



Powered by
Arizona State University

GASTRONOMÍA

ELABORACIÓN

**COCINA FUSIÓN ECUATORIANA Y MEXICANA
CON TECNICAS CONTEMPORÁNEAS
ENFOCADO EN EL MAÍZ**

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

AUTOR: Emily Campuzano

TUTOR: David Guambi, Sebastián
Galarza

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

Yo, Emily Macarena Campuzano Hurtado declaro ser autor del Trabajo de Investigación con el nombre “Cocina Fusión Ecuatoriana Y Mexicana Con Tecnicas Contemporáneas Enfocado En El Maíz”, 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 agosto de 2023, firmo conforme:

Autor: Emily Campuzano

Firma:

Número de Cédula: 1722314620

Dirección: Colinas del pichincha

Teléfono: 0999126038

Correo electrónico: emcampuzanohu@uide.edu.ec

Declaración de originalidad

Yo, Emily Macarena Campuzano Hurtado, 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.



.....
Emily Macarena Campuzano Hurtado
Autor del proyecto de investigación

Yo, Ivanova Riofrío, 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.



.....
Ivanova Riofrío
Tutor del proyecto de investigación

Aprobación del tutor

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Titulación “Cocina Fusión Ecuatoriana Y Mexicana Con Tecnicas Contemporáneas Enfocado En El Maíz”, presentado por Emily Macarena Campuzano Hurtado, para optar por el Título de Licenciado en Gastronomía

Certifico

Que dicho trabajo de investigación ha sido revisado en todas sus partes y considero que reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del Tribunal Examinador que se designe.

Quito, 13 de 09 del 2024



.....
Ivanova Riofrío

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, 13 de 09 del 2024

Ivanova Riofrío
CÉDULA 1103925051

DEDICATORIA

Este trabajo está dedicado a mis padres Shirley y Daniel que con su gran esfuerzo y amor hicieron posibles mis sueños.

A mis abuelos Italo y Miryam quienes confiaron en mi y que con sus más profundos consejos y cariño, pude salir adelante. A mi abue Marcia que desde el cielo siempre caminó conmigo, recordándome que cada etapa de la vida es para disfrutarla.

A mi hermana que siempre estuvo en mis logros y derrotas.

A mi mascota Tommy, por quedarse tantas noches desveladas a mi lado, haciéndome compañía.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a mis padres y familia por apoyarme y haber creído en mí en todo este camino.

A mis amigos que gracias a ellos, pude hacer de esta etapa universitaria la más bonita; compartiendo conocimientos y vivencias juntos.

A mis profesores quienes supieron dar su apoyo y no dejar que nada nos derrota; impulsándonos a dar lo mejor nosotros cada día.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

<input type="checkbox"/>	DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD	IV
<input type="checkbox"/>	DEDICATORIA	V
<input type="checkbox"/>	AGRADECIMIENTO	V
<input type="checkbox"/>	ABSTRACT EN INGLÉS	11
<input type="checkbox"/>	1. DESARROLLO DEL CONCEPTO	13
<input type="checkbox"/>	2. MENÚ APROBADO ESPAÑOL	15
<input type="checkbox"/>	3. MENU APROBADO EN INGLÉS	16
<input type="checkbox"/>	RECETAS ESTANDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS	17
-	Receta Amuse- Bouche	17
-	Resumen Receta Amuse – Bouche	22
-	Receta Pan	23
-	Resumen Receta Pan.....	24
-	Resumen Receta Entrada	28
-	Receta plato fuerte	30
-	Resumen Receta Plato fuerte	33
-	Receta Postre	34
-	Resumen Receta Postre.....	38
<input type="checkbox"/>	Recetas bebidas	43
	Receta banderita	43
	Resumen banderita	45
<input type="checkbox"/>	ANÁLISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS (4 ALIMENTOS RELEVANTES) 49	
	Aguacate - Persea Americana	49
<input type="checkbox"/>	ENSAYO ACADEMICO SOBRE LA HISTORIA, PATRIMONIO Y VALOR CULTURAL DE LA PROPUESTA DE MENÚ	61

<input type="checkbox"/>	La historia del maíz y su evolución a lo largo de los años.....	61
	Teoría tripartita.....	62
	Teorías de su origen	62
	Variedades del maíz	63
	Estructura y composición del grano de maíz.....	64
<input type="checkbox"/>	Endospermo	64
<input type="checkbox"/>	Pericarpio	64
<input type="checkbox"/>	Germen.....	64
	Clasificación del maíz.....	65
-	Maíz reventón	65
-	Maíz duro	65
-	Maíz dentado.....	65
-	Maíz harinoso.....	66
-	Maíces cerososos	66
-	Maíces dulces.....	66
-	Maíz opaco -2 y MPC.....	66
-	<i>Maíz común para mazorcas baby.....</i>	67
	Historia de la cocina ecuatoriana y su importancia dentro del ámbito social.....	67
	Historia de la cocina mexicana y su importancia dentro del ámbito social.....	69
	Producción	69
	Nan- tel de Yucatán	69
	Cónico norteño de Nuevo león.....	70
	Zapalote grande de chiapas.....	70
	Tuxpeño de Veracruz.....	70
	Bolita de Oaxaca.....	71
	Cristalino de Chihuahua.....	71
	Chalqueño de Tlaxcala.....	71
	Celaya de Guerrero.....	72
	Cacahuacintle del Estado de México.....	72
	La nixtamalización del maíz.....	72
	Tipos de procesos de nixtamalización.....	74
<input type="checkbox"/>	Alta presión de vapor	74
<input type="checkbox"/>	Continuos y discontinuos	74
<input type="checkbox"/>	Extrusión.....	74
<input type="checkbox"/>	Fraccionada o selectiva	74
<input type="checkbox"/>	<i>PRESENTACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS POR PRESENTAR Y MARIDAJES DE VINOS.....</i>	75
	Vino Rosé - Armonía.....	75
	Vino – Paradoja Malbec	76
	Mocktail de Jamaica	77
	CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO	78
<input type="checkbox"/>	<i>DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA</i>	79
<input type="checkbox"/>	<i>CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....</i>	81

□	ANEXOS (FOTOGRAFÍAS, LINKS DE VIDEOS, LINKS DE ENTREVISTAS, FACTURAS ETC)	84
.1	Video Chicha	84
.1.1	https://www.youtube.com/WATCH?V=RYBAASZXWY8	84
.2	Viedo tipo de maíz	84
.2.1	https://www.facebook.com/watch/?v=812884122851822	84
□	Bibliografía	85

ÍNDICE DE FIGURAS

ILUSTRACIÓN 1	LA MISIÓN DEL ALIMENTO EN EL MUNDO ANDINO; ERROR!	MARCADOR	NO
	DEFINIDO.		
ILUSTRACIÓN 2	PRODUCCIÓN AGUACATE, OBTENIDO DE (SALVADOR SÁNCHEZ COLÍN1, S.F.).....		49
ILUSTRACIÓN 3	TIPOS DE AGUACATE, OBTENIDO DE (ECOFORCE, 2013).....		50
ILUSTRACIÓN 4	VASIJAS DE BEBIDA CULTURA VALDIVIA, OBTENIDO DE (MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO, 2015)		52
ILUSTRACIÓN 5	REMOJO DEL MAÍZ ORO, OBTENIDO DE HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=RYBAASZXWY8		53
ILUSTRACIÓN 6	GERMINACIÓN DE MAÍZ, OBTENIDO DE HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=RYBAASZXWY8		53
ILUSTRACIÓN 7	GERMINACIÓN DE MAÍZ, OBTENIDO DE HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=RYBAASZXWY8		53
ILUSTRACIÓN 8	SECADO DEL MAÍZ, OBTENIDO DE HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=RYBAASZXWY8		54
ILUSTRACIÓN 9	MOLIENDA DEL MAÍZ, OBTENIDO DE HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=RYBAASZXWY8		54
ILUSTRACIÓN 10	HIDRATACIÓN DEL MAÍZ, OBTENIDO DE HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=RYBAASZXWY8		54
ILUSTRACIÓN 11	CHICHA DE JORA FERMENTADA, OBTENIDO DE HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=RYBAASZXWY8		55
ILUSTRACIÓN 12	GILFO DEL VOCBALO MAYA TRADUCIDO, OBTENIDO DE (COLORADO, 2018).....		57
ILUSTRACIÓN 13	VENTA DE CERDO EN EL ECUADOR, OBTENIDO DE (BARRERA, EL SABOR DE LA MEMORIA, 2008)		59
ILUSTRACIÓN 14	RAZA DE CERDO DUROC, OBTENIDO DE (DOMINGUEZ, 2009).		60
ILUSTRACIÓN 15	COMPOSICIÓN DEL GRANO DE MAÍZ, OBTENIDO DE (DACSA, 2018).....		64
ILUSTRACIÓN 16	MAÍZ NAN- TEL, OBTENIDO DE (ORTEGA, 2014).		69
ILUSTRACIÓN 17	MAÍZ CÓNICO NORTEÑO, OBTENIDO DE (ORTEGA, 2014).		70
ILUSTRACIÓN 18	MAÍZ ZAPALOTE, OBTENIDO DE (ORTEGA, 2014).....		70
ILUSTRACIÓN 19	MAÍZ TUXPEÑO, OBTENIDO DE (ORTEGA, 2014).....		70
ILUSTRACIÓN 20	MAÍZ BOLITA, OBTENIDO DE (ORTEGA, 2014).....		71
ILUSTRACIÓN 21	MAÍZ CRISTALINO, OBTENIDO DE (ORTEGA, 2014).		71

ILUSTRACIÓN 22 MAÍZ CHALQUEÑO, OBTENIDO DE (ORTEGA, 2014).....	71
ILUSTRACIÓN 23 MAÍZ CELAYA, OBTENIDO DE (ORTEGA, 2014).....	72
ILUSTRACIÓN 24 MAÍZ CACAHUACINTLE, OBTENIO DE (ORTEGA, 2014).....	72

INDICE DE ANEXOS

• <i>ANEXOS (FOTOGRAFÍAS, LINKS DE VIDEOS, LINKS DE ENTREVISTAS, FACTURAS ETC)</i>	84
<u>.1</u> Video Chicha	84
<u>.1.1</u> https://www.youtube.com/WATCH?V=RYBAASZXWY8	84
<u>.2</u> Viedo tipo de maíz	84
<u>.2.1</u> https://www.facebook.com/watch/?v=812884122851822.....	84
<u>ILUSTRACIÓN 26 FACTURA 2</u>	84
<u>ILUSTRACIÓN 27 FACTURA 1</u>	84

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

RESUMEN

A lo largo de la evolución, ante el ser humano se han ido desarrollando su forma de afrontar sus necesidades básicas, las cuales han generado un cambio y creación en la vida de las personas, siendo muestra de nuestra capacidad de innovación. La alimentación es uno de los principales sujetos de estas innovaciones, ocupa un lugar primordial en la vida de las personas; es por esta razón que, se ha ido creando una innovación en diversas culturas y civilizaciones a lo largo de la historia.

El maíz ha sido uno de los principales productos y uno de los más antiguos, pasando por diferentes cambios morfológicos; así como en culturas y tradiciones las cuales hasta el día de hoy; forman parte de la identidad de un país, permitiendo asentarse y formar sociedades.

En este trabajo, encontraremos como producto principal el maíz en México y Ecuador desde una perspectiva histórica, económica, cultural y religiosa; aludiendo a personajes importantes como la Pachamama en Ecuador o la influencia Maya y Azteca en México.

Se analizarán los métodos y técnicas tradicionales de cocción del maíz, como por ejemplo: la nixtamalización, así como sus procesos agrícolas y trazabilidad; siempre respetando este producto y aprovechando su adaptabilidad en diferentes platillos emblemáticos, haciendo una fusión entre estos dos países. Es por esto que, el menú que se manejará, tiene como objetivo mostrar dicha combinación entre los platos emblemáticos de ambos países; se toma en cuenta zonas específicas del Ecuador como Ibarra, Otavalo y en México ciertas ciudades como Puebla, Veracruz y Tamaulipas.

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR**LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA****ABSTRACT EN INGLÉS**

Food and cuisine are a universal element, which exists in every latitude of the planet, transcending geographical, cultural, religious, political and economic boundaries. In this type of universal language, it involves different culinary traditions according to each region, country and continent, allowing to use all of this variety gastronomic products. These products are constantly evolving through innovations and creativity of people that are interested in cuisine, it doesn't matter if it's in an empirical way or highly professional.

In this project, we will explore the fusion of these two important and rich countries in the American continent: Ecuador and Mexico. Through the analysis of characteristics, techniques, history and flavors, as well as the combination of ingredients and culinary traditions, we will discover delicious food combinations that represent the gastronomic and cultural diversity of these two Latin American countries.

Ecuadorian and Mexican cuisines share deep connections that traced back to pre-Columbian civilizations that inhabited these regions. In Ecuador, cultures such as pre-Incan and Incan people cultivate corn along with other native products like potatoes and chili peppers. In Mexico, civilizations such as Olmecs, Mayans and Aztecs used to adore corn and use it for religious ritual. When Spanish people came in the XVI, introduced new

ingredients and culinary techniques, but maize continued as the central element in the diet and cultures of both countries.

