</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,36</td> <td rowspan="3" style="font-size: small; vertical-align: top;"> Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones Costo por Porcion ÷ Peso cada Porcion </td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,01</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,0014</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 0,34	2 Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras	EXTRA 5%	\$ 0,02	COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,36	Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones Costo por Porcion ÷ Peso cada Porcion	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,01	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cremado de azúcar y grasa. 2. Manejo de temperaturas 3. Tiempo de ceongelación. 	
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,34	2 Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras																					
EXTRA 5%	\$ 0,02																						
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,36	Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones Costo por Porcion ÷ Peso cada Porcion																					
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,01																						
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0014																						
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA						MÉTODOS Y TÉCNICAS																	
						<ol style="list-style-type: none"> 1. Cremado. 2. Hornado. 3. Cocción en blanco. 																	
 ELABORADO POR: Eliane Rodríguez						 REVISADO POR: Ivaniva Riofrio				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">FECHA ELABORACIÓN</td> <td style="text-align: center;">21-jun-24</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> <td style="text-align: center;">21-jun-24</td> </tr> </table>		FECHA ELABORACIÓN	21-jun-24	FECHA ACTUALIZACIÓN	21-jun-24								
FECHA ELABORACIÓN	21-jun-24																						
FECHA ACTUALIZACIÓN	21-jun-24																						

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡VALOR!																	
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR																							
Escuela de Gastronomía																							
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA																	
Caldo de pata			X																				
NÚMERO PORCIONES		12 porción	Básica o de Venta																				
PESO CADA PORCIÓN		15 gramo	Complementaria o Subreceta																				
			FICHA No			VTA-005																	
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta													
1	Gel de pata dulce	60,00	gramo	\$ 0,01399	\$ 0,8393	Ficha No. SUB-001	\$ 0,0140	gramo	1	gramo													
2	Cúpula de chocolate	60,00	gramo	\$ 0,02494	\$ 1,4963	Ficha No. SUB-002	\$ 0,02	kilogramo	1	gramo													
3	Biscocho de maní	12,00	mililitro	\$ 0,01914	\$ 0,2296	Ficha No. SUB-003	\$ 0,02	litro	1	mililitro													
4	Limón sutil	12,00	gramo	\$ 0,00144	\$ 0,0173	Ficha No. SUB-004	\$ 0,00	kilogramo	1	gramo													
5	Merengues	10,00	gramos	\$ 0,00438	\$ 0,0438	Ficha No. SUB-005	\$ 0,00	kilogramo	1	gramos													
6																							
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																
1. Colocar el bombon en el la galleta.			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: right;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 2,63</td> <td rowspan="2" style="font-size: small; vertical-align: top;"> 2 Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras </td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">EXTRA 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,13</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 2,76</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,23</td> <td rowspan="2" style="font-size: small; vertical-align: top;"> Costo Total Receta + No. porciones Costo por Porcion + Peso cada Porcion </td> </tr> <tr> <td style="text-align: right;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">#</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 2,63	2 Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras	EXTRA 5%	\$ 0,13	COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,76	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,23	Costo Total Receta + No. porciones Costo por Porcion + Peso cada Porcion	COSTO POR GRAMO	#	1. Templado del chocolate. 2. Tiempos de cocción			
SUBTOTAL RECETA	\$ 2,63	2 Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras																					
EXTRA 5%	\$ 0,13																						
COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,76	Subtotal + Extras																					
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,23	Costo Total Receta + No. porciones Costo por Porcion + Peso cada Porcion																					
COSTO POR GRAMO	#																						
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS																				
Representación dulce del caldo de pata.																							
 ELABORADO POR: Eliane Rodríguez			 REVISADO POR: Iván Pío Pío				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">FECHA ELABORACIÓN</td> <td style="text-align: center;">25-mar-24</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> <td style="text-align: center;">25-mar-24</td> </tr> </table>				FECHA ELABORACIÓN	25-mar-24	FECHA ACTUALIZACIÓN	25-mar-24									
FECHA ELABORACIÓN	25-mar-24																						
FECHA ACTUALIZACIÓN	25-mar-24																						

8.7 Aperitivos

<p style="text-align: center;">FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR</p> <p style="text-align: center;">UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR</p> <p style="text-align: center;">Escuela de Gastronomía</p>																									
<p style="text-align: center;">NOMBRE RECETA</p> <p style="text-align: center;">Focaccia</p>				<p style="text-align: center;">TIPO RECETA</p> <p style="text-align: center;">Básica o de Venta Complementaria o Subreceta</p>			<p style="text-align: center;">FOTO RECETA</p> 																		
<p style="text-align: center;">NÚMERO PORCIONES</p> <p style="text-align: center;">12 porción</p>		<p style="text-align: center;">PESO CADA PORCIÓN</p> <p style="text-align: center;">50 gramo</p>		<p style="text-align: center;">FICHA No.</p>																					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta															
1	Harina Blanca	250	g	\$ 0,00250	\$ 0,6250		\$ 2,50	Kilogramo	1000	g															
2	Aceite de oliva	13	ml	\$ 0,01734	\$ 0,2168		\$ 8,67		500	ml															
3	Agua	200	ml	\$ 0,00080	\$ 0,1600		\$ 0,80		1000	ml															
4	Sal	5	g	\$ 0,00054	\$ 0,0027		\$ 0,54		1000	g															
6	Levadura	5	g	\$ 0,00610	\$ 0,0305		\$ 3,05		500																
8	Tomate seco	15	g	\$ 0,00720	\$ 0,1080		\$ 3,60		500																
9	Sal en grano	15	g	\$ 0,00338	\$ 0,0507		\$ 3,38		1000																
10	Aceitunas	15	g	\$ 0,00691	\$ 0,1037		\$ 2,42		350																
11																									
<p style="text-align: center;">PROCESO DE PREPARACIÓN</p> <p>1. Mezclar todo menos la sal.</p> <p>2. Amasar y colocar sala medio amasado</p> <p>3. Dejar leudar toda la noche en frío.</p> <p>4. Estirar la masa y hacer hollos.</p> <p>5. Colocar los toppings.</p> <p>6. Hornear a 280C por 15min con choque de vapor</p>				<p style="text-align: center;">COSTO MATERIA PRIMA</p> <table border="1"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 1,30</td> <td>2 Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRA 5%</td> <td>\$ 0,06</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 1,36</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,11</td> <td>Costo Total Receta : No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0023</td> <td>Costo por Porcion : Peso cada Porcion</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 1,30	2 Precios totales de cada ingrediente	EXTRA 5%	\$ 0,06	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,36	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,11	Costo Total Receta : No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0023	Costo por Porcion : Peso cada Porcion	<p style="text-align: center;">PUNTOS CRÍTICOS</p> <p>1. Tiempo de leudado</p> <p>2. Manejo de temperaturas</p> <p>3. Correcta técnica de amasado.</p>		
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,30	2 Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRA 5%	\$ 0,06	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,36	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,11	Costo Total Receta : No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0023	Costo por Porcion : Peso cada Porcion																							
				<p style="text-align: center;">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</p> <p>Pan super hidratado, con grandes alveolos.</p>				<p style="text-align: center;">MÉTODOS Y TÉCNICAS</p> <p>1. Amasado</p> <p>2. Leudado</p>																	
<p style="text-align: center;"><i>Eliane Rodríguez</i></p> <p style="text-align: center;">ELABORADO POR:</p> <p style="text-align: center;">Eliane Rodríguez</p>				<p style="text-align: center;"><i>Ivaniva Riofrio</i></p> <p style="text-align: center;">REVISADO POR:</p> <p style="text-align: center;">Ivaniva Riofrio</p>				<p style="text-align: center;">FECHA ELABORACIÓN</p> <p style="text-align: center;">26-jun-24</p> <p style="text-align: center;">FECHA ACTUALIZACIÓN</p> <p style="text-align: center;">26-jun-24</p>																	

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡VALOR!																							
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR																													
Escuela de Gastronomía																													
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA																							
Pinchos frescos 1			Básica o de Venta Complementaria o Subreceta																										
NÚMERO PORCIONES		9 porción	FICHA No.																										
PESO CADA PORCIÓN		10 gramo																											
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																			
1	Tomate cherry	20,00	c	\$ 0,00283	\$ 0,0566		\$ 0,99	g	350	g																			
2	Huevo de codorniz	9,00	unidades	\$ 0,14133	\$ 1,2720		\$ 2,12	unidades	15	unidades																			
3	Aceituna	20,00		\$ 0,00691	\$ 0,1383		\$ 2,42	g	350	g																			
4																													
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																						
1. Colocar en un pincho un huevo, una aceituna y un tomate.			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white; text-align: center;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 1,47</td> <td rowspan="5" style="font-size: 0.8em; vertical-align: top;"> 2 Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta / No. porciones Costo por Porcion = Peso cada Porcion </td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800040; color: white; text-align: center;">EXTRA 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,07</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white; text-align: center;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 1,54</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800040; color: white; text-align: center;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,17</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white; text-align: center;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,0171</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 1,47	2 Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta / No. porciones Costo por Porcion = Peso cada Porcion	EXTRA 5%	\$ 0,07	COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,54	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,17	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0171	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #FFD700; text-align: center;">MÉTODOS Y TÉCNICAS</td> </tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>					MÉTODOS Y TÉCNICAS						
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,47	2 Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta / No. porciones Costo por Porcion = Peso cada Porcion																											
EXTRA 5%	\$ 0,07																												
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,54																												
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,17																												
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0171																												
MÉTODOS Y TÉCNICAS																													
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																						
 ELABORADO POR: Eliane Rodríguez			 REVISADO POR: Ivániva Riofrío				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white; text-align: center;">FECHA ELABORACIÓN</td> <td style="text-align: center;">21-jun-24</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white; text-align: center;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> <td style="text-align: center;">21-jun-24</td> </tr> </table>					FECHA ELABORACIÓN	21-jun-24	FECHA ACTUALIZACIÓN	21-jun-24														
FECHA ELABORACIÓN	21-jun-24																												
FECHA ACTUALIZACIÓN	21-jun-24																												

