



GASTRONOMÍA

Comida Chagra representada mediante
técnicas culinarias contemporáneas

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

AUTOR: Erika Lennis Rodríguez Talavera

TUTORES: Msc. Diego Albán Moreira.
Msc. Sebastián Galarza.

FECHA: Octubre, 2024

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

Yo, Erika Lennis Rodríguez Talavera, declaro ser autor del Trabajo de Investigación con el nombre “Comida Chagra representada mediante técnicas culinarias contemporáneas”, 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 16 días del mes de octubre de 2024, firmo conforme:

Autor: Erika Lennis Rodríguez Talavera.

Firma:



Número de Cédula: 172750960-4.

Dirección: Cantón Mejía, parroquia Alóag.

Teléfono: 0981097322

Correo electrónico: errodriguezta@uide.edu.ec

DECLARACIÓN DE ORIGINALIDAD

Yo, Erika Lennis Rodríguez Talavera 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.



.....
Erika Lennis Rodríguez Talavera

Autor del proyecto de investigación

Yo, Diego Roberto Albán Moreira, certifico que conozco al autor del presente trabajo de titulación que lo ha desarrollado bajo los preceptos de originalidad y autenticidad, tomando en consideración los lineamientos para su divulgación pública del contenido sin perjuicio a terceros.



.....
Diego Roberto Albán Moreira

Tutor del proyecto de investigación

APROVACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Titulación “Comida Chagra representada mediante técnicas culinarias contemporáneas” presentado por Erika Lennis Rodríguez Talavera, para optar por el Título de Licenciado en Gastronomía

Certifico

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

Quito, 16 de octubre del 2024



.....

Diego Roberto Albán Moreira

Tutor del proyecto de investigación

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Yo Erika Lennis Rodríguez Talavera, 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, personales y de exclusiva responsabilidad legal y académica del autor.

Quito, 16 de octubre del 2024



Erika Lennis Rodríguez Talavera

CEDULA: 172750960-4.

DEDICATORIA

Le dedico mi licenciatura en gastronomía a mis papás, Lenin y Erika que me han apoyado y confiado en mí durante todo este tiempo, han sido el pilar fundamental para que día con día me supere y hoy estemos aquí, a punto de conseguir nuestra licenciatura.

A mis hermanos, Salomé y Daniel que siempre me han alentado a seguir superándome y han confiado en mí desde el día uno.

AGRADECIMIENTO

Le agradezco en primer lugar a Dios, por permitirme culminar satisfactoriamente esta etapa y por haberme permitido lograr una meta importante en mi vida, le agradezco el poder haber sido parte de eventos que han hecho que me forme como profesional y persona.

A mis padres Lenin y Erika por darme la oportunidad de estudiar lo que yo escogí y para lo que sentí en mi corazón era lo ideal para mi vida, déjenme decir que no me equivoqué. A mis hermanos Salomé y Daniel, a mi cuñado Augusto por el apoyo incondicional tanto para estudiar como para trabajar y aprender de una manera más integral, por reconocer cada uno de mis logros y alentarme a cosas grandes y mejores para mi vida. A mi mejor amiga Daniela, quien a pesar de la distancia me brindó su apoyo y aliento.

Agradezco a La Universidad Internacional del Ecuador por brindarme todos los conocimientos necesarios para desempeñarme como una buena profesional, de manera especial a mis maestros David Guambi, Edwin Antamba y Rafael Morán que se han convertido en amigos, quienes desde un inicio me han apoyado, impulsado y exigido día con día para poder ser la profesional que hoy en día soy, también agradezco a mis amigas Samira, Carolina, Emily, Eliane y Daniela por haber hecho tan amenos, divertidos y significativos los días de universidad.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

1	AUTORIZACIÓN POR PARTE DEL AUTOR PARA LA CONSULTA, REPRODUCCIÓN PARCIAL O TOTAL, Y PUBLICACIÓN ELECTRÓNICA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN.....	III
2	DECLARACIÓN DE ORIGINALIDAD	IV
3	APROVACIÓN DEL TUTOR	V
4	DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD	VI
1	DEDICATORIA	VII
2	AGRADECIMIENTO	VIII
5	RESUMEN	16
6	ABSTRAC.....	17
7	DESARROLLO DEL CONCEPTO	18
	7.1.1 La comida en el Cantón Mejía	18
	7.1.2 Cocina Contemporánea	19
	7.1.3 Aditivos en cocina molecular	21
8	MENÚ APROBADO EN ESPAÑOL	23
9	MENÚ APROBADO EN INGLÉS	25

