



GASTRONOMÍA

POSTRES ALTERNATIVOS ECUATORIANOS Y SU MARIDAJE

AUTOR: Emily Anahí Flor Chicaiza

TUTORES: Msc. Gabriel Diaz

Ing. Marcela Ledesma, Msc.

ELABORACIÓN

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

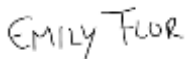
Yo, Emily Anahí Flor Chicaiza, declaro ser autor del Trabajo de Investigación con el nombre “Postres Alternativos Ecuatorianos y su Maridaje”, como requisito para optar al grado de Licenciad (a) (o) en Gastronomía y autorizo al Sistema de Bibliotecas de la Universidad Internacional del Ecuador, para 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 17 días del mes de septiembre del 2024, firmo conforme:

Autor: Emily Flor

Firma: 

Número de Cédula: 1753268521

Dirección: Pinar Alto

Teléfono: 0994258685

Correo electrónico: emily_flor2001@icloud.com

Declaración de originalidad

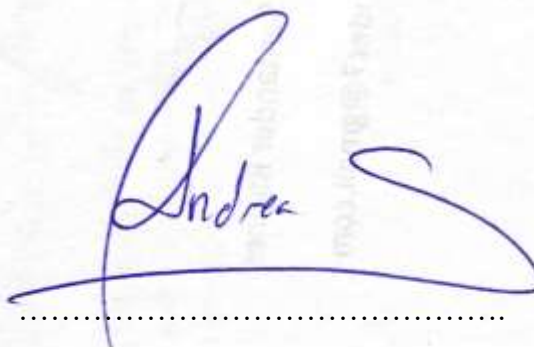
Yo, Emily Anahí Flor Chicaiza declaro bajo juramento que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido previamente presentada para ningún grado o calificación profesional; y, que he consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

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 Anahí Flor Chicaiza
Autor del proyecto de investigación

Yo, Andrea Belén Santander Racines, 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.



.....
Ing. Andrea Belén Santander Racines, Mgt.
Tutor del proyecto de investigación

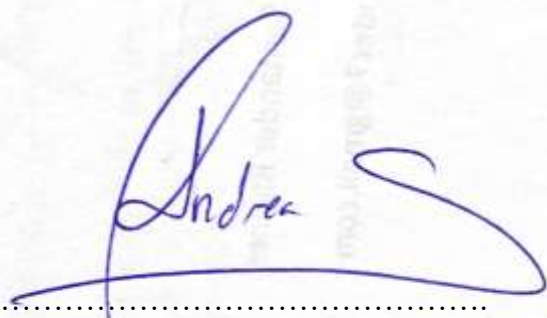
Aprobación del tutor

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Titulación “Postres Alternativos Ecuatorianos y su Maridaje” presentado por Emily Anahí Flor Chicaiza, 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, 17 de septiembre del 2024

A handwritten signature in blue ink, reading "Andrea", with a large, stylized flourish extending to the right. The signature is written over a dotted line.

Ing. Andrea Belén Santander Racines, Mgt.

Tutor del proyecto de investigación

Yo, Gabriel Alejandro Díaz Muñoz, 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.



.....
Mgt Gabriel Alejandro Díaz Muñoz
Tutor del proyecto de investigación

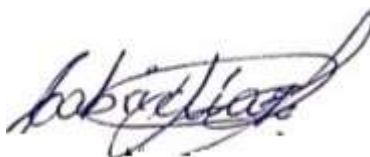
Aprobación del tutor

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Titulación “Postres Alternativos Ecuatorianos y su Maridaje” presentado por Emily Anahí Flor Chicaiza, 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, 17 de septiembre del 2024

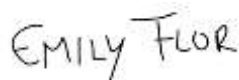


.....
Mgt. Gabriel Alejandro Díaz Muñoz
Tutor del proyecto de investigación

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, 10 de abril del 2023

A handwritten signature in black ink that reads "EMILY FLOR". The letters are slightly slanted and connected in a cursive-like style.

EMILY ANAHÍ FLOR CHICAIZA

CÉDULA: 1753268521

DEDICATORIA

A mis padres, que me han acompañado en este camino, ya que, sin su apoyo y comprensión incondicional, no habría llegado hasta este momento, por la paciencia y el arduo esfuerzo por lograr que yo crezca profesionalmente.

A mis amigos con los que compartí toda esta etapa, con risas, llantos, trabajos en grupo y aprendizaje.

A todos aquellos que estuvieron a mi lado en todo este proceso ya sea en momentos difíciles y en los alegres, que me contribuyeron de conocimientos y aliento para poder culminar mis estudios.

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer a todas las personas que me apoyaron hasta llegar a este momento, con sus conocimientos, colaboración, enseñanzas y retroalimentación para poder realizar este tema de menú complexivo y pueda compartir con las demás personas aquello que sinceramente me gusta hacer y dar a conocer un mundo de sabores a través de las sensaciones que transmite mi menú.

INDICE DE CONTENIDOS

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD.....	VII
DEDICATORIA.....	VIII
AGRADECIMIENTO	IX
INDICE DE CONTENIDOS.....	X
ÍNDICE DE TABLAS.....	¡Error! Marcador no definido.
INDICE DE FIGURAS.....	XII
ÍNDICE DE ANEXOS.....	13
1. DESARROLLO DEL CONCEPTO.....	15
2. ABSTRACT EN INGLÉS	18
3. MENÚ APROBADO EN ESPAÑOL	20
4. MENÚ APROBADO EN INGLÉS.....	23
5. RECETAS ESTÁNDAR.....	26
5.1 Amouse Bouche (Alba)	26
5.2 Pan Masa Madre	28
5.3 Blume	30
5.4 Atardecer	33
5.5 Invierno.....	36
5.6 Petit Four (Bombón).....	39
6. BOSQUEJO DE CADA UNO DE LOS TIEMPOS DEL MENÚ.....	41
7. ANÁLISIS DE LA TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS.....	44
8. ENSAYO ACADÉMICO SOBRE LA HISTORIA, PATRIMONIO Y VALOR CULTURAL	50
9. PRESENTACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS.....	53

9.1 JUSTIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS	54
10. CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO.....	58
11. DETALLE GRÁFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN DEL MONTAJE DE MESA 58	
11.1 JUSTIFICACIÓN MONTAJE DE MESA	58
11.2 DETALLE GRÁFICO.....	59
12. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	63
12.1 CONCLUSIONES.....	63
12.2 RECOMENDACIONES.....	64
13. ANEXOS	66
Facturas	68
14. BIBLIOGRAFÍA.....	70
Referencias.....	70

INDICE DE FIGURAS

Ilustración 1: Coco, obtenido de: (Condislife, 2021).....	44
Ilustración 2: Cacao fino de aroma, obtenido de: (Republicadelcacao)	45
Ilustración 3: Cronología del chocolate ecuatoriano, obtenido de (Paredes, 2015, págs. 14-15).....	46
Ilustración 4: A. Esquema de la planta maní cultivada en Manabí de la variedad caramelo B. Planta C. Fruto D. Semillas, obtenido de: (Antonio Krapovickas, 2021).....	47
Ilustración 5: Fruta Chirimoya, obtenida de: (Mui.kitchen, 2023)	48
Ilustración 6: Inspiración de cóctel mimosa, obtenido de: (Pinterest.com, s.f.).....	54
Ilustración 7: Vino Rosé Armonía, obtenido de: (BodegaDosHemisferios, 2024)	54
Ilustración 8: Vino Blanco Armonía, obtenido de: (BodegaDosHemisferios, 2024)	55
Ilustración 9: Moscato Espumante, obtenido de: (Vivino, 2024)	55
Ilustración 11: Vino blanco Buvos, obtenido de: (Vivino, s.f.).....	56
Ilustración 12: Té Amazonas, obtenido de: (Ladivinapapaya, s.f.)	56
Ilustración 13: Servicio a la americana, obtenido de: (Ortega, 2024)	58
Ilustración 14: Inspiración montaje de mesa tonalidades negras, doradas y verde, obtenido de: (Pinterest, s.f.)	59
Ilustración 15: Inspiración de sello para poner en la firma del menú, obtenido de: (Pinterest, s.f.)..	60
Ilustración 16: Inspiración de Menú con detalles dorados, obtenido de: (Pinterest, s.f.).....	60
Ilustración 17: Inspiración de cubiertos negros y dorados, obtenido de: (Pinterest, s.f.).....	61
Ilustración 18: Inspiración velas decorativas con follaje verde, obtenido de: (Pinterest, s.f.)	61
Ilustración 19: Inspiración Flores centro de mesa, obtenido de: (Pinterest, s.f.)	62
Ilustración 20: Inspiración decoración y cristalería, obtenido de: (Pinterest, s.f.).....	62

ÍNDICE DE ANEXOS

Figura 1	41
Figura 2	41
Figura 3	42
Figura 4	42
Figura 5	43
Figura 6	66
Figura 7	66
Figura 8	67
Figura 9	67

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR**LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA****RESUMEN**

Esta idea de concepto se basa en ofrecer una cocina creativa, mediante un menú degustación que constan de múltiples platos pequeños donde se ofrezcan ingredientes de alta calidad, combinado con varias técnicas innovadoras, representados en platos sorprendentes y que evoque una experiencia gastronómica multisensorial haciendo énfasis en la combinación de sabores y texturas única para el consumidor, dependiendo de la disponibilidad y temporada de ingredientes frescos, todo esto maridado armoniosamente con cocteles y vinos presentando combinaciones para cada uno de los tiempos para incentivar a los clientes apreciar la combinación de los alimentos con las bebidas siendo una cena totalmente memorable, ya que esta oferta gastronómica no se encuentra en el país y si es importante explotar esta idea a fondo así como lo hacen en otros países, pero en este caso con productos ecuatorianos donde se amplíe el conocimiento de los mismos con combinaciones un tanto diferentes como el queso, maní, pepinillo, remolacha combinados en los postres.

1. DESARROLLO DEL CONCEPTO

Sensibilizar y culturizar sobre el uso de productos ecuatorianos, hoy en día es una tendencia que se viene generando y aplicando por varios chefs y no solo en la industria alimenticia si no en otras que promueven el consumo de producto local y de temporada, es por esta razón que mi investigación y práctica se enfoca en dar una variación a los postres mediante su preparación o en si en los ingredientes, por lo general los postres alternativos surgen para brindar una experiencia única de sabores a lo que normalmente el consumidor no está acostumbrado y cambiar de alguna forma la perspectiva de ver los postres. Muchas veces se pueden modificar en si las recetas fomentando la creatividad, fusionando técnicas que cautiven el paladar de los clientes con nuevas ideas, logrando así ofrecer una experiencia culinaria autentica y única, ya que a su vez los tiempos de postres presentados en el menú degustación serán maridados lo que es una propuesta única que no hay aquí en el Ecuador como tal.

El maridaje apropiado entre postres y bebidas puede intensificar y complementar los sabores de ambos, proporcionando una experiencia gastronómica más completa y gratificante. Por ejemplo, un vino dulce puede equilibrar la acidez de un postre frutal, mientras que un café intenso puede contrastar y complementar un postre cremoso. Una cena de postres con maridaje involucra todos los sentidos. La combinación de sabores, aromas y texturas entre el postre y la bebida ideal puede ofrecer una experiencia multisensorial superior a lo que cada componente podría brindar por sí solo.

En base a los productos que posee el Ecuador se quiere realzar y dar a conocer, ya que es un país que tiene mucha oferta y no se lo está manejando como se debería, con una infinidad de productos que se deben probar resaltando su excelencia, variedad y su papel en la identidad y la

economía del país. Esta perspectiva defiende el uso exclusivo de productos nativos en diferentes sectores, desde la cocina hasta la moda y la artesanía.

Al dar prioridad a los productos locales, se fortalece la economía interna, se respalda a los productores locales y se fomenta un mayor sentido de arraigo y orgullo nacional. Además, se impulsa la sostenibilidad al disminuir la dependencia de productos extranjeros y al promover prácticas agrícolas y comerciales que sean respetuosas con el medio ambiente y las comunidades locales, dejando de lado la dependencia de importaciones que a su vez nos vemos afectados por la vulnerabilidad de fluctuaciones de precios internacionales, el efecto de la huella del carbono al trasladar productos de un país a otro, la producción de productos vinculados con las prácticas agrícolas que muchas veces causan severos daños ambientales, contaminan el agua y en si la deforestación.

Y dentro de esta oferta se vio la oportunidad de experimentar en el ámbito de postres, no ligados hacer el plato final de un menú, sino más bien a ser la oferta como tal, que sean el protagonista, ya que varios países en el mundo ya poseen restaurantes reconocidos que se dedican únicamente a cenas basadas en postres, como es el ejemplo del restaurante “Amaoto” ubicado en México que usualmente se une con otras ofertas gastronómicas y ofrece cenas inolvidables, como lo es la de haber sido partícipe de un menú de postres maridado únicamente con cócteles, es por esto que yo he visto que este tipo de oferta no hay en el país y siento que se debería explorar más y llevar a cabo, para que las personas tengan experiencias únicas y no solo a la espera del final de un menú lo que ayuda de alguna manera a preservar los productos, ya que si se promueve una cadena de consumo no se sobreexplota mucho a los productos y se da a conocer cada tipo de producto en cada estacionalidad que al momento de combinarlos se van a crear recetas únicas y sustentables que contribuyan a posicionar al Ecuador en un destino gastronómico de primer nivel,

donde atraiga visitantes extranjeros o nacionales que estén interesados por descubrir nuevos sabores y disfrutar nuevas experiencias que ofrece nuestro país.