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡ VALOR!																									
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR																															
Escuela de Gastronomía																															
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA																									
Pinchos frescos 2			Básica o de Venta Complementaria o Subreceta																												
NÚMERO PORCIONES		10 porción	FICHA No.																												
PESO CADA PORCIÓN		7 gramo																													
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																					
1	Melón	25,00	gr	\$ 0,00120	\$ 0,0300		\$ 2,04		1,700	gr																					
2	Queso	35,00	gr	\$ 0,01008	\$ 0,3528		\$ 2,52		250	gr																					
3	Proshuto	25,00	gr	\$ 0,03930	\$ 0,9825		\$ 3,93		100	gr																					
4																															
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																								
1. Colocar en un pincho un queso, una bolita de melón y una lamia de proshuto.			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white; text-align: center;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 1,37</td> <td rowspan="2" style="font-size: small;">*Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">EXTRA 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,07</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white; text-align: center;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 1,43</td> <td style="font-size: small;">Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,14</td> <td style="font-size: small;">Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$0,0205</td> <td style="font-size: small;">Costo por Porcion ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 1,37	*Precios totales de cada ingrediente	EXTRA 5%	\$ 0,07	COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,43	Subtotal * % Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,14	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$0,0205	Costo por Porcion ÷ Peso cada Porción	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">1.</td> <td>Tiempo de leudado</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">2.</td> <td>Manejo de temperaturas</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">3.</td> <td>Correcta técnica sableado o cremado</td> </tr> </table>					1.	Tiempo de leudado	2.	Manejo de temperaturas	3.	Correcta técnica sableado o cremado
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,37	*Precios totales de cada ingrediente																													
EXTRA 5%	\$ 0,07																														
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,43	Subtotal * % Extras																													
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,14	Costo Total Receta ÷ No. porciones																													
COSTO POR GRAMO	\$0,0205	Costo por Porcion ÷ Peso cada Porción																													
1.	Tiempo de leudado																														
2.	Manejo de temperaturas																														
3.	Correcta técnica sableado o cremado																														
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS				FECHA DE APROBACIÓN																								
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;"> ELABORADO POR: Eliane Rodríguez</td> </tr> </table>			 ELABORADO POR: Eliane Rodríguez	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;"> REVISADO POR: Ivaniva Riofrío</td> </tr> </table>				 REVISADO POR: Ivaniva Riofrío	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white; text-align: center;">FECHA DE APROBACIÓN 21-jun-24</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white; text-align: center;">FECHA DE ACTUALIZACIÓN 21-jun-24</td> </tr> </table>					FECHA DE APROBACIÓN 21-jun-24	FECHA DE ACTUALIZACIÓN 21-jun-24																
 ELABORADO POR: Eliane Rodríguez																															
 REVISADO POR: Ivaniva Riofrío																															
FECHA DE APROBACIÓN 21-jun-24																															
FECHA DE ACTUALIZACIÓN 21-jun-24																															

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡VALOR!									
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR															
Escuela de Gastronomía															
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA									
Tostado ácido			Básica o de Venta Complementaria o Subreceta												
NÚMERO PORCIONES		1 porción	FICHA No.												
PESO CADA PORCIÓN		45 gramo													
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta					
1	Tostado	30,00	g	\$ 0,00880	\$ 0,2640		\$ 1,76		200	g					
2	Tomate	10,00	g	\$ 0,00151	\$ 0,0151		\$ 1,51		1.000	g					
3	Zumo de limón	5,00	ml	\$ 0,01000	\$ 0,0500		\$ 0,20		20	ml					
4															
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS								
1. Mezclar y colocar en un bowl.			SUBTOTAL RECETA		\$ 0,33	1 Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras									
			EXTRA 5% COSTO TOTAL RECETA		\$ 0,02										
			COSTO TOTAL RECETA		\$ 0,35	Subtotal + Extras Costo Total Receta + No. porciones Costo por Porcion + Peso cada Porcion									
			COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,077										
			COSTO POR GRAMO												
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA															
MÉTODOS Y TÉCNICAS															
 ELABORADO POR: Eliane Rodríguez			 REVISADO POR: Ivaniya Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 21-jun-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 21-jun-24								

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡VALOR!				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA						TIPO RECETA				
Total Bocadillos						X Básica o de Venta				
NÚMERO PORCIONES			9 porción			Complementaria o Subreceta				
PESO CADA PORCIÓN			112 gramo			FICHA No			VTA-007	
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Focaccia	9,00	porciones	\$ 0,11352	\$ 1,0217	Ficha No. SUB-001	\$ 0,1135	gramo	1	porcion
2	Pincho fresco 1	9,00	porciones	\$ 0,17113	\$ 1,5402	Ficha No. SUB-002	\$ 0,17	kilogramo	1	porcion
3	Pincho fresco 2	9,00	porciones	\$ 0,14336	\$ 1,2902	Ficha No. SUB-003	\$ 0,14	litro	1	porcion
4	Tostado	9,00	porciones	\$ 0,34556	\$ 3,1100	Ficha No. SUB-004	\$ 0,35	kilogramo	1	porcion
5										
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS			
			SUBTOTAL RECETA \$ 6,96							
			EXTRA 5% \$ 0,35							
			COSTO TOTAL RECETA \$ 7,31							
			COSTO POR PORCIÓN \$ 0,81							
			COSTO POR GRAMO #####							
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS			
			Bocadillos salados.							
 ELABORADO POR: Eliane Rodríguez			 REVISADO POR: Ivániva Riofrío				FECHA ELABORACIÓN 25-mar-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 25-mar-24			

8.8 Maridaje

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡VALOR!																													
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR																																			
Escuela de Gastronomía																																			
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA																													
Puro café			Básica o de Venta																																
NÚMERO PORCIONES		9 porción	X		Complementaria o Subreceta																														
PESO CADA PORCIÓN		60 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	Puro de caña	270,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 0,2700		\$ 1,00		1.000,00	gramo																									
2	Espresso	180,00	gramo	\$ 0,01667	\$ 3,0000		\$ 3,00		180,00	gramo																									
3	Almibar de higos	90,00	gramo	\$ 0,00360	\$ 0,3240		\$ 1,80	kilogram	500,00	gramo																									
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS																													
1. Mezclar 30ml de puro con 20ml de espresso y 10ml de almibar			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 3,59</td> <td style="font-size: small;">(Precios totales de cada ingrediente)</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,18</td> <td style="font-size: small;">Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 3,77</td> <td style="font-size: small;">Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,42</td> <td style="font-size: small;">Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,0070</td> <td style="font-size: small;">Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>			SUBTOTAL RECETA	\$ 3,59	(Precios totales de cada ingrediente)	EXTRAS 5%	\$ 0,18	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 3,77	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,42	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0070	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="height: 20px;"> </td></tr> </table>														
SUBTOTAL RECETA	\$ 3,59	(Precios totales de cada ingrediente)																																	
EXTRAS 5%	\$ 0,18	Subtotal * % Extras																																	
COSTO TOTAL RECETA	\$ 3,77	Subtotal + Extras																																	
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,42	Costo Total Receta ÷ No. porciones																																	
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0070	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																																	
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS																																
Shot cocktail de puro de caña y espresso, saborizado con almibar de dulce de higos.			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="height: 20px;"> </td></tr> </table>																																
 ELABORADO POR: Eliane Rodríguez			 REVISADO POR: Ivaniva Riofrio			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white; text-align: center;">FECHA DE APROBACIÓN</td> <td style="text-align: center;">25-mar-24</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white; text-align: center;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> <td style="text-align: center;">25-mar-24</td> </tr> </table>					FECHA DE APROBACIÓN	25-mar-24	FECHA ACTUALIZACIÓN	25-mar-24																					
FECHA DE APROBACIÓN	25-mar-24																																		
FECHA ACTUALIZACIÓN	25-mar-24																																		

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡VALOR!																				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR																										
Escuela de Gastronomía																										
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA																				
Dos hemisferios – Armonía – Viognier			Básica o de Venta																							
NÚMERO PORCIONES		7 porción	FICHA No.		Complementaria o Subreceta																					
PESO CADA PORCIÓN		8 onz																								
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																
1	Dos hemisferios – Armonía – Viognier	107,14		\$ 0,02833	\$ 3,0357		\$ 21,25	ml	750	ml																
2																										
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																			
1. Enfriar vino de 8 a 10C. 2. Destapar con cuidado. 3. Servir 100ml a cada comensal.			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 3,04</td> <td>∑ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,15</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 3,19</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,46</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,0569</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 3,04	∑ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,15	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 3,19	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,46	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0569	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. Tiempo de leudado 2. Manejo de temperaturas 3. Correcta técnica sableado o cremado				
SUBTOTAL RECETA	\$ 3,04	∑ Precios totales de cada ingrediente																								
EXTRAS 5%	\$ 0,15	Subtotal * % Extras																								
COSTO TOTAL RECETA	\$ 3,19	Subtotal + Extras																								
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,46	Costo Total Receta ÷ No. porciones																								
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0569	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																								
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																			
			Vino espumoso blanco, maridaje del segundo tiempo dulce.				1. Sableado o Cremado 2. Amasado 3. Leudado																			
 ELABORADO POR: Eliane Rodriguez			 REVISADO POR: Ivaniva Riofrio				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</td> <td style="text-align: center;">21-jun-24</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> <td style="text-align: center;">21-jun-24</td> </tr> </table>					FECHA ELABORACIÓN	21-jun-24	FECHA ACTUALIZACIÓN	21-jun-24											
FECHA ELABORACIÓN	21-jun-24																									
FECHA ACTUALIZACIÓN	21-jun-24																									

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡VALOR!						
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR												
Escuela de Gastronomía												
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA						
Lambrusco Cavicchioli Rosado			Básica o de Venta									
NÚMERO PORCIONES		9 porción	FICHA No.		X					Complementaria o Subreceta		
PESO CADA PORCIÓN		83 gramo										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta		
1	Lambrusco Cavicchioli Rosado	750,00		\$ 0,01368	\$ 10,2600		\$ 10,26		750	0		
2												
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS					
1. Enfriar vino de 8 a 10C.			SUBTOTAL RECETA				Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta + No. porciones Costo por Porcion + Peso cada Porcion					
2. Destapar con cuidado.			EXTRAS 5%									
3. Servir 100ml a cada comensal.			COSTO TOTAL RECETA									
			COSTO POR PORCIÓN									
			COSTO POR GRAMO				MÉTODOS Y TÉCNICAS					
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA									
			Maridaje del 4to tiempo dulce. Espumoso rosado, lambrusco semiseco.									
 ELABORADO POR: Eliane Rodríguez			 REVISADO POR: Ivaniva Riofrio				FECHA DE ADOPTACIÓN 21-jun-24 FECHA DE ACTUALIZACIÓN 21-jun-24					

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡VALOR!						
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR												
Escuela de Gastronomía												
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA						
Lambrusco Blanco de Casetta María			Básica o de Venta									
NÚMERO PORCIONES		9 porción	<input checked="" type="checkbox"/> Complementaria o Subreceta									
PESO CADA PORCIÓN		83 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	Lambrusco Blanco de Casetta María	750,00		\$ 0,01013	\$ 7,6000		\$ 7,60		750	0		
2												
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS					
1. Enfriar vino de 8 a 10C.			SUBTOTAL RECETA \$ 7,60 <small>∑ Precios totales de cada ingrediente</small>									
2. Destapar con cuidado.			EXTRAS 5% \$ 0,38 <small>Subtotal * % Extras</small>									
3. Servir 100ml a cada comensal.			COSTO TOTAL RECETA \$ 7,98 <small>Subtotal + Extras</small>									
			COSTO POR PORCIÓN \$ 0,89 <small>Costo Total Receta + No. porciones</small>									
			COSTO POR GRAMO \$ 0,0106 <small>Costo por Porcion + Peso cada Porción</small>				MÉTODOS Y TÉCNICAS					
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA									
			Maridaje del 5to tiempo dulce. Espumoso rosado, lambrusco semiseco.									
 ELABORADO POR: Eliane Rodríguez			 REVISADO POR: Ivaniva Riofrio				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white; text-align: center;">FECHA DE APROBACIÓN</td> <td style="text-align: center;">21-jun-24</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white; text-align: center;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> <td style="text-align: center;">21-jun-24</td> </tr> </table>		FECHA DE APROBACIÓN	21-jun-24	FECHA ACTUALIZACIÓN	21-jun-24
FECHA DE APROBACIÓN	21-jun-24											
FECHA ACTUALIZACIÓN	21-jun-24											

#		INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1		Espresso	105,00	gramo	\$ 0,01667	\$ 1,7500		\$ 3,00		180,00	gramo
2		Leche de mote	210,00	gramo	\$ 0,00150	\$ 0,3150		\$ 1,50		1.000,00	gramo

NOMBRE RECETA		TIPO RECETA		FOTO RECETA
Bajativo. Espresso		Básica o de Venta Complementaria o Subreceta		
NÚMERO PORCIONES	7 porción	X		
PESO CADA PORCIÓN	50 gramo	FICHA No	SUB-001	

PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA		PUNTOS CRÍTICOS
		SUBTOTAL RECETA	\$ 2,07	
		EXTRA 5%	\$ 0,10	
		COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,17	
		COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,31	
		COSTO POR GRAMO	\$ 0,0062	
		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA		MÉTODOS Y TÉCNICAS
		Bajativo de café concentrado, último maridaje.		