Many times, in the culinary world we focus on the manipulation, techniques and the process of food, but in terms of teaching or understanding the role of the product and how this takes place in human life, like being emotional, social or even spiritly has been lost. The experiences and beliefs of ancestral communities with the hand of food, say that humans feed the earth and the earth feeds humans back (Novoa, 2024) as well, the balance of the bodies can help humans to contribute to evolution. This is why when we are talking about corn, we are not talking just about a product, instead, we are talking about all of the entire culture that carries behind, religious and spiritual beliefs.

1. DESARROLLO DEL CONCEPTO

La cocina es un elemento universal, que vive en todas las latitudes del planeta, trascendiendo fronteras geográficas, culturales, religiosas, políticas y económicas; en ella, participan diferentes tradiciones culinarias de acuerdo a cada región, país y continente que permiten la presentación y utilización de una variedad de productos gastronómicos, que día a día se presentan de acuerdo a la innovación y creación de las personas que se encuentran en el ámbito de la cocina tanto en los hogares como en restaurantes, ya sea de manera empírica o altamente profesional.

En este trabajo, daremos a conocer la fusión de las cocinas de dos países importantes y ricas del continente americano: la ecuatoriana y la mexicana. Descubriremos a través del análisis de las técnicas, historias y sabores característicos, así como la combinación de ingredientes y tradiciones culinarias que dan lugar a deliciosos platos que representan la diversidad gastronómica y cultural de estos dos países latinoamericanos.

Las cocinas ecuatoriana y mexicana comparten raíces profundas que se remontan a las civilizaciones precolombinas que poblaron estas regiones. En Ecuador, culturas como los pueblos preincaicos e Incas, son las que cultivaron el maíz junto con otros productos autóctonos como la papa y el ají. En México, civilizaciones como los Olmecas, Mayas y Aztecas adoraban el maíz y lo utilizaban en diversos aspectos de su vida, desde la alimentación hasta en sus ritos religiosos. La llegada de los españoles en el siglo XVI introdujo nuevos ingredientes y técnicas culinarias, pero el maíz, siguió siendo el elemento central en la dieta y la cultura de ambos países (Divulgación-CIMMYT, 2021).

Muchas veces en el ámbito gastronómico, nos enfocamos en la manipulación, técnicas y procedimientos de los alimentos; sin embargo, se ha perdido la enseñanza o costumbre de informar y entender el rol que tienen estos, en el ser humano y su función ya sean: emocionales, sociales o incluso espirituales. Estas experiencias y creencias de los pueblos ancestrales en lo relacionado a la misión de los alimentos, que establecen que, el hombre alimenta a la tierra y esta misma, alimenta al hombre de vuelta (Novoa, 2024) de igual manera, se equilibran los cuerpos y ayudan a que el ser humano pueda cumplir su misión y contribuya a la evolución; es por esto que, al enfocarnos en un producto, el cual es el maíz; no solo estamos hablando de un ingrediente, sino de toda una cultura detrás, que lleva religiosidades y creencias antiguas.

Lo que se busca a través de esta historia y menú basado en este producto, es que se pueda transmitir la historia e importancia que tiene este alimento en la vida de las personas, desde sus tiempos más antiguos; al igual que el representar la combinación de estos dos países y se genere una experiencia individual que en su combinación, se sienta la culturalidad (Novoa, 2024).

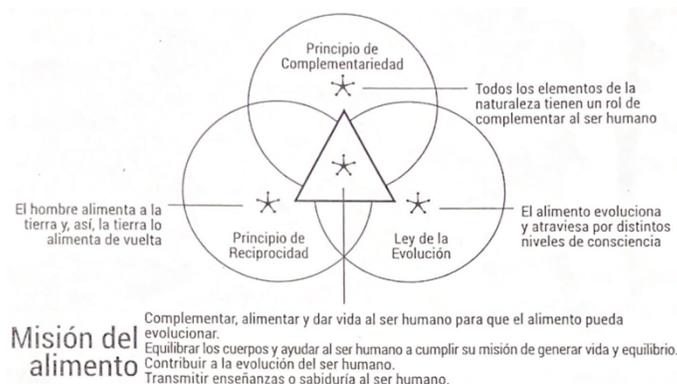


ILUSTRACIÓN 1 LA MISIÓN DEL ALIMENTO EN EL MUNDO ANDINO

2. MENÚ APROBADO ESPAÑOL

1. AMOUSE BOUCHE – ESQUITE COLORADO

Crocante de maíz morado, relleno de espuma de choclo y carne mechada colorada con mayonesa de aguacate y falso caviar de cebolla encurtida con polvo de tajín.

2. PAN

Concha de maíz fermentado con mantequilla saborizada de tomillo y miel.

3. ENTRADA

Mini tamales rellenas de pollo, bañadas en salsa verde, envueltas en crocante de maíz.

4. SORBET

Sorbet de chicha de Jora infusionada

5. PLATO FUERTE

Enchiladas de hornado, con tortillas de maíz, acompañado de agrio, lechuga, crema agria y salsa roja de tres chiles con aire de limón.

6. BOMBÓN DE CHOCOLATE

Bombón de chocolate, relleno de praliné de avellana, ganache de chocolate de maíz tostado con tequila y avellana.

7. POSTRE

Helado de aguacate con chocolate, acompañado de financier de maíz, tierra de maíz, salsa toffee de maíz ahumado y crocante de choclo.

3. MENU APROBADO EN INGLÉS

1. Amuse Bouche – Esquite Colorado

Crispy purple corn, stuffed with corn mousse, red shredded meat, avocado foam, with an imitation of purple onion caviar and tajini

2. Bread

Fermented purple corn bread with flavored butter of thyme and honey.

3. Entrada

Mini tamales with stuffed, shredded chicken wrapped with a crispy corn and roast green sauce.

4. Sorbet

Jora chicha sorbet

5. Main Course

Hornado (pork) enchiladas with citric and three chiles red sauce, lettuce and sour cream with and lemon zir.

6. Chocolate bombon

Chocolate bombon with hazelnut praline, toasted corn chocolate ganache with tequila and hazelnut.

Dessert

Avocado ice cream with chocolate, accompanied by corn financier, corn ground, smoked corn toffee sauce and crispy corn.

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR



Escuela de
Gastronomía

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Masa de tartaleta	
NÚMERO PORCIONES	20 porción
PESO CADA PORCIÓN	20 gramo

TIPO RECETA	
X	Subreceta
FICHA No.	



	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida	Factor Conversión	Unidad Medida
1	Maíz morado	0,50	gramo	\$ 1,00000	\$ 0,5000	Agua de occión y procesado granos	\$ 1,00	U	1	U
2	Harina de maíz morado	100,00	gramo	\$ 0,00386	\$ 0,3858	Tamizado	\$ 1,75	Lb	454	gramo
3	Huevo	1,00	U	\$ 0,11667	\$ 0,1167	Entero	\$ 3,50	CUBETA	30	U

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Mezclar ingredientes para masa
2. Dejar reposar por 10 minutos
3. Laminar y cortar en forma circular
4. Colocar en la forma del cono
5. Freír a 160° C
6. Freír hasta que deje de salir burbujas

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,00	∑ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,05	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,05	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,05	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0026	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Evitar que la masa sufle en aceite
2. Control de temperaturas
3. Control de texturas

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Crocante de maíz morado que sirve como base y es una representación al uso de un vaso para esquites.

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Fritura profunda
2. Amasado
3. Leudado

Emily Campuzano H.
ELABORADO POR:
 Emily Campuzano

Ivannova Riofrío
REVISADO POR:
 Ivannova Riofrío

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

TABLA 2 RECETA AMUSE- BOUCHE (AUTORÍA PROPIA)

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Carne colorada	
NÚMERO PORCIONES	6 porción
PESO CADA PORCIÓN	10 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	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	Achiote	5,00	ml	\$ 0,00500	\$ 0,0250		\$ 1,00	200 ML	200	ml
2	Lomo de res	100,00	gramo	\$ 0,01667	\$ 1,6667	Desmechado	\$ 5,00	300 GR	300	gramo
3	Cebolla perla	175,00	gramo	\$ 0,00143	\$ 0,2500	Brunoise	\$ 0,25	175 GR	175	gramo
4	Cebolla blanca	7,00	gramo	\$ 0,00850	\$ 0,0595	Brunoise	\$ 1,70	200 GR	200	gramo
5	Orégano	3,00	gramo	\$ 0,01000	\$ 0,0300		\$ 0,30	30 GR	30	gramo
6	Romero	3,00	gramo	\$ 0,02840	\$ 0,0852		\$ 0,71	25 GR	25	gramo
7	Tomillo	3,00	gramo	\$ 0,03360	\$ 0,1008		\$ 0,84	25 GR	25	gramo
8	Sal	3,00	gramo	\$ 0,00049	\$ 0,0015		\$ 0,49	KG	1.000	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Condimentar la carne
2. Dejarla reposar por una noche.
3. Sellar carne con achiote
4. Desglasar
5. Cocinar a baja cocción
6. Desmechar

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 2,22	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,11	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,33	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,39	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0388	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Condimentos
2. Manejo de temperaturas

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Carne colorada, utilizando productos y procedimientos en la cocina ecuatoriana.

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Desmechar
2. Cocción larga
3. Desglasar

Emily Campuzano H.
 ELABORADO POR:
 Emily Campuzano

Ivanna Riofrío
 REVISADO POR:
 Ivanna Riofrío

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

TABLA 3 RECETA AMUSE- BOUCHE (AUTORÍA PROPIA)

FORMATO DE RECETA ESTANDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Encurtido de cebolla	
NÚMERO PORCIONES	20 porción
PESO CADA PORCIÓN	7 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	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	Limón Sutil	30,00	ml	\$ 0,00300	\$ 0,0900	Zumo	\$ 0,15	Gramo	50	gramo
2	Cebolla paitaña	175,00	gramo	\$ 0,00143	\$ 0,2500	Pluma	\$ 0,25	Gramo	175,00	u
3	Agar Agar	10,00	gramo	\$ 0,12500	\$ 1,2500		\$ 12,50	Gramo	100	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Cortar cebolla paitaña
2. Dejar encurtir por 2 días
3. Colar
4. Llevar a ebullición
5. Colocar agar agar
6. Colocar en un squeeze
7. Enfriar aceite
8. Dejar caer encurtido

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,59 Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,08 Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,67 Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,08 Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0119 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Encurtir
2. Controlar temperatura
3. Controlar textura

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Es un acompañante de la carne colorada en la cocina ecuatoriana, representada de diferente textura, y lo que agrega sabor y jugosidad al plato.

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Encurtir
2. Esferificación
3. Ebullición.

ELABORADO POR: Emily Campuzano

REVISADO POR: Ivannova Riofrío

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

TABLA 4 RECETA AMUSE- BOUCHE (AUTORÍA PROPIA)

- Receta Pan

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Pan maíz morado de masa madre	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	30 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Harina de trigo	200,00	gr	\$ 0,00210	\$ 0,4200	Tamizada	\$ 2,10	Kl	1.000	gr
2	Harina de maíz morado	120,00	gr	\$ 0,00000	\$ 0,0005	Tamizada	\$ 1,75	Lb	453.592	gr
3	Maíz morado	100,00	gr	\$ 0,00800	\$ 0,8000	Agua de cocción de maíz	\$ 1,00	gr	125	gr
4	Levadura	0,40	gr	\$ 0,19350	\$ 0,0774		\$ 3,87	gr	20	gr

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Cocinar maíz morado y reservar agua de cocción
2. Mezclar 70% de harina de trigo y 30% de harina de maíz morado
3. Colocar masa madre en agua hasta disolver.
4. Mezclamos harina y masa madre poco a poco
5. Dejar reposar hasta que eleve su tamaño
6. Realizar 1er doblez (4 lados) dejar reposar, repetir este proceso por 4 veces cada hora.
7. Embolar y dejar reposar
8. Engrasar molde y hacer greña en el pan
9. Mandar al horno a 180° C por 30 min (húmedo)

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,30 Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,06 Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,36 Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,14 Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0045 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Tiempo de leudado
2. Manejo de temperaturas
3. Correcta técnica de autólisis

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Se debe dejar leudar hasta que su tamaño duplique, es importante el proceso de autólisis ya que produce buenos alveolos, conduce el aire y da una buena fermentación.