2. ABSTRACT EN INGLÉS

Raising awareness and educating about the use of Ecuadorian products, today it is a trend that has been generated and applied by several chefs and not only in the food industry but also in others that promote the consumption of local and seasonal products, it is for this reason that my research and practice focuses on giving a variation to desserts through their preparation or in the ingredients, usually alternative desserts arise to provide a unique experience of flavors to which the consumer is normally accustomed and change in some way the Perspective of seeing the desserts. Many times, recipes can be modified by encouraging creativity, merging techniques that captivate the palate of customers with new ideas, thus managing to offer an authentic and unique culinary experience, since in turn the dessert times presented in the tasting menu will be paired, which is a unique proposal that does not exist here in Ecuador.

The appropriate pairing between desserts and drinks can intensify and complement the flavors of both, providing a more complete and rewarding gastronomic experience. For example, a sweet wine can balance the acidity of a fruity dessert, while an intense coffee can contrast and complement a creamy dessert. A dessert dinner with pairing involves all the senses. The combination of flavors, aromas and textures between the dessert and the ideal drink can offer a multisensory experience superior to what each component could provide on its own.

Based on the products that the equator has, it wants to be enhanced and made known, since it is a country that has a lot of offer and is not being handled as it should be, with an infinity of products that must be tried highlighting their excellence, variety and its role in the identity and economy of the country. This perspective defends the exclusive use of native products in different sectors, from cooking to fashion and handicrafts.

By giving priority to local products, the domestic economy is strengthened, local producers are supported and a greater sense of root and national pride is encouraged. In addition, sustainability is promoted by reducing dependence on foreign products and by promoting agricultural and commercial practices that are respectful of the environment and local communities, leaving aside the dependence on imports that in turn we are affected by the vulnerability of international price fluctuations, the effect of the carbon footprint when moving products from one country to another, the production of products linked to agricultural practices that often cause severe environmental damage, pollute water and deforestation.

And within this offer there was the opportunity to experiment in the field of desserts, not linked to make the final dish of a menu, but rather to be the offer as such, that they are the protagonist, since several countries in the world already have recognized restaurants that are dedicated only to dinners based on desserts, such as the example of the restaurant "Amaoto" located in Mexico that usually joins with other gastronomic offers and offers unforgettable dinners, as is that of seeing being involved in a dessert menu paired only with cocktails, that is why I have seen that this type of offer is not in the country and I feel that it should be explored more and carried out, so that people have unique experiences and not only waiting for the end of a menu which helps in some way to preserve the products, since if a consumer chain is promoted, the products are not overexploited much and each type of product is made known in each seasonality that at the time of combining them will create a new sensations.

3. MENÚ APROBADO EN ESPAÑOL

Alba

-maduro -queso

Pani Puri relleno de puré de Maduro al horno con espuma de queso y de sal prieta

Cacaotero

-Cacao -avellana

Pan de masa madre con relleno de nibs de cacao y avellana

Blume

- plátano -maní -yogurt griego

Esfera líquida de yogurt griego acompañado con mantequilla de maní, plátano caramelizado,
mousse de frutilla, tuille de chocolate

Atardecer

-pepinillo -chirimoya -mandarina

Granita de pepinillo y limón, pavlova, mousse de sifón de chirimoya, Bizcocho de zanahoria y
salsa de mandarina

Invierno

-coco -remolacha -mucilago de cacao

Simulación de coco con chocolate, tierra de remolacha, mousse de coco, aire de piña congelado y
helado de mucilago

Petit Four

-maracuyá -chocolate- ajonjolí

Bombón relleno de ganache maracuyá y praliné de ajonjolí



4. MENÚ APROBADO EN INGLÉS

Alba

-maduro -cheese

Pani Puri stuffed with baked Maduro puree with cheese foam and prieta salt

Cacaotero

-Cacao -hazelnut

Cacao nibs' bread with hazelnut

Blume

- banana -peanut -greek yogurt

Liquid sphere of Greek yogurt accompanied with peanut butter, strawberry mousse,
caramelized banana, chocolate tuille

Atardecer

-cucumber -chirimoya -tangerine

Cucumber and lemon granita, pavlova, chirimoya siphon mousse, carrot sponge cake and
tangerine sauce

Invierno

coconut -beetroot -cocoa mucilage

Simulation of coconut with chocolate, coconut mousse, pineapple pieces and mucilage sorbet

Petit Four

Passion Fruit- chocolate- sesame

Passion Fruit and sesame chocolate

Mentii

ALBA

*-Plantain -Cheese -Sal
prieta*

CACAO TERO

-Cocoa - Hazelnut

BLUME

*-Banana -Peanut Butter -
Greek Yogurt*

ATARDECER

*-Cucumber -Custar Apple -
Tangerine*

INVIERNO

-Coconut -Pinnacle -Cocoa Mucilage

PETIT FOUR

-Passion Fruit -Sesame seeds



5. RECETAS ESTÁNDAR

5.1 Amouse Bouche (Alba)

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA MASA PANI PURI				TIPO RECETA Básica o de Venta		FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 10 porción		PESO CADA PORCIÓN 30 gramo		FICHA No. SUB-001						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Sémola fina	80,00	gramo	\$ 0,00149	\$ 0,1192	Tamizada	\$ 1,49	Kilogramo	1.000	gramo
2	Harina oro blanco	20,00	gramo	\$ 0,00146	\$ 0,0292	Tamizada	\$ 1,46	Kilogramo	1.000	gramo
3	Sal	1,00	gramo	\$ 0,00053	\$ 0,0005		\$ 0,53	Kilogramo	1.000	gramo
4	Aceite	2,00	gramo	\$ 0,00231	\$ 0,0046		\$ 2,31	Litro	1.000	gramo
5	Bicarbonato	2,00	gramo	\$ 0,01220	\$ 0,0244		\$ 0,61	Gramos	50	gramo
6	Agua	40,00	gramo	\$ 0,00075	\$ 0,0300	Tibia	\$ 0,45	Mililitro	600	mililitro
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS		
1. Mezclar ingredientes				SUBTOTAL RECETA \$ 0,21 Σ Precios totales de cada ingrediente				1. Tiempo de reposo		
2. Amasar				EXTRAS 5% \$ 0,01 Subtotal * % Extras				2. Manejo de temperaturas		
3. Dejar reposar 2 horas				COSTO TOTAL RECETA \$ 0,22 Subtotal + Extras				3. Correcta técnica amasado		
4. Estirar y dar forma				COSTO POR PORCIÓN \$ 0,02 Costo Total Receta ÷ No. porciones				4. Cantidad de bicarbonato		
5. Calentar aceite				COSTO POR GRAMO \$ 0,0007 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción						
6. Gran Fritura										
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS		
								1. Amasado		
ELABORADO POR: Emily Flor				REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 4-abr-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 4-mar-24		

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA Pure de Maduro				TIPO RECETA Básica o de Venta		FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 8 porción		PESO CADA PORCIÓN 15 gramo		FICHA No. SUB-002						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Maduro	185,00	gramos	\$ 0,00064	\$ 0,1177	Cocinar	\$ 0,21	Gramos	330	gramos
2	Sal	2,00	gramos	\$ 0,00053	\$ 0,0011		\$ 0,53	Kilogramo	1.000	gramos
3	Queso manaba	50,00	gramos	\$ 0,00748	\$ 0,3740	Rallar	\$ 3,74	Gramos	500	gramos
4	Crema de leche supermaxi	20,00	gramos	\$ 0,00930	\$ 0,1860		\$ 0,93	Gramos	100	gramos
5										
6										
7										
15										
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS		
1. Cocinar el maduro				SUBTOTAL RECETA \$ 0,68 Σ Precios totales de cada ingrediente				1. Tiempo de cocción		
2. Rallar				EXTRAS 5% \$ 0,03 Subtotal * % Extras				2. Manejo de temperaturas		
3. Agregar condimentos				COSTO TOTAL RECETA \$ 0,71 Subtotal + Extras						
4. Rallar queso				COSTO POR PORCIÓN \$ 0,09 Costo Total Receta ÷ No. porciones						
5. Agregar crema de leche				COSTO POR GRAMO \$ 0,0059 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción						
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS		
								1. Cocción por expansión		
ELABORADO POR: Emily Flor				REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 4-abr-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 4-abr-24		

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA Espuma de queso				TIPO RECETA Básica o de Venta Complementaria o Subreceta FICHA No. SUB-003			FOTO RECETA 			
NÚMERO PORCIONES 7 porción		PESO CADA PORCIÓN 50 gramo								
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	queso mascarpone	150,00	Gramos	\$ 0,00964	\$ 1,4460		\$ 2,41	Gramo	250	Gramos
2	leche	60,00	Gramos	\$ 0,00125	\$ 0,0750		\$ 1,25	Litro	1.000	Gramos
3	crema de leche	100,00	Gramos	\$ 0,00930	\$ 0,9300		\$ 0,93	Gramo	100	Gramos
4	azúcar	20,00	Gramos	\$ 0,00118	\$ 0,0236		\$ 1,18	Kilogramo	1.000	Gramos
5	cargas de nitrógeno	1,00	Unidad	\$ 0,82250	\$ 0,8225		\$ 13,16	Unidad	16	Unidad
6										
7										
15										
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Mezclar líquidos 2. Enfriar 3. Poner en el sifón 4. Cargar 5. Aplicar				COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 3,30 EXTRAS 5% \$ 0,16 COSTO TOTAL RECETA \$ 3,46 COSTO POR PORCIÓN \$ 0,49 COSTO POR GRAMO \$ 0,0099				PUNTOS CRÍTICOS 1. Tiempo de refrigeración 2. Manejo de temperaturas		
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Sifón 2. Espuma		
ELABORADO POR: Emily Flor				REVISADO POR: Ivanova Riofrío				FECHA ELABORACIÓN 4-abr-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 4-abr-24		

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA ALBA				TIPO RECETA Básica o de Venta Complementaria o Subreceta FICHA No. VTA-001			FOTO RECETA 			
NÚMERO PORCIONES 8 porción		PESO CADA PORCIÓN 100 gramo								
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Pani Puri	145,00	gramo	\$0,00073	\$ 0,1055	Ficha No. SUB-001	\$ 0,0218	gramo	30	gramo
2	Puré de Maduro	185,00	gramo	\$0,00594	\$ 1,0988	Ficha No. SUB-002	\$ 0,09	gramo	15	gramo
3	Espuma de queso	330,00	mililitro	\$0,00989	\$ 3,2641	Ficha No. SUB-003	\$ 0,49	gramo	50	gramo
4	Sal prieta	50,00	gramo	\$ 0,01718	\$ 0,8598	Polvo	\$ 2,92	gramo	170	gramo
5	Aceite	500,00	gramo	\$0,00229	\$ 1,1450	Gran fritura	\$ 2,29	litro	1.000	gramo
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Freír el pani puri y formar bolitas 2. Rellenar con el pure de maduro 3. Poner encima de la espuma de queso 4. 5. 6.				COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 6,47 EXTRAS 5% \$ 0,32 COSTO TOTAL RECETA \$ 6,80 COSTO POR PORCIÓN \$ 0,85 COSTO POR GRAMO \$ 0,0085				PUNTOS CRÍTICOS 1. 2. 3.		
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. 2.		
ELABORADO POR: Emily Flor				REVISADO POR: Ivanova Riofrío				FECHA ELABORACIÓN 4-abr-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 4-abr-24		

5.2 Pan Masa Madre

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía		
NOMBRE RECETA Pre fermento				TIPO RECETA Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA				
NÚMERO PORCIONES 1 porción				FICHA No. SUB-001						
PESO CADA PORCIÓN 80 gramo										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Harina De trigo	45,00	gramo	\$ 0,00146	\$ 0,0657	Tarrazar	\$ 1,46	Kilogramo	1,000	gramo
2	Agua	20,00	gramo	\$ 0,00025	\$ 0,0050		\$ 1,51	litro	6,000	ml
3	masa madre	20,00	gramo	\$ 0,03200	\$ 0,6400		\$ 8,00	Gramo	250	gramo
13										
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Mezclar harina + agua + masa madre 2. Formar una bola 3. Cambiar de bowl 4. Tapar con Film 5. Dejar reposar en la refri 6. Sacar después de 12 horas y dejar al ambiente				COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 0,71 EXTRAS 5% \$ 0,04 COSTO TOTAL RECETA \$ 0,75 COSTO POR PORCIÓN \$ 0,75 COSTO POR GRAMO \$ 0,0093				PUNTOS CRÍTICOS 1. Tiempo de leudado 2. Manejo de temperaturas 3. Corrección técnica de amasado		
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Amasado		
EMILY FLOR ELABORADO POR: Emily Flor				REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 4-abr-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 4-abr-24		