 ELABORADO POR: Eliane Rodríguez	 REVISADO POR: Ivániva Piofrio	FECHA ELABORACIÓN 25-mar-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 25-mar-24
---	---	--

COSTO MENÚ Y PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO			Menú de degustación.					
COSTO MENÚ			PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO					
Receta	RECETA DE VENTA	Costo	COSTO MATERIA PRIMA MENÚ	% COSTO MATERIA PRIMA	PVP sin IVA y servicio	IVA 15%	SERVICIO 10%	PVP con IVA y servicio
VTA-001	Cositas finas	\$ 0,2	\$ 6,20	10,0%	\$ 28,0	\$ 4,2	\$ 2,8	\$ 35,00
VTA-002	Pan de ambato	\$ 0,4	\$ 6,20	22,1%	\$ 28,0	\$ 4,2	\$ 2,8	\$ 35,00
VTA-003	Ceviche Jipijapa	\$ 1,4	\$ 6,20	10,0%	\$ 62,0	\$ 9,3	\$ 6,2	\$ 77,49
VTA-004	Maito de Chontacuro	\$ 1,6						
VTA-005	Caldo de pata	\$ 0,5						
VTA-006	Macarron de choclo asado	\$ 0,3						
VTA-007	Total Bocadillos	\$ 1,6						
VTA-008	Maridaje	\$ 0,2						
COSTO MATERIA PRIMA MENÚ		\$ 6,2						

COSTO MENÚ Y PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO			Postres de vitrina.					
COSTO MENÚ			PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO					
Receta	RECETA DE VENTA	Costo	#¡REF!	% COSTO MATERIA PRIMA	PVP sin IVA y servicio	IVA 15%	SERVICIO 10%	PVP con IVA y servicio
VTA-001	Cositas finas	\$ 0,8	\$ 0,8	5,0%	\$ 2,0	\$ 4,2	\$ 0,2	\$ 6,40
VTA-002	Pan de ambato	\$ 2,2	\$ 2,2	5,0%	\$ 3,0	\$ 4,2	\$ 0,3	\$ 7,50
VTA-003	Ceviche Jipijapa	\$ 7,2	\$ 7,2	5,0%	\$ 4,0	\$ 4,2	\$ 0,4	\$ 8,60
VTA-004	Maito de Chontacuro	\$ 8,2	\$ 8,2	5,0%	\$ 5,0	\$ 4,2	\$ 0,5	\$ 9,70
VTA-005	Caldo de pata	\$ 2,3	\$ 2,3	5,0%	\$ 3,0	\$ 4,2	\$ 0,3	\$ 7,50
VTA-006	Macarron de choclo asado	\$ 1,3	\$ 1,3	5,0%	\$ 3,0	\$ 4,2	\$ 0,3	\$ 7,50

ANÁLISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS

9.1 CEBADA:

La cebada o *Hordeum vulgare*, son un cereal fundamental en la historia y cultura de Ecuador, juega un papel crucial en la gastronomía del país. Además, según Mejía (2021) esta aporta nutricionalmente con vitaminas y minerales; a continuación, un cuadro demostrativo.

TABLA 1. APORTE NUTRICIONAL DE LA CEBADA.

Nutrientes	Cantidad por 100g (sin cáscara)
Calorías	354 kcal
Grasas totales	2.3 g
Ácidos grasos saturados	0.5 g
Sodio	12 mg
Potasio	452 mg
Carbohidratos	73 g
Fibra alimentaría	17 g
Azúcares	0.8 g
Proteínas	12 g
Vitamina C	0 mg
Calcio	33 mg
Hierro	3.6 mg

Entonces, la cebada es un grano integral que ofrece un perfil nutricional impresionante, proporcionando 354 kcal por cada 100 gramos, lo que la convierte en una excelente fuente de energía. Su contenido de fibra es particularmente destacable, con 17 gramos por cada 100 gramos, lo que favorece la digestión y la sensación de saciedad. Además, aporta una cantidad significativa de proteínas (12 gramos), esenciales para la construcción y reparación de tejidos, y una buena cantidad de minerales como potasio (452 mg) y hierro (3.6 mg), esenciales para diversas funciones corporales. Su bajo contenido en grasas saturadas (0.5 gramos) y azúcares (0.8 gramos) hace que sea una opción saludable para mantener niveles adecuados de colesterol y controlar la ingesta de azúcar.

Su presencia se extiende desde los tradicionales platos andinos hasta preparaciones contemporáneas, aportando un sabor y textura únicos a la cocina ecuatoriana, (Pinto & Abad, 2017). Sin embargo, la trazabilidad de la cebada en la cadena de suministro gastronómica presenta desafíos que requieren atención.

La trazabilidad de la cebada en la gastronomía ecuatoriana se caracteriza por su fragmentación y falta de estandarización. Si bien algunos restaurantes y proveedores de alta gama han implementado sistemas de trazabilidad para asegurar la calidad y origen de sus productos, la mayoría de los establecimientos, especialmente los pequeños negocios y vendedores informales, no cuentan con mecanismos efectivos para rastrear el recorrido de la cebada desde el campo hasta el plato.

La cadena de valor de la cebada en Ecuador es un proceso complejo que abarca desde la producción agrícola hasta la comercialización y consumo del producto final. Esta cadena de valor

puede dividirse en varias etapas clave: producción, procesamiento, distribución y comercialización.

La etapa de producción comienza con la selección de semillas y la preparación del suelo. Los agricultores ecuatorianos cultivan la cebada en diversas regiones, aprovechando las condiciones climáticas favorables y las tierras fértiles de la Sierra (Cepeda, 2019) La siembra, cuidado y cosecha de la cebada requieren conocimientos técnicos y prácticas agrícolas sostenibles para garantizar una buena calidad del grano.

Una vez cosechada, la cebada pasa a la fase de procesamiento, donde se limpia, seca y almacena. En esta etapa, se pueden llevar a cabo procesos de malteado si la cebada se destina a la producción de malta para cervezas, o molienda si se utiliza para la elaboración de harinas y otros productos alimenticios. El procesamiento adecuado es crucial para mantener la calidad y asegurar que el producto cumpla con los estándares del mercado.

La distribución de la cebada y sus derivados implica la logística de transporte desde las plantas de procesamiento hasta los puntos de venta o las fábricas de productos finales. En Ecuador, este paso incluye la coordinación con distribuidores y minoristas, así como la gestión de inventarios para asegurar que el producto llegue en buen estado y a tiempo.

Finalmente, la comercialización abarca todas las actividades relacionadas con la venta del producto al consumidor final. Esto incluye estrategias de marketing, promoción y ventas en mercados locales y nacionales. En Ecuador, la cebada se vende tanto en su forma natural como en

productos procesados, como cervezas artesanales y harinas, en supermercados, tiendas especializadas y ferias locales.

Amenazas:

La cadena de valor de la cebada en Ecuador enfrenta varias amenazas. Una de las principales es la variabilidad climática, que puede afectar la producción agrícola debido a sequías, heladas o lluvias excesivas, (Martínez, 2021) Además, la competencia internacional de países con mayores economías de escala y tecnologías avanzadas puede poner en desventaja a los productores locales. Otro desafío es la falta de acceso a financiamiento y tecnología para los pequeños agricultores, lo que limita su capacidad de mejorar la producción y aumentar su competitividad (Boada & Espinosa, 2016) La inseguridad de los precios del mercado también puede afectar la estabilidad económica de los productores de cebada.

Oportunidades:

A pesar de las amenazas, existen importantes oportunidades para la cadena de valor de la cebada en Ecuador. La creciente demanda de productos naturales y artesanales ofrece un mercado potencial para la cebada y sus derivados, como la malta para cervezas artesanales y productos orgánicos. La implementación de prácticas agrícolas sostenibles y la adopción de tecnologías innovadoras pueden mejorar la productividad y calidad del producto (Caviedes, Carvajal-Larenas, & Zambrano, 2022) Asimismo, la colaboración con instituciones de investigación y desarrollo puede proporcionar a los agricultores acceso a nuevas variedades de cebada más resistentes y de alto rendimiento. Finalmente, la promoción de políticas gubernamentales de apoyo al sector agrícola puede fortalecer toda la cadena de valor, desde la producción hasta la comercialización.

9.2 PATA DE RES:

La res o *Bos primigenius taurus*, particularmente la pata de res, ocupa un lugar central en la gastronomía ecuatoriana, formando parte de platos emblemáticos como el locro de papa, el guiso de carne, y el caldo de pata. Además, según Rivero (2021) esta aporta nutricionalmente con vitaminas y minerales; a continuación, un cuadro demostrativo.

TABLA 2. APORTE NUTRICIONAL DE LA PATA DE RES.

Nutrientes	Cantidad por 100g
Calorías	152 kcal
Proteína	23.70 g
Grasa total	5.60 g
Calcio	7 mg
Hierro	2.10 mg

Por lo tanto, este alimento presenta un perfil nutricional notablemente balanceado y rico en proteínas. Con 152 kcal por cada 100 gramos, ofrece una cantidad moderada de energía. Su contenido proteico es particularmente alto, con 23.70 gramos, lo que lo hace ideal para la construcción y reparación de tejidos corporales, siendo una excelente opción para atletas y personas activas. La cantidad de grasa total es de 5.60 gramos, proporcionando una fuente adecuada de energía sin exceso de grasas. En cuanto a los minerales, contiene 7 mg de calcio y

2.10 mg de hierro por cada 100 gramos, contribuyendo a la salud ósea y la producción de hemoglobina, respectivamente.

La cadena de valor de la pata de res en Ecuador es un proceso integral que abarca desde la cría y el engorde del ganado hasta la comercialización y consumo del producto final. Esta cadena de valor se puede dividir en varias etapas clave: producción, procesamiento, distribución y comercialización.