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Horneado
2. Amasado
3. Leudado
4. Fermentado

Emily Campuzano H.
ELABORADO POR:
 Emily Campuzano

Ivannova Riofrío
REVISADO POR:
 Ivannova Riofrío

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

TABLA 7 RECETA PAN (AUTORÍA PROPIA)

- *Resumen Receta Pan***FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR****UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR****Escuela de Gastronomía****Escuela de
Gastronomía**

NOMBRE RECETA	
PAN	
NÚMERO PORCIONES	15 porción
PESO CADA PORCIÓN	80 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida	Factor Conversión	Unidad Medida
1	Pan maíz morado	1.200,00	gramo	\$ 0,00454	\$ 5,4510	Ficha No. SUB-001	\$ 0,1363	gramo	30	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Cocinar maíz morado y reservar agua de cocción
2. Mezclar 70% de harina de trigo y 30% de harina de maíz morado
3. Colocar masa madre en agua hasta disolver.
4. Mezclamos harina y masa madre poco a poco
5. Dejar reposar hasta que eleve su tamaño
6. Realizar 1er dobléz (4 lados) dejar reposar, repetir este proceso por 4 veces cada hora.
7. Embolar y dejar reposar
8. Engrasar molde y hacer greña en el pan
9. Mandar al horno a 180° C por 30 min (húmedo)

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 5,45	∑ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,27	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 5,72	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,38	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0048	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Leudado
2. Temperaturas
3. Tiempo de fermentación

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Este pan resalta sabores mexicanos, sin embargo en el Ecuador, también se acostumbra a consumir pan de maíz pero en diferente sabor.

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Leudado
2. Autólisis

Emily Campuzano H.
ELABORADO POR:
 Emily Campuzano

Ivanna Riofrio
REVISADO POR:
 Ivanna Riofrio

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

TABLA 8 RECETA PAN (AUTORÍA PROPIA)

- Receta entrada

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Fondo de pollo	
NÚMERO PORCIONES	20 porción
PESO CADA PORCIÓN	20 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Pechuga de pollo	200,00	gr	\$ 0,01200	\$ 2,4000		\$ 3,00	gr	250	gr
2	Apio	20,00	gr	\$ 0,01250	\$ 0,2500		\$ 0,25	gr	20	gr
3	Cebolla perla	175,00	gr	\$ 0,00286	\$ 0,5000		\$ 0,50	gr	175	gr
4	Cilantro	15,00	gr	\$ 0,00667	\$ 0,1000		\$ 0,10	gr	15	gr
5	Zanahoria	10,00	gr	\$ 0,20000	\$ 2,0000		\$ 1,00	gr	5	u
6	Pimienta molida	5,00	gr	\$ 0,01540	\$ 0,0770		\$ 0,77	gr	50	gr
7	Comino	5,00	gr	\$ 0,00510	\$ 0,0255		\$ 0,50	gr	98	gr
8	Sal	5,00	gr	\$ 0,00049	\$ 0,0025		\$ 0,49	KG	1.000	gramo
9	Ajo	5,00	gr	\$ 0,04167	\$ 0,2083		\$ 0,50	gr	12	gr

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Colocar en una olla pollo y vegetales
2. Condimentar
3. Dejar en cocción hasta concentrar su sabor
4. Sacar pollo y desmechar
5. Colar fondo

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 5,56 Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,28 Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 5,84 Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,29 Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0146 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Controlar condimentos
2. Concentrar sabor

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Se realiza un fondo de pollo, el cual sirve para realizar la salsa verde y para la masa de tamal, lo cual resalta su sabor.

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Desmechar

ELABORADO POR: Emily Campuzano

REVISADO POR: Ivannova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
1-mar-24
FECHA ACTUALIZACIÓN
1-mar-24

TABLA 9 RECETA ENTRADA (AUTORÍA PROPIA)

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Salsa verde - Velo	
NÚMERO PORCIONES	12 porción
PESO CADA PORCIÓN	30 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	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	Jitomates	60,00	gr	\$ 0,01667	\$ 1,0000		\$ 1,00	gr	60	gramo
2	Chiles habaneros	30,00	gr	\$ 0,03333	\$ 1,0000		\$ 1,00	gr	30	gramo
3	Cebolla perla	175,00	gr	\$ 0,00286	\$ 0,5000		\$ 0,50	gr	175,00	gramo
4	Ajo	5,00	gr	\$ 0,04167	\$ 0,2083		\$ 0,50	gr	12	gramo
5	Cilantro	15,00	gr	\$ 0,00667	\$ 0,1000		\$ 0,10	gr	15	gramo
6	Perejil	39,00	gr	\$ 0,01154	\$ 0,4500		\$ 0,45	gr	39	gramo
7	Pimienta molida	5,00	gr	\$ 0,01540	\$ 0,0770		\$ 0,77	gr	50	gramo
8	Comino	5,00	gr	\$ 0,00510	\$ 0,0255		\$ 0,50	gr	98	gramo
9	Sal	3,00	gr	\$ 0,00049	\$ 0,0015		\$ 0,49	KG	1.000	gramo
10	Gelatina sin sabor	8,00	gramo	\$ 0,03333	\$ 0,2667	Activada	\$ 0,25	8 GR	8	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Tatemar chiles,jitomates, cebolla
2. Procesar con los demás ingredientes
3. Colocar fondo de pollo
5. Sazonar
6. Llevar a ebullición
7. Colocar gelatina sin sabor
8. Dejar enfriar

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 3,63 Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,18 Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 3,81 Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,32 Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0106 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Controlar temperaturas
2. Controlar textura
3. Controlar sabores

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Es una salsa base mexicana, al tatemar los ingredientes, potencia su sabor.

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Tatemar
2. Gelificar

ELABORADO POR: Emily Campuzano

REVISADO POR: Ivannova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN 1-mar-24
FECHA ACTUALIZACIÓN 1-mar-24

TABLA 10 RECETA ENTRADA (AUTORÍA PROPIA)

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Masa tamal	
NÚMERO PORCIONES	11 porción
PESO CADA PORCIÓN	50 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	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	Manteca de cerdo	100,00	gr	\$ 0,00417	\$ 0,4167		\$ 1,25	gr	300	gr
2	Harina de maíz	454,00	gr	\$ 0,00385	\$ 1,7500		\$ 1,75	gr	454	gr
3	Pimienta molida	5,00	gr	\$ 0,01540	\$ 0,0770		\$ 0,77	gr	50	gr
4	Comino	5,00	gr	\$ 0,00510	\$ 0,0255		\$ 0,50	gr	98	gr
5	Sal	3,00	gr	\$ 0,00049	\$ 0,0015		\$ 0,49	KG	1.000	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Creumar manteca de cerdo
2. Tamizar harina de maíz
3. Mezclar
4. Condimentar
5. Colocar fondo de pollo
6. Amasar

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 2,27	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,11	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,38	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,22	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0043	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Controlar textura
2. Controlar temperatura

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Con esta masa, se realizan los tamales de pollo, su textura debe ser cremosa y esponjosa.

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Cremado
2. Amasar
3. Hornear

Emily Campuzano H
ELABORADO POR:
 Emily Campuzano

Ivannova Riofrio
REVISADO POR:
 Ivannova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
 1-mar-24
FECHA ACTUALIZACIÓN
 1-mar-24

TABLA 11 RECETA ENTRADA (AUTORÍA PROPIA)

- *Resumen Receta Entrada*

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA				
ENTRADA				X	Básica o de Venta					
NÚMERO PORCIONES		1 porción		Complementaria o Subreceta						
PESO CADA PORCIÓN		120 gramo		FICHA No.	VTA-003					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Fondo de pollo	30,00	gramo	\$ 0,01460	\$ 0,4381		\$ 0,2921	gr	20	gramo
2	Salsa verde	30,00	gramo	\$ 0,02646	\$ 0,7938		\$ 0,32	gr	12	gramo
3	Masa de tamal	50,00	gramo	\$ 0,01970	\$ 0,9852		\$ 0,22	gr	11	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Fondo de pollo
2. Relleno
3. Hornear

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 2,22	∑ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,11	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,33	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 2,33	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0194	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Temperatura
2. Cremado
3. Textura

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Los tamales, son una preparación tradicional tanto como de Ecuador como de México, estos; varían en cuanto a su forma de preparación y sabores.

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Cremado
2. Hornado mixto

Emily Campuzano H.
ELABORADO POR:
 Emily Campuzano

Ivanna Riofrío
REVISADO POR:
 Ivanna Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
 1-mar-24
FECHA ACTUALIZACIÓN
 1-mar-24

TABLA 12 RECETA ENTRADA (AUTORÍA PROPIA)

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Tortilla de maíz	
NÚMERO PORCIONES	12 porción
PESO CADA PORCIÓN	22 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Harina de maíz	200,00	gr	\$ 0,00385	\$ 0,7709		\$ 1,75	gr	454	gr
2	Chile Guajillo	40,00	gr	\$ 0,02500	\$ 1,0000		\$ 1,00	gr	40	gr
3	Pimienta molida	5,00	gr	\$ 0,01540	\$ 0,0770		\$ 0,77	gr	50	gr
4	Comino	5,00	gr	\$ 0,00510	\$ 0,0255		\$ 0,50	gr	98	gr
5	Sal	5,00	gr	\$ 0,00049	\$ 0,0025		\$ 0,49	Kg	1.000	gramo
6	Aceite	10,00	gr	\$ 0,00220	\$ 0,0220		\$ 1,00	lt	454	gr

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Cocinar chile guajillo
2. Tamizar harina
3. Mezclar con aua de chile guajillo
4. Condimentar
5. Amasar y dejar reposar
6. Embolar
7. Hacer formar de tortillas
8. Llevar a comal
9. Colocar relleno y enrollar.

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,90 Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,09 Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,99 Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,17 Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0075 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Equilibrar porciones
2. Proceso de amasado

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Tortillas de maíz a base de chile guajillo.

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Amasado
2. Leudado

Emily Campuzano H
ELABORADO POR:
 Emily Campuzano

Ivannova Riofrío
REVISADO POR:
 Ivannova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
2-mar-24
FECHA ACTUALIZACIÓN
2-mar-24

TABLA 15 RECETA PLATO FUERTE (AUTORÍA PROPIA)

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Toppings	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	20 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	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	Lechuga	300,00	gr	\$ 0,00167	\$ 0,5000		\$ 0,50	gr	300	gr
2	Tomate	120,00	gr	\$ 0,00833	\$ 1,0000		\$ 1,00	gr	120,00	gr
3	Crema Agria	30,00	gr	\$ 0,01136	\$ 0,3409		\$ 2,50	gr	220	gr

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Cortar lechuga finamente
2. Tomate

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,84	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,09	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,93	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,19	Costo Total Receta + No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0097	Costo por Porción + Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Realizar cortes

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Complemento de enchiladas mexicanas.

MÉTODOS Y TÉCNICAS
brunoise
chiffonade

TABLA 16 RECETA PLATO FUERTE (AUTORÍA PROPIA)

- *Resumen Receta Plato fuerte*

FORMATO DE RECETA ESTANDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
PLATO FUERTE	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	150 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Hornado	80,00	gramo	\$ 0,13603	\$ 10,8822		\$ 1,3603	gramo	10	gramo
2	Tortilla de maiz	22,00	gramo	\$ 0,01384	\$ 0,3045		\$ 0,17	gramo	12	gramo
3	Agrio	10,00	gramo	\$ 0,02813	\$ 0,2813		\$ 0,28	gramo	10	gramo
4	Toppings	10,00	gramo	\$ 0,01933	\$ 0,1933		\$ 0,19	gramo	10	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Masa de tortillas a base de chile guajillo
2. Hornado
3. Salsas
4. Armar enchiladas

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 11,66	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,58	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 12,24	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 12,24	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0816	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Controlar temperaturas
2. Controlar texturas

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Reinterpretación de enchiladas, hechas a base de hornado ecuatoriano y todos sus acompañante como el ágrio, envuelto en tortillas de chile guajillo, resaltando sabores mexicanos y contemplando el producto del maíz.

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Horneado
2. Tatamado
3. Amasado
4. Leudado

Emily Campuzano H.
ELABORADO POR:
 Emily Campuzano

Ivannova Riofrío
REVISADO POR:
 Ivannova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
2-mar-24
FECHA ACTUALIZACIÓN
2-mar-24

TABLA 17 RECETA PLATO FUERTE (AUTORÍA PROPIA)

- Receta Postre

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Helado de chocolate	
NÚMERO PORCIONES	15 porción
PESO CADA PORCIÓN	30 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Aguacate	250	gr	\$ 0,01200	\$ 3,0000		\$ 3,00	gr	250	gr
2	Leche en polvo	150	gr	\$ 0,00960	\$ 1,4400		\$ 2,40	gr	250	gr
3	Neutro	1	gr	\$ 0,08000	\$ 0,0800		\$ 4,00	gr	50	gr
4	Chocolate sEMI AMARGO	200	gr	\$ 0,01000	\$ 2,0000		\$ 2,00	gr	200	
5	Dextrosa	2	gr	\$ 0,06250	\$ 0,1250		\$ 2,50	gr	40	gr
6	Crema de leche	250	gr	\$ 0,00433	\$ 1,0833	Semi batida	\$ 1,30	gr	300	gr

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Derretir chocolate
2. Mezclar con chocolate
3. Colocar estabilizantes.
4. Madurar
5. Llevar a ebullición hasta 80° C
6. Bajar a 20° C
7. Colcoar en mantecadora.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 7,73	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,39	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 8,11	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,54	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0180	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
Textura
Temperaturas
Pesos correctos
Maduración completa

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
El aguacate, es uno de los productos que se da tanto en Ecuador como en México.