10	RECETAS ESTÁNDAR	27
10.1.1	Amouse Gueule: Bocado de cultura.....	27
10.1.2	Pan: Pitimuchas espiga.	32
10.1.3	Entrada: Un paseo por Mejía.....	37
10.1.4	Plato fuerte: Guardián del Páramo.	44
10.1.5	Postre: Herradura perdida.....	51
10.1.6	Petit four: Bombón Yapa dulce, Macarrón Cucayo.	58
10.1.7	Sorbet: Garúa Fresca.	63
10.1.8	Bebida: Neblina bifásica.	66
10.1.9	Café: Café de Mejía.....	69
10.1.10	Vinos y licores.....	71
10.1.11	Costo y Precio de Venta al Público.....	76
11	ANÁLISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS	77
11.1.1	Cerdo (Sus scrofa domesticus).....	77
11.1.2	Cuy (Cavia Porcellus L).....	79
11.1.3	Papa (Solanum Tuberosum L).....	81
11.1.4	Mortiño (Vaccinium Meridionale).....	82
12	ENSAYO SOBRE LA HISTORIA, PATRIMONIO Y VALOR CULTURAL DEL MENÚ	84
13	PRESENTACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS Y MARIDAJES.....	89

13.1.1	Tiempo 1: Amousse bouche ‘Bocado de cultura’	89
13.1.2	Tiempo 2: Entrada ‘Un paseo por Mejía’	89
13.1.3	Tiempo 3: Plato fuerte ‘Guardián del páramo’	89
13.1.4	Tiempo 4: Postre ‘Herradura perdida’	90
14	TIPO DE SERVICIO.....	90
15	DETALLE GRÁFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA.....	93
15.1.1	Caracterización del personal de servicio.....	96
16	CONCLUSIONES.....	97
17	RECOMENDACIONES	98
18	ANEXOS	99
19	BIBLIOGRAFÍA.....	101

ÍNDICE DE TABLAS

<i>Tabla 1</i> <i>Tabla nutricional del cerdo</i>	78
<i>Tabla 2</i> <i>Tabla nutricional de la papa</i>	81
<i>Tabla 3</i> <i>Tabla nutricional del mortiño</i>	83

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

<i>Ilustración 1</i> Mapa Cantón Mejía.....	18
<i>Ilustración 2</i> Paseo del Chagra	18
<i>Ilustración 3</i> Horno de leña	19
<i>Ilustración 4</i> Menú diseñado en español.....	24
<i>Ilustración 5</i> Menú diseñado en inglés	26
<i>Ilustración 6</i> Proceso de crianza de cuyes.....	80
<i>Ilustración 7</i> Cuy seleccionado	80
<i>Ilustración 8</i> Cuy desollado	80
<i>Ilustración 9</i> Cuy adobado y etiquetado	80
<i>Ilustración 10</i> Proceso de deshuesado y desgrasado de piel.....	80
<i>Ilustración 11</i> Papa Chola.....	81
<i>Ilustración 12</i> Mortiño en el páramo	82
<i>Ilustración 13</i> Servicio americano	91
<i>Ilustración 14</i> Servicio por la derecha.....	91
<i>Ilustración 15</i> Montaje de platos estandarizado.....	91
<i>Ilustración 16</i> Platos montados en línea para el servicio.....	92
<i>Ilustración 17</i> Proceso montaje de platos.....	92
<i>Ilustración 18</i> Proceso servicio tipo americano	93

<i>Ilustración 19</i> Ejemplo de montaje de mesa	94
<i>Ilustración 20</i> Montura de caballo	94
<i>Ilustración 21</i> Zamarro	95
<i>Ilustración 22</i> Herraduras	95
<i>Ilustración 23</i> Paja de páramo.....	95

INDICE DE ANEXOS

<i>Anexo 1 Factura de práctica</i>	99
<i>Anexo 2 Factura vino rosé</i>	100
<i>Anexo 3 Factura aditivos</i>	100

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

RESUMEN

El presente trabajo de titulación aborda temas sobre la cultura, identidad y tradiciones del Cantón Mejía focalizándolo a la gastronomía, productos y trazabilidad de estos. La identidad chacarera de los mejienses es el sentido de patrimonio y respeto a la chacra, que es el suelo que provee los productos al cual se le agradece con la manipulación respetuosa de los mismos; también toca temas como el paseo procesional del chagra y su existencia dentro del calendario folclórico nacional como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador desde el 2018 y la importancia cultural de este evento anual para todo el territorio y sus alrededores.