La etapa de producción comienza con la cría y el engorde del ganado bovino. En Ecuador, esta actividad se lleva a cabo principalmente en las regiones de la Sierra y la Costa, donde las condiciones climáticas y la disponibilidad de pastos son favorables (Arévalo, Bladimir, Sarango, & Isidro, 2024). Los ganaderos se enfocan en mantener la salud y el bienestar del ganado a través de prácticas de manejo adecuado, alimentación balanceada y control sanitario, lo que garantiza una carne de buena calidad.

Una vez que el ganado alcanza el peso y la madurez adecuados, se procede a la fase de procesamiento. Esta etapa incluye el sacrificio del animal y el despiece de la carne en mataderos autorizados que cumplen con normas de higiene y sanidad. La pata de res, en particular, es separada y preparada para su venta. El procesamiento también puede incluir etapas adicionales como el enfriado, el empaquetado y la conservación para asegurar que el producto llegue en condiciones óptimas al consumidor (Lunavictoria & Rodríguez, 2021) Especialmente, porque la pata requiere un proceso específico, la quema y limpieza del producto es fundamental, ya que con ello conseguimos una adecuada remoción de pelo y mugre, aportando gustos ahumados.

La distribución de la pata de res implica la logística de transporte desde los mataderos hasta los puntos de venta. Este paso es crucial para mantener la frescura y calidad del producto, y puede involucrar la coordinación con distribuidores y minoristas, así como la gestión de cadenas de frío para evitar la descomposición de la carne.

Finalmente, la comercialización abarca todas las actividades relacionadas con la venta de la pata de res al consumidor final. En Ecuador, la pata de res se comercializa en mercados locales, carnicerías, supermercados y también se utiliza en la preparación de platillos tradicionales en restaurantes. Las estrategias de marketing y promoción son importantes para destacar la calidad y frescura del producto, así como para educar a los consumidores sobre sus beneficios y formas de preparación.

Amenazas

La cadena de valor de la pata de res en Ecuador enfrenta varias amenazas. Una de las principales es la variabilidad climática, que puede afectar la disponibilidad de pastos y el bienestar del ganado. Además, la competencia de productos importados puede poner presión sobre los productores locales, especialmente si los productos importados son más baratos o percibidos como de mejor calidad. Otro desafío es la falta de infraestructura adecuada, como mataderos modernos y cadenas de frío eficientes, lo que puede afectar la calidad del producto final. La fluctuación de

los precios del mercado también puede impactar negativamente a los ganaderos y comercializadores locales (Villena-Esponera, Moreno-Rojas, & Molina-Recio, 2018)

Oportunidades

A pesar de las amenazas, existen importantes oportunidades para la cadena de valor de la pata de res en Ecuador. La creciente demanda de productos frescos y locales ofrece un mercado potencial para la carne de res ecuatoriana, especialmente en el contexto de un aumento en la preferencia por productos de origen conocido y sostenible (Valencia, 2005) La implementación de prácticas de cría y manejo sostenibles puede mejorar la calidad de la carne y reducir el impacto ambiental. Además, la mejora de la infraestructura a través de inversiones en mataderos y sistemas de refrigeración puede aumentar la eficiencia y la competitividad del sector. La promoción de productos locales y tradicionales en mercados nacionales e internacionales también puede abrir nuevas oportunidades para los productores ecuatorianos.

9.3 TOMATE DE ÁRBOL:

El tomate de árbol o *Solanum betaceum*, también conocido como tamarillo o tomate serrano, es una fruta amazónica nativa de Ecuador y Colombia que ha ganado popularidad en la gastronomía ecuatoriana por su sabor ácido y refrescante. Su presencia se destaca en jugos, salsas, postres y platos típicos (León F., Viteri D., & Cevallos A., 2004) La cadena de valor del tomate de árbol en Ecuador es un proceso dinámico que se extiende desde la producción agrícola hasta la comercialización y consumo del producto final. Este fruto, conocido por su sabor único y sus

propiedades nutritivas, se cultiva en la Sierra y la Amazonía, donde el clima y el suelo crecen. Además, según FatSecret (2020) esta aporta nutricionalmente con vitaminas y minerales; a continuación, un cuadro demostrativo.

TABLA 3. APORTE NUTRICIONAL DEL TOMATE DE ÁRBOL.

Nutrientes	Cantidad por 100g
Calorías	21 kcal
Proteína	1.03 g
Grasa total	0.25 g
Carbohidratos	4.36 mg

De acuerdo a lo anteriormente expuesto, es notablemente bajo en calorías, con solo 21 kcal por cada 100 gramos, lo que lo hace ideal para dietas de control de peso o para aquellos que buscan una opción de baja energía. Contiene 1.03 gramos de proteína, suficiente para contribuir ligeramente a la ingesta diaria de proteínas, aunque no es una fuente principal de este macronutriente. La cantidad de grasa total es muy baja, con solo 0.25 gramos, lo que lo hace adecuado para dietas bajas en grasa. Además, proporciona 4.36 gramos de carbohidratos, una cantidad modesta que puede ofrecer energía rápida sin contribuir significativamente a la carga glucémica total.

La etapa de producción comienza con la selección de semillas de alta calidad y la preparación de viveros. Los agricultores ecuatorianos cultivan el tomate de árbol en fincas que aplican prácticas agrícolas sostenibles, incluyendo el uso de fertilizantes orgánicos y métodos de

control biológico para plagas (Moreno-Miranda, Molina, Ortiz, & Carla Peñafiel³, 2020) La siembra, el cuidado y la cosecha requieren atención detallada para asegurar la calidad del fruto, que debe recogerse en el punto óptimo de madurez.

Una vez cosechado, el tomate de árbol pasa a la fase de procesamiento, que puede variar según el destino del producto. Para el consumo fresco, los tomates se limpian, clasifican y empaquetan cuidadosamente para preservar su frescura durante el transporte. Para productos derivados, como jugos, mermeladas o salsas, el procesamiento incluye la pulpa, la pasteurización y el embotellado o envasado. El procesamiento adecuado es esencial para mantener la calidad y prolongar la vida útil del producto.

La distribución del tomate de árbol y sus derivados implica la logística de transporte desde las fincas y plantas de procesamiento hasta los puntos de venta. En Ecuador, este paso incluye la coordinación con intermediarios, mayoristas y minoristas, así como el uso de transporte refrigerado cuando es necesario para mantener la frescura del producto.

Finalmente, la comercialización abarca todas las actividades relacionadas con la venta del tomate de árbol al consumidor final. En Ecuador, el fruto se comercializa tanto en mercados locales como en supermercados y tiendas especializadas. Las estrategias de marketing y promoción son fundamentales para destacar los beneficios nutricionales y las diversas formas de consumo del

tomate de árbol, desde su uso en la cocina tradicional hasta su incorporación en productos innovadores.

Amenazas

La cadena de valor del tomate de árbol en Ecuador enfrenta varias amenazas específicas. Una amenaza importante es la falta de conocimiento y tecnología avanzada en algunas regiones, lo que limita la productividad y la calidad del cultivo. Además, el deterioro de las infraestructuras rurales, como caminos y sistemas de riego, puede dificultar el acceso a los mercados y aumentar los costos de transporte (Granda, Sáenz, Orihuela, Mayta, & Otiniano, 2017) La vulnerabilidad a las enfermedades y plagas específicas del cultivo es otra amenaza, ya que puede reducir significativamente la producción y la calidad del fruto. Finalmente, la dependencia de mercados locales puede limitar las oportunidades de crecimiento y expansión en mercados internacionales.

Oportunidades

A pesar de estas amenazas, existen importantes oportunidades para la cadena de valor del tomate de árbol en Ecuador. La diversificación de productos derivados del tomate de árbol, como jugos, mermeladas y salsas gourmet, puede abrir nuevos mercados y aumentar el valor agregado del cultivo. La certificación de productos orgánicos y de comercio justo puede atraer a consumidores conscientes y permitir a los productores acceder a nichos de mercado con precios más altos (Revelo & Pérez Elizabeth, 2004) Además, la promoción de investigaciones y desarrollos agronómicos puede mejorar las prácticas de cultivo y aumentar la resistencia del tomate

de árbol a enfermedades y plagas. La exportación a mercados internacionales también representa una oportunidad significativa, aprovechando la creciente demanda global de frutas exóticas y saludables. Finalmente, el desarrollo de turismo agroecológico en las regiones productoras puede proporcionar ingresos adicionales y fortalecer la cadena de valor localmente.

9.4 VAINILLA AMAZÓNICA:

La vainilla amazónica o *Vanilla planifolia* en Ecuador, una planta de orquídea conocida por su fragancia y sabor distintivos sigue una cadena de valor que abarca desde su cultivo hasta su comercialización y consumo final. Este proceso integral comienza en las regiones amazónicas, donde el clima y las condiciones naturales son propicias para el crecimiento de la vainilla. Además, según García (2019) esta aporta nutricionalmente con vitaminas y minerales; a continuación, un cuadro demostrativo.

TABLA 4. APORTE NUTRICIONAL DE LA VAINILLA AMAZÓNICA.

Nutrientes	Cantidad por 100g
Calorías	51.40 kcal
Proteína	0.1 g
Carbohidratos	28.50 mg

Entonces, es relativamente bajo en calorías, con 51.40 kcal por cada 100 gramos, haciéndolo adecuado para dietas de control de peso o como una fuente de energía ligera. Sin

embargo, contiene solo 0.1 gramos de proteína, por lo que no es una fuente significativa de este macronutriente esencial. La mayor parte de su contenido nutricional proviene de los carbohidratos, con 28.50 gramos, lo que lo convierte en una buena fuente de energía rápida y fácilmente disponible. Su bajo contenido proteico y moderado contenido calórico lo hacen más adecuado como complemento a otros alimentos más ricos en proteínas y grasas.

Inicia con la selección de esquejes de alta calidad, plantados en condiciones controladas para asegurar un desarrollo óptimo. Los agricultores locales, que a menudo pertenecen a comunidades indígenas, emplean prácticas tradicionales y sostenibles para cultivar la vainilla. Este cultivo es laborioso, requiriendo polinización manual de las flores debido a la ausencia de polinizadores naturales en la región (Lombeida & Herrera, 2020) La cosecha de las vainas de vainilla ocurre una vez que alcanzan su madurez, tras lo cual se someten a un proceso de curado que incluye escaldado, fermentación y secado, etapas cruciales para desarrollar su característico aroma y sabor.

En la fase de procesamiento, las vainas de vainilla son clasificadas según su calidad y tamaño. Las mejores vainas se destinan a la venta directa como vainilla gourmet, mientras que las de menor calidad se procesan para extraer vainilla líquida o en polvo. Este procesamiento se hace en instalaciones que cumplen estrictas normas de higiene y calidad, asegurando que el producto final sea apto para la industria alimentaria y de perfumería.

La distribución de la vainilla amazónica implica la logística de transporte desde las zonas de producción hasta los centros de procesamiento y los mercados de consumo. Dada la localización remota de muchas áreas productoras, la infraestructura de transporte y las cadenas de frío son esenciales para mantener la calidad del producto durante su traslado. La coordinación con intermediarios y mayoristas facilita la llegada de la vainilla a diferentes mercados nacionales e internacionales.