MÉTODOS Y TÉCNICAS
Madurar
Mantecar
Estabilizar

ELABORADO POR: Emily Campuzano

REVISADO POR: Ivanna Riofrío

FECHA ELABORACIÓN 9-mar-24
FECHA ACTUALIZACIÓN 9-mar-24

TABLA 18 RECETA POSTRE (AUTORÍA PROPIA)

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Financier de maíz	
NÚMERO PORCIONES	6 porción
PESO CADA PORCIÓN	20 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Harina	50	gr	\$ 0,00100	\$ 0,0500		\$ 1,00	gr	1000	gr
2	Azúcar	120	gr	\$ 0,00220	\$ 0,2643		\$ 1,00	lb	454	gr
3	Mantequilla	75	gr	\$ 0,01176	\$ 0,8820		\$ 2,94	gr	250	gr
4	Huevo	30	u	\$ 0,10000	\$ 3,0000	Clara	\$ 0,30	u	3	u
5	Choclo	80,00	gr	\$ 0,00500	\$ 0,4000		\$ 2,00	gr	400	gr

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Mezclar productos secos
2. Colocar claras de huevo y batir
3. Colocar mantequilla poco a poco
4. Cocinar choclo y procesar.

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 4,60 <small>Σ Precios totales de cada ingrediente</small>
EXTRAS 5%	\$ 0,23 <small>Subtotal * % Extras</small>
COSTO TOTAL RECETA	\$ 4,83 <small>Subtotal + Extras</small>
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,80 <small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small>
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0402 <small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small>

PUNTOS CRÍTICOS
Textura
Temperatura

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Financier de maíz, esponjoso

MÉTODOS Y TÉCNICAS
Espesar
Punto de nieve
Semi batir

Emily Campuzano H.
ELABORADO POR:
 Emily Campuzano

Ivannova Riofrío
REVISADO POR:
 Ivannova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
 9-mar-24
FECHA ACTUALIZACIÓN
 9-mar-24

TABLA 19 RECETA POSTRE (AUTORÍA PROPIA)

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Salsa toffe de maíz	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	20 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Crema de leche	250,00	gr	\$ 0,00433	\$ 1,0833		\$ 1,30	gr	300	gr
2	Azúcar	125,00	gr	\$ 0,00220	\$ 0,2753		\$ 1,00	lb	454	gr
3	Glucosa	50,00	gr	\$ 0,00300	\$ 0,1500		\$ 1,50	gr	500	gr
4	Choclo	400,00	gr	\$ 0,00313	\$ 1,2500		\$ 1,25	lb	400	gr
5										
6										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Calentar azúcar hasta color marrón
2. Colocar mantequilla
3. Colocar crema de leche

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 2,76	∑ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,14	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,90	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,29	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0145	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
Texturas
Temperaturas

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
aporta humedad y cremosidad al postre

MÉTODOS Y TÉCNICAS
Caramelización

Emily Campuzano H
ELABORADO POR:
 Emily Campuzano

Ivannova Riofrío
REVISADO POR:
 Ivannova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
9-mar-24
FECHA ACTUALIZACIÓN
9-mar-24

TABLA 20 RECETA POSTRE (AUTORÍA PROPIA)

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Tierra de maiz tostado	
NÚMERO PORCIONES	20 porción
PESO CADA PORCIÓN	20 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Aceite	250	gr	\$ 0,00130	\$ 0,3250		\$ 1,30	gr	1000	gr
2	Maiz	400,00	gr	\$ 0,00250	\$ 1,0000		\$ 1,00	gr	400	gr

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Calentar aceite
2. Colocar maiz tostado

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 2,68	ΣPrecios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,13	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,81	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,14	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0070	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
Temperatura

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Aporta crocancia al postre

MÉTODOS Y TÉCNICAS


 Emily Campuzano


REVISADO POR:
 Ivannova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN 9-mar-24
FECHA ACTUALIZACIÓN 9-mar-24

TABLA 21 RECETA POSTRE (AUTORÍA PROPIA)

- Resumen Receta Postre

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
POSTRE	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	80 gramo

TIPO RECETA	
X	Básica o de Venta
	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	Helado aguacate y chocolate	30,00	gramo	\$ 0,03607	\$ 1,0820		\$ 0,5410	gr	15	gramo
2	Financier	20,00	gramo	\$ 0,13406	\$ 2,6812		\$ 0,80	gr	6	gramo
3	Toffe de maiz	10,00	mililitro	\$ 0,01931	\$ 0,1931		\$ 0,29	gr	15	mililitro
4	Tierra de maiz	10,00	mililitro	\$ 0,00936	\$ 0,0936		\$ 0,14	gr	15	mililitro

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Helado de aguacate y chocolate
2. Financier
3. Toffe de maiz

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 4,05 Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,20 Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 4,25 Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 4,25 Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0532 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
Textura
Temperatura

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Este postre, representa a los productos más consumidos que tienen en común México y Ecuador.

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Horneado
2. Mantecado
3. Madurado

ELABORADO POR: Emily Campuzano

REVISADO POR: Ivannova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN 9-mar-24
FECHA ACTUALIZACIÓN 9-mar-24

TABLA 22 RESUMEN POSTRE (AUTORÍA PROPIA)

- Receta bombones

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Bombones	
NÚMERO PORCIONES	20 porción
PESO CADA PORCIÓN	20 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Chocolate amargo 65	400,00	gramo	\$ 0,01438	\$ 5,7520		\$ 14,38	gr	1.000	gr
2	Manteca de cacao	25,00	gramo	\$ 0,03000	\$ 0,7500		\$ 7,50	gr	250	gr
3										
4										

PROCESO DE PREPARACIÓN
Derretir chocolate
Colocar manteca de cacao
Templar chocolate

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 6,50 Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,33 Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 6,83 Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,34 Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0171 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
Temperatura
Textura

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Casco de chocolate

MÉTODOS Y TÉCNICAS
Templado

Emily Campuzano H.
 ELABORADO POR:
 Emily Campuzano

Ivannova Riofrío
 REVISADO POR:
 Ivannova Riofrío

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

TABLA 23 RECETA BOMBÓN (AUTORÍA PROPIA)

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Ganache de avellana y tequila	
NÚMERO PORCIONES	20 porción
PESO CADA PORCIÓN	15 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Avellana	45,00	gr	\$ 0,02000	\$ 0,9000	Tostasa y triturada	\$ 8,00	gr	400	gr
2	Chocolate de maíz tostado	140,00	gr	\$ 0,01800	\$ 2,5200		\$ 18,00	gr	1.000	gr
3	Tequila	30,00	gr	\$ 0,06667	\$ 2,0000		\$ 50,00	gr	750	gr

PROCESO DE PREPARACIÓN
Tostar y pelar avellanas
Procesar avellanas
Derretir chocolate
Colocar tequila, avellanas y agua
Mezclar
Colocar en casquillo de chocolate

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 5,42 Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,27 Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 5,69 Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,28 Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0190 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
Temperatura
Textiura

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Se juntan los sabores

MÉTODOS Y TÉCNICAS
Tostar

ELABORADO POR: Emily Campuzano

REVISADO POR: Ivannova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
FECHA ACTUALIZACIÓN

TABLA 24 RECETA BOMBÓN (AUTORÍA PROPIA)

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Praline de avellana	
NÚMERO PORCIONES	20 porción
PESO CADA PORCIÓN	10 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PR+G102:G11 1ECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Avellana	100,00		\$ 0,02000	\$ 2,0000		\$ 8,00	gr	400	gr
2	Azucar	100,00		\$ 0,00220	\$ 0,2203		\$ 1,00	lb	454	0

PROCESO DE PREPARACIÓN
Tostar avellana
Calenatr azucar con poco limon
Hacer caramelo
Colocar avellana
Esperar a que se enfrie
Triturar

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 2,22	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,11	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,33	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,12	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0117	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
Temperatura

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Sensación crujiente

MÉTODOS Y TÉCNICAS

ELABORADO POR: Emily Campuzano

REVISADO POR: Ivannova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
FECHA ACTUALIZACIÓN

TABLA 25 RECETA BOMBÓN (AUTORÍA PROPIA)

- *Resumen receta bombón*

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
PETIT FOUR	
NÚMERO PORCIONES	24 porción
PESO CADA PORCIÓN	80 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Bombones	20,00	gramo	\$ 0,00085	\$ 0,0171		\$ 0,0171	gr	20	gr
2	Ganache	15,00	gramo	\$ 0,00095	\$ 0,0142		\$ 0,02	gr	20	gr
3	Praline	10,00	mililitro	\$ 0,00058	\$ 0,0058		\$ 0,01	gr	20	gr

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Bombones
2. Ganache
3. Praline

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,04	∑ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,00	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,04	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,00	Costo Total Receta + No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0000	Costo por Porción + Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Textura
2. temperatura
3.

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Conjunto de sabores

MÉTODOS Y TÉCNICAS

Emily Campuzano H.
ELABORADO POR:
 Emily Campuzano

Ivanna Riofrio
REVISADO POR:
 Ivanna Riofrio

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

TABLA 26 RESUMEN RECETA BOMBÓN (AUTORÍA PROPIA)

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Zummo limón	
NÚMERO PORCIONES	6 porción
PESO CADA PORCIÓN	30 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Zumo de limón	180,00	ml	\$ 0,00250	\$ 0,4500		\$ 0,50	u	200	ml

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Exprimir limón
2. Colcar

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,45	ΣPrecios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,02	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,47	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,08	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0026	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

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

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

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

Emily Campuzano H.
ELABORADO POR:
 Emily Campuzano

Ivannova Riofrío
REVISADO POR:
 Ivannova Riofrío

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

TABLA 28 RECETA BANDERITA (AUTORÍA PROPIA)

Resumen banderita

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Banderita	
NÚMERO PORCIONES	18 porción
PESO CADA PORCIÓN	30 ml

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Limón	180,00	ml	\$ 0,01313	\$ 2,3625	Zumo	\$ 0,0788	ml	6	
2	Miske	180,00	ml	\$ 0,25627	\$ 46,1286		\$ 1,54	ml	6	
3	Sangrita	180,00	ml	\$ 0,02445	\$ 4,4006	Zumo	\$ 0,15	ml	6	

PROCESO DE PREPARACIÓN
1.Servir en shots diferentes

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 52,89	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 2,64	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 55,54	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 3,09	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,1028	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
Temperatura
2.
3.

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Bebida para abrir apetitdo debido a su acidez

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1.
2.
3.

Emily Campuzano H.
ELABORADO POR:
 Nombre y Apellido

Ivanna Riofrío
REVISADO POR:
 Ivanna Riofrío

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

TABLA 29 RECETA BANDERITA (AUTORÍA PROPIA)

- Receta vino rosé

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 Escuela de Gastronomía				
<i>UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR</i>						<small>Powered by Arizona State University®</small>				
<i>Escuela de Gastronomía</i>										
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA				
Vino Rosé armonía			Básica o de Venta							
NÚMERO PORCIONES		6 porción	X		Complementaria o Subreceta					
PESO CADA PORCIÓN		125 ml	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	Vino rosé	750,00	ml	\$ 0,01733	\$ 13,0000		\$ 13,00	ml	750	ml
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS			
Colocar en temperatura óptima de servicio			SUBTOTAL RECETA \$ 13,00				Temperatura			
Presentar vino y su maridaje			EXTRAS 5% \$ 0,65				Cantidad			
Servir			COSTO TOTAL RECETA \$ 13,65							
			COSTO POR PORCIÓN \$ 2,28							
			COSTO POR GRAMO \$ 0,0182							
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS			
			Vino rosado, contiene notas frutales y florales, taninos suaves.							
 ELABORADO POR: Emily Campuzano			 REVISADO POR: Ivanna Riofrío				FECHA ELABORACIÓN 25-mar-24			
							FECHA ACTUALIZACIÓN 25-mar-24			

TABLA 30

RECETA VINO ROSÉ (AUTORÍA PROPIA)

- Receta vino Pinot Noir

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía			
NOMBRE RECETA						TIPO RECETA		FOTO RECETA			
Vino tinto -travesía dos hemisferios						Básica o de Venta					
NÚMERO PORCIONES			6 porción			X	Complementaria o Subreceta				
PESO CADA PORCIÓN			125 ml			FICHA No.					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	Vino tinto	750,00	ml	\$ 0,03000	\$ 22,5000		\$ 22,50	ml	750	ml	
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS			
Colocar en temperatura optima de servicio				SUBTOTAL RECETA \$ 22,50 Σ Precios totales de cada ingrediente				Temperatura			
Presentar vino y su maridaje				EXTRAS 5% \$ 1,13 Subtotal * % Extras				Cantidad			
Servir				COSTO TOTAL RECETA \$ 23,63 Subtotal + Extras							
				COSTO POR PORCIÓN \$ 3,94 Costo Total Receta ÷ No. porciones							
				COSTO POR GRAMO \$ 0,0315 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción							
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS			
				Vino tinto, gran cantidad de taninos, notas a roble y frutos rojos							
 ELABORADO POR: Emily Campuzano				 REVISADO POR: Ivannova Riofrío				FECHA ELABORACIÓN 25-mar-24			
								FECHA ACTUALIZACIÓN 25-mar-24			

TABLA 31

RECETA VINO PINOT NOIR (AUTORÍA PROPIA)

ANALISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS (4 ALIMENTOS RELEVANTES)

Aguacate - Persea Americana

El Aguacate, es un alimento que se origina en los productos del nuevo mundo y tiene su nacimiento en las zonas altas del centro y este de México, según Williams (1977). Existe evidencias sobre su consumo y domesticación de este alimento en el periodo de los mayas y este, fue encontrado en cuevas en Coxcatlán, región Tehuacán, Puebla, México entre 8.00 a 7.000 A.C el cual está validado por su contexto arqueológico y lingüístico.