La soberanía y trazabilidad alimentaria entendida como el valor agregado a las preparaciones, mismas en las que se enfoca la cadena de trazabilidad la cual engloba todo el proceso desde la crianza o siembra del producto hasta el consumo del producto final por el comensal, en este caso particular, se sigue todo el proceso del cuy hasta el producto final ``Guardián del Páramo`` plato fuerte del menú ``La ruta señorial de Mejía``; también, a lo largo del trabajo se toman recetas tradicionales consumidas en el sector de manera popular y se realiza una interpretación personal y profesional de estas, logrando una propuesta contemporánea en la que se emplean técnicas y métodos de la cocina molecular para brindar una nueva y mejorada experiencia gastronómica.

El diseño de menú y su estructura se ha elaborado de manera minuciosa en la que se combinan sabores, colores y formas al igual que la ambientación y conceptualización del servicio brindando una experiencia gastronómica completa en la que se ha tratado de plasmar identidad transmitiendo lo que significa la cultura chagra para un mejiense.

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

Mejia is a canton characterized by its agricultural and livestock production, its people are known as Chagra, which comes from "chacra" which means land where corn is grown and are known as the Guardians of the Paramo who have managed to transmit their culture, identity, tradition and gastronomy. The Chagra Procession is part of the national folkloric calendar and demonstrates the relationship and closeness of the people of Mejia with the moor, their environment and their culture. The gastronomy of the Mejiense does not only represent culinary techniques or methods, but also speaks of food heritage and sovereignty in which the product, the land and its processes are respected. In the cuisine of Mejia, the symbolism of the family stands out, so the most recognized cooking techniques are wood, charcoal and long cooking such as humitas, quimbolitos and figs with cheese, hornado, caldo de patas, pan de leche or the traditional pitimuchas, on the other hand, the products that are considered emblematic of the canton are potatoes, corn, melloco, beans, and the most consumed animals are the guinea pig, which is the product that is consumed since its domestication because of its significance for the moor and its inhabitants, also the pig that represents the most typical dish which is baked on firewood.

Contemporary cuisine understood as the fusion between traditional recipes with artistic innovation and avant-garde techniques achieving a different and complete experience to the diner when consuming the new cuisine proposal, it is important to consider that this type of cuisine emphasizes sustainability and respect for the product; the techniques used to achieve this new experience are of the molecular line in which scientific principles are used in which the textures change through specialized additives for food to provide a different mouth experience enhancing all the senses combining art and cuisine.

DESARROLLO DEL CONCEPTO

7.1.1 La comida en el Cantón Mejía

Mejía es un cantón pichinchano ubicado al suroriente de la provincia, caracterizado por su producción agrícola y ganadera; tiene como tradición realizar el Paseo del Chagra en el que se sale a relucir su cultura, tradiciones y costumbres, este festejo se realiza anualmente desde la última erupción del volcán Cotopaxi en 1877. (AME, 2018)

Ilustración 1

Mapa Cantón Mejía.



(EcuRed, s.f.)

Abordando el tema *Chagra*, esta es una palabra que proviene de “Chacra” que significa terreno donde se cultiva maíz y es la denominación para los Guardianes del Páramo quienes han logrado revindicar su cultura, mantener tradiciones siendo orgullosos de sus habilidades ganaderas y agropecuarias al igual que su dominio de animales de páramo y equinos, los chagras ponen en alto a los mestizos andinos siendo el hilo conductor de la verdadera esencia e identidad del mejiense. (Caiza & Taipe, 2021) (Zurita Calispa, 2010)