En términos de comercialización, la vainilla amazónica se ofrece en diversas formas: como vainas enteras, extractos líquidos y polvo. En Ecuador, se comercializa tanto en mercados locales y tiendas especializadas como a través de plataformas de comercio electrónico, alcanzando consumidores interesados en productos naturales y de alta calidad. Las estrategias de marketing destacan la autenticidad y el origen amazónico de la vainilla, así como su cultivo sostenible, lo que apela a consumidores conscientes del medio ambiente.

Amenazas

La cadena de valor de la vainilla amazónica enfrenta varias amenazas específicas. La vulnerabilidad al cambio climático es una preocupación importante, ya que las alteraciones en las condiciones climáticas pueden afectar la producción. Además, la presión de la deforestación y la pérdida de biodiversidad en la Amazonía pueden amenazar las condiciones ideales para el cultivo de la vainilla (Cruz, y otros, 2022) Otro desafío es la falta de acceso a tecnología avanzada y recursos financieros para pequeños productores, lo que limita su capacidad para aumentar la

producción y mejorar la calidad. La competencia de vainilla sintética y otros sustitutos más baratos también puede afectar la demanda de vainilla natural.

Oportunidades

A pesar de estas amenazas, existen oportunidades significativas para la vainilla amazónica. La creciente demanda global de productos naturales y orgánicos ofrece un mercado en expansión para la vainilla natural de alta calidad. La certificación de origen y prácticas sostenibles puede aumentar el valor añadido del producto y abrir nichos de mercado premium. Además, la promoción de cooperativas y asociaciones de productores puede fortalecer la posición de los agricultores locales en el mercado, permitiéndoles acceder a mejores precios y condiciones comerciales (Rivera & Paredes, 2019) El desarrollo de nuevos productos derivados de la vainilla, como infusiones, cosméticos y fragancias, también representa una oportunidad para diversificar y aumentar las fuentes de ingreso.

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

10.1 La Cocina Ecuatoriana: Un Viaje a Través de la Historia

La cocina ecuatoriana es un reflejo vibrante de la rica historia y diversidad cultural del país. A lo largo de los siglos, la gastronomía de Ecuador ha evolucionado, fusionando ingredientes y técnicas autóctonas con influencias extranjeras para crear una variedad de platos únicos y deliciosos (Falcón, y otros, 2018) En este ensayo, nos enfocaremos en los platillos serranos con uso del cerdo, el maito, los ceviches, el caldo de pata de res y el pan, explorando sus orígenes, evolución y su influencia cultural.

1. La Importancia del Cerdo en la Cocina Serrana

El cerdo ha jugado un papel crucial en la dieta y la cultura de la región serrana de Ecuador. Introducido por los españoles durante la colonización en el siglo XVI, el cerdo se adaptó rápidamente a la agricultura local debido a su versatilidad y su capacidad para prosperar en diversas condiciones climáticas.

Uno de los platos más emblemáticos de la sierra es el hornado, que consiste en cerdo asado lentamente, generalmente marinado con una mezcla de ajo, comino, achiote y cerveza, y cocinado en hornos de leña tradicionales (Cervantes, 2017) Se sirve con mote (maíz blanco cocido), llapingachos (tortillas de papa), y ensaladas. Este platillo no solo es un festín para los sentidos, sino también un símbolo de las festividades y celebraciones familiares.

Otro plato destacado es la fritada, que consiste en trozos de cerdo cocidos en su propia grasa, acompañados de maíz tostado, plátanos fritos y papas. La fritada es un ejemplo perfecto de cómo los ecuatorianos han aprovechado cada parte del animal, una práctica que refleja tanto la economía de recursos como el respeto por la comida.

2. El Maito: Un Tesoro de la Amazonía

El **maito** es una técnica de cocción originaria de las comunidades indígenas de la Amazonía ecuatoriana, que ha sido adoptada en otras regiones del país. Consiste en envolver pescado o carne (incluyendo cerdo) en hojas de bijao o achira y asarlo a la parrilla (Ordoñez, 2016) Esta técnica no solo conserva los jugos y el sabor del alimento, sino que también imparte un sutil sabor ahumado y herbal.

Históricamente, el maito se ha preparado en ceremonias y eventos especiales, simbolizando la conexión profunda entre los ecuatorianos y su tierra. El uso de hojas naturales como envoltorio es un testimonio de la sabiduría ancestral sobre el manejo sostenible de los recursos naturales.

3. Ceviches: Fusión de Sabores y Culturas

El ceviche ecuatoriano, distinto del peruano, ha evolucionado para incluir una variedad de ingredientes y estilos. Originalmente preparado con pescado marinado en jugo de limón, el ceviche ecuatoriano puede incluir mariscos como camarones y conchas, y se caracteriza por su adición de tomates, cebollas, cilantro, y a veces, jugo de naranja.

Uno de los aspectos más interesantes del ceviche es cómo representa la fusión de las culturas precolombinas con las influencias españolas y africanas (Gudiño, 2015) En la costa, el ceviche se sirve con chifles (plátanos fritos) o canguil (palomitas de maíz), mostrando la diversidad de ingredientes disponibles y la creatividad en la cocina ecuatoriana.

4. El Caldo de Pata de Res: Nutrición y Tradición

El **caldo de pata de res** es un caldo espeso hecho con patas de vaca, que se cuecen lentamente hasta obtener un líquido rico en gelatina y sabor. Este plato es conocido por sus propiedades nutritivas, especialmente para las madres lactantes y personas en recuperación, debido a su alto contenido de colágeno y minerales.

El caldo de pata de res tiene sus raíces en las tradiciones indígenas y ha sido un alimento básico durante generaciones. Su preparación y consumo se asocian con rituales de cuidado y comunidad, simbolizando la fortaleza y la recuperación.

5. El Pan: Un Pilar en la Mesa Ecuatoriana

El pan es otro elemento fundamental en la dieta ecuatoriana, con diversas variedades regionales que reflejan la riqueza cultural del país. En la sierra, uno de los panes más populares es el pan de yuca, hecho con almidón de yuca y queso, que resulta en una textura suave y esponjosa (Stephen G. Perz, 2005)

Otra delicia es el **pan de Ambato**, famoso por su sabor único y su preparación artesanal. El pan en Ecuador no solo acompaña las comidas, sino que también tiene un papel central en celebraciones y rituales religiosos, como la Semana Santa y el Día de los Difuntos.

Influencia Cultural y Evolución

La cocina ecuatoriana ha influenciado profundamente la cultura y la identidad nacional. Los platos tradicionales no solo representan la diversidad geográfica y étnica del país, sino que también actúan como un vínculo entre el pasado y el presente, preservando las tradiciones y adaptándose a los cambios contemporáneos.

El uso del cerdo en la sierra, por ejemplo, refleja una mezcla de técnicas culinarias indígenas y europeas, mientras que el maito demuestra la continua reverencia por los métodos ancestrales (Cervantes, 2017) Los ceviches ilustran la capacidad de la cocina ecuatoriana para absorber influencias externas y crear algo único y autóctono.

En conclusión, la comida en Ecuador es mucho más que nutrición; es una forma de expresar amor, hospitalidad y solidaridad. Las recetas y técnicas se transmiten de generación en generación, manteniendo vivas las historias y las conexiones familiares.

La cocina ecuatoriana es un testimonio de la riqueza cultural y la historia del país, con platos como el cerdo serrano, el maito y los ceviches. Estos platos no solo satisfacen el paladar,

sino que cuentan la historia de un pueblo que ha integrado diversas influencias y celebra su diversidad. La capacidad de esta cocina para adaptarse a influencias externas sin perder su esencia refleja la resiliencia del pueblo ecuatoriano.

La diversidad culinaria de Ecuador, con influencias indígenas, europeas y africanas, une a la población a través de un patrimonio compartido. Además, la gastronomía ecuatoriana es vital para la economía, proporcionando empleo y fomentando el turismo gastronómico. La innovación de chefs y cocineros asegura la evolución continua de la cocina, atrayendo a nuevas generaciones.

Prácticas sostenibles, como el uso de ingredientes locales, destacan el compromiso con el medio ambiente. Preservar estas prácticas es crucial para la sostenibilidad futura. En conjunto, la cocina ecuatoriana es un reflejo integral de la identidad nacional, fusionando historia, cultura y sostenibilidad, y asegurando su relevancia para el futuro.

PRESENTACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS Y MARIDAJES.

El concepto de maridaje en la gastronomía se refiere a la cuidadosa combinación de alimentos y bebidas para realzar mutuamente sus sabores y crear una experiencia culinaria armoniosa. Este arte culinario no solo enriquece el paladar, sino que también realza la calidad de los ingredientes y técnicas empleadas en la cocina (Andrea Villanueva Rodrigo, 2021)

En Ecuador, país de rica diversidad cultural y gastronómica, el maridaje adquiere una relevancia especial. La combinación de vinos, cervezas artesanales y otras bebidas con platos tradicionales ecuatorianos, como el ceviche, el hornado y el maito, no solo resalta las características únicas de cada uno, sino que también celebra la riqueza y variedad de la cocina nacional, ofreciendo a locales y visitantes una experiencia gastronómica memorable y auténtica (Oñate, Francisco, Flores, & Javier, 2021)

A continuación, se presentarán los maridajes seleccionados para los distintos tiempos dulces abordados en este trabajo.

TABLA 5. PLATILLOS Y MARIDAJES.

Tiempo	Platillo	Maridaje	Imagen	Desarrollo
#1	Pan de Ambato	Puro café	 <p>Imagen sacada de: Piterest; https://www.pinterest.com/pin/681380618651881261/</p>	<p>Mini coctel de café pasado con almíbar de dulce de higos, fortificado con destilado de caña.</p> <p>Este cóctel es apropiado para acompañar el postre, dado que el pan habitualmente se sirve con café, y la combinación del licor con el amargor del café resulta perfecta para contrarrestar lo dulce y realzar los sabores dulces.</p>
#2	Ceviche Jipijapa	Dos hemisferios – Armonía – Viognier	 <p>Imagen sacada de: Bdega dos hemisferios; https://doshemisferios.com/products/armonia-vinos-viognier</p>	<p>Presenta un color amarillo verdoso. En nariz, exhibe una alta intensidad aromática de frutos tropicales como piña, banana, mango, albaricoque y melocotón, con sutiles toques de miel, hierbas aromáticas y flores blancas.</p> <p>En boca, se distingue por su dulzor y una sensación de plenitud. Se recomienda maridar este vino con carnes blancas y postres dulces.</p> <p>Este vino se adapta idealmente al plato, ya que fusiona la frescura de las frutas tropicales con sutiles notas ácidas y dulces.</p>
#3	Maito Chontacuro	Maisel's Welsse Aus Bayreuuth Original	 <p>Imagen saca de: Pinterest; https://www.pinterest.com/pin/116249234129934267/</p>	<p>Se presenta con un atractivo color dorado y una capa de espuma blanca suave y cremosa. En cuanto al aroma, se destaca por sus notas especiadas, características de las levaduras que usa, con un sutil toque a malta. Presenta notas ácidas y frutales, por lo que, se conseguirá una bebida que acompañamiento ideal para el postre, ya que complementa los matices ahumados de la ganache y armoniza con los perfiles ácidos de la mousse de yuca fermentada.</p>