Existen diferentes culturas que mencionan tres tipos de aguacate:

- Aoacatl (Persea Americana – raza mexicana)
- Tlacacolaocatl (Persea Americana – raza Antillana)
- Quilaoacatl (Persea Americana – raza Guatemalteca)



ILUSTRACIÓN 2 PRODUCCIÓN AGUACATE, OBTENIDO DE (SALVADOR SÁNCHEZ COLÍN1, S.F.)

Durante la época colonial, sabemos que los españoles, además de introducirse en el arte, religión e industrias; también tuvieron gran influencia en el aspecto agrícola, así es como los españoles introdujeron este producto a su país. Esto, permitió que aparezcan diferentes variedades del aguacate como lo son:

- **Hass:** En esta variante de aguacate, su piel al madurarse; se torna de un color oscuro y tiene un sabor ligero a nuez y avellanas, su textura es suave y cremosa (Reyes Guitiérrez, 2021).
- **Zutano:** Es una variedad de aguacate que no se da en climas fríos y es una fusión entre raza guatemalteca y mexicana; se caracteriza por tener un color verde grisaseo. Esta variedad se la produce en España (Mateos, 2022).
- **Fuerte:** El tipo de aguacate proveniente de esta variante, se caracteriza por ser de forma alargada, tiene un color verde ligero y es uno de los tipos de aguacate que se cultivan fácilmente; su mayor producción es en México y Centro América (Ecoforce, 2013).

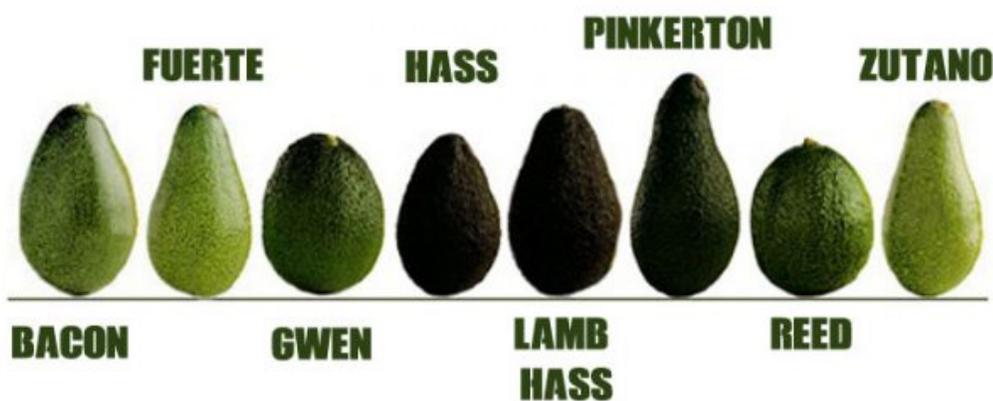


ILUSTRACIÓN 3 TIPOS DE AGUACATE, OBTENIDO DE (ECOFORCE, 2013)

En la actualidad, México es el principal productor y exportador a nivel mundial, los estados que más producen son Michoacán, Jalisco y Nayarit, de igual manera este cultivo, tiene un gran valor económico y social ya que, al tener mayores producciones, exportando a más de 30 países, garantiza el empleo contribuyendo a la economía local y nacional (Gobierno de México , 2023).

De igual manera, la producción y exportación de aguacate en el Ecuador, es significativa, ya que ha representado un ingreso de un millón de dólares en el 2022, el cual representa 1.300 toneladas exportadas. Francia, España, Rusia, Dubái, entre otros. Los mayores productores en el país son las provincias de El Oro, Guayas, Imbabura, Manabí, Pichincha, Santa Elena y Tungurahua (Ministerio de Agricultura y Ganadería , 2023).

Chicha

La chicha, es una bebida tradicional originaria de América Latina, especialmente en el Ecuador, tiene toda una cultura e historia detrás de esta bebida y se remonta en tiempos precolombinos. Esta bebida, ha sido parte de grandes rituales, ya que es un símbolo de reciprocidad y hermandad entre los que beben y los que ofrecen; celebraciones indígenas desde tiempos antiguos hasta la actualidad y esta bebida, surgió en los pueblos originarios como los Kichwas, Shuar y Saragutos.

Los primeros hallazgos de esta bebida, se encontraron en la formación de la cultura Valdivia (3500 y 1500 años atrás) en la provincia de Santa Elena y son por estudios arqueológicos, que se llegan a encontrar restos de esta bebida en vasijas de barro (Barrera, El sabor de la memoria historia de la cocina quiteña, 2008).



ILUSTRACIÓN 4 VASIJAS DE BEBIDA CULTURA VALDIVIA, OBTENIDO DE (MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO , 2015)

La chicha, fue de mucha importancia para estas culturas, que diferenciaba a las clases sociales, solo podían consumir dicha bebida las personas prestigiosas y de igual manera, se paga esta bebida con jornadas de trabajo (Ministerio de Cultura y Patrimonio , 2015).

En la actualidad, se sigue consumiendo esta bebida y a lo largo del tiempo, han ido apareciendo e implementado diferentes tipos de chicha, como se menciona en el libro “El Sabor de la Memoria” existen chichas de jora, yuca, Raymi, arroz, yamor, pawcar, huevona y estas son las que más se consumen en el Ecuador (Barrera, El sabor de la memoria historia de la cocina quiteña, 2008).

Con esta importancia y tradición cultural, el Ministerio de Cultura y Patrimonio; busca el rescate y protección sobre esta identidad culinaria y cultural en el país, a través del Patrimonio Alimentario (Ministerio de Cultura y Patrimonio , 2015).

Procedimiento chicha de jora

1. **Remojo:** Para realizar esta bebida, es importante utilizar el maíz de oro, el cual se los desgrana y se lo deja en remojo en vasijas de barro por 3 días, cubierto (Delicias de la casa , 2021).



ILUSTRACIÓN 5 REMOJO DEL MAÍZ ORO, OBTENIDO DE
[HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=RyBAASzXwY8](https://www.youtube.com/watch?v=RyBAASzXwY8)

2. **Germinación:** Se remojan hojas de maíz por 20 min y se lo coloca como base para el maíz previamente remojado, se vuelve a colocar una capa de hojas y maíz hasta cubrir; dejando como tapa estas hojas, se lo debe dejar germinar por 8 días (Delicias de la casa , 2021).



ILUSTRACIÓN 7 GERMINACIÓN DE MAÍZ, OBTENIDO DE
[HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=RyBAASzXwY8](https://www.youtube.com/watch?v=RyBAASzXwY8)



ILUSTRACIÓN 6 GERMINACIÓN DE MAÍZ, OBTENIDO DE
[HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=RyBAASzXwY8](https://www.youtube.com/watch?v=RyBAASzXwY8)
 8

- 3. Secado:** Después de que el maíz hasta germinado, se lo deja secar al sol directo por un día (Delicias de la casa , 2021).



ILUSTRACIÓN 8 SECADO DEL MAÍZ, OBTENIDO DE
[HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=RYBAASZXWY8](https://www.youtube.com/watch?v=RYBAASZXWY8)

- 4. Molienda:** Se lo muele hasta que quede una textura como polvo, se agrega agua hasta formar un tipo de masa y se lo deja reposar por 20 min (Delicias de la casa , 2021).



ILUSTRACIÓN 9 MOLIENDA DEL MAÍZ, OBTENIDO DE
[HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=RYBAASZXWY8](https://www.youtube.com/watch?v=RYBAASZXWY8)



ILUSTRACIÓN 10 HIDRATACIÓN DEL MAÍZ, OBTENIDO DE
[HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=RYBAASZXWY8](https://www.youtube.com/watch?v=RYBAASZXWY8)

- 5. Cocción:** En una olla grande, se coloca 10 lt de agua por cada kilo de jora y se lo deja hervir de 6 a 24 horas, sin dejar de remover ya que puede quemarse fácilmente (Delicias de la casa , 2021).

6. **Fermentación:** Se lo cuele en un cedazo y se lo deja reposar aproximadamente 3 días, sin embargo, a las 48 horas ya se obtiene un sabor agridulce y a las 96 horas, ya se considera una chicha de sabor fuerte (Delicias de la casa , 2021).



ILUSTRACIÓN 11 CHICHA DE JORA FERMENTADA, OBTENIDO DE [HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=RYBAASZXWY8](https://www.youtube.com/watch?v=RYBAASZXWY8)

Chiles habaneros – *Capsicum chinense*

El Chile habanero, el cual científicamente se lo conoce como *Capsicum chinense*, es uno de los chiles más producidos y conocidos a nivel mundial. Existen varios rumores sobre cuál es el origen de este producto, sin embargo; se dio entre el sur de Brasil y norte de Argentina, atravesando el oeste de Paraguay y este de Bolivia y con el paso del tiempo, este fue introducido a Yucatán. Existen estudios históricos, los cuales resaltan que este alimento llega después de la época colonial, ya que no se encontraba el consumo de chile en la dieta de los Mayas, sin embargo; existen otros tipos de chile y se los conoce como *maax-ik*, *x-catik*, *yaax-ik* y se encontró un término para la salsa con chile habanero, el cual es *Xni-pec*, que significa “Nariz mojada de perro”, refiriéndose a que el picor, produce los flujos de la nariz (Florez Lopez, 2020).

Este producto tiene una importancia económica muy grande, la cual se basa en la utilización del fruto, Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), determina que este alimento es el quinto producto hortícola, es decir qué; alcanza diferentes formas y tamaños en su cultivo (Nancy Ruiz-Lau, 2011).

Los estados productores de chile habanero en México son: Tamaulipas, Baja California, Tabasco, Jalisco, Sonora, Vera cruz. En la península de Yucatán, se ha demostrado que tiene un sabor, aromas y color diferentes, la trazabilidad que tiene este producto, es que el 80% de su producción a nivel nacional, se lo comercializada como fruto y el 20%, se lo utiliza para la elaboración de salsas; las cuales son exportadas a Estados Unidos, Japón, Italia y Alemania (Vargas, 2018).

Es importante saber cómo este producto debe ser cosechado y sus características, es necesario que las condiciones de crecimiento del chile, se los realice en climas cálidos y húmedo, su temperatura óptima está entre los 25° C a los 32° C, de igual manera, la luz juega un papel importante en su desarrollo ya que debe recibir al menos de 6 a 8 horas de luz y en cuanto a su suelo de cultivo; se prefiere que sea rico en materia orgánica y su pH esté entre 6.0 a 6.5 (Colorado, 2018).

Su tiempo de cosecha va entre los 90 a 120 día después de la siembra y se puede saber cuando ya esté listo para su consumo, cuando alcance un color verde, amarillo o rojo; dependiendo de su variedad (Colorado, 2018).

Dentro de la escala Scoville, la cual fue desarrollada por Wilbur Scoville en 1912, indica que el chile habanero se encuentra en un rango de 100,000 a 350,000 unidades Scoville, lo cual lo forma una de los chiles más picantes a comparación del jalapeño (2,500 a 8,000) y serrano (10,000 a 23,000) (Gobierno de México, 2017).

- ***Uso ritual del chile***

La cultura mexicana, ha ido aprendiendo con el tiempo los diferentes usos del chile en la cocina como la conservación de alimentos, sin embargo; este producto ha tomado otro fin cultural. Por medio de diferentes estudios, se ha encontrado que el chile, se utilizaba como medio medicinal y como un elemento principal para rituales o amuletos significantes. Uno de los chiles que se usa para estos ámbitos, es el chile pasilla mixe, el cual se encuentra en las ciudades de Guadalupe, Morelos, Victoria. Este tipo de chile, se coloca en las tumbas ya que por su fuerte olor; se cree que lo aleja de energías malvadas, estos rituales se practicaban en tiempos antiguos, por lo cual existen escrituras mayas que traducen al chile (Colorado, 2018).