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía		
NOMBRE RECETA Mermelada de guanabana				TIPO RECETA Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA				
NÚMERO PORCIONES 12 porción				FICHA No.						
PESO CADA PORCIÓN 45 gramo										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Guanabana	400,00	Gramos	\$ 0,00300	\$ 1,2000	Obtener la pulpa, sacar pepas	\$ 3,00	Kilogramo	1,000	Gramos
2	Limón	15,00	Gramos	\$ 0,00291	\$ 0,0437	Zumo	\$ 2,91	Kilogramo	1,000	Gramos
3	Azúcar	125,00	Gramos	\$ 0,00118	\$ 0,1475		\$ 1,18	Kilogramo	1,000	Gramos
4	Hierbabuena	4,00	Gramos	\$ 0,01150	\$ 0,0460		\$ 0,46	Gramo	40	Gramos
8										
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Sacar las pepas de la guanabana 2. Procesar y obtener la pulpa 3. Llevar al fuego y poner la mitad de la azúcar y la pulpa 5. Añadir la hierbabuena 6. A los 33 C añadir el resto de azúcar y el jugo de limón 7. Llegar a los 102 C				COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 1,44 EXTRAS 5% \$ 0,07 COSTO TOTAL RECETA \$ 1,51 COSTO POR PORCIÓN \$ 0,13 COSTO POR GRAMO \$ 0,0028				PUNTOS CRÍTICOS 1. Conservación 2. Manejo de temperaturas 3. Corrección técnica de mermelada		
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Mermelada 2. Gradador Brix		
EMILY FLOR ELABORADO POR: Emily Flor				REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 4-abr-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 4-abr-24		

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



NOMBRE RECETA	
CACAOTERO	
NÚMERO PORCIONES	14 porción
PESO CADA PORCIÓN	50 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Pre Fermento	80,00	gramo	\$ 0,00333	\$ 0,7463	Ficha No. SUB-001	\$ 0,7463	gramo	80	gramo
2	Harina oro blanco	300,00	gramo	\$ 0,00146	\$ 0,4380	Tamizada	\$ 1,46	kilogramo	1.000	gramo
3	Sal	7,00	gramo	\$ 0,00053	\$ 0,0037		\$ 0,53	Kilogramo	1.000	gramo
4	Agua	240,00	mililitro	\$ 0,00075	\$ 0,1800		\$ 0,45	Litro	600	mililitro
5	Nibs	50,00	gramo	\$ 0,02175	\$ 1,0875		\$ 4,35	gramo	200	gramo
6	Avellana	50,00	gramo	\$ 0,02368	\$ 1,1842	avellana tostada y pelada	\$ 4,50	gramo	150	gramo
7	mermelada	250,00	gramo	\$ 0,00050	\$ 0,1258	Ficha No. SUB-002	\$ 0,1258	Kilogramo	250	U
8										
9										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Mezclar la harina y el agua
2. Tapar por una hora
3. sacar el pre fermento, la sal y el tercio de agua sobrante
4. Dejar reposar 1 hora más
4. Segunda hora realizar el primer doblez
5. Tercera hora segundo doblez
6. Tercer doblez y poner los nibs y avellanas
7. Cuarto doblez y tapar con film
8. Dejar al ambiente 1h y luego en reposa toda la noche en la refri
9. Sacar y dejar al ambiente por 3 horas
10. Untar mantequilla y harina en plastico film
11. boleear la masa y dar forma
12. poner en la canasta con el pisotico ním y dejar una hora
13. realizar los greñas
14. hornear por 45 min y dejar enfriar

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 3,77
EXTRAS 5%	\$ 0,19
COSTO TOTAL RECETA	\$ 3,95
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,28
COSTO POR GRAMO	***

PUNTOS CRÍTICOS
1. Temperatura
2. Cantidad de agua
3. Greñas

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Pan de masa madre realizado por proceso de autólisis

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Hornear
2. Autólisis

 ELABORADO POR: Emily Flor

 REVISADO POR: Ivánova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN 4-abr-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 4-abr-24
--

5.3 Blume

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA MOUSSE DE FRUTILLA				TIPO RECETA Básica o de Venta Complementaria o Subreceta				FOTO RECETA		
NÚMERO PORCIONES 6 porción				FICHA No. SUB-001						
PESO CADA PORCIÓN 30 gramo										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Frutilla	140,00	gr	\$ 0,00482	\$ 0,6748	pulpa	\$ 2,41	Gramos	500	gr
2	Huevos	3,00	U	\$ 0,13667	\$ 0,5360	claras	\$ 2,96	Unidad	75	U
3	Azúcar	90,00	gr	\$ 0,00118	\$ 0,1062		\$ 1,18	Kilogramos	1,000	gr
4	Gelatina	7,00	gr	\$ 0,03233	\$ 0,2263	hidratada	\$ 0,97	Gramos	30	gr
5	Crema de leche	140,00	gr	\$ 0,00930	\$ 1,3020	semibatida	\$ 0,93	Gramos	100	gr
6										
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Jugo de frutilla a 40°C con la gelatina hidratada 2. Formar picos firmes de merengue 3. Añadir el jugo de la frutilla 4. Agregar la crema semibatida al merengue 5. Poner en moldes y congelar				COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 2,91 EXTRAS 5% \$ 0,15 COSTO TOTAL RECETA \$ 3,05 COSTO POR PORCIÓN \$ 0,51 COSTO POR GRAMO \$ 0,0169				PUNTOS CRÍTICOS 1. Merengue suizo 2. Manejo de temperaturas 3. Corrección técnica de mousse		
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Punto de Nieve		
EMILY FLOR ELABORADO POR: Emily Flor				REVISADO POR: Ivánova Roldán				FECHA ELABORACIÓN 2-may-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 2-may-24		

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA Esferas de Yogurt				TIPO RECETA Básica o de Venta Complementaria o Subreceta				FOTO RECETA		
NÚMERO PORCIONES 7 porción				FICHA No. SUB-002						
PESO CADA PORCIÓN 25 gramo										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Yogurt	300,00	gramos	\$ 0,00520	\$ 1,5600		\$ 4,66	Gramos	300	gramos
2	Algin	2,50	gramos	\$ 0,08450	\$ 0,2113		\$ 16,90	Gramos	200	gramos
3	Agua	500,00	ml	\$ 0,00025	\$ 0,1258		\$ 1,51	Gramos	6,000	ml
4										
5										
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Preparar el baño de algin 2. Mezclar 3. Mandar al vacío 4. Sumergir el yogurt en el baño 5. Pasar por agua				COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 1,90 EXTRAS 5% \$ 0,09 COSTO TOTAL RECETA \$ 1,99 COSTO POR PORCIÓN \$ 0,28 COSTO POR GRAMO \$ 0,0114				PUNTOS CRÍTICOS 1. Tiempo en el baño 2. Manejo de temperaturas 3. Corrección técnica del baño		
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Esferificación		
EMILY FLOR ELABORADO POR: Emily Flor				REVISADO POR: Ivánova Roldán				FECHA ELABORACIÓN 2-may-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 2-may-24		

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía																									
NOMBRE RECETA Moss de Mantequilla de maní				TIPO RECETA ☒ Básica o de Venta ☐ Complementaria o Subordinada FICHA No. SUB-003				FOTO RECETA																	
NÚMERO PORCIONES 6 porción PESO CADA PORCIÓN 25 gramo																									
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta															
1	Mantequilla de maní	112,00	gr	\$ 0,01774	\$ 1,9863	pasita	\$ 8,87	Kilogramo	500	gr															
2	Sal del himalaya en grano	15,00	gr	\$ 0,01700	\$ 0,2550		\$ 2,21	Gramos	130	gr															
3	Maltodextrina	84,00	gr	\$ 0,00250	\$ 0,2100		\$ 2,50	Kilogramo	1000	gr															
4																									
15																									
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Procesar todos los ingredientes. 2. Integrar. 3. Caramelizar y raspar los lados hasta que se dore. 4.				COSTO MATERIA PRIMA <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 2,45</td> <td>± Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,12</td> <td>Subtotal * 1,05 Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 2,57</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,43</td> <td>Costo Total Receta / No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0172</td> <td>Costo por Porción / Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 2,45	± Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,12	Subtotal * 1,05 Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,57	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,43	Costo Total Receta / No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0172	Costo por Porción / Peso cada Porción	PUNTOS CRÍTICOS 1. Mezclar el maní 2. Manejo de temperaturas 3. Conectar técnica de mezclando		
SUBTOTAL RECETA	\$ 2,45	± Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$ 0,12	Subtotal * 1,05 Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,57	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,43	Costo Total Receta / No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0172	Costo por Porción / Peso cada Porción																							
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Cremado																	
ELABORADO POR: Emily Flor				REVISADO POR: Ivanova Florio				FECHA ELABORACIÓN 2-may-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 2-may-24																	

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía																									
NOMBRE RECETA Tulle de chocolate				TIPO RECETA ☒ Básica o de Venta ☐ Complementaria o Subordinada FICHA No. SUB-004				FOTO RECETA																	
NÚMERO PORCIONES 6 porción PESO CADA PORCIÓN 15 gramo																									
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta															
1	Glucosa	70,00	Gr	\$ 0,00199	\$ 0,1393		\$ 1,59	Gramos	1000	Gr															
2	Cacao en polvo	140,00	Gr	\$ 0,01940	\$ 2,7160		\$ 3,68	Gramos	200	Gr															
3	Azúcar	126,00	Gr	\$ 0,00718	\$ 0,9047	sirop simple	\$ 1,18	Gramos	1000	Gr															
4	Agua	126,00	ml	\$ 0,00025	\$ 0,0315		\$ 1,51	Litro	6.000	ml															
5																									
6																									
15																									
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Calentar la glucosa y el sirop simple a 90 °C. 2. Transferir a la licuadora e incorporar el cacao. 3. Espesar la mezcla en un alfiler. 4. Hornear por 7 min a 178 °C. 5. Romper en pedacitos y presentar				COSTO MATERIA PRIMA <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 2,90</td> <td>± Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,14</td> <td>Subtotal * 1,05 Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 3,04</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,51</td> <td>Costo Total Receta / No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0338</td> <td>Costo por Porción / Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 2,90	± Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,14	Subtotal * 1,05 Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 3,04	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,51	Costo Total Receta / No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0338	Costo por Porción / Peso cada Porción	PUNTOS CRÍTICOS 1. Tiempo en el horno 2. Manejo de temperaturas 3. Incorporar el cacao		
SUBTOTAL RECETA	\$ 2,90	± Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$ 0,14	Subtotal * 1,05 Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 3,04	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,51	Costo Total Receta / No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0338	Costo por Porción / Peso cada Porción																							
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Tulle																	
ELABORADO POR: Emily Flor				REVISADO POR: Ivanova Florio				FECHA ELABORACIÓN 2-may-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 2-may-24																	

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



NOMBRE RECETA	
Plátano Caramelizado	
NÚMERO PORCIONES	7 porción
PESO CADA PORCIÓN	420 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	banana	4,00	U	\$ 0,00083	\$ 0,0033		\$ 1,00	Kilogramo	1.200	U
2	Azúcar morena	100,00	Gr	\$ 0,00119	\$ 0,1190		\$ 2,38	Kilogramo	2.000	Gr
3										
4										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Cortar las bananas
2. Poner la mantequilla
3. Agregar azúcar
4. Caramelizar

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,12
EXTRAS 5%	\$ 0,01
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,13
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,02
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0000

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
1. Banana semi-suave
2. Manejo de temperaturas
3. Caramelizado

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Caramelizar

Emily Flor
ELABORADO POR:
 Emily Flor

Ivanova P. Riofrio
REVISADO POR:
 Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
 2-may-24
FECHA ACTUALIZACIÓN
 2-may-24

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



NOMBRE RECETA	
BLUME	
NÚMERO PORCIONES	6 porción
PESO CADA PORCIÓN	115 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Mousse Frutilla	500,00	gramo	\$ 0,01695	\$ 8,4739	Ficha No. SUB-001	\$ 0,5084	gramo	30	gramo
2	Esterificación de Yogurt	400,00	gramo	\$ 0,01138	\$ 4,5530	Ficha No. SUB-002	\$ 0,28	gramo	25	gramo
3	Mantequilla de Maní	250,00	gramo	\$ 0,01716	\$ 4,2908	Ficha No. SUB-003	\$ 0,43	gramo	25	gramo
	Tuille de chocolate	300,00	gramos	\$ 0,03378	\$ 10,1349	Ficha No. SUB-004	\$ 0,51	gramo	15	gramo
4	Banana caramelizada	180,00	gramo	\$ 0,00031	\$ 0,0551	Ficha No. SUB-005	\$ 0,02	gramo	60	gramo
5										
15										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Poner la mousse
2. Esterificaciones
3. Caramelizar bananas
4. Decorar con la mantequilla de maní y el tuille
5.
6.