#4	Cositas finas	Lambrusco Cavichchioli Rosado	 <p>Imagen sacada de: Dibeal; https://www.dibeal.com/producto/lambrusco-cavichchioli-tinto/</p>	<p>Se trata de un vino tinto dulce y delicadamente efervescente, originario de la región italiana de Emilia Romagna, elaborado por una de las familias emblemáticas que contribuyó al renombre de esta denominación, reconocida como una de las más distinguidas de Italia. Este vino, clasificado como rosado y perteneciente a la Denominación de Origen IGT Lambrusco, está compuesto exclusivamente por la variedad de uva Lambrusco.</p> <p>Este vino se armoniza de manera excelente con el postre, gracias a la conjunción de sus notas dulces y sus sabores distintivos, los cuales se complementan adecuadamente con las texturas cremosas y carnosas del postre.</p>
#5	Choclo asado	Lambrusco Blanco de Casetta Emilis	 <p>Imagen sacada de: https://www.rappi.com.ec/p/casetta-maria-vino-blanco-lambrusco-150921</p>	<p>El Lambrusco Blanco de Casetta Maria es un elegante vino italiano de color amarillo pajizo. Destaca por su aroma afrutado, agradable y persistente. En boca, ofrece un paladar dulce y fresco, con una vivacidad armoniosa y una espuma fina y rica.</p> <p>Perfecto para acompañar aperitivos y platos ligeros, este vino es un excelente ejemplo de la tradición vitivinícola italiana. Recuerda disfrutarlo con moderación, ya que el consumo excesivo de alcohol puede ser perjudicial para la salud.</p>
#6	Caldo de pata	Café Capuchino. (leche de mote)	 <p>Imagen sacada de: Pinterest; https://www.pinterest.com/pin/145381894215491348/</p>	<p>Forma concentrada de café que se prepara forzando agua caliente a alta presión, resultando en una bebida de sabor intenso y aromático, con una capa cremosa en la parte superior conocida como "crema".</p> <p>Combina bien con postres porque su sabor fuerte y concentrado equilibra y complementa los sabores dulces. La intensidad puede ayudar a cortar la dulzura excesiva y aportar un contraste agradable.</p>

DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA

Inspiración en la fiesta del té

Las fiestas del té, originadas en la cultura británica del siglo XIX, han trascendido fronteras convirtiéndose en eventos sociales apreciados en diversas partes del mundo (Ronald, 2012) Estas reuniones reflejan una atmósfera de elegancia y distensión, donde los participantes pueden disfrutar del té en compañía de amigos o familiares (Kabaservice, 2012) La esencia de las fiestas del té radica en la oferta de una amplia variedad de tés, acompañados de bocadillos, pasteles y otros aperitivos, creando así una experiencia culinaria que puede adaptarse tanto a encuentros formales como informales.

Por otro lado, el concepto de "High Tea with Spirits" representa una evolución contemporánea de esta tradición, adaptada a los gustos modernos y sofisticados. Surgido en las últimas décadas en ciudades cosmopolitas, este enfoque fusiona la esencia del high tea con la inclusión de bebidas alcohólicas, ampliando así el espectro de sabores y sensaciones que se pueden experimentar durante este tipo de eventos (Lepore, 2011) Durante un "High Tea with Spirits", los invitados tienen la oportunidad de deleitarse con una selección diversa de bebidas como té o café, maridados de manera armoniosa con una variedad de licores y cócteles cuidadosamente diseñados para complementar los sabores de los postres y bocadillos servidos.

Esta adaptación contemporánea busca ofrecer una experiencia culinaria más enriquecida y diversificada, atrayendo a un público que busca no solo la tradición y la elegancia asociadas con la temática, sino también la innovación y la sofisticación que proporciona la inclusión de licores y cócteles (Brown, 2015) Así, mientras que las fiestas del té tradicionales celebran la simplicidad y la tradición, el "High Tea with Spirits" invita a explorar nuevas dimensiones de sabor y disfrutar de una experiencia gastronómica más lujosa y experimental.

Con esta introducción, se ha seleccionado una temática y ambientación similar a la de una fiesta del té, motivada por la elección de postres de vitrina, los cuales estarán acompañados por diversos maridajes.

Se ha optado por una ambientación en colores pasteles, rodeado de flores y bajillas a desnivel, utilizando sillones con cojines y mesas bajas, donde se ubicará una mini mesa de banquetes para presentar los postres de forma secuencial, además, se va a disponer de una pequeña mesa de bebidas.



Imagen N 7

We Think Outdoor

Obtenido de We Think Outdoor, por Style me pretty, s.f.

<https://www.stylepretty.com/vault/image/6765309?epik=dj0yJnU9dk5vQjJka3pxc3FwUVBraGpjN2NLWVVJQ2Y5Tkg1dGMmcD0wJm49ZnF3YWk3TTFbGJwdTRHbnpyU5hdyZ0PUFBQUFBRIpubUlj>

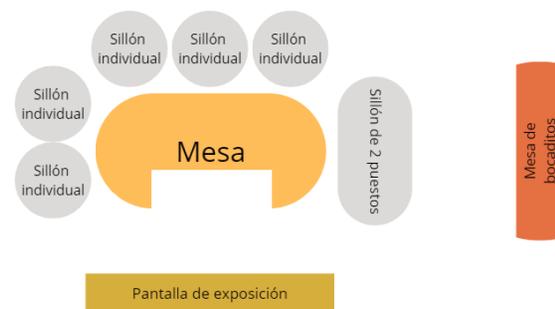


ILUSTRACIÓN 1. MONTAJE DE SILLAS.
 Disposición de sillas
 De autoría propia, por Rodríguez Eliane, 2024



Obtenido de Pinterest, por Katlin Pendleton, s.f, <https://www.pinterest.com/pin/9570217951887687/>

El postre principal será exhibido el centro de los platons dentro de una cúpula de cristal. Además, los invitados tendrán a su disposición copas rellenas de frutos secos, pinchos frescos y pequeños aperitivos salados con el propósito de ofrecer distracciones bucales que contrarresten la sensación de empalago, las cuales se serán entregadas por el personal.



Obtenido de Tea with sir Hugh, por FxCuisine, 2021, <http://fxcuisine.com/Default.asp?language=2&Display=244&resolution=high>

La disposición de la mesa será elegante y completa, con un plato base. Cada lugar estará provisto de los implementos necesarios. El entorno estará adornado con flores en tonos pasteles, servilletas decorativas y flores, añadiendo un toque de sofisticación al montaje, vivo y fresco al montaje. El montaje de mesa se realizará de la siguiente forma:

Mesa Central

- La mesa contara con un bajo arreglo floral en el centro de la mesa.
- A cada lado del arreglo floral, se ubicarán tres fuentes de bocados salados.
- Se dispondrán platos de postre sobre platos bases.
- Se tendrían copas de agua, un puesto designado a las tasas de té, tasas de espresso, vaso de bebida soft, puesto pasa el maridaje designado (según el postre).

Figura N2

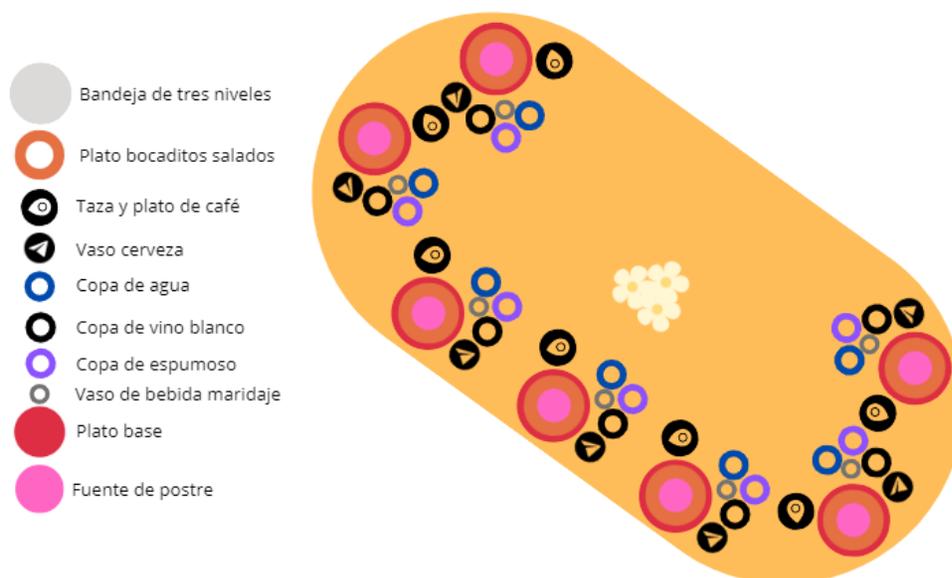


ILUSTRACIÓN 2. MONTAJE DE MESA CENTRAL
Disposición de meca central
De autoría propia, por Rodríguez Eliane, 2024

Mesa de bebidas

- Se dispondrán de arreglo florales.
- Lugares designados a las bebidas calientes y frías.

Figura N3



ILUSTRACIÓN 3. MONTAJE DE MESA DE BEBIDAS.
Disposición de mesa de bebidas
De autoría propia, por Rodríguez Eliane, 2024

Montaje de vajilla, cristalería y cubertería

- Se dispondrá de un plato base.
- Sobre el plato base se colocará el plato de postre.
- En la parte superior se dispondrán de tenedor y cuchara de postre.
- El plato y taza de té tendrán cuchara de café.
- Se contará con espacio para la taza de espresso.
- Se tendrá copa de agua, la copa del maridaje correspondiente y el vaso de la bebida soft.

Figura N4



ILUSTRACIÓN 4. MONTAJE DE MESA.
Disposición de vajilla, cristalería y cubertería
De autoría propia, por Rodríguez Eliane, 2024

CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO

El servicio en un establecimiento gastronómico se refiere al conjunto de acciones y atenciones proporcionadas a los clientes desde su llegada hasta su partida. La importancia del servicio radica en su capacidad para mejorar la experiencia global del cliente, más allá de la calidad de la comida (Vera & Fernanda, 2024) Un servicio eficiente y atento puede convertir una simple comida en una experiencia memorable, fomentando la lealtad del cliente, generando recomendaciones positivas y, en última instancia, contribuyendo al éxito y reputación del establecimiento.

Para este proyecto, se han elegido tres tipos de servicios, los cuales están dirigidos a momentos específicos del evento. A continuación, se presentará el diagrama de flujo del servicio y su hoja de procesos.

Figura N.5 Flujoograma de servicio.