El paseo procesional del chagra consta en el calendario folclórico nacional y demuestra la relación y cercanía del mejiense con el páramo, su entorno y su cultura arraigada. Ahora bien, hablando de la Cultura Gastronómica de la zona de Mejía, tenemos que no solo representa técnicas o métodos culinarios, más bien, se habla del patrimonio alimentario que demuestra la relación de los individuos con el entorno que los rodea y los productos que la naturaleza les da. (Layedra Barreno, 2013) (Utreras, 2012)

Ilustración 2

Paseo del Chagra



(Xinhuanet.com, 2019)

Hablando del tema gastronómico del sector encontramos técnicas como cocina a leña, al carbón, cocciones largas y el simbolismo de la cocina en familia; al ser una zona agropecuaria se consume todos los productos que el páramo ofrece como habas, choclos, mellocos, papas, por otro lado, encontramos platos típicos

Ilustración 3 Horno de leña



como humitas, hornado, caldo de patas, tortillas de maíz, yahuarlocro, caldo de gallina, chicha, arepas de Uyumbicho, cuy asado al carbón, fritada de Tandapi y su muy consumido aguardiente de caña, también se encuentran locros, timbushca que es un caldo de hueso de res con col y papas; pan de leche, pitimuchas (Tigasi Jácome, 2017); dulces de sambo, higo, chapo de harina de cebada o máchica, morocho con leche; todas estas preparaciones tiene su historia y cultura arraigada que denota la conciencia con la naturaleza y con los productos que la chacra provee. (Pérez, 2012) (Millingalle, 2023) (CONAGOPARE, s.f.) (Casnanzuela Baño, 2014)

7.1.2 *Cocina Contemporánea*

Es la expresión culinaria actual de la fusión entre recetas tradicionales con innovación creativa artística y técnicas vanguardistas logrando comidas con experiencia distinta tanto en sabores, colores, texturas y expresiones distintas generando sensaciones únicas en paladar. (Reina, 2023); dentro de esta línea de cocina destaca la innovación, fusión de técnicas, tradiciones y conceptos nuevos, sostenibilidad y respeto al producto, estética, tecnologías y generar experiencia gastronómica al despertar los sentidos.

Los estilos de cocina que se van a utilizar a lo largo de este menú de titulación son, el estilo cocina fusión que se caracteriza por reinventar platos tradicionales aportando creatividad e innovación, de igual manera se aplica el estilo de cocina molecular en la que se emplea principios científicos la cual investiga mecanismos químicos en los alimentos al procesarlos dando como

respuesta la combinación entre arte y ciencia; esta cocina busca satisfacer el gusto, el olfato, el tacto y la parte visual.

En el menú a presentarse se han empleado técnicas como:

- ✓ **Gelificación:** proceso mediante el cual se estabilizan y espesan líquidos obteniendo textura gelatinosa; dentro de los agentes gelificantes naturales encontramos colapez, corteza de cerdo, piel de bovinos, el gelificante vegetal es el agar agar que se obtiene de algas laminarias (alginato mentil que se consigue de la celulosa de vegetales; goma gellan (bacteria *Sphingonomas Elodea*); lota, kappa obtenidas de algas rojas.

El proceso de la técnica sigue tres principios, siendo el primero la disolución en la que el gelificante entra en contacto directo con el líquido que se quiere gelificar, posteriormente se calienta la mezcla para activar el aditivo y finalmente se enfría para texturizar. (Barcelona Culinary Hub, 2022) (Institucional Colombia, 2023)

- ✓ **Sous vide:** técnica conocida como cocción al vacío en la que se pueden combinar técnicas secundarias como la impregnación de sabores para darle personalidad al producto; en esta técnica se emplea fundas plásticas selladas herméticamente al vacío, es decir sin aire, para someter al producto a una cocción prolongada en agua a temperatura constante que oscila entre los 60°C y los 70°C hasta lograr la temperatura interna óptima y terneza en el producto. (Frumen, 2016) (Barcelona Culinary Hub, 2023) (Anova Culinary, 2023)
- ✓ **Espumas:** técnica que aporta experiencia sensorial única, dependiendo de la ligereza de esta se puede considerar espuma o aire, dentro de las espumas conseguimos texturas cremosas, suaves y aireadas en las que se emplea gas y emulsionantes naturales como claras de huevo, grasas o almidones (Institucional Colombia, 2022)