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 27,51
EXTRAS 5%	\$ 1,38
COSTO TOTAL RECETA	\$ 28,88
COSTO POR PORCIÓN	\$ 4,81
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0419

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
1. Sobrebatir la crema de leche
2. Poco tiempo en el baño de algín
3. sobrecaramelización

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Esterificación, mousse, tuille
2. praliné, caramelización

Emily Flor
ELABORADO POR:
 Emily Flor

Ivanova P. Riofrio
REVISADO POR:
 Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
 2-may-24
FECHA ACTUALIZACIÓN
 2-may-24

5.4 Atardecer

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA Granita de pepino				TIPO RECETA Básica o de Venta Complementaria o Subreceta			FOTO RECETA			
NÚMERO PORCIONES 7 porción				FICHA No. SUB-001						
PESO CADA PORCIÓN 100 gramo										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Pepino	326.00	gr	\$ 0.00375	\$ 1.2225	ajado	\$ 1.50	kilogramo	400	gr
2	Limón	30.00	gr	\$ 0.00333	\$ 0.1000	ajado	\$ 0.10	gramos	30	gr
3	Azúcar Invertida	56.00	gr	\$ 0.00236	\$ 0.1322		\$ 1.18	kilogramo	500	gr
6	Agua	33.00	gr	\$ 0.00025	\$ 0.0083		\$ 1.51	litro	6.000	ml
7	Gelatina	2.00	gr	\$ 0.03233	\$ 0.0647	hidratada	\$ 0.37	gramos	30	gr
8	Agua	10.00	gr	\$ 0.00151	\$ 0.0151		\$ 1.51	litro	1.000	gr
15										
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Hacer pure el pepino 2. Hidratar la gelatina 3. Hacer el pure y el azúcar invertido 4. Agregar la gelatina y disolver 5. Congelar y raspar cada cierto tiempo hasta obtener granita.				COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 1.54 EXTRAS 5% \$ 0.08 COSTO TOTAL RECETA \$ 1.62 COSTO POR PORCIÓN \$ 0.23 COSTO POR GRAMO \$ 0.0023				PUNTOS CRÍTICOS 1. Tiempo de congelación 2. Manejo de temperaturas 3. Extracción del líquido		
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Granita		
EMILY FLOR ELABORADO POR: Emily Flor				REVISADO POR: Ivanova Píofrio				FECHA ELABORACIÓN 2-may-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 2-may-24		

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA Pavlova				TIPO RECETA Básica o de Venta Complementaria o Subreceta			FOTO RECETA			
NÚMERO PORCIONES 6 porción				FICHA No.						
PESO CADA PORCIÓN 60 gramo										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Huevos	3.00	U	\$ 0.19867	\$ 0.5960	claras 100	\$ 2.98	U	15	U
2	Azúcar	200.00	gr	\$ 0.00118	\$ 0.2360		\$ 1.18	U	1.000	gr
3	Maicena	15.00	gr	\$ 0.00488	\$ 0.0731		\$ 1.95	Gramos	400	gr
4	Vainilla	10.00	gr	\$ 0.01100	\$ 0.1100		\$ 1.10	ml	100	ml
5										
6										
15										
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Mezclar azúcar + claras 2. Formar picos 3. Agregar maicena y limón 4. Hornear 100°C 50 min				COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 1.02 EXTRAS 5% \$ 0.05 COSTO TOTAL RECETA \$ 1.07 COSTO POR PORCIÓN \$ 0.18 COSTO POR GRAMO \$ 0.0030				PUNTOS CRÍTICOS 1. Tiempo de horneado 2. Manejo de temperaturas 3. Correcta técnica de merengue		
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Punto de nieve		
EMILY FLOR ELABORADO POR: Emily Flor				REVISADO POR: Ivanova Píofrio				FECHA ELABORACIÓN 2-may-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 2-may-24		

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA Espuma de chirimoya NÚMERO PORCIONES 6 porción PESO CADA PORCIÓN 35 gramo					TIPO RECETA Básica o de Venta Complementaria o Subreceta FICHA No.		FOTO RECETA			
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Chirimoya pulpa	215,00	gramos	\$ 0,00833	\$ 1,7917		\$ 2,50	Gramos	300	gramos
2	crema de leche	100,00	gramos	\$ 0,00930	\$ 0,9300		\$ 0,93	gramos	100	gramos
3	azúcar	50,00	gramos	\$ 0,00118	\$ 0,0590		\$ 1,18	gramos	1.000	gramos
4	gelatina	2,00	gramos	\$ 0,03233	\$ 0,0647		\$ 0,97	gramos	30	gramos
5	limón	15,00	gramos	\$ 0,00059	\$ 0,0089		\$ 0,10	gramos	169	gramos
6	cargas de sífon	1,00	U	\$ 1,50000	\$ 1,5000		\$ 1,50	U	1	U
14										
15										
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Hidratar la gelatina 2. Calentar la chirimoya con la azúcar a 40 °C 3. Disolver la gelatina 4. Bajar a 28°C y agregar la crema 5. Poner en el sífon y cargar			COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 4,35 EXTRAS 5% \$ 0,22 COSTO TOTAL RECETA \$ 4,57 COSTO POR PORCIÓN \$ 0,76 COSTO POR GRAMO \$ 0,0218 2 Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta + No. porciones Costo por Porción + Peso cada Porción				PUNTOS CRÍTICOS 1. Agitar la espuma 2. Manejo de temperaturas			
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Espumas 2. Sífon		
EMILY FLOR ELABORADO POR: Emily Flor				Ivánova P. Riofrío REVISADO POR: Ivánova Riofrío				FECHA ELABORACIÓN 2-may-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 2-may-24		

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA Bizcocho de zanahoria NÚMERO PORCIONES 12 porción PESO CADA PORCIÓN 25 gramo					TIPO RECETA Básica o de Venta Complementaria o Subreceta FICHA No.		FOTO RECETA			
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Harina	175,00	gr	\$ 0,00362	\$ 0,6335	cernir	\$ 3,62	Kilogramos	1.000	gr
2	Zanahoria	225,00	gr	\$ 0,00100	\$ 0,2250	rallar	\$ 1,00	Kilogramos	1.000	gr
4	Azúcar	115,00	gr	\$ 0,00114	\$ 0,1305		\$ 2,27	Kilogramos	2.000	gr
5	huevos	2,00	U	\$ 0,26533	\$ 0,5307		\$ 3,98	U	15	U
7	bicarbonato	2,50	gr	\$ 0,00657	\$ 0,0164		\$ 1,97	gramos	300	gr
8	sal	2,50	gr	\$ 0,00054	\$ 0,0014		\$ 0,54	gramos	1.000	gr
9	nuez	25,00	gr	\$ 0,01910	\$ 0,4775		\$ 3,82	gramos	200	gr
10	canela	3,00	gr	\$ 0,02475	\$ 0,0743		\$ 0,99	gramos	40	gr
11	vainilla	2,50	gr	\$ 0,00670	\$ 0,0168		\$ 0,67	mililitros	100	ml
12										
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Mezclar los ingredientes 2. Batir 3. Agregar zanahoria rallada 4. Agregar huevos de 1 en 1 5. Dejar reposar y hornear			COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 2,11 EXTRAS 5% \$ 0,11 COSTO TOTAL RECETA \$ 2,21 COSTO POR PORCIÓN \$ 0,18 COSTO POR GRAMO \$ 0,0074 2 Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta + No. porciones Costo por Porción + Peso cada Porción				PUNTOS CRÍTICOS 1. Tiempo de horneado 2. Manejo de temperaturas 3. Correcta técnica de batido pesado			
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Batido pesado		
EMILY FLOR ELABORADO POR: Emily Flor				Ivánova P. Riofrío REVISADO POR: Ivánova Riofrío				FECHA ELABORACIÓN 2-may-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 2-may-24		

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía



NOMBRE RECETA	
Salsa de mandarina	
NÚMERO PORCIONES	6 porción
PESO CADA PORCIÓN	38 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Mandarina	200,00	gr	\$ 0,00231	\$ 0,5820	pulpa	\$ 2,31	Litro	1.000	gr
2	Jengibre	10,00	gr	\$ 0,00700	\$ 0,0700	rallado	\$ 1,19	gramos	170	gr
3	Mantequilla	10,00	gr	\$ 0,01820	\$ 0,1820		\$ 1,82	gramos	100	gr
4	Goma xantana	5,00	gr	\$ 0,01034	\$ 0,0517		\$ 10,34	Kilogramo	1.000	gr
5	Canela	5,00	gr	\$ 0,03760	\$ 0,1880	rama	\$ 1,88	gramos	50	gr
6										

PROCESO DE PREPARACIÓN

- Poner a hervir el jugo con la cáscara blanca
- Añadir la canela y el jengibre
- Saborizar
- Texturizar con goma xantana

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	\$ 1,07	2 Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,05	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,13	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,19	Costo Total Receta : No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$0,0049	Costo por Porción : Peso cada Porción

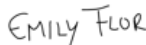
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

- Tiempo de cocción
- Manejo de temperaturas
- Demasiados aditivos

MÉTODOS Y TÉCNICAS

- Punto Nape



ELABORADO POR:

Emily Flor



REVISADO POR:

Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
2-may-24
FECHA ACTUALIZACIÓN
2-may-24

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía



Presented by
Arizona State University

NOMBRE RECETA	
ATARDECER	
NÚMERO PORCIONES	7 porción
PESO CADA PORCIÓN	218 gramo

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

FOTO RECETA	
	

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	granita de pepino	500,00	gramo	\$ 0,00386	\$ 1,9284	Ficha No. SUB-001	\$ 0,2314	gramo	60	gramo
2	pavlova	375,00	gramo	\$ 0,00296	\$ 1,1103	Ficha No. SUB-002	\$ 0,18	gramo	60	gramo
3	espuma de chirimoya	400,00	mililitro	\$ 0,02177	\$ 8,7084	Ficha No. SUB-003	\$ 0,76	gramo	35	gramo
4	bizcocho de zanahoria	550,00	gramo	\$ 0,00737	\$ 4,0540	Ficha No. SUB-004	\$ 0,18	gramo	25	gramo
5	Salsa de mandarina	230,00	gramo	\$ 0,00494	\$ 1,1373	Ficha No. SUB-005	\$ 0,19	gramos	38	U
6										
7										
15										

PROCESO DE PREPARACIÓN

1. Poner la pavlova
2. Rellenar con la espuma y el bizcocho
3. Poner encima la granita
4. Salsear
5. Poner Flores
- 6.

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	\$16,94	2 Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,85	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$17,79	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 2,54	Costo Total Receta : No. porciones
COSTO POR GRAMO	####	Costo por Porcion : Peso cada Porción

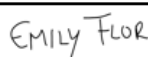
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

1. espuma de chirimoya
2. cocción de la pavlova
3. granita de pepino

MÉTODOS Y TÉCNICAS

- 1.



ELABORADO POR:
Emily Flor



REVISADO POR:
Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
2-may-24
FECHA ACTUALIZACIÓN
2-may-24

5.5 Invierno

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA Falso Coco				TIPO RECETA X Básica o de Venta Complementaria o Subreceta			FOTO RECETA			
NÚMERO PORCIONES 7 porción				FICHA No. SUB-001						
PESO CADA PORCIÓN 70 gramo										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Chocolate blanco	100,00	gr	\$ 0,01800	\$ 1,8000	Fundir	\$ 4,50	gramos	250	gr
2	chocolate 70%	200,00	gr	\$ 0,02000	\$ 4,0000	Fundir	\$ 10,00	gramos	500	gr
3	cacao	100,00	gr	\$ 0,01250	\$ 1,2500		\$ 3,75	gramos	300	gr
4	coco rallado	100,00	gr	\$ 0,01970	\$ 1,9700	tostar	\$ 1,97	gramos	100	gr
5										
6										
15										
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Templar chocolate 2. Dar forma 3. Moldear 4. secar 5. pasar por cacao				COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 9,02 EXTRAS 5% \$ 0,45 COSTO TOTAL RECETA \$ 9,47 COSTO TOTAL PORCIÓN \$ 1,35 COSTO POR GRAMO \$ 0,0193				PUNTOS CRÍTICOS 1. Dar forma 2. Manejo de temperaturas 3. Correcta técnica de templado		
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Templar		
ELABORADO POR: Emily Flor Emily Flor				REVISADO POR: Ivanova Riofrío				FECHA ELABORACIÓN: 17-may-24 FECHA ACTUALIZACIÓN: 17-may-24		

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA Pastelera de coco				TIPO RECETA X Básica o de Venta Complementaria o Subreceta			FOTO RECETA			
NÚMERO PORCIONES 7 porción				FICHA No. SUB-002						
PESO CADA PORCIÓN 45 gramo										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	leche de coco	333,00	gr	\$ 0,01238	\$ 4,1212		\$ 4,74	kilogramo	383	gr
2	azúcar	66,00	gr	\$ 0,00980	\$ 0,6468		\$ 0,98	gramos	100	gr
3	yemas	3,00	U	\$ 0,15000	\$ 0,4500		\$ 0,15	U	1	U
4	maicena	33,00	gr	\$ 0,03233	\$ 1,0670		\$ 0,97	gramos	30	gr
5	esencia de coco	5,00	gr	\$ 0,00309	\$ 0,0155		\$ 3,09	gramos	1.000	gr
6	mantequilla	26,00	gr	\$ 0,01432	\$ 0,3723		\$ 3,58	gramos	250	gr
7	crema de leche	70,00	gr	\$ 0,00409	\$ 0,2863		\$ 4,09	ml	1.000	ml
8	chantipack	30,00	gr	\$ 0,01000	\$ 0,3000		\$ 4,50	ml	450	ml
9	dioxido de titanio	10,00	gr	\$ 0,08700	\$ 0,8700		\$ 1,74	gramos	20	gr
10										
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. realizar pastelera y poner gelatina al final 2. mezclar dióxido de titanio para blanquear 3. bajar la pastelera a 28°c 4. Montar la crema 5. Añadir la pastelera a la chantilly				COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 8,13 EXTRAS 5% \$ 0,41 COSTO TOTAL RECETA \$ 8,54 COSTO TOTAL PORCIÓN \$ 1,22 COSTO POR GRAMO \$ 0,0271				PUNTOS CRÍTICOS 1. Tiempo de batido 2. Manejo de temperaturas 3. Correcta técnica de pastelera		
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS		
ELABORADO POR: Emily Flor Emily Flor				REVISADO POR: Ivanova Riofrío				FECHA ELABORACIÓN: 17-may-24 FECHA ACTUALIZACIÓN: 17-may-24		