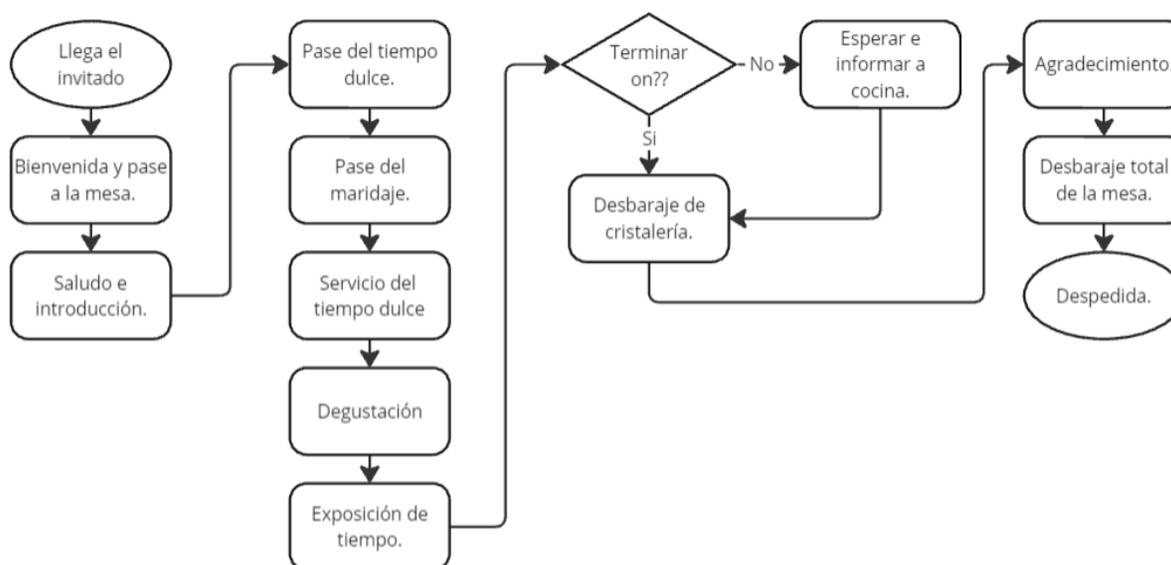


ILUSTRACIÓN 5. FLUJOGRAMA DE SERVICIO.
Flujoograma de servicio
De autoría propia, por Rodríguez Eliane, 2024

TABLA 6. HOJA DE PROCESOS.

Paso	Responsable	Actividad	Documento clave
Llegada de invitados	Host	- Saludo y entrada de los invitados al restaurante.	
Bienvenida y pase a mesa	Host Mesero	- Palabras de bienvenida y pase a los sillones correspondientes. - Pase de bebidas soft.	
Introducción	Chef	- Hablar sobre el proyecto, su descripción y características.	

Pase del primer tiempo dulce	Mesero	- Se trae la bandeja de tres niveles con el postre modelo y las degustaciones.	
Pase del maridaje	Mesero	- Pase del maridaje correspondiente.	
Servicio del tiempo dulce	Mesero	- Se presenta el postre modelo y se sirve a la inglesa, las degustaciones en cada plato.	
Degustación	Chef	- Degustación guiada e interactiva. - Se realiza el primer mordisco con el maridaje.	
Exposición del tiempo	Chef	- Se presentan los componentes e historia de los postres.	
Desbaraje	Mesero	- Se retira la cristalería innecesaria.	
Repetición del proceso	Todo el equipo	- Realizar el mismo proceso con el resto de tiempos dulces.	
Agradecimiento	Chef	- Se dan los agradecimientos y la despedida.	

El **servicio a la americana**, también conocido como servicio de mesa americano, es un estilo que se caracteriza por su simplicidad y eficiencia. Este método es comúnmente utilizado en restaurantes y eventos formales donde se prioriza la rapidez y la comodidad del comensal. En este sistema, los alimentos son preparados y emplatados previamente en la cocina y luego llevados directamente a la mesa por el personal (Viscarra Icaza, 2019) A diferencia de otros servicios más ceremoniosos, como el servicio francés, el enfoque americano minimiza la interacción entre el camarero y el comensal durante el proceso de servir, lo que agiliza el ritmo del servicio sin sacrificar la calidad de la experiencia gastronómica. El servicio a la americana es muy valorado por su practicidad, especialmente en eventos donde el flujo de comensales es elevado.

En el caso de la **entrega de postres al comensal bajo el servicio a la americana**, el proceso sigue la misma lógica. Los postres son cuidadosamente preparados y dispuestos en la

cocina, listos para ser presentados en su forma final. Al llegar el momento del postre, el camarero lo lleva a la mesa directamente, sin necesidad de montajes adicionales frente al comensal. Esto garantiza que el comensal reciba el postre en su estado óptimo, con la temperatura y presentación adecuadas. Este método no solo asegura la fluidez en el servicio, sino que también permite mantener un estándar elevado en la estética y calidad de cada platillo, ofreciendo una experiencia culinaria más controlada y precisa.

De manera similar, la **entrega de bocaditos** bajo este estilo de servicio sigue un esquema ordenado y eficiente. En eventos o cenas donde se incluye la entrega de pequeñas degustaciones o aperitivos, estos también son preparados con antelación y llevados a la mesa ya emplatados. El camarero se encarga de entregar cada bocadito en su lugar correspondiente, permitiendo que el comensal disfrute del bocado sin interrupciones o esperas innecesarias. Esta forma de servicio facilita un flujo continuo en la degustación, especialmente en eventos donde la atención debe estar en la experiencia general y no en las formalidades del servicio.

Finalmente, el servicio a la americana también se extiende a la **entrega de bebidas en la mesa**. En este caso, las bebidas son servidas por el personal de manera directa, ya sea desde una bandeja previamente preparada o desde una estación cercana. Este enfoque garantiza que las bebidas lleguen rápidamente a los comensales, manteniéndose a la temperatura adecuada y sin interferir con el desarrollo de la comida. En el contexto de eventos donde se sirven diferentes tipos de bebidas, desde cócteles hasta vinos, el servicio a la americana permite una coordinación eficiente entre los camareros y la cocina, asegurando que la experiencia del comensal sea ágil, agradable y satisfactoria.

El servicio mencionados se han asignado a áreas específicas con el fin de garantizar la comodidad y la atención integral de los invitados. Esta asignación estratégica permite una gestión eficiente y especializada de cada aspecto del servicio, asegurando que los huéspedes reciban la atención personalizada y el cuidado necesario en cada etapa de su experiencia.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

14.1 CONCLUSIONES

- Reinterpretación de la tradición culinaria ecuatoriana: La fiesta del té con postres de vitrina se presenta como una iniciativa innovadora que va más allá de una simple degustación de postres. Esta propuesta representa un viaje sensorial a través de la reinterpretación de platillos emblemáticos de la cocina ecuatoriana, transformándolos en delicias vanguardistas que conservan la esencia de sus orígenes mientras se adaptan a un formato dulce y atractivo.
- Experiencia gastronómica integral: El proyecto no se limita a la presentación de postres exquisitos, sino que busca ofrecer una experiencia gastronómica integral que involucra todos los sentidos. La selección cuidadosa de cada postre, la creación de maridajes armoniosos con tés, cafés, bebidas alcohólicas y no alcohólicas, el diseño de un ambiente elegante y sofisticado, y la atención personalizada a cargo de personal capacitado, contribuyen a crear una experiencia memorable para los comensales.

- **Celebración de la identidad cultural:** La fiesta del té con postres de vitrina no solo deleita el paladar, sino que también rinde homenaje a la rica cultura y tradición gastronómica de Ecuador. Al reinterpretar postres emblemáticos y ofrecerlos en un ambiente elegante, se promueve el reconocimiento y la valoración de la identidad cultural ecuatoriana, tanto a nivel nacional como internacional.
- **Fortalecimiento del sector turístico:** Esta propuesta innovadora tiene el potencial de contribuir al fortalecimiento del sector turístico en Ecuador. Al ofrecer una experiencia gastronómica única y atractiva, se puede atraer a un público nacional e internacional interesado en descubrir y disfrutar de la riqueza culinaria del país.
- **Oportunidad para el desarrollo profesional:** El proyecto presenta una gran oportunidad para el desarrollo profesional de los chefs, pasteleros y personal de servicio involucrados. La creación de postres innovadores, la elaboración de maridajes armoniosos y la prestación de un servicio excepcional requieren de habilidades y conocimientos especializados, lo que contribuye al crecimiento profesional de quienes participan en la iniciativa.

14.2 RECOMENDACIONES

- **Investigación profunda de la gastronomía ecuatoriana:** Para garantizar la autenticidad y el valor cultural de la propuesta, se recomienda realizar una investigación profunda de la gastronomía ecuatoriana, enfocándose en los postres emblemáticos de cada

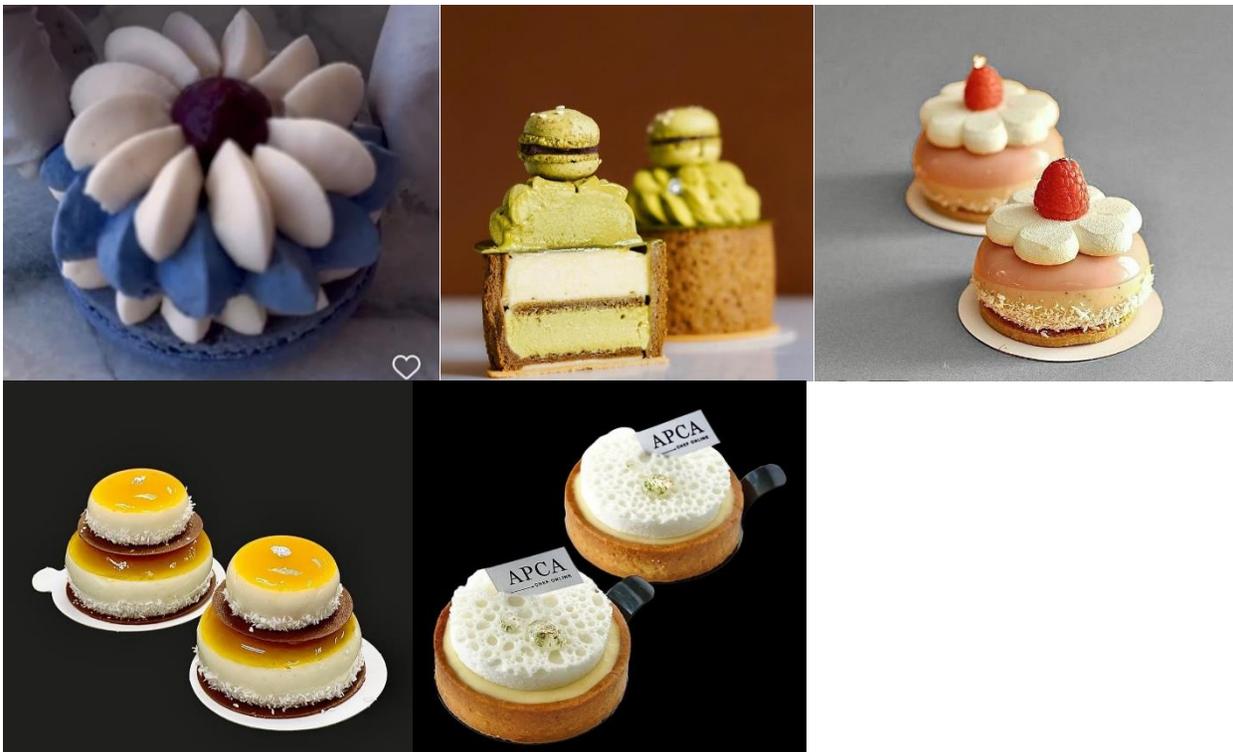
región y en las técnicas culinarias tradicionales. Esta investigación servirá como base para la reinterpretación creativa de los postres y la creación de maridajes armoniosos.