El aire como tal es una espuma extremadamente ligera la cual puede ser sometida a temperaturas de 60°C a 70°C sin perder estabilidad, esta se caracteriza por tener burbujas las cuales varían de tamaño por la aireación a la que es sometido el líquido, a la cantidad de lecitina de soja que actúa como agente emulsionante y el suero como agente aireador. (2020)

- ✓ **Papel comestible:** en esta técnica es imprescindible los almidones como el de la papa, pectinas o féculas los cuales se emplean a un líquido logrando espesarlo para

posteriormente extenderlo en finas capas y deshidratarlo logrando láminas delgadas. (Marafre, 2023) (Barcelona Culinary Hub, 2021) (Ramírez, 2020)

- ✓ **Deconstrucción:** esta técnica juega con la percepción del comensal, puesto que, se presenta los elementos que componen un plato con diferentes texturas y formas descomponiendo las presentaciones habituales respetando siempre al producto y a la receta tradicional en la que está basada; esta técnica también recurre a la memoria gustativa y sensorial de cada comensal. (Deconstrucción Gastronómica , 2016) (Cooking Academy, 2020)

7.1.3 Aditivos en cocina molecular

Gastronomía molecular fue acuñado por primera vez por el físico húngaro Nicholas Kurti y el científico francés Hervé This en la década de los 70, sin embargo, es hasta 1988 que se logra hablar la ciencia en cocina como gastronomía molecular.

La cocina molecular introduce elementos químicos o combina su composición molecular compatible aprovechando cambios en los alimentos conocidos por la tecnología de estos; el concepto ‘molecular’ hace que la experiencia sensorial sea diferente, puesto que transforma la parte culinaria y los fenómenos sensoriales al momento de consumir los alimentos. (Acosta, y otros)

- ✓ **Agar:** extracto de algas rojas empleado como gelificante, se empezó a utilizar en el siglo XIX, es un elemento incoloro, inoloro que no aporta sabor solo textura a la preparación a la que es empelada.
 - Poder gelificante ocho veces más fuerte que la pectina o gelatina animal, es bajo en calorías, rico en fibras y minerales.

- La temperatura de activación de este aditivo es a los 97°C, toma textura cuando se enfría y reposa. (López, 2023)
- ✓ **Alginato de sodio:** este aditivo es un polisacárido procedente de algas marrones y se utiliza para esterificar líquidos, reacciona con el calcio para poder formar geles termo reversibles, este se disuelve en una mezcla líquida entrando en contacto con calcio (cloruro de calcio o gluconolactato) creando una película de estructura estable que envuelve el líquido.
- ✓ **Gluconolactato:** es una mezcla de sales como el lactato cálcicos y gluconato, utilizada para esferificación y actúa con ayuda de alginato.
- ✓ **Cloruro de calcio:** sal de calcio y su función depende del tipo de alimento en el que es empleado y el producto que se quiere obtener. En quesos es utilizado para reforzar la cantidad de calcio en la leche pasteurizada ayudando al cuajado específicamente en la leche UHT; también es utilizado para bajar el pH y para lograr esferificaciones con gel firme actuando en conjunto con el alginato.
- ✓ **Lecitina de soja:** utilizada para optimizar alimentos, tiene propiedades emulsionantes y dispersantes; utilizado en chocolatería, repostería y cocina en general. Este aditivo es un emulgente natural obtenida de la soja o la yema de huevo, es un aireante con gran capacidad de emulsionar agua y grasa de manera estable sin espesar la solución. (FisMer Lecithin, 2020) (2020)
- ✓ **Sucroester:** emulsionante derivado de la sacarosa y ácidos grasos, ayuda a la formulación de burbujas en un aire comestible, se utiliza 5 gr por litro.

MENÚ APROBADO EN ESPAÑOL

La Ruta señorial de Mejía

Pitimuchas

Espiga de pre-fermento de maíz saborizado, acompañado de salsa choud froid de queso.

Bocado de cultura

Croqueta de haba cubierta por chicharrón rellena de queso fresco, sobre una espuma de aguacate, acompañado de col morada avinagrada y melloco deshidratado.

Un paseo por Mejía

Delicado togro sous vide en su salsa, acompañado de una suave espuma de llapingacho, emulsión de aguacate, aire de agrio tradicional y crocante de mote.

Garúa refrescante

Sorbet de mortiño y menta con trago de chagra.