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA Helado de mucílago				TIPO RECETA Básica o de Venta Complementaria o Subreceta				FOTO RECETA		
NÚMERO PORCIONES 6 porción PESO CADA PORCIÓN 30 gramo				FICHA No. SUB-003						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Mucílago de cacao	400,00	gr	\$ 0,01000	\$ 4,0000	Hervir	\$ 5,00	Gramos	500	gr
2	Dextrosa	32,00	gr	\$ 0,02000	\$ 0,6400		\$ 0,60	gramos	30	gr
3	glucosa	22,00	ml	\$ 0,00025	\$ 0,0055		\$ 1,51	Litro	6.000	ml
4	Azúcar	25,00	gr	\$ 0,00118	\$ 0,0295		\$ 1,18	kilogramo	1.000	gr
5	Neutro	2,00	gr	\$ 0,01396	\$ 0,0279		\$ 13,96	kilogramo	1.000	gr
6	leche en polvo	8,00	gr	\$ 0,00600	\$ 0,0480		\$ 6,00	kilogramo	1.000	gr
8										
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Hervir mucílago 2. Añadir ingredientes 3. Llevar a 80°C 4. Bajar a 30°C 5. Turmix y mantener				COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 4,75 EXTRAS 5% \$ 0,24 SUBTOTAL \$ 4,99 COSTO TOTAL RECETA \$ 0,83 COSTO POR PORCIÓN \$ 0,0277 COSTO POR GRAMO				PUNTOS CRÍTICOS 1. Tiempo de madurado 2. Manejo de temperaturas 3. Correcta técnica de mantener		
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Mantecar		
EMILY FLOR ELABORADO POR: Emily Flor				Ivánova P. Ríos REVISADO POR: Ivánova Ríos				FECHA ELABORACIÓN 17-may-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 17-may-24		

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA Aire de Piña				TIPO RECETA Básica o de Venta Complementaria o Subreceta				FOTO RECETA		
NÚMERO PORCIONES 6 porción PESO CADA PORCIÓN 20 gramo				FICHA No. SUB-004						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Piña pulpa	100,00	gr	\$ 0,00278	\$ 0,2780		\$ 1,39	gramos	500	gr
2	Sucro	1,00	gr	\$ 0,22500	\$ 0,2250		\$ 4,50	gramos	20	gr
3	Lecitina	2,00	gr	\$ 0,15567	\$ 0,3113		\$ 4,67	gramos	30	gr
4	clara de huevo	20,00	gr	\$ 0,15000	\$ 3,0000		\$ 0,15	U	1	U
5										
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Pulpa líquida, llevar a fuego 2. Mezclar aditivos, reposar 3. Poner en recipiente alto, mezclar claras 4. Poner el aireador 5. Dejar que se forme la espuma 6. Congelar				COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 3,81 EXTRAS 5% \$ 0,19 SUBTOTAL \$ 4,01 COSTO TOTAL RECETA \$ 0,67 COSTO POR PORCIÓN \$ 0,0334 COSTO POR GRAMO				PUNTOS CRÍTICOS 1. Exceso de aditivo 2. Manejo de temperaturas		
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Aires		
EMILY FLOR ELABORADO POR: Emily Flor				Ivánova P. Ríos REVISADO POR: Ivánova Ríos				FECHA ELABORACIÓN 17-may-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 17-may-24		

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



NOMBRE RECETA	
INVIERNO	
NÚMERO PORCIONES	6 porción
PESO CADA PORCIÓN	165 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Coco chocolate	400,00	gramo	\$ 0,01933	\$ 7,7314	Ficha No. SUB-001	\$ 1,3530	gramo	70	gramo
2	Pastelera de coco	600,00	gramo	\$ 0,02710	\$ 16,2581	Ficha No. SUB-002	\$ 1,22	gramo	45	gramo
3	Helado de muflago de cacao	400,00	gramo	\$ 0,02771	\$ 11,0856	Ficha No. SUB-003	\$ 0,83	litro	30	gramo
4	Aire de Piña	180,00	gramo	\$ 0,03338	\$ 6,0076	Ficha No. SUB-004	\$ 0,67	gramos	20	gramo
5										
6										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Poner la tierra
2. Poner el coco
3. Rellenarlo con la mousse
4. Poner el aire
5. Colocar el helado
6.

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 41,08
EXTRAS 5%	\$ 2,05
COSTO TOTAL RECETA	\$ 43,14
COSTO POR PORCIÓN	\$ 7,19
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0436

PUNTOS CRÍTICOS
1. Temperatura
2.
3.

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Templado

EMILY FLOR
 ELABORADO POR:
 Emily Flor

Ivanova P. Riofrío
 REVISADO POR:
 Ivanova Riofrío

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

5.6 Petit Four (Bombón)

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR											
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR											
Escuela de Gastronomía											
NOMBRE RECETA Gel Maracuya				TIPO RECETA Básica o de Venta ☒ Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA					
NÚMERO PORCIONES 24 porción PESO CADA PORCIÓN 8 gramo				FICHA No. SUB-001							
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	Maracuya	80,00	gramo	\$ 0,00200	\$ 0,1600	jugo	\$ 1,00	kg	500	gramo	
2	Azúcar	80,00	gramo	\$ 0,00182	\$ 0,1456		\$ 1,82	kg	1000	gramo	
3	pectina	6,00	gramo	\$ 0,13933	\$ 0,8360		\$ 2,09	gramo	15	gramo	
5	ácido cítrico	2,00	gramo	\$ 0,00163	\$ 0,0033		\$ 1,63	kg	1000	gramo	
6											
15											
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. pulpa reducir 2. añadir pectina y ácido cítrico 3. dejar que llegue a los 106°C 4. reservar con papel film al contrario				COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 1,14 Σ Precios totales de cada ingrediente EXTRAS 5% \$ 0,06 Subtotal * % Extras COSTO TOTAL RECETA \$ 1,20 Subtotal + Extras COSTO POR PORCIÓN \$ 0,05 Costo Total Receta / No. porciones COSTO POR GRAMO \$ 0,0063 Costo por Porción / Peso cada Receta				PUNTOS CRÍTICOS 1. Temperatura de tableado 2. temperatura de regeneración 3. Refrigeración			
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Emulsión			
EMILY FLOR ELABORADO POR: Emily Flor				REVISADO POR: Ivánova Píroño				FECHA ELABORACIÓN 17-may-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 17-may-24			

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR											
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR											
Escuela de Gastronomía											
NOMBRE RECETA Praliné de ajonjolí				TIPO RECETA Básica o de Venta ☒ Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA					
NÚMERO PORCIONES 24 porción PESO CADA PORCIÓN 10 gramo				FICHA No.							
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	sésamo negro	50,00	gr	\$ 0,01350	\$ 0,6750		\$ 0,01	gramos	60	gr	
2	Azúcar	50,00	gr	\$ 0,00118	\$ 0,0590	caramelo	\$ 1,70	kilogramo	1000	gr	
3	mantequilla de cacao	10,00	gr	\$ 0,03000	\$ 0,3000		\$ 7,50	gramos	250	gr	
4											
15											
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Realizar un caramelo 2. Cuando esté líquido poner el ajonjolí 3. Espesar en un alipat 4. Enfriar y trocear				COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 1,03 Σ Precios totales de cada ingrediente EXTRAS 5% \$ 0,05 Subtotal * % Extras COSTO TOTAL RECETA \$ 1,09 Subtotal + Extras COSTO POR PORCIÓN \$ 0,05 Costo Total Receta / No. porciones COSTO POR GRAMO \$ 0,0045 Costo por Porción / Peso cada Receta				PUNTOS CRÍTICOS 1. Cristalización 2. Manejo de temperaturas			
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. caramelo			
EMILY FLOR ELABORADO POR: Emily Flor				REVISADO POR: Ivánova Píroño				FECHA ELABORACIÓN 17-may-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 17-may-24			

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



NOMBRE RECETA	
PETIT FOUR	
NÚMERO PORCIONES	24 porción
PESO CADA PORCIÓN	15 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Gel de maracuya	150,00	gramo	\$ 0,00033	\$ 0,0501	Ficha No. SUB-001	\$ 0,0501	gramo	150	gramo
2	praliné de ajonjolí	60,00	gramo	\$ 0,00075	\$ 0,0452	Ficha No. SUB-002	\$ 0,05	kilogramo	60	gramo
3	chocolate 65%	500,00	gramo	\$ 0,01520	\$ 7,6000	Templado	\$ 38,00	kilogramo	2.500	gramo
4	Pinturas	4,00	U	\$ 1,00000	\$ 4,0000		\$ 4,00	U	4	U
5	manteca de cacao	100,00	gramo	\$ 0,03000	\$ 3,0000		\$ 7,50	gramo	250	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Templar chocolate
2. Poner en moldes
3. Formar casquillos
4. Rellenar con el praline
5. Rellenar con el ganache
6. Tapar con chocolate

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 14,70
EXTRAS 5%	\$ 0,73
COSTO TOTAL RECETA	\$ 15,43
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,64
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0429

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
1. Templado
2.
3.

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Tableado

Emily Flor
ELABORADO POR:
 Emily Flor

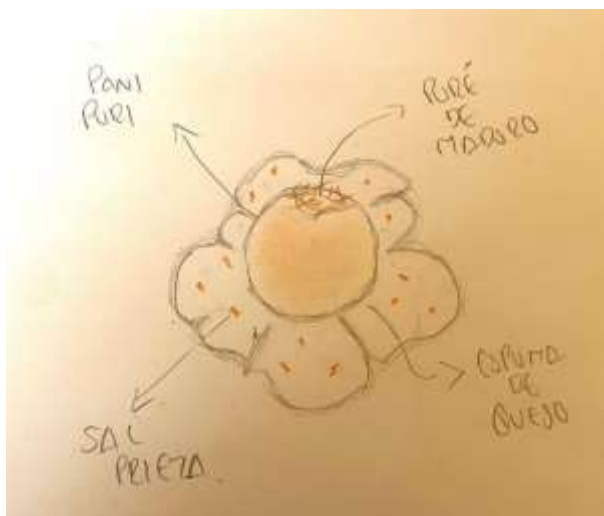
Ivanova P. Riosio F.
REVISADO POR:
 Ivanova Riosio

FECHA ELABORACIÓN
 17-may-24
FECHA ACTUALIZACIÓN
 17-may-24

6. BOSQUEJO DE CADA UNO DE LOS TIEMPOS DEL MENÚ

Figura 1

Bosquejo Primer Tiempo Alba



Nota. Elaboración Propia

Figura 2

Bosquejo Segundo Tiempo Cacaotero



Nota. Elaboración Propia

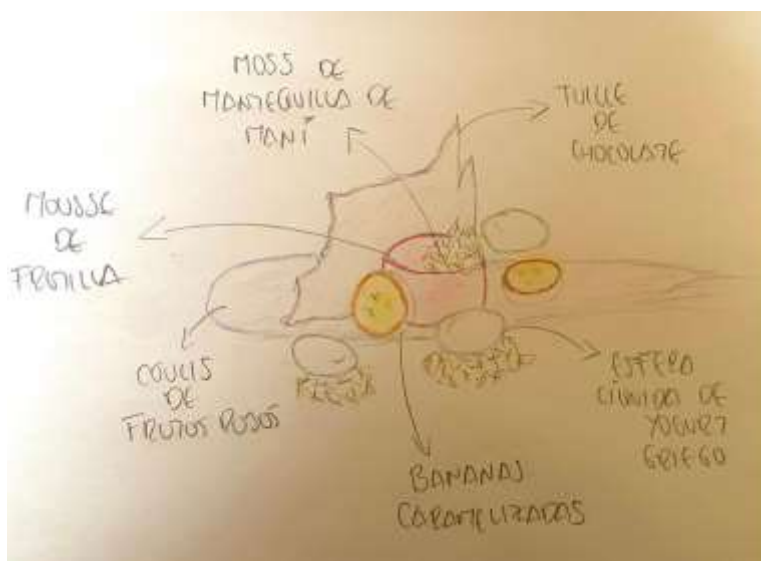
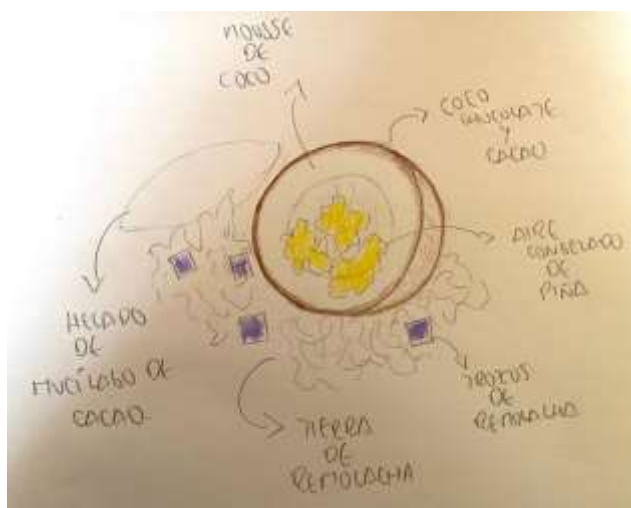
Figura 3*Bosquejo Tercer Tiempo Blume***Nota.** Elaboración propia**Figura 4***Bosquejo Cuarto Tiempo Atardecer***Nota.** Elaboración propia