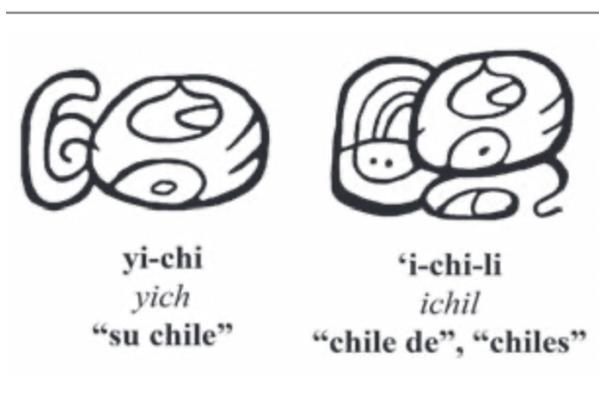


ILUSTRACIÓN 12 GILFO DEL VOCBALO MAYA TRADUCIDO, OBTENIDO DE (COLORADO, 2018).

En la actualidad, este producto sigue siendo uno de las primeras fuentes de trabajo durante todo el año; al igual que existe una gran exportación por los múltiples usos que se le puede dar a este ingrediente (Florez Lopez, 2020).

El chile, trae consigo beneficios ya que son altos en vitaminas c y A, contienen capsaicina, lo cual produce propiedades antiinflamatorias y analgésicas.

El cerdo en la alimentación ecuatoriana

El cerdo posee una gran influencia colonial debido a la llegada de los españoles en el siglo XVI, se introdujo este alimento junto con nuevas prácticas agrícolas y ganadera en el país. Se dice que ya existían cerdos que se criaban antes de la llegada de los españoles, sin embargo, se cruzaron estas razas locales y extranjeras y dio paso a nuevas razas.

En 1538, la venta y producción ganadera del cerdo incrementó tanto que se destinó a la plaza de San Francisco como el lugar central para su venta y se prohibió que se criaran puercos dentro de las casas; su comercio fue creciendo y en 1539, se puso un precio determinado de la carne de puerco el cual costaba 3,5 reales (Barrera, El sabor de la memoria historia de la cocina quiteña, 2008).

Una de las razas más conocidas y producidas en el criollo, este es de origen ibérico y se encuentran como raza más pura en el cantón de Céllica (Barrera, El sabor de la memoria historia de la cocina quiteña, 2008).

En el Ecuador, este alimento se asocia con festividades y celebraciones tradicionales como las fiestas de San Juan, en donde el cerdo es uno de su principal consumo; existen varios platos típicos como el hornado, fritada, mote con chicharrón, seco de chancho, entre otros.



ILUSTRACIÓN 13 VENTA DE CERDO EN EL ECUADOR, OBTENIDO DE (BARRERA, EL SABOR DE LA MEMORIA, 2008)

El cerdo en la alimentación mexicana

De igual manera, los inicios del consumo porcino en México, llega gracias a los españoles en el siglo XVI y para el siglo XX, se empezó a importar razas chinas como Poland y Duroc (El sitio porcino, 2016).

El tipo de raza Duroc, es proveniente de Estados Unidos; estos se caracterizan por ser de color rojo oscuro, poseen buenas cualidades de crecimiento y tiene una buena calidad por sus cortes magros (Dominguez, 2009).



ILUSTRACIÓN 14 RAZA DE CERDO DUROC, OBTENIDO DE (DOMINGUEZ, 2009).

En este país, una de las razas más conocida, es la de Pelón Mexicano, estos son adaptados al pastoreo y su mayor producción ganadera es en Yucatán (El sitio porcino, 2016).

Según el Panorama Agroalimentario 2020, los principales estados que producen carne son Jalisco con 342 mil 104 toneladas, Sonora con 308 mil 105 toneladas y Puebla con 171 mil 3050 toneladas (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, 2020).

Este animal, ha sido indispensable en la cocina mexicana, proporcionado varios platos emblemáticos, se utiliza para preparaciones muy tradicionales como los tacos al pastor, carnitas, chicharrón, pozole, cochinita pibil y más variedades.

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

- **La historia del maíz y su evolución a lo largo de los años**

La domesticación de las plantas, ha sido uno de los procesos evolutivos más importantes de la historia del ser humano, ya que se empezó a desarrollar y surgir un movimiento de civilización, generando una co-dependencia entre el hombre y las plantas. Durante estos procesos, surgieron varios cambios en cuanto a su forma y funcionamiento; a lo que se conoce como síndrome de domesticación, principalmente de productos que fueron manipulados por el ser humano como las semillas y frutos.

El maíz, conocido como *Zea Mays*, ha desempeñado un papel fundamental en este nuevo surgimiento de las civilizaciones, en especial las mesoamericanas, en donde se domesticó este producto hace 10,000 años. Es evidente ver que el maíz es conocido mundialmente por su ampliación de comidas tradicionales, especialmente en México y América Central, en donde fue domesticado por los pueblos indígenas como los Olmecas, Mayas y Aztecas; estas antiguas civilizaciones, desarrollaron una relación con el maíz, no solo como alimentos sino también como un elemento importante en su religión, cultura y mitología.

Existen varias discusiones sobre el origen del maíz, se cree que hubo un alimento llamado Teocintle, el cual es parecido al maíz, pero este, tubo cambios morfológicos por el proceso de su domesticación. Existe una teoría que refuta el cambio de este maíz.

Teoría

tripartita

Fue propuesta por Mangesford y Reeves, que realizaron varios experimentos entre el maíz *Tripsacum* y el Teocintle, esta última, ha sido la más aceptada por su existencia natural y cambios en sus cromosomas ya que se empezó a seleccionar y cultivar variedades de este tipo de maíz, con lo cual había variedades de teocintle como granos más grandes, por lo cual se generaba una mayor producción y que dan paso al maíz cultivado que todos conocemos (Ortega, 2014).

Teorías de su origen

- La primera teoría indica que el maíz, tiene un origen asiático, específicamente en Himalaya por la fusión entre los maíces tipo *Coix spp* y *Sorghum* (Ortega, 2014).
- La segunda, orienta a que este producto tiene un origen andino, gracias al hallazgo del maíz tipo reventón en América del Sur. El descarte de esta propuesta, fue por no encontrar otros maíces que tengan un parentesco (Ortega, 2014).
- La última teoría es la más apoyada, el cual afirma que el maíz es originario de México; en este país, se encuentra el Teocinte y es refutada, ya que se hallaron granos producidos en plantas asentadas (polen fósil) y cuevas que contienen mazorcas.

Esta planta, nace de manera silvestre en Mesoamérica, existen algunas investigaciones en México; las cuales indican que existían pequeñas mazorcas encontradas en cuevas de la región Tehuacán y fueron tapadas hace 5000 años ac. por un carbono radioactivo.

Este producto, ha sido uno de los más relevantes en cuanto a la teoría de la evolución, ya que ha tenido un procesos de diversidad de formas, texturas, colores, comportamiento y

adaptaciones geográficas en las variedades de maíz; es por esto que Charles Darwin, menciona que “ *Para mantener puras las variedades de maíz, deben ser plantadas separadas para que no se crucen*”, esto permitía una mejor comprensión en cuanto a la adaptación de las poblaciones silvestres durante la domesticación de este producto.

Gracias a las migraciones, comercio, selección y conservación del maíz en las comunidades indígenas, especialmente desde México, los españoles lo introdujeron en Europa, donde se extendió hasta el Mediterráneo. Luego, Colon, halló el maíz en Cuba y los comerciantes los llevaron a África a principios del siglo XVI; luego, llegó a Zanzibar y Asia. Por esta razón es que este producto es uno de los más utilizados a nivel mundial (Ortega, 2014).

Variedades del maíz

Como los revisamos anteriormente, hace años atrás, ya habían investigaciones sobre tipos de maíces, ahora, con el paso del tiempo, se han ido desarrollando innumerables variedades de maíces alrededor del mundo.

Estas pueden presentar características específicas de acuerdo al endospermo del grano (constituida por almidón y proteínas,) así como su color, el ambiente donde se lo cosecha, madurez y como para que se lo va a usar (Ortega, 2014).

Sin duda, este producto, al ser uno de lo más comercializados, atributan económicamente a los países. Los maíces que más lo aportan son de tipo dentado, duro y harinoso. A nivel general, se presentan 6 tipo de razas muy características.

- **Palomero Toqueño:** Son derivaciones de el maíz reventón.
- **Chapalote Nal-Tel:** Se producen en Colombia, América Central y México.
- **Pira:** Se derivan de los maíces duros y de endospermo amarillo.
- **Confite morocho:** Se derivan maíces de 8 hileras.
- **Chullpi:** Base para los maíces dulces.
- **Kculli:** Se clasifican según la coloración de Aleurona (gránulos proteicos en las semillas del maíz) y Pericarpio (capa protectora dura y fibrosa del grano de maíz).

Estructura y composición del grano de maíz

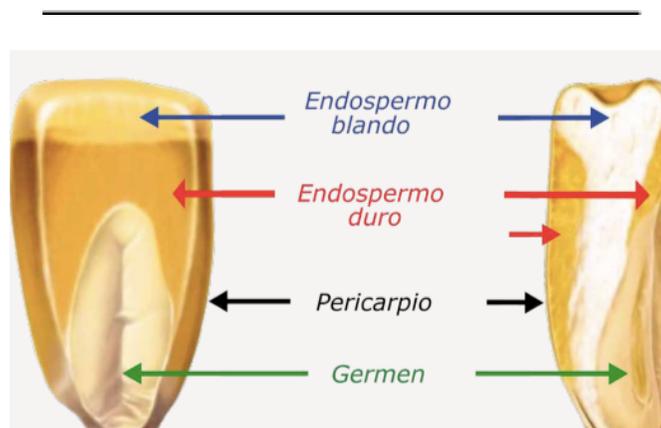


ILUSTRACIÓN 15 COMPOSICIÓN DEL GRANO DE MAÍZ, OBTENIDO DE (DACSA, 2018).

- **Endospermo:** Funciona como fuente de energía para el crecimiento de la planta y esta constituida por almidón y proteínas (Dacsa, 2018).
- **Pericarpio:** Es una capa que protectora, de textura dura, la cual contiene un porcentaje de fibra del 87%. Impide la infección de hongos (Dacsa, 2018).
- **Germen:** Constituye el volumen del grano de un 9 al 12% (Dacsa, 2018).

Clasificación del maíz

- *Maíz reventón*

Contiene gran cantidad de endospermo duro, sus granos son redondos pero de pequeño tamaño y un pericarpio grueso. Lo que le caracteriza, es que, cuando se calienta, este revienta, de ahí su nombre. De este producto, conocemos las famosas “palomitas” (Paliwal, s.f.).

- *Maíz duro*

Sus granos presentan una forma redondeada y de textura dura. El endospermo se encuentra en el almidón; es mejor cultivarlos en ambientes fríos y suelos húmedos, por esto, maduran y se secan rápido. De este tipo de maíz, se obtiene la maicena (Ortega, 2014).

- *Maíz dentado*

El endospermo de este maíz, posee gran cantidad de almidón, recibe su nombre por tener la forma de un diente al momento de que al grano del maíz se lo seque, produciendo una hendidura en la parte superior de este (Ortega, 2014)..

Se cultiva en grandes cantidades, pero puede ser susceptible a hongos. El maíz con granos de color blanco es para consumo humano, mientras que los de color amarillo, son de consumo animal (Ortega, 2014).

- **Maíz** **harinoso**

Su mayor compuesto es el almidón, este tipo de maíz tiene una mayor cosecha en México y la región Andina. De este maíz, se derivan otros, los cuales presentan diferente color en sus granos y textura. Se lo puede utilizar para la elaboración de bebidas.

En Perú, existe un tipo de maíz harinoso llamado “Cuzco Gigante”, característico por sus grandes granos y cuenta con solo 8 filas en la mazorca. En la zona Andina, el morocho es un maíz el cual se lo produce en grandes cantidades. Está hecha con la mezcla de maíces harinosos y maíces duros (Ortega, 2014).

- **Maíces** **cerososos**

Fue descubierto en China y es llamado así por que su endospermo tiene un color opaco y es ceroso. Esta compuesto solamente de **amilopectina**. Se lo cosecha en algunas partes de Asia Oriental (Paliwal, s.f.).

- **Maíces** **dulces**

Este grano tiene un porcentaje de humedad del 70% y grandes cantidades de azúcar, se cosecha para el consumo de mazorca aún verdes y se los produce con mayor cantidad en el Sudeste de Asia (Paliwal, s.f.).

- **Maíz** **opaco** **-2** **y** **MPC**

Es uno de los maíces con más bajo contenido proteico por su gen mutante o2, el cual tiene más de dos aminoácidos que son la lisina y triptófano, por lo cual tiene un endospermo muy blando (Ortega, 2014).

- **Maíz común para mazorcas baby**

Estas mazorcas se cultivan muy temprano y son empleadas para hortalizas. Es esencial que el clima donde se vayan a cosechar estos, sea tropical y se los produce en gran cantidad al Noreste de las Himalayas (Ortega, 2014). Cabe recalcar que en México, existen 50 razas de maíz, siendo 7 de estas homólogas, en Guatemala se encuentran 6, Colombia 5, en Perú y Brasil 2 especies.