Guardián del páramo

Trilogía de roulade de cuy cubierto con alioli de carbón sobre demiglase, salsa espejo de maní, piel suflada, papa aparejo duquesa y salsa picante de sambo.

Neblina bifásica

Bebida fermentada de maíz acompañada de una espuma delicada de yogurt natural.

La herradura perdida

Interpretación de la espumilla compuesto por helado de guayaba, tierra de chocolate y esferas de mermelada de mora.

Café de Mejía

Falso café de granos tostados aromático y delicado.

Yapa dulce

Delicado bombón de chocolate al 65% relleno de ganache de taxo.

Cucayo

Macarrón relleno de dulce de higo y cremoso de queso

Ilustración 4 Menú diseñado en español

**La Ruta Señorial
de Mejía**

Pitimuchas
Espiga de pre fermento de maíz
saborizado
acompañado de salsa chaud froid de
queso

Bocado de cultura
Croqueta de haba cubierta por chicharrón
rellena de queso fresco sobre una espuma
de aguacate, acompañada de col morada
avinagrada y melloco deshidratado

Un paseo por Mejía
Delicado togro sous vide en su salsa
acompañado de una
suave espuma de llapingacho,
emulsión de aguacate,
aire de agrio tradicional y crocante de
mote

Garúa refrescante
Sorbet de mortiño y menta con
trago de chagra

Guardián del páramo
Trilogía de roulade de cuy
cubierto con alioli de carbón sobre
demiglase, salsa espejo de maní, piel
suflada,
papa aparejo duquesa, y salsa picante de
sambo

Neblina bifásica
Bebida fermentada de maíz
acompañada de una espuma delicada de
yogurt natural

La herradura perdida
Interpretación de la espumilla compuesto
por helado de guayaba, tierra de chocolate
y esferas de mermelada de mora.

Café de Mejía
Falso café de granos tostados aromático y
delicado

Yapa dulce
Delicado bombón de chocolate al 65%
relleno de ganache de taxo

Cucayo
Macaron relleno de dulce de higo
y cremoso de queso

MENÚ APROBADO EN INGLÉS

La Ruta señorial de Mejía

Pitimuchas

Flavored corn pre-ferment ear served with chaud froid cheese sauce.

Bocado de cultura

Fava bean croquette topped with pork rinds stuffed with cheese sauce on an avocado foam, accompanied by vinegary purple cabbage.

Un paseo por Mejía

Delicate sous vide togro in its sauce accompanied by a soft llapingacho foam, avocado emulsion, Traditional sour air and crispy mote

Garúa refrescante

Mortiño and mint sorbet with Chagra liquor

Guardián del páramo

Guinea pig roulade trilogy topped with charcoal aioli over demiglase, peanut mirror sauce, flared skin, duchess rigging potato, and sambo hot sauce

Neblina bifásica

Fermented corn drink accompanied by a delicate foam of natural yogurt

La herradura perdida

Interpretation of espumilla composed of guava ice cream, chocolate soil and blackberry jam spheres.

Café de Mejía

Aromatic and delicate roasted faux coffee.

Yapa dulce

Delicate 65% chocolate bonbon filled with taxo ganache.

Cucayo

Macaron stuffed with fig candy and creamy cheese.

Ilustración 5 Menú diseñado en inglés

Pitimuchas

Flavored corn pre-ferment ear served with chaud froid cheese sauce

Bocado de cultura

Fava bean croquette topped with pork rinds stuffed with fresh cheese on an avocado foam, accompanied by vinegary purple cabbage and dehydrated melloco

Un paseo por Mejía

Delicate sous vide togro in its sauce accompanied by a soft llapingacho foam, avocado emulsion, traditional sour air and crispy mote

*La Ruta Señorial
de Mejía*

Garúa refrescante

Mortiño and mint sorbet with Chagra liquor

Guardián del páramo

Guinea pig roulade trilogy topped with charcoal aioli over demiglase, peanut mirror sauce, flared skin, duchess Rigging Potato, and Sambo Hot Sauce

Neblina bifásica

Fermented corn drink accompanied by a delicate foam of natural yogurt

La herradura perdida

Interpretation of espumilla composed of guava ice cream, chocolate soil and blackberry jam spheres.