Figura 5

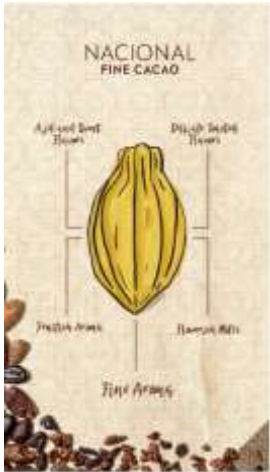
Bosquejo Sexto Tiempo Invierno



Nota. Elaboración Propia

7. ANÁLISIS DE LA TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS

Producto	Proceso de Trazabilidad
Coco  <i>Ilustración 1: Coco, obtenido de: (Condislife, 2021)</i>	Origen y Cultivo Inicial Es una planta nativa de las zonas tropicales y subtropicales. No se cuenta con documentación precisa sobre su llegada a Ecuador, aunque se considera que arribó a las costas ecuatorianas en la época de la colonización española mediante el comercio y la navegación. Desarrollo y expansión En las etapas iniciales, el coco se cultivaba principalmente en las áreas costeras debido a las condiciones climáticas adecuadas, como el calor y la humedad. Las provincias de Esmeraldas, Manabí y Guayas se destacaron como los principales centros de producción de coco en Ecuador. Producción: Abarca la preparación del suelo, la siembra de las plantas, el control de plagas y enfermedades, y la cosecha. Para asegurar una producción continua de coco, es esencial adoptar prácticas agrícolas sostenibles y gestionar adecuadamente los recursos naturales. Cosecha y Procesamiento: La recolección de los cocos se lleva a cabo de forma manual. Luego, los cocos se procesan para obtener diversos productos, lo que puede incluir el descascarado, la extracción de agua, y la producción de leche y aceite de coco, entre otros. Este procesamiento puede llevarse a cabo tanto en instalaciones pequeñas como en plantas industriales, según el volumen y el destino del producto. Transporte y Comercialización: Los productos de coco se transportan a los mercados locales o a puertos para su exportación. La trazabilidad en esta fase requiere una documentación adecuada de

	toda la cadena de suministro, desde la finca hasta el mercado. Los sistemas de trazabilidad permiten rastrear el recorrido del producto, garantizando que se mantengan las condiciones de calidad y seguridad alimentaria. • Normativas Se deben cumplir con normativas internacionales, como las establecidas por la ISO y la HACCP, además de obtener certificaciones orgánicas. Estas certificaciones garantizan que los productos de cacao cumplen con estándares de calidad, sostenibilidad y seguridad. (Fundación Integra , 2021)
Cacao:  Ilustración 2: Cacao fino de aroma, obtenido de: (Republicadelcacao)	Origen: El cacao en Ecuador tiene antecedentes que se remontan a las épocas precolombinas, cuando era cultivado por diversas culturas ancestrales. Experimentó un notable desarrollo durante la época colonial y el siglo XIX, convirtiéndose en un destacado exportador a nivel mundial. La variedad "Nacional" es especialmente valorada por su distintivo sabor. Su origen se sitúa en la cuenca del Amazonas y en la costa ecuatoriana. Está protegido por la Denominación de Origen Nacional del Cacao, establecida en 2013 por el Instituto Nacional de Propiedad Intelectual (IEPI). Esta denominación se refiere específicamente al cacao aromático de alta calidad, cultivado en las regiones costeras y serranas del país, conocido como "Cacao Arriba". Este tipo de cacao es reconocido mundialmente por su sabor complejo y equilibrado, que presenta notas florales, afrutadas y de nuez, siendo uno de los más apreciados y valiosos del mundo (Gob.ec, 2015). Desarrollo: En Ecuador, se han adoptado varios métodos y estrategias para fortalecer la trazabilidad del cacao, como la certificación orgánica y de comercio justo, además de la integración de tecnologías para el seguimiento y registro en toda la cadena de suministro. Estas medidas no solo garantizan la calidad y legitimidad del cacao ecuatoriano, sino que también benefician a los productores al mejorar sus

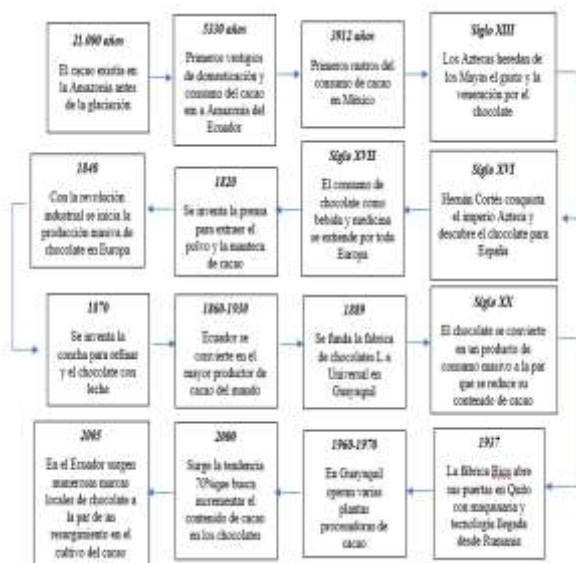


Ilustración 3: Cronología del chocolate ecuatoriano, obtenido de (Paredes, 2015, págs. 14-15)

condiciones de vida y fomentar prácticas agrícolas sostenibles.

(Villacis, 2019)

En este trabajo, las partes a destacar del cacao y que no son muy conocidas, que se desea fomentar estos sabores, prácticamente es el mucilago de cacao, el chocolate y las nibs.

- **Origen del cacao:**

un seguimiento del cacao desde las fincas hasta las instalaciones de procesamiento. Cada lote de cacao debe contar con un registro que detalle la ubicación de la finca, las variedades de cacao cultivadas, las técnicas agrícolas empleadas y cualquier certificación que sea necesaria.

- **Proceso de Producción:**

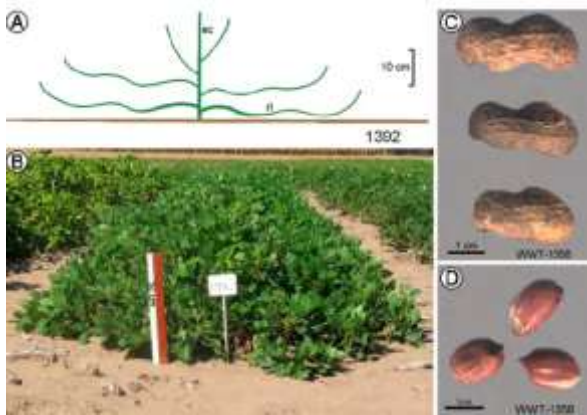
Las semillas de cacao pasan por un proceso de fermentación para potenciar su sabor, seguido de un secado para disminuir su contenido de humedad. Después de secarse, se someten a tostado para realzar su aroma y se descascarillan para obtener las nibs. Estas nibs se muelen para obtener pasta de cacao, un ingrediente fundamental en la elaboración de chocolate y otros productos. Cada fase es crucial para garantizar la calidad del cacao y sus productos derivados.

- **Extracción del Mucilago:**

Se extrae en las fábricas específicamente de las semillas de cacao, se utiliza normalmente para licores, bebidas, al final este proceso es registrado.

- **Origen de las Nibs de Cacao:**

Se obtienen en una serie de procesos a partir de las semillas maduras del cacao, el cual implica pasar por limpieza, tostado, descascarado y trituración donde se obtienen estos trozos sin azúcar y crudos del cacao puro con una textura crujiente y sabor intenso.

	• Fabricación de productos de cacao: La pasta que se obtiene a partir de las nibs se utiliza para varios productos como manteca de cacao, cacao en polvo, chocolate y derivados. • Distribución y venta: Se lo realiza de manera local e internacional con canales de distribución como fabricantes, minoristas y mayoristas • Almacenamiento y transporte: Resultan esenciales para mantener su calidad intacta y asegurar su transporte seguro hasta su destino final. Se implementan cuidadosamente prácticas y protocolos de seguridad en todas las fases de la cadena de suministro para resguardar el cacao. • Etiquetado: Se proporciona documentación detallada, incluyendo facturas, certificados de origen y etiquetas de trazabilidad, para facilitar el seguimiento y la verificación del cacao durante el transporte. (Paredes, 2015)
Maní:  <i>Ilustración 4: A. Esquema de la planta maní cultivada en Manabí de la variedad caramelo B. Planta C. Fruto D. Semillas, obtenido de: (Antonio Krapovickas, 2021).</i>	Origen: El maní fue introducido en Ecuador durante la época colonial, pero su cultivo se estableció firmemente en el siglo XX. Al principio, se cultivaba de manera limitada, principalmente en las áreas costeras y andinas. Sin embargo, con el tiempo, su cultivo se extendió a otras regiones del país gracias a su capacidad de adaptación al clima ecuatoriano y al aumento en la demanda tanto nacional como internacional. (Antonio Krapovickas, 2021) Existen cuatro variedades de maní en Ecuador: Iniap 380, Charapotó también conocido como criollo, Caramelo o 382, y Rosita o 381. Estas variedades se cultivan en la región de Manabí. (Elcomercio, 2019).

	• Registro de origen: Se registra la ubicación de las granjas donde se lleva a cabo el cultivo del maní, junto con las técnicas agrícolas empleadas y cualquier certificación pertinente. El maní se cultiva en las regiones costeras de Ecuador como Manabí, Guayas y Los Ríos, por sus suelos arenosos y clima cálido. • Proceso de producción: Se documenta la gestión de los cultivos, lo que abarca el empleo de fertilizantes, pesticidas y demás productos agrícolas, así como las estrategias aplicadas en el manejo posterior a la cosecha. • Procesamiento: Se procesa el maní en fábricas de frutos secos donde se limpia, clasifica, tuesta y se empaqueta para ser previamente distribuido. • Distribución y venta: Se registra el traslado del maní desde las plantas de procesamiento hasta los mercados locales o los puertos destinados a la exportación, junto con toda la certificación o documentación necesaria para cumplir con los requisitos del comercio internacional. (Avendaño, 2023)
Chirimoya:  <i>Ilustración 5: Fruta Chirimoya, obtenida de:</i> (Mui.kitchen, 2023)	Introducción y su adaptación: Fruta autóctona de la región andina y ha sido cultivada en la zona desde tiempos precolombinos. En Ecuador, su cultivo se remonta a varios siglos atrás, cuando las culturas indígenas valoraban su sabor único y sus propiedades nutritivas. Con el tiempo, la chirimoya se ha adaptado a diversas regiones del país, desde las tierras altas de la Sierra hasta las zonas subtropicales de la Costa. (Árbolesfrutales.org, 2024) • Proceso de producción: Comienza en las fincas donde se cultivan las chirimoyas. Los productores deben mantener registros detallados sobre las prácticas agrícolas utilizadas, incluyendo el uso de fertilizantes, pesticidas y otros insumos. Este

	seguimiento del proceso de cultivo ayuda a garantizar la seguridad alimentaria y la calidad del producto final. Cosecha Se lleva un registro de la fecha de recolección, las condiciones de las frutas y cualquier tratamiento postcosecha realizado, como el lavado y la clasificación. La manipulación adecuada durante el almacenamiento y el transporte también es crucial para mantener la calidad de la chirimoya y evitar daños, ya que esta fruta en si es muy delicada. Comercialización: La chirimoya es valorada tanto nacional como internacionalmente. En Ecuador, se encuentra fácilmente en los mercados locales, donde su frescura y sabor atraen a los compradores. Además, las exportaciones de chirimoya ecuatoriana han crecido, especialmente hacia Estados Unidos y Europa. Se necesita un sistema de trazabilidad exhaustivo que posibilite seguir el recorrido del producto desde su origen hasta su destino definitivo. Entre los documentos necesarios se encuentran los certificados de calidad, los registros de inspección sanitarios y cualquier otro documento exigido por los países importadores. Certificación: Los productores y exportadores de chirimoya en Ecuador tienen la responsabilidad de cumplir con las regulaciones tanto nacionales como internacionales en cuanto a seguridad alimentaria y calidad. Obtener certificaciones reconocidas como GlobalGAP es fundamental para demostrar el cumplimiento de estos estándares. (Empresas Ecuador, 2023)
--	--

8. ENSAYO ACADÉMICO SOBRE LA HISTORIA, PATRIMONIO Y VALOR CULTURAL

La repostería tiene sus raíces en tiempos ancestrales, donde la combinación de ingredientes simples como harina, azúcar y huevos originó una gran variedad de delicias. Desde los antiguos egipcios, que endulzaban sus banquetes con miel y frutas, hasta las sofisticadas creaciones de la pastelería francesa del siglo XVIII, los postres han evolucionado junto con la humanidad. A lo largo de los siglos, cada cultura ha añadido su propio toque distintivo a la repostería, creando una rica variedad de sabores y técnicas.

Principalmente la cultura gastronómica de Quito se expandió más allá del ámbito conventual femenino a partir del siglo XIX, coincidiendo con la integración de Ecuador en el mercado mundial. Las clases acomodadas de la sociedad quiteña, en contacto con Europa y especialmente con Francia, contribuyeron al "afrancesamiento" de la cocina local, particularmente en los dulces. Viajeros quiteños que fueron a Francia por motivos diplomáticos, políticos, económicos, educativos o de ocio, trajeron consigo recetas de repostería francesa que se difundieron entre las familias adineradas de Quito. Estas recetas, conservadas en manuscritos y publicaciones de la época, ofrecen una valiosa fuente de información sobre los hábitos de consumo en Quito durante ese periodo, destacando especialmente en el ámbito de los dulces (Imeida Unda, 2018).

Un menú de postres permite explorar esta diversidad culinaria y embarcarse en un viaje a través del tiempo y el espacio, es así que por medio de estos cambios que surgen alrededor del mundo nace esa idea.

Un "dessert bar" representa una evolución en la gastronomía y la hostelería, impulsada por diversos factores culturales y sociales. Este auge ha sido fomentado por su popularidad en eventos y celebraciones. En bodas, cumpleaños, fiestas corporativas y otros encuentros sociales, un bar de

postres busca ofrecer una variedad de opciones que complacen diversos gustos y preferencias. Además, estos lugares con este concepto de restaurante añaden un toque de entretenimiento y lujo, permitiendo a los asistentes disfrutar de una experiencia interactiva al seleccionar y probar diferentes postres.