Historia de la cocina ecuatoriana y su importancia dentro del ámbito social

La historia de la cocina ecuatoriana, ha ido evolucionando a través de los siglos, debido a la influencia de diversas culturas como son: indígenas, europeas y africanas.

El maíz, ha sido un elemento fundamental en la gastronomía ecuatoriana desde tiempos antiguos, los pueblos indígenas; le dieron el nombre de *Zara* y fue un cultivo primordial en las civilizaciones andinas; además, jugó un rol importante en la alimentación, pero también fue adoptado como un elemento de ritualidad en las festividades como la adoración del Sol y la Luna; los meses del calendario y actividad agrícola; giraron en torno al cultivo y cosecha del maíz (Boettler, 2009).

Estos calendarios, se rigen para los procedimientos, cultivo y cuidados del maíz, en el mes de diciembre, se realiza un ritual para la fortuna al rociar cenizas de maíz, en enero y febrero, se cree que la luna nace para deshierbar la planta, en junio se forman los granos maduros del maíz, en Julio, agosto y Septiembre; se procede a la siembra del maíz (Novoa, 2024).

Los pueblos ancestros cuando cultivaban y cosechaban el maíz, realizaban bailes y cantos rituales durante tres noches y envolvían el producto en mantas preciadadas, pidiendo a la Zaramama que los alimente por mucho tiempo (Novoa, 2024).

En cuanto al desarrollo gastronómico en el Ecuador, con la colonización española en el siglo XVI, se introdujeron otros nuevos ingredientes como: el trigo, arroz y animales como el cerdo y ganado vacuno; con estos, se implementaron nuevos conocimientos y técnicas culinarias, las cuales dieron origen a variados platillos típicos ecuatorianos como la fritada, hornado, fanesca y otros.

En la actualidad, el consumo del maíz ha incrementado en la alimentación ecuatoriana y su utilización en la industria agropecuaria. De acuerdo a los datos del Ministerio de Agricultura y Ganadería de Ecuador, indica que el 60% del maíz producido, sirve para la alimentación ganadera y el 40% forma parte de los productos alimenticios (Ministerio de Agricultura y Ganadería, s.f.).

Este alimento, ha sido integrado en varios proyectos de desarrollo sostenible y seguridad alimentaria, diferentes organizaciones; han tomado la iniciativa de promover prácticas agrícolas sostenibles, las cuales ayudan al medio ambiente y mejoran la calidad de vida en las comunidades rurales.

Historia de la cocina mexicana y su importancia dentro del ámbito social

México forma parte de los 5 principales productores de maíz a nivel mundial, esta, es base para el sustento y alimentación de las familias mexicanas, su cultura e historia. Debido a su gran demanda, en México se encuentran la mayor cantidad de especies de maíz, cultivándose más de 60 raíces.

Producción

Como sabemos, México es uno de los países que tiene más producción de maíz; sus pequeños productores realizan un 75% de la producción nacional alcanzando 10 mil hectáreas. En el 2024, se obtiene una producción de 25,5 millones de toneladas en cuanto al maíz blanco y 3 millones de toneladas para el maíz amarillo; su consumo interno incrementa a 46.6 millones de toneladas (Martínez, 2024). Los maíces que más se cultivan son:

Nan- tel de Yucatán



ILUSTRACIÓN 16 MAÍZ NAN- TEL, OBTENIDO DE (ORTEGA, 2014).

Cónico norteño de Nuevo León.



ILUSTRACIÓN 17 MAÍZ CÓNICO NORTEÑO, OBTENIDO DE (ORTEGA, 2014).

Zapalote grande de chiapas.



ILUSTRACIÓN 18 MAÍZ ZAPALOTE, OBTENIDO DE (ORTEGA, 2014)

Tuxpeño de Veracruz.



ILUSTRACIÓN 19 MAÍZ TUXPEÑO, OBTENIDO DE (ORTEGA, 2014).

Bolita de Oaxaca.



ILUSTRACIÓN 20 MAÍZ BOLITA, OBTENIDO DE (ORTEGA, 2014).

Cristalino de Chihuahua.



ILUSTRACIÓN 21 MAÍZ CRISTALINO, OBTENIDO DE (ORTEGA, 2014).

Chalqueño de Tlaxcala.



ILUSTRACIÓN 22 MAÍZ CHALQUEÑO, OBTENIDO DE (ORTEGA, 2014).

Celaya de Guerrero.



ILUSTRACIÓN 23 MAÍZ CELAYA, OBTENIDO DE (ORTEGA, 2014).

Cacahuacintle del Estado de México.



Ilustración 24 Maíz Cacahuacintle, obtenio de (Ortega, 2014).

El maíz en México, es uno de los países con más consumo, se han realizado estudios; los cuales demuestran que cada ciudadano, consume alrededor del 300 kg de maíz al año y representa el 60% de consumo diario en zonas rurales.

La nixtamalización del maíz

Consiste en un proceso de cocción del maíz con agua e hidróxido de calcio entre el 1 y 3 % para poder eliminar el pericarpio.

Su nombre proviene del lenguaje *náhuatl*, que se hablaba en México antes de su conquista y se lo utiliza en Centro América desde épocas antiguas.

Nextili: cenizas

Tamali: masa de maíz cocido (Del maiz. info, 2021).

En el procedimiento de transformar el maíz en una masa para que luego se deriven diferentes productos como las tortillas, pueden afectar diversos factores al grano de maíz; como el tipo de este, la cantidad de agua y cal, periodos de remojo y su molienda (Del maiz. info, 2021).

Cambios en la composición química

- 1) Pérdidas físicas en la estructura del grano: la eliminación del pericarpio.
- 2) Concentración de químicos: incremento de calcio y disminución de ácido fítico.

○ ***Cambios en su funcionalidad***

- 1) Desnaturalización de proteínas.
- 2) Disminución de sus compuestos orgánicos.

Además de estos cambios, también puede variar sus características organolépticas como su sabor, olor y color. Gracias al cal, reduce el nivel microbiano que puede contener el maíz, haciendo que sus productos derivados, perduren por mas tiempo.

Contiene una gran cantidad de aporte nutricional, lo cual puede ayudar a evitar algunas enfermedades como la *pelagra*; permite una mayor cantidad de la ingesta de calcio y acelera

procesos metabólicos del cuerpo.

En cuanto a la producción del maíz, ayuda a reducir las toxinas que pueden estar en el grano.

Tipos de procesos de nixtamalización

- ***Alta presión de vapor:*** En este proceso, se necesita una cámara de vapor, la cual debe tener una temperatura de 80 a 120 o C. Esta técnica se la utiliza para controlar el aire y la harina, hasta que llegue aun punto de ebullición para luego enfriarlo y llevarlo a la molienda (Del maiz. info, 2021).
- ***Continuos y discontinuos:*** Consiste en colocar la mezcla de cal con agua y maíz en un tubo que funciona con vapor, en el cual, mientras va avanzando en maíz, se lo lava para quitar el pericarpio y cal para después secarlo y molerlo (Del maiz. info, 2021).
- ***Extrusión:*** La masa del maíz, se transforma en pasta, y esta se la va cortando de manera continua para diferentes elaboraciones como alimentos pre – cocidos y cereales (Del maiz. info, 2021).
- ***Fraccionada o selectiva:*** Se diferencia de los demás procesos, por la extracción del germen y endospermo del grano de maíz además del pericarpio y solo este último se presta para la nixtamalización, agregando pequeñas cantidades de endospermo y germen (Del maiz. info, 2021)

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

Vino Rosé - Armonía

Este vino ha sido escogido para el tiempo número 2, el cual es la entrada que consiste de tamales mexicanos rellenas de pollo.

Este maridaje complementa la experiencia sensorial de este platillo ya que por sus notas cítricas y cantidad de taninos, corta la grasa de esta proteína, aportando además frescura y acidéz equilibrada (Dos Hemisferios, 2024).

FICHA Nº	SEMANA	NOMBRE	
1	16	Armonía Chardonnay	
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			FOTOGRAFÍA
Nombre del vino	Armonía Chardonnay		
Nombre de casa	Dos Hemisferios		
Tipo	Rosé		
Cepa	Chardonnay		
Añada	2022		
Terroir	Guayas, Ecuador		
Volumen alcohólico	12,00%		
Precio			
NOTAS			
Visual	Color y herradura cristalino (durazno) Lágrimas rápidas y son definidas.		
Olfativo	Notas frutales y florales		
GUSTATIVO			
Primer ataque	Astringencia, no permanece en boca, no se siente el nivel de alcohol		
Segundo ataque	Cuerpo ligero, notas florales a rosas.		
Retroogusto	Produce salivar por su altos taninos		
MARIDAJE			
Carnes blancas, postres cremosos			

TABLA 33 VINO ROSÉ - AUTORÍA PROPIA

Vino – Paradoja Malbec

Se considera una buena elección para maridar el plato fuerte ya que contiene hornado, el cual es una preparación de cerdo con un alto porcentaje de grasa y este tipo de vino tiene taninos que no son invasivos en el paladar; estos taninos hacen que la grasa del cerdo en el paladar, se corte sin que el sabor sea invasivo; permitiendo que se sienta fresca y complementado los sabores en conjunto (Dos Hemisferios , 2023).

FICHA Nº	SEMANA	NOMBRE	
2	16	Travesía Reserva	
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			FOTOGRAFÍA
Nombre del vino	Paradoja		
Nombre de casa	Dos Hemisferios		
Tipo	Tinto		
Cepa	Cabernet Sauvignon		
Añada	2017		
Terroir	Guayas, Ecuador		
Volumen alcohólico	14,00%		
Precio	22,5		
NOTAS			
Visual	Color rojo intenso Herradura cristalina.		
Olfativo	Intensidad aromática a frutos del bosque Notas a roble y madera, especias como vainilla.		
GUSTATIVO			
Primer ataque	Astringencia en boca media - cuerpo medio ligero		
Segundo ataque	Intensidad de tanino media.		
Retrogusto	Se siente un retrogusto afrutado, produce salivar.		
MARIDAJE			
Quesos, carnes blancas, rojas			

TABLA 34 VINO TINTO - AUTORÍA PROPIA

Mocktail de Jamaica

Es una bebida sin alcohol la cual se elabora utilizando la flor de Jamaica (Hibiscus). Esta bebida se caracteriza por ser refrescante con color rojo intenso y un sabor agridulce. Esta bebida es tradicional para acompañar las comidas y eventos culturales, se encuentra en mercados y calles de México.

La flor de Jamaica se ha adaptado en climas cálidos de regiones como Oaxaca y Michoacán; además del consumo como bebida, se puede implementar en salas, mermeladas, productos cosméticos.



ILUSTRACIÓN 25 MOCKTAIL
JAMAICA, OBTENIDO DE
[HTTPS://WWW.PINTEREST.COM.MX/
PIN/788692953527851682/](https://www.pinterest.com.mx/pin/788692953527851682/)

CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO



En este tipo de servicio, los alimentos son preparados y emplatados en la cocina para luego poder servirlos directamente al comensal por el mesero.

El servicio americano, va de acuerdo a cómo se maneja el menú; el cual contiene 7 tiempos. El emplatado directamente en cocina, permite el control de temperaturas y su punto óptimo para el consumo, se asegura que cada comensal tenga la porción adecuada de su tiempo.

Es importante entender cuáles son las normas que se siguen en un servicio americano, como, por ejemplo: servir los platos por el lado derecho del cliente, en cuanto a su orden; se comienza a servir a mujeres, desde la persona mayor y en sentido horario, luego a hombres en el mismo sentido y edad. Al momento de retirar los platos, se realiza por el lado izquierdo del comensal (Ingeniería del menú , 2024).

Este tipo de servicio, garantiza un control en el tiempo entre cada plato y que todos estos; salgan marcando una secuencia, brindando calidad y experiencia en el servicio (Ingeniería de menú , 2024).

DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA



La decoración y ambientación, se basa en la cultura ecuatoriana y mexicana; en donde se da la utilización de diferentes herramientas o conceptos de estos dos países.

Como por ejemplo, se utilizan los famosos manteles coloridos de Otavalo que representa la artesanía de los indígenas, al igual que la decoración con imágenes, las cuales resaltan la cultura ecuatoriana como la Pachamama y el Huya Uma, quienes representan agradecimiento hacia la Pachamama.

En cuanto a lo mexicano, se resalta la vajilla típica y decoraciones multicolores. Con esto se busca resaltar la historia, significados y productos de ambos países.

Montaje de mesa



Este montaje de mesa, está pensado de acuerdo al tipo de servicio y comida que se va a realizar.

El orden de los cubiertos, están establecidos por los tiempos los cuales son: pan, amouse bouch entrada, plato fuerte, postre, petit four.

Las copas, se colocan en el orden de su uso, los cuales van de acuerdo al maridaje de cada plato, comenzando de derecha a izquierda (Envanature,

2022).

Se toma en cuenta los utensilios complementarios como el cubierto para la mantequilla del pan y su plato respectivo. Con esta base, se busca un flujo continuo del servicio y orden lógico de cada tiempo; logrando una experiencia y satisfacción a las necesidades del cliente.