- **Selección cuidadosa de ingredientes de alta calidad:** La calidad de los ingredientes es fundamental para el éxito de la propuesta. Se recomienda seleccionar ingredientes locales frescos y de temporada, provenientes de productores responsables y comprometidos con las prácticas agrícolas sostenibles. La utilización de ingredientes de alta calidad garantizará el sabor excepcional de los postres y contribuirá a la promoción de la producción local.
- **Capacitación integral del personal:** El personal involucrado en el proyecto, desde los chefs y pasteleros hasta el personal de servicio, debe recibir una capacitación integral que les permita brindar una experiencia excepcional a los comensales. La capacitación debe cubrir aspectos como el conocimiento de los postres y maridajes, técnicas de servicio, atención al cliente y manejo de las instalaciones.
- **Promoción estratégica de la experiencia:** Para dar a conocer la propuesta y atraer a un público objetivo específico, se recomienda implementar una estrategia de promoción integral que incluya diversos canales de comunicación. La utilización de redes sociales, publicaciones en medios especializados, participación en eventos gastronómicos y alianzas estratégicas con empresas del sector turístico, son algunas acciones que pueden contribuir a la promoción efectiva de la experiencia.

- **Monitoreo y evaluación constante:** La satisfacción de los clientes es un factor crucial para el éxito de cualquier proyecto gastronómico. Por lo tanto, se recomienda establecer un sistema de monitoreo y evaluación constante que permita recopilar comentarios de los comensales, identificar áreas de mejora y realizar los ajustes necesarios para optimizar la experiencia. La evaluación constante contribuirá a mantener una propuesta atractiva y competitiva en el mercado.

ANEXOS

Referencia:



Facturas:

Pruebas:



1. BIBLIOGRAFÍA

Andrea Villanueva Rodrigo, C. S. (2021). GASTRONOMÍA TÍPICA Y MARIDAJE EN LAS PROVINCIAS DE CÓRDOBA Y CIUDAD REAL. *REVISTA DE ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS*(5). Recuperado el 09 de junio de 2024

Arévalo, I., Bladimir, A., Sarango, N., & Isidro, D. (2024). *Evaluación de calidad e inocuidad de la carne de res expendida en los mercados de Tulcán - Ecuador*. Tulcan: UPEC. Recuperado el 23 de mayo de 2024

Boada, R., & Espinosa, J. (2016). Factores que limitan el potencial de rendimiento del maíz de polinización abierta en campos de pequeños productores de la Sierra de Ecuador. *Siembra*. Recuperado el 23 de mayo de 2024

- Brown, H. (2015). *The tea party divided*. Santa Barbara: ABC - CLIO, LLC.
- Caviedes, M., Carvajal-Larenas, F. E., & Zambrano, J. L. (2022). *Tecnologías para el cultivo de maíz (Zea mays. L) en el Ecuador*. Quito: Universidad San Francisco de Quito. Recuperado el 23 de mayo de 2024
- Cepeda, G. M. (2019). Producción de semilla de maíz en el Ecuador: retos y oportunidades. *Aci*, 11(1). Recuperado el 23 de mayo de 2024
- Cervantes, J. L. (2017). La gastronomía ecuatoriana una estrategia de desarrollo turístico mediante la patrimonialización /. *Universidad Tecnológica Empresarial de Guayaquil*, 15(1). Recuperado el 23 de mayo de 2024
- Couso, R. P. (2005). *Servicio al cliente . La comunicación y la calidad del servicio en la atención al cliente*. España: Ideas Propias.
- Cruz Cano, R. I., García Lara, K. E., Mejía Oliva, A., & Peralta Cabezas, M. M. (2019). *Influencia del valor percibido de marca bajo la perspectiva del cliente en la intención de compra: Caso cocina nikkei y japonesa*. Surco: ProQuest Dissertations Publishing. Recuperado el 07 de abril de 2024
- Cruz, W. L., Samaniego, E. L., Soria, S. L., Logo, D. J., Logo, Z. S., & Logo, R. L. (2022). Caracterización morfológica del género Vanilla en el ecosistema Napo – Pastaza de la Amazonia ecuatoriana. *Dialnet*, 12(1). Recuperado el 23 de mayo de 2024
- Falcón, V. V., Muñoz, D. A., Díaz, N. I., Garlobo, E. R., Quinapanta, M. D., & Martínez, P. A. (2018). Gastronomía ecuatoriana y turismo local. *Dilemas Contemporáneos*, 6(1). Recuperado el 2024 de mayo de 2024

- FatSecret. (12 de mayo de 2020). *Info. Nutricional Tomate de Árbol*. Obtenido de <https://www.fatsecret.es/calor%C3%ADas-nutrici%C3%B3n/gen%C3%A9rico/tomate-de-%C3%81rbol>
- Gallo, D. R. (2018). *Sistemas regionales de innovación Gastronómica*. Medellín: Universidad EAFIT. Recuperado el 07 de abril de 2024
- García, K. (03 de junio de 2019). *El poder de... La vainilla*. Obtenido de [https://elpoderdelconsumidor.org/2019/06/el-poder-de-la-vainilla/#:~:text=Cada%20100%20gramos%20\(g\)%20de,%2C%20sodio%2C%20zinc%20y%20magnesio.](https://elpoderdelconsumidor.org/2019/06/el-poder-de-la-vainilla/#:~:text=Cada%20100%20gramos%20(g)%20de,%2C%20sodio%2C%20zinc%20y%20magnesio.)
- Granda, L. D., Sáenz, M. C., Orihuela, J. A., Mayta, F. C., & Otiniano, A. J. (2017). Sostenibilidad social de los subsistemas productivos de tomate de árbol (*Solanum betaceum* Cav) en el Cantón Guachapala, Provincia de Azuay - Ecuador. *SciElo*, 16(2). Recuperado el 23 de mayo de 2024
- Gudiño, W. J. (2015). Elaboración de una guía de maridaje de vino aplicada a los postres de la gastronomía ecuatoriana. *Universidad Tecnológica Equinoccial*. Recuperado el 23 de mayo de 2024
- Kabaservice, G. (2012). *Rule and ruin*. New York: Oxford.
- León F., J., Viteri D., P., & Cevallos A., G. (2004). *Manual del cultivo de tomate de árbol*. Santa Catalina: Quito, EC: INIAP, Estación Experimental Santa Catalina, Programa de Fruticultura. Recuperado el 23 de mayo de 2024
- Lepore, J. (2011). The Whites of Their Eyes. *The Public Square*, 16. Recuperado el 10 de junio de 2024, de <https://www.degruyter.com/document/doi/10.1515/9781400839810/html>

- Lombeida, M. D., & Herrera, J. V. (2020). DESARROLLO DE CULTIVOS SOSTENIBLES DE VAINILLA EN ECUADOR. *Talentos*, 7(1). Recuperado el 23 de mayo de 2024
- Lunavictoria, J. C., & Rodríguez, C. A. (2021). Análisis de la producción y consumo de carne en la provincia de Chimborazo, Ecuador. *Conciencia Digital*, 4(2.1). Recuperado el 25 de mayo de 2024
- Martínez, M. E. (2021). Principales enfermedades del maíz (*Zea mays*, L.) en Ecuador. *Revista Científica Agroecosistemas*, 9(2). Recuperado el 23 de mayo de 2024
- Mejía, K. S. (Julio de 2021). *REDISEÑO DEL RECETARIO A BASE DE CEBADA DEL INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS (INIAP) 2008*. Obtenido de <http://repositorio.unibe.edu.ec/xmlui/handle/123456789/419>
- Moreno-Miranda, C., Molina, J. I., Ortiz, J., & Carla Peñafiel³, R. M. (2020). Cadena de valor en la red de tomate de árbol (*Solanum betaceum*) en Ecuador. *Agronomía Mesoamericana*, 31(1). Recuperado el 23 de mayo de 2024
- Oñate, T., Francisco, C., Flores, T., & Javier, J. (2021). *El maridaje en la gastronomía manabita*. Ambato: Universidad técnica de Ambato.
- Ordoñez, P. A. (2016). Análisis histórico comparativo de la forma de preparación de los platos más destacados de la gastronomía ecuatoriana. *Quito: Universidad de las Américas, 2016*. Recuperado el 23 de mayo de 2024
- Pinto, M., & Abad, A. (mayo de 2017). VALOR CULTURAL DEL MAÍZ Y TECNOLOGÍAS ANCESTRALES EN LA PARROQUIA CAYAMBE DE ECUADOR. *Revista Chakiñan*. Recuperado el 2024

- Potocnik, K., & Vicente Martines, C. M. (2010). ¿Influye el tipo de servicio en las evaluaciones de los usuarios? Servicios comerciales vs. sin ánimo de lucro. *Revista Electronica de Motivación y Emoción*, 13(35-36). Recuperado el 10 de junio de 2024
- Revelo, J., & Pérez Elizabeth, M. V. (2004). *Cultivo ecológico del tomate de árbol en Ecuador: Texto de consulta del estudiante*. Santa Catalina: Quito, EC: INIAP, Estación Experimental Santa Catalina/PROMSA/FONTAGRO. Recuperado el 23 de mayo de 2024
- Rivera, J. E., & Paredes, C. E. (2019). “*Reducción del tiempo de secado en el proceso de beneficiado de vainilla en la Asociación Kallari, cantón Tena, Amazonía ecuatoriana*”. Santo Domingo: Universidad Estatal Amazónica. Recuperado el 23 de mayo de 2024
- Rivero, A. R. (2021). *ELABORACIÓN DE UNA GELATINA A BASE DE COLÁGENO DE RES CON ADICIÓN DE PULPA DE TAMARINDO Y PAPELÓN*. Universidad de los Andes: Merida.
- Ronald, F. (2012). *The tea party*. Baltimore: The Johns Hopkins University Press.
- Stephen G. Perz, C. A. (2005). Population, Land Use and Deforestation in the Pan Amazon Basin: a Comparison of Brazil, Bolivia, Colombia, Ecuador, Perú and Venezuela. 7, 23-49. Recuperado el 23 de mayo de 2024
- Valencia, E. M. (2005). *La industria de la ganadería de carne en Centroamérica y Ecuador*. Honduras: Zamorano. Recuperado el 25 de mayo de 2024
- Vera, O., & Fernanda, M. (2024). *Calidad del servicio en los restaurantes que ofrecen gastronomía típica del cantón Piñas*. Machala: Universidad Técnica de Machala.
- Villena-Esponera, M. P., Moreno-Rojas, R., & Molina-Recio, G. (2018). Caracterización de la alimentación del pueblo indígena Épera Siapidara en Ecuador. *ALAN*, 68(3). Recuperado el 23 de mayo de 2024

Viscarra Icaza, C. E. (2019). *Gastronomía típica y la calidad del servicio en la ciudad de Babahoyo*. Babahoyo: Universidad Técnica de Babahoyo.