Una vez contemplando la idea de como surge este concepto es importante hacer hincapié de que los postres no son solo alimentos, cuentan historias, valores culturales, tradiciones, es por eso que, al presentar un menú exclusivo de postres, un restaurante no solo ofrece una variedad de dulces, sino que también actúa como embajador de la cultura y el patrimonio gastronómico de diversas regiones del mundo. Esto brinda la oportunidad de preservar y celebrar las recetas y técnicas que se han transmitido de generación en generación, asegurando que estas joyas culinarias perduren para las futuras generaciones.

Un menú dedicado únicamente a postres va más allá de ser solo un placer, es una vivencia sensorial que evoca emociones y recuerdos. Desde la nostalgia de degustar un postre casero hasta la emoción de probar nuevos sabores, los postres tienen la capacidad de unir a las personas en torno a la mesa. Así mismo puede ser un espacio para la innovación culinaria, donde los que tienen clara esta idea de concepto pueden experimentar con ingredientes locales y técnicas modernas para crear nuevas versiones de clásicos tradicionales, como también implementando nuevas tendencias de agrupar la sal con lo dulce o en si productos que son meramente de uso salado, pero al experimentar quedan con el dulce dando un sabor neutro o dependiendo del producto si es umami simplemente creará una buena combinación. En un mundo cada vez más globalizado, donde las fronteras culinarias se difuminan, los postres proporcionan una manera única de celebrar la diversidad y la creatividad humana.

Un claro ejemplo de este concepto se lo lleva el mérito el restaurante Amaoto ubicado en México, el cual invita a los comensales a experimentar una noche de deleites postres que a su vez son maridados con vinos, presentan una amplia gama de creaciones saladas y dulces, donde juegan con ingredientes que normalmente no son aplicados o con la mezcla de otros alimentos que forman la combinación perfecta, a su vez se unen con otros restaurantes para maridar sus postres con la oferta gastronómica de bebidas y combinarlos con los postres, la idea de este concepto está a cargo del chef Ricardo Rangel y el Chef Gerardo Montalvo. (Foodandpleasure.com, 2023)

En conclusión, la creación de un dessert bar surge de la convergencia de factores culturales, sociales y gastronómicos. Desde la transformación de la cultura del bar y la restauración, hasta las innovaciones en la pastelería, las tendencias de consumo y la influencia de las redes sociales, los dessert bar representan una respuesta moderna a la demanda contemporánea de experiencias culinarias únicas y memorables. En esencia, estos bares no solo satisfacen el antojo por lo dulce, sino que también brindan una experiencia integral que deleita los sentidos y celebra la creatividad culinaria.

9. PRESENTACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS

La elección de bebidas y vinos para acompañar los postres de este menú de 6 tiempos es crucial para completar totalmente la experiencia gastronómica culinaria que deseo presentar de forma memorable y propicia. El maridaje esta totalmente estructurado para cada uno de los postres reflejando y potenciando cada una de sus propiedades, creando una sinfonía de sabores, principalmente que el menú refleja toda la atención a los detalles para que juntos se emparejen y formen un equilibrio de sabores con innovación, ofreciendo notas complementarias en cada uno de los maridajes, lo que deleitara a cada uno de los comensales con cada bocado que se lleven a la boca. Logrando así añadir una nueva oferta gastronómica que vale totalmente la pena descubrir y deleitarse el paladar.

MARIDAJE

Mocktail Mimosa

Naranja/ Babaco

Armonía Rosé

Fresa/Cereza

Armonía

Melocotón/ hierbas aromáticas / miel

Moscato

Pera/ mandarina

Buvos

Mango/ miel /coco

Amazonas

Guayusa/ piña / cáscara de cacao

9.1 JUSTIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS

Bebida	Imagen	Justificación
1. Mimosa / Alba	 <i>Ilustración 6: Inspiración de cóctel mimosa, obtenido de: (Pinterest.com, s.f.)</i>	Es un cóctel que esta realizado a base de jugo de naranja y chamburo con un cava semi seco, esta combinación es un maridaje regional el cual equilibrara la acidez y efervescencia, así mismo el jugo de naranja cortara la salinidad de la sal prieta y la grasa del queso, logrando una combinación perfecta.
2. Armonía Rosé / Cacaotero	 <i>Ilustración 7: Vino Rosé Armonía, obtenido de: (BodegaDosHemisferios, 2024)</i>	El vino, con sus refrescantes notas frutales, realza la acidez natural de la cereza, mientras que la sutil acidez y efervescencia del rosé contrarresta el amargor de los nibs de cacao. La textura densa del pan de masa madre aporta una base terrosa que se equilibra con la frescura del vino, logrando una armonía perfecta entre los sabores dulces, ácidos y amargos.

3. Armonía / Blume	 <i>Ilustración 8: Vino Blanco Armonía, obtenido de:</i> (BodegaDosHemisferios, 2024)	Vino blanco de dulce natural de la bodega dos hemisferios, de origen ecuatoriano con tonalidades amarillo verdoso de un intenso aroma a frutos tropicales como la piña, melocotón con toques a flores blancas, miel y hierbas aromáticas con la dulzura natural del plátano y las fresas, junto con la cremosidad del yogur griego. Su frescura y acidez moderada equilibran los sabores, evitando que el postre sea demasiado dulce.
4. Moscato /Atardecer	 <i>Ilustración 9: Moscato Espumante, obtenido de:</i> (Vivino, 2024)	Con este vino espumante blanco de origen italiano, se creará un maridaje por contraste el cual está elaborado con la uva moscatel, muy conocido por sus aromas intensos, florales, cítricos y por su dulzura, el perfil de este vino le va a otorgar y a equilibrar la acidez del pepinillo, le va a dar cuerpo debido a la cremosidad de la chirimoya y el dulzor de la mandarina.
5. Buvos / Invierno		La combinación del vino Buvos, al ser un vino de carácter afrutado con una acidez refrescante hace que este postre de coco, chocolate y piña ofrezca una experiencia equilibrada, ya que el vino logra armonizar y destacar los sabores. Sus notas cítricas, frescura y ligera acidez se complementan con la dulzura tropical de la piña y el coco, mientras que el chocolate aporta una riqueza que el vino

	<i>Ilustración 10: Vino blanco Buvos, obtenido de: (Vivino, s.f.)</i>	suavemente contrasta. Este maridaje realza tanto el sabor del vino como el del postre.
6. Té Amazonas	 <i>Ilustración 11: Té Amazonas, obtenido de: (Ladivinapapaya, s.f.)</i>	Después de disfrutar de una serie de postres que pueden ser ricos en grasas y dulzura, una infusión de este té ayuda a facilitar la digestión y refrescar el paladar. La guayusa, reconocida por sus propiedades estimulantes y digestivas, junto con la piña (rica en enzimas digestivas naturales) y la cáscara de cacao (con posibles propiedades antioxidantes), contribuyen a este objetivo, proporcionando un momento de relajación.

Paridise

MOCKTAIL
MIMOSA

-Naranja -Babaco

ARMONÍA ROSÉ

-Fresa -cereza

ARMONÍA

-Piña -Plátano -Miel

MOSCATO

-Pera -mandarina

BUVOS

-Mango -Miel -Coco

AMAZONAS

-guayusa -piña -cáscara de cacao



10. CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO

Tipo de Servicio	Imagen	Justificación
Servicio Americano	 <i>Ilustración 12: Servicio a la americana, obtenido de: (Ortega, 2024)</i>	El servicio a la americana en la restauración se destaca por su rapidez y eficiencia, ya que los platos se sirven directamente desde la cocina a la mesa, garantiza una presentación uniforme y consistente, permitiendo que cada postre llegue en las mejores condiciones. Este tipo de servicio ayuda a mantener el control de calidad satisfaciendo las expectativas del consumidor. Ofrece flexibilidad para personalizar pedidos según solicitudes especiales o alergias alimentarias, así también al momento del servicio al cliente permite a los camareros interactuar, ofrecer recomendaciones y asegurar que todas las necesidades estén cubiertas. Por último, permite una presentación estética con detalles decorativos que se mantienen tal cual se desea desde cocina y el comensal aprecie el más mínimo detalle que se desea plasmar en cada uno de los platos.

11. DETALLE GRÁFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN DEL MONTAJE DE MESA

11.1 JUSTIFICACIÓN MONTAJE DE MESA

Este montaje fue seleccionado con la finalidad de presentar sofisticación mediante las tonalidades doradas y negras que crean un ambiente elegante para un exclusivo menú de postres, con el dorado aportando lujo y el negro contraste moderno. El mantel y los platos blancos proporcionan una base neutral que destaca los postres. El follaje verde añade frescura y textura, equilibrando la paleta de colores. Las velas crean un ambiente cálido e íntimo, realzando la presentación. Pequeños arreglos florales con flores blancas le van añadir simplicidad y pureza. Los

cubiertos y servilletas negras contrastan atractivamente con los platos y mantel blanco, mientras que las copas con lazos dorados ubicados en el cuerpo de la copa unificarán el esquema de colores, añadiendo elegancia y coherencia al montaje de mesa.

11.2 DETALLE GRÁFICO



Ilustración 13: Inspiración montaje de mesa tonalidades negras, doradas y verde, obtenido de: (Pinterest, s.f.)



Ilustración 14: Inspiración de sello para poner en la firma del menú, obtenido de: (Pinterest, s.f.)



Ilustración 15: Inspiración de Menú con detalles dorados, obtenido de: (Pinterest, s.f.)



Ilustración 16: Inspiración de cubiertos negros y dorados, obtenido de: (Pinterest, s.f.)



Ilustración 17: Inspiración velas decorativas con follaje verde, obtenido de: (Pinterest, s.f.)



Ilustración 18: Inspiración Flores centro de mesa, obtenido de: (Pinterest, s.f.)



Ilustración 19: Inspiración decoración y cristalería, obtenido de: (Pinterest, s.f.)

12. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

12.1 CONCLUSIONES

- Muy importante conocer los componentes de cada uno de los postres para saber con que maridarlos y que la experiencia al momento de combinarlos sea muy armoniosa y sea deleitoso al paladar del consumidor
- Al incluir ingredientes ecuatorianos en base a la disponibilidad y la estacionalidad se garantiza no solo la frescura y la calidad de los platos, sino también el apoyo a los productores de la región, Al centrar la oferta gastronómica en ingredientes locales de temporada, se puede ofrecer un menú que varía con las estaciones, brindando a los clientes nuevas y emocionantes opciones a lo largo del año.
- La práctica y experimentación con los ingredientes de cada uno de los tiempos, es importante ya que pueden existir factores que no se tomaron en consideración lo cual ocasiona fallas las cuales hay que corregir, el cual se va mejorando con el tiempo para obtener los resultados deseados, estructurando correctamente el plato, sabores, recetas, técnicas, la forma de emplatar y el tiempo que se demora en practicar cada uno de estos tiempos, para el día de la evaluación no exista ningún error.
- Dado que esta oferta no está presente en el país, existe un gran potencial para destacarse en el mercado local y captar tanto a la población local como a los turistas en busca de experiencias gastronómicas únicas. Al introducir este concepto innovador, esta oferta gastronómica como tal, no solo se diferenciaría de la competencia, sino que también podría convertirse en un destino culinario de referencia, fomentando el turismo gastronómico, beneficiando a la economía local.

- La ambientación y decoración esta combinada con tonalidades doradas y negras para crear un ambiente sofisticado acorde al menú de postres, el cual estará con una música que relaje al comensal y se cree una atmosfera íntima y cálida para tener una experiencia culinaria memorable y refinada.
- La experiencia culinaria está concebida para ser multisensorial, centrándose en una combinación singular de sabores y texturas que sorprenderán y encantarán a los comensales. Esta propuesta busca estimular todos los sentidos, creando una experiencia gastronómica completa que va más allá del simple acto de comer.

12.2 RECOMENDACIONES

- Importante conocer la estacionalidad de cada uno de los ingredientes ya que puede variar los precios y hay que madurar con antelación como es en el ejemplo de la chirimoya, ya que 6 días previos de aplicar en el postre se debía madurar tapado con periódico.
- Empaparse de la información a fondo del desarrollo de este menú, en base a costeo, trazabilidad, historia, para poder comunicar al comensal y conozco como fue el desarrollo de cada uno de estos platos con su maridaje, ya que añadirá valor a la experiencia gastronómica concentrado desde los productores hasta el producto terminado como tal
- Se debe conocer cada elemento para saber con que combinar de bebidas y así mismo en la estructura de cada plato, esto asegura que se puede ofrecer productos frescos y de alta calidad, ya que el menú se adapta en base a cambios en la disponibilidad de ingredientes.

- Al tratar de implementar en el menú ingredientes ecuatorianos para que el consumidor lo conozca a fondo es importante que en cada tiempo exista uno que lo represente y sobresalga, así como en las bebidas, siendo el vino armonía un claro ejemplo de la versatilidad y que se pueden cultivar uvas en un país tercermundista y no solo en el primer mundo, impulsando así los productos ecuatorianos.
- Es importante estar innovando constantemente con los ingredientes y ver con que pueden ser combinados y crear nuevos platos, tal como este menú que se ha implementado ingredientes que normalmente se implementan en cocina de sal, pero no en este caso, así se crean postres creativos y nuevas combinaciones que llevaran a tener nuevas experiencias sensoriales.