La correcta disposición de vajilla, copas y cubiertos mejora la eficiencia de servicio y la comodidad de los comensales (Envanature, 2022).

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

- *Conclusiones*

1. La cocina fusión, no solamente se da por la mezcla de ingredientes o técnicas de cada país, sino que es un conjunto de culturas que a lo largo de la historia, han sido influenciadas por la migración; arrastrando consigo nuevas técnicas e ingredientes locales. Estos movimientos socioculturales, han trascendido barreras geográficas, permitiendo una mayor amplitud en el conocimiento culinario.
2. Este trabajo, propone un menú que fusiona platos emblemáticos de México y Ecuador, aprovechando la adaptabilidad del maíz; resaltando zonas específicas en Ecuador como Ibarra, Otavalo y en México como Puebla, Tabasco, Jalisco. Esta combinación de platillos, técnicas y producto; demostraron la versatilidad que se puede lograr en la cultura gastronómica.
3. La innovación en la alimentación, ha ido apareciendo en las civilizaciones desde tiempo antiguos, haciendo que se figure la identidad cultural y culinaria de estos países. Se puede notar como su forma de vida y creencias gira en torno a un producto, en este caso el maíz; es por esto que se resalta su importancia como alimento e influencia en el ser humano.
4. El análisis de procesos agrícolas y la trazabilidad del maíz en México y Ecuador, es importante ya que se entiende como ese cultiva y distribuye. Se examinan las prácticas agrícolas tradicionales y la adaptación que ha conseguido en la modernidad, siendo sostenible.

5. Además del ámbito gastronómico, la decoración y servicio juegan un papel importante en la experiencia del cliente, es por esto que se ha escogido detalladamente la ambientación en la cual se pueda sentir la mezcla de estos dos países. En cuanto al servicio, se ha analizado el menú y en la comodidad tanto del cliente como del personal, permitiendo una buena atención al cliente y trabajo en equipo.
 6. Conocer la trazabilidad de los productos que se van a utilizar en este menú, permite saber de donde son originarios, cuales son sus características y tipos de cada alimento; por lo cual se puede establecer el por qué de las combinaciones culinarias de en productos mexicanos y ecuatorianos.
- ***Recomendaciones***
1. Se recomienda investigar y entender de manera profunda el desarrollo de las civilizaciones y cultura, para que así se pueda fusionar las técnicas culinarias de ambos países; tomando en cuenta sus bases y procesos de elaboración.
 2. Para garantizar la calidad de los productos, es recomendable que se encuentre un tipo de proveedor el cual trabaje con ingredientes locales, así se puede identificar la trazabilidad que tiene dicho producto y estar seguros de brindar calidad al cliente.
 3. En cuanto al manejo de costos, es importante que además de contar con materia prima de calidad, estos sean accesibles; se debe realizar una búsqueda eficiente de proveedores, quienes vendan a buen precio.

4. El saber aprovechar al máximo la materia prima, no solamente permite controlar los costos de merma, sino que se busca reducir los desperdicios junto con procesos operativos eficientes; estos ayudan a optimizar tiempos y sostenibilidad al medio ambiente.
5. Para tener una visión sobre la decoración y ambientación, es recomendable realizar una investigación profunda sobre la historia y significado cultural de cada elemento decorativo. Ilustrar la importancia de símbolos a través de la vajilla y ambientación, da un plus al servicio y experiencia del cliente.
6. Es recomendable implementar una experiencia sensorial además de lo culinario, se pueden utilizar elementos como la música tradicional de ambos países o el uso de aromas típicos como el incienso ecuatoriano o flores.

ANEXOS (FOTOGRAFÍAS, LINKS DE VIDEOS, LINKS DE ENTREVISTAS, FACTURAS ETC)

.1 Video Chicha

.1.1 <https://www.youtube.com/WATCH?V=RYBAASZXWY8>

.2 Video tipo de maíz

.2.1 <https://www.facebook.com/watch/?v=812884122851822>

Facturas

NOTA DE VENTA		N°	
Señor: _____			
Fecha: _____			
CANT.	ARTÍCULO	V. UNITARIO	V. TOTAL
2	maíz morado		
0,50	Zanahoria		
0,50	Cebolla blanca		
0,50	pimiento verde		
1,00	cebolla pelta		
1,00	cebolla paltica		
1,00	onoclo maíz		
1,00	li lonro		
2,50	ajo -500 gr		
1,00	tomahillo verde		
1,00	limon Sutil		
0,50	Apio		
2,00	chile serrillo		
1,00	locoto		
1,00	tomate		
1,00	Jalapeño		
Salida la mercadería no		TOTAL	\$
devoluciones		US	

ILUSTRACIÓN 27 FACTURA 1

NOTA DE VENTA		N°	
Señor: _____			
Fecha: _____			
CANT.	ARTÍCULO	V. UNITARIO	V. TOTAL
0,50	tomillo		
0,50	lavas		
1	oregano		
1	Ormino		
0,50	Panda		

ILUSTRACIÓN 26 FACTURA 2

Bibliografía

- Novoa, C. P. (2024). El alimento, un ser vivo. En C. P. Novoa, *El alimento, un ser vivo*. (pág. 203). Quito : UDLA ediciones .
<https://idp.cimmyt.org/la-domesticacion-del-maiz-y-su-contribucion-a-la-teoria-de-la-evolucion/>. (22 de Noviembre de 2021). *La domesticación del maíz y su contribución a la Teoría de la Evo*. Obtenido de <https://idp.cimmyt.org/la-domesticacion-del-maiz-y-su-contribucion-a-la-teoria-de-la-evolucion/>
- Divulgación-CIMMYT. (22 de Noviembre de 2021). Obtenido de La domesticación del maíz y su contribución a la Teoría de la : <https://idp.cimmyt.org/la-domesticacion-del-maiz-y-su-contribucion-a-la-teoria-de-la-evolucion/>
- Boettler, T. A. (2009). *Origen y diversificación del Maíz* . Obtenido de https://www.biodiversidad.gob.mx/publicaciones/versiones_digitales/Origen_deMaiz.pdf
- Reyes Guitiérrez. (3 de Abril de 2021). *El aguacate Hass*. Obtenido de RG: <https://www.reyesgutierrez.com/el-aguacate-hass/>
- Mateos, M. (23 de Mayo de 2022). *Zutano: un aguacate alternativo para plantaciones en el norte de España*. Obtenido de Tienda de fruta : <https://tiendadefruta.com/es/blog/zutano-un-aguacate-alternativo-para-plantaciones-en-el-norte-de-espana-b235.html>
- Ecoforce. (2013). *Cultivo del Aguacate Fuerte todo lo que necesitas sabe*.
- Gobierno de México . (20 de Diciembre de 2023). *Fortalecerán Agricultura y aguacateros esquemas fitosanitarios, trazabilidad y sustentables en las regiones productoras*. Obtenido de <https://www.gob.mx/senasica/prensa/fortaleceran-agricultura-y-aguacateros-esquemas-fitosanitarios-trazabilidad-y-sustentables-en-las-regiones-productoras-354167?idiom=es>
- Ministerio de Agricultura y Ganadería . (26 de Julio de 2023). *Aguacate ecuatoriano llegará por primera vez a Estados Unidos*. Obtenido de <https://www.agricultura.gob.ec/aguacate-ecuatoriano-llegara-por-primera-vez-a-estados-unidos/>
- Nancy Ruiz-Lau, F. M. (Septiembre de 2011). *El Chile Habanero, su origen y usos* . Obtenido de https://revistaciencia.amc.edu.mx/images/revista/62_3/PDF/Habanero.pdf
- Vargas, B. A. (2018). *Aplicacion del modelo simplificado para estimar dosis de fertilizacion fosforada en el cultivo de chile habanero* . Obtenido de http://colposdigital.colpos.mx:8080/xmlui/bitstream/handle/10521/3276/Ramirez_Vargas_BA_MC_Bioprospeccion_Sustentabilidad_Agricola_Tropico_2018.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Florez Lopez, M. L. (2020). *Entorno productivo del chile habanero en la península de Yucatán, México* . Obtenido de <https://ciatej.repositorioinstitucional.mx/jspui/bitstream/1023/715/1/Cap%2017%20Entorno%20productivo%20del%20chile%20habanero.pdf>
- Ministerio de Cultura y Patrimonio . (24 de Febrero de 2015). *Chicha, bebida ceremonial y milenaria*. Obtenido de <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/chicha-bebida-ceremonial-y-milenaria/>
- Barrera, J. P. (2008). *El sabor de la memoria historia de la cocina quiteña*. (A. O. Crespo, Ed.) Quito: Biblioteca básica de Quito.
- Delicias de la casa . (2021). *Chicha de Jora la bebida de los inkas | Delicias de Casa*. Obtenido de Delicias de la casa : <https://www.youtube.com/watch?v=RybAASzXwY8>

- Barrera, J. P. (2008). *El sabor de la memoria*. (A. O. Crespo, Ed.) Quito, Pichincha, Ecuador: Biblioteca básica de Quito.
- El sitio porcino. (11 de Mayo de 2016). *Razas porcinas latinoamericanas que tienen origen en el cerdo ibérico*. Obtenido de <https://elsitoporcino.com/articulos/2716/razas-porcinas-latinoamericanas-que-tienen-origen-en-el-cerdo-ibarico/>
- Ministerio de Agricultura y Ganadería. (s.f.). Obtenido de Autoridades informaron que producción de maíz se realizó de forma planificada: <https://www.agricultura.gob.ec/autoridades-informaron-que-produccion-de-maiz-se-realizo-de-forma-planificada/>
- Ingeniería de menú . (2024). Obtenido de Servicio Americano: Definición, Características y Ventajas: <https://ingenieriademenu.com/servicio-americano/>
- Salvador Sánchez Colín1, P. M.-L.-P. (s.f.). *Historia del Aguacate en México* . México .
- Colorado, A.-M. A.-D. (2018). *LoschiLesqueLedansaboraLmundo*. Veracruz: Editions, Universidad Veracruzana.
- Gobierno de México. (18 de Octubre de 2017). *Escala Scoville: ¿hasta cuántas unidades resiste?* Obtenido de Gobierno de México: <https://www.gob.mx/siap/articulos/escala-scoville-hasta-cuantas-unidades-resiste>
- Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (28 de Noviembre de 2020). *El cerdo, base culinaria en México*. Obtenido de Gobierno de México : <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/el-cerdo-base-culinaria-en-mexico#:~:text=La%20carne%20de%20cerdo%20representa,y%20comercialización%20de%20esta%20carne.>
- Dominguez, A. A. (2009). *Características de producción porcina en México* . Obtenido de <http://repositorio.uaaan.mx:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/6105/T17538%20ARELLANO%20DOMINGUEZ%2C%20AGUSTIN%20%20%20MONOG..pdf?sequence=1&isAllowed=y#:~:text=En%20México%20en%20los%20tres,%2C%20Hampshire%2C%20doroc%20y%20pietrain.>
- Envanature. (2022). *¿COMO MONTAR Y PREPARAR LAS MESAS EN TU RESTAURANTE? CONSEJOS E IDEAS*. Obtenido de Envanature: <https://envanature.com/blog/como-montar-preparar-mesas-restaurant-consejos-ideas/>
- Dacsa. (2018). *El grano de maíz* . Obtenido de Dacsa: <https://www.dacsa.com/es/grano-maiz/>
- Martínez, A. V. (2024). *Tierra Fertil* . Obtenido de CULTIVARÁ MÉXICO 9.2% MENOS MAÍZ EN 2024 E IMPORTARÁ 45% DEL GRANO: <https://tierrafertil.com.mx/2024/01/22/cultivara-mexico-9-2-menos-maiz-en-2024-e-importara-45-del-grano/>
- Ortega, I. S. (2014). *Maíz I (Zea mays)*. Obtenido de <https://docta.ucm.es/rest/api/core/bitstreams/ae41001e-474e-4d61-b12f-90f071ff82b1/content>
- Ingeniería del menú . (2024). *Servicio Americano: Definición, Características y Ventajas*. Obtenido de <https://ingenieriademenu.com/servicio-americano/>
- Servicios- Ecuador . (15 de Noviembre de 2022). *EL MISKE FUE DECLARADO COMO LA SÉPTIMA DENOMINACIÓN DE ORIGEN ECUATORIANA*. Obtenido de <https://www.derechosintelectuales.gob.ec/el-miske-fue-declarado-como-la-septima-denominacion-de-origen-ecuadoriano/>
- Tu coctelería . (s.f.). *Coctél banderita* . Obtenido de <https://www.tucocteleria.com/coctel-banderita/>

- Dos Hemisferios . (2024). *Armonía Rosé Seco*. Obtenido de <https://doshemisferios.com/collections/vino-rose/products/armonia-vinos-rose>
- Dos Hemisferios . (2023). *Travesía Reserva - Pinot Noir* . Obtenido de <https://doshemisferios.com/products/travesia-reserva-vinos-pinot-noir>