13. ANEXOS

Figura 6

Fotografía de la hogaza del pan en la práctica 1



Nota. Elaboración Propia

Figura 7

Fotografía de las rodajas de pan con su miga



Nota. Elaboración propia

Figura 8

Fotografía del primer tiempo del menú Alba



Nota. Elaboración Propia

Figura 9

Fotografía Del cuarto tiempo del menú Atardecer



Nota. Elaboración Propia

 @delyclar_instamosdeaposteria
  @delyclarmarket

Amar, Rezar & Hornear

DELY CLAR MARKET SOCIEDAD CIVIL Y COME

MATRIZ AV. MARCHENA OE2-08 Y MORAN

SUCURSAL: MARCHENA

CIUDAD QUITO

RUC NRO: 1792963907001

CONTRIBUYENTE ESP. NO

OBLIGADO A LLEVAR CONTABILIDAD: SI

AGENTE DE RETENCION

Resolución No: NAC-DNCRASC20-00000001

NO. FACTURA 001 - 004 - 000311469

CLAVE DE ACCESO 10052024011792963907

00120010040003114690031146917

AMBIENTE: PRODUCCION EMISION NORMAL

FECHA 10/05/2024 Hora: 12:47

CLIENTE EMILY FLOR

RUC / CI 1753268521

DIRECCION CENTRO QUITO

CANT	PRODUCTO	P. U	P. TOT
1.00	CHOCOLATE BLANCO P. 250GR	3.53	3.53*
1.00	MOLDE SILICON 600 E	4.00	4.00*
	SFERA DIAMANTADA		
1.00	MOLDE SILICON 5749	6.05	6.05*
	FALITO		
1.00	ARO METALICO 6 CM	1.33	1.33*
SUBTOTAL 15%:			14.91
SUBTOTAL 0%:			0.00
DESCUENTO			0.00
SUBTOTAL:			14.91
RECARGO:			0.00
ICE			0.00
IVA 15%			2.24
TOTAL			17.15
CASH			17.15
CAMBIO			0.00

EL COMPROBANTE SERA ENVIADO A

PARA CONSULTAR SU FACTURA INGRESE A

WWW.SRI.GOB.EC SRI EN LINEA

***** CUPON *****

AS CREDITO: 0.00

CONSULTA TUS REGISTROS EN LA APP GIRA

Móvil: 707685

+ SUPERMAXI BOSQUE +

DIRECCION SUCURSAL:

AV. OCCIDENTAL S/N

QUITO - ECUADOR

MARCHENA

CORPORACION FAVORITA C.A.

AV. GENERAL ENRIQUEZ VIA OTTOGORDA

QUITO - ECUADOR

RUC: 1790016919001

Descripción	Cantidad	Pre. Uni	Pre. Tot
ORO BLANCO HADINA	1	3.5300	3.53
TRU LECHE ENTERA	1	1.0500	1.05
SALICOMA DE LECHE	1	2.0522	2.051
CHIRIMOYA GRANIEL	0.6100	3.0300	2.09
FRUTASI NARANJILLA	1	1.4400	1.44
MARIA M. PULPA TAND	1	2.3400	2.34
AROMA NATURAL CRINE	1	1.1300	1.13
CONDIMENSA BICARBO	1	1.2000	1.201
ROYAL POLVO HORNER	1	1.4087	1.411
SO. CREMA LECHE UNIT	1	0.8087	0.811
LA CHOZA EMPANADAS	1	3.3826	3.381
*** BASE PARA DESCUENTO: \$		21.80	
AV. Visa		21.80	
CAMBIO USD			0.00
Valor			20.47
Otros Impuestos			0.00
Subtotal			20.47
Tarifa 0			11.62
Tarifa 15			8.85
15% IVA			1.33
TOTAL			21.80

CLIENTE: FLOR EMILY

CE/RUC: 1753268521

R.T.D.E. DE FACTURA ELECTRONICA

10/05/2024 12:47

14. BIBLIOGRAFÍA

Referencias

Antonio Krapovickas, R. O. (2021). Las razas de maní de Ecuador. *Bonplandia*, 203-205.

Hämtat från <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=685772016008>

Árbolesfrutales.org. (2024). *arbolesfrutales.org*. Hämtat från Características del árbol de

Chirimoyo: <https://arbolesfrutales.org/chirimoyo-todo-lo-que-debes-saber/>

Avendaño, P. (den 04 Enero 2023). *www.eltiempo.com*. Hämtat från Mani: ¿cuál es su historia y

qué beneficios tiene para la salud?: [https://www.eltiempo.com/vida/tendencias/mani-](https://www.eltiempo.com/vida/tendencias/mani-cual-es-su-historia-y-de-donde-es-731316)

[cual-es-su-historia-y-de-donde-es-731316](https://www.eltiempo.com/vida/tendencias/mani-cual-es-su-historia-y-de-donde-es-731316)

BodegaDosHemisferios. (2024). *doshemisferios.com*. Hämtat från Armonía - Viognier (Dulce

Natural): [https://doshemisferios.com/products/armonia-vinos-](https://doshemisferios.com/products/armonia-vinos-viognier?pr_prod_strat=jac&pr_rec_id=1610469e1&pr_rec_pid=5932277891260&pr_ref_pid=5932267012284&pr_seq=uniform)

[viognier?pr_prod_strat=jac&pr_rec_id=1610469e1&pr_rec_pid=5932277891260&pr_ref_pid=5932267012284&pr_seq=uniform](https://doshemisferios.com/products/armonia-vinos-viognier?pr_prod_strat=jac&pr_rec_id=1610469e1&pr_rec_pid=5932277891260&pr_ref_pid=5932267012284&pr_seq=uniform)

Condislife. (den 04 Junio 2021). *condislife.com*. Hämtat från EL COCO: TODO SOBRE ESTA

FRUTA TROPICAL: [https://condislife.com/2021/06/04/el-coco-todo-sobre-esta-fruta-](https://condislife.com/2021/06/04/el-coco-todo-sobre-esta-fruta-tropical-2/)

[tropical-2/](https://condislife.com/2021/06/04/el-coco-todo-sobre-esta-fruta-tropical-2/)

Elcomercio. (den 24 Diciembre 2011). *elcomercio.com*. Hämtat från El maní es apetecido por su

sabor: <https://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/mani-apetecido-sabor.html>

Elcomercio. (den 01 Julio 2019). *revistalideres.ec*. Hämtat från La tradición del maní se preserva

en Tosagua: [https://www.revistalideres.ec/lideres/tradicion-mani-tosagua-intercultural-](https://www.revistalideres.ec/lideres/tradicion-mani-tosagua-intercultural-emprendimiento.html)

[emprendimiento.html](https://www.revistalideres.ec/lideres/tradicion-mani-tosagua-intercultural-emprendimiento.html)

Empresas Ecuador. (Noviembre 2023). *empresasecuador.com*. Hämtat från El fascinante origen de la chirimoya: explorando sus raíces históricas y geográficas:

<https://empresasecuador.com/cual-es-el-origen-de-la-chirimoya/>

Eurovintage. (2023). *eurovintage.co.nz*. Hämtat från Trapiche Vineyards Malbec:

<https://eurovintage.co.nz/trapiche-vineyards-malbec-750ml/>

Foodandpleasure.com. (den 01 Noviembre 2023). *foodandpleasure.com*. Hämtat från Así es Amaoto, el ‘Pop Up’ donde realizan cenas que solo sirven postres:

<https://foodandpleasure.com/long-story-short-juarez/>

Foods.pe. (2021). *foods.pe*. Hämtat från ¿qué es?, historia, cultivo, valor nutricional, usos, recetas y más...: <https://foods.pe/la-chirimoya/>

Fundación Integra . (den 22 Enero 2021). *www.regmurcia.com*. Hämtat från Coco:

https://www.regmurcia.com/servlet/s.Sl?sit=c,543,m,2715&r=ReP-23704-DETALLE_REPORTAJESPADRE

Fundación Museos de la ciudad. (2012). Dulce de quito. i F. M. ciudad, *Dulce de quito* (ss. 2-19). Quito: Quito Distrito Metropolitano . Hämtat från Feria de dulces tradicionales.

Gob.ec. (Octubre 2015). *derechosintelectuales.gob.ec*. Hämtat från Cacao Arriba, la Pepa de Oro: <https://www.derechosintelectuales.gob.ec/cacao-arriba-la-pepa-de-oro/>

Ladivinapapaya. (u.d.). *ladivinapapaya.com*. Hämtat från Tés & Tisanas:

<https://ladivinapapaya.com/product-category/tes-tisanas/>

Laguarda. (u.d.). *laguarda.com.e*. Hämtat från BANFI PLACIDO PINOT GRIGIO 750ML:

<https://laguarda.com.ec/producto/banfi-placido-pinot-grigio-750ml/>

lmeida Unda, M. S. (2018). *Museo de la Ciudad*. Hämtat från Los dulces tradicionales del centro de quito: <http://repositorio.usfq.edu.ec/bitstream>

Mui.kitchen. (den 01 Junio 2023). *mui.kitchen*. Hämtat från Chirimoya: la fruta ecuatoriana que tiene propiedades nutritivas que no te imaginas y debes probar:
<https://mui.kitchen/noticias/Chirimoya-la-fruta-ecuatoriana-que-tiene-propiedades-nutritivas-que-no-te-imaginas-y-debes-probar-20230531-0012.html>

OBANDO, T. (Noviembre 2011). *UTE*. Hämtat från ESTUDIO INVESTIGATIVO DE LOS DULCES:
[file:///C:/Users/Emily%20Flor/AppData/Local/Microsoft/Windows/INetCache/IE/E97DQA9K/Postres_quite%C3%B1os_3\[1\].pdf](file:///C:/Users/Emily%20Flor/AppData/Local/Microsoft/Windows/INetCache/IE/E97DQA9K/Postres_quite%C3%B1os_3[1].pdf)

Ortega, F. (2024). *ingenieriademenu.com*. Hämtat från Tipos de Servicios en Restaurantes: ¿Cuáles son y cómo funcionan?: <https://ingenieriademenu.com/tipos-de-servicios-en-restaurantes/>

Paredes, L. P. (2015). Primer Boom del Cacao. i L. P. Paredes, *Ecuador Tierra del Cacao* (s. 75). Quito, Ecuador: tramaediciones.

Pinterest. (u.d.). *Pinterest*. Hämtat från Montaje de mesa:
<https://www.pinterest.com/pin/914862419475947/>

Pinterest. (u.d.). *Pinterest*. Hämtat från Cóctel de carambola:
<https://www.pinterest.com/pin/69665125479076959/>

Pinterest. (u.d.). *Pinterest*. Hämtat från Sellos de boda para invitaciones:
<https://www.pinterest.com/pin/2322237300987444/>

Pinterest. (u.d.). *pinterest.com*. Hämtat från Invitaciones de boda con papel oro:

<https://www.pinterest.com/pin/68745076699/>

Pinterest. (u.d.). *pinterest.com*. Hämtat från Cubiertos dorados con negro :

<https://www.pinterest.com/pin/299630181475219087/>

Pinterest. (u.d.). *pinterest.com*. Hämtat från Velas centro de mesa:

<https://www.pinterest.com/pin/351912465363923/>

Pinterest. (u.d.). *pinterest.com*. Hämtat från Decoración de mesa:

<https://www.pinterest.com/pin/351912465363923/>

Pinterest. (u.d.). *pinterest.com*. Hämtat från Copas decoradas:

<https://www.pinterest.com/pin/68746983640/>

Pinterest.com. (u.d.). *pinterest.com*. Hämtat från Mimosa cóctel :

<https://www.pinterest.com/pin/318277898675824096/>

Plantas.ec. (2022). *plantas.ec*. Hämtat från CHIRIMOYA DE LA COSTA: DELICIA

TROPICAL DE ECUADOR Y MÁS ALLÁ:

<https://www.plantas.ec/data/origendistribucionchirimoyac.html#:~:text=La%20Chirimoya%20de%20la%20Costa%2C%20a%20menudo%20llamada,veneraban%20por%20su%20sabor%20celestial%20y%20propiedades%20nutritivas.>

Republicadelcacao. (u.d.). *republicadelcacao.com*. Hämtat från CACAO NACIONAL EN LA

TIERRA DEL CACAO: <https://republicadelcacao.com/es/blogs/news/cacao-nacional-in-the-motherland-of-cacao>

Rodríguez, A. (den 20 Septiembre 2019). *pasteleria.com*. Hämtat från 10 postres de restaurante actuales para culminar un menú de primer nivel:

<https://www.pasteleria.com/articulo/201909/3424-10-postres-restaurante-actuales-culminar-menu-primer-nivel>

Segnit, N. (2016). *La enciclopedia de los sabores*. Barcelona : Penguin Random House .

Tinoco, M. (den 09 Abril 2023). *infofrut.com*. Hämtat från Chirimoya: beneficios y propiedades:

<https://infofrut.com/descubre-los-beneficios-de-la-chirimoya-propiedades-usos-y-recetas/>

Tomalá, L. (2015). *repositorio.upse.edu.ec*. Hämtat från “ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA DIEZ HECTÁREAS DE :

<https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/2257/1/UPSE-TAA-2015-008.pdf>

Villacis, E. R. (den 13 Enero 2019). *lapalabrabierta.com*. Hämtat från Cacao ecuatoriano:

historia e identidad: <https://www.lapalabrabierta.com/2019/01/13/cacao-ecuatoriano-historia-e-identidad/>

Vivino. (2024). *vivino.com*. Hämtat från Moscato Spumante Dolce: <https://www.vivino.com/US-CA/en/giacobazzi-spumante-pinot-chardonnay-brut/w/1679923>