Café de Mejía

Aromatic and delicate roasted faux coffee

Yapa dulce

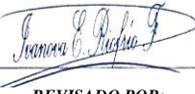
Delicate 65% chocolate bonbon filled with taxo ganache

Cucayo

Macaron stuffed with fig candy and creamy cheese

RECETAS ESTÁNDAR

10.1.1 Amouse Gueule: Bocado de cultura

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía		Escuela de Gastronomía	
NOMBRE RECETA		TIPO RECETA		FOTO RECETA							
Masa de haba		Básica o de Venta									
NÚMERO PORCIONES	7 porción	X	Complementaria o Subreceta								
PESO CADA PORCIÓN	25 gramos	FICHA No.	SUB-001								
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO	PRECIO	MISEN PLACE	Precio	Unidad Medida	Factor	Unidad Medida	
		AD	MEDIDA	UNIDAD	TOTAL		Compra	Compra	Conversión	Receta	
1	Haba	210,00	gramo	\$ 0,00220	\$ 0,4626	Cocinada	\$ 1,00	libra	454	gramo	
2	Manteca de cerdo con mapahúira	30,00	gramo	\$ 0,00661	\$ 0,1982	Saborizada	\$ 3,00	media libra	454	gramo	
3	Queso fresco	40,00	gramo	\$ 0,00960	\$ 0,3840	Rallado	\$ 4,80	medio kilo	500	gramo	
4	Cebolla paiteña	50,00	gramo	\$ 0,00220	\$ 0,1101	Brunoise fino / paisane	\$ 1,00	libra	454	gramo	
5	Ajo	100,00	gramo	\$ 0,00110	\$ 0,1101	Brunoise fino / ecrasse	\$ 0,50	libra	454	gramo	
PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS					
1. Cocinar haba con sal, pimienta, cebolla, ajo		SUBTOTAL RECETA		\$ 1,27	Σ Precios totales de cada ingrediente		1. Tiempo de cocción de haba				
2. Hacer puré sin cáscara		EXTRAS 5%		\$ 0,06	Subtotal * % Extras		2. Textura de masa				
3. Realizar refrito con mapahúira		COSTO TOTAL RECETA		\$ 1,33	Subtotal + Extras						
4. Corregir sabor		COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,19	Costo Total Receta ÷ No. porciones						
5. Bolear masa y rellenar con queso		COSTO POR GRAMO		\$ 0,0076	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción						
6. Reposar											
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA						MÉTODOS Y TÉCNICAS					
Croqueta de haba saborizada y rellena de queso mozzarella						1. Cocción en medio húmedo desde ebullición					
						2. Refrito					
						3. Reacción de maillard					
						4. Amasar					
				FECHA ELABORACIÓN		23-abr-24					
ELABORADO POR:		REVISADO POR:		FECHA ACTUALIZACIÓN		20-sep-24					
Erika Lennis Rodríguez Talavera		Msc. Ivanova Riofrío									

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA Espuma de aguacate			TIPO RECETA Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta FICHA No. SUB-002			FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 7 porción			PESO CADA PORCIÓN 5 gramo							
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Aguacate suave	2,00	gr	\$ 0,33000	\$ 0,6600	Suave	\$ 1,00	unidad	3	gr
2	Clara de huevo	1,00	gr	\$ 0,12000	\$ 0,1200	batida	\$ 3,60	cubeta	30	gr
3	Carga de nitrógeno	1,00	unidad	\$ 2,00000	\$ 2,0000		\$ 20,00	caja de 10	10	unidad
4	Limón	1,00	unidad	\$ 0,00150	\$ 0,0015	Exprimido	\$ 1,50	kilogramo	1.000	gr
15										
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS				
1. Procesar el aguacate			SUBTOTAL RECETA \$ 2,78 Σ Precios totales de cada ingrediente			1. Nivel de acidez				
2. Salpimentar			EXTRAS 5% \$ 0,14 Subtotal * % Extras			2. Estabilidad de la mezcla				
3. Montar clara			COSTO TOTAL RECETA \$ 2,92 Subtotal + Extras							
4. Limón para estabilizar			COSTO POR PORCIÓN \$ 0,42 Costo Total Receta ÷ No. porciones							
5. Colocar en sifón			COSTO POR GRAMO \$ 0,0834 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción							
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS				
			Espuma estable y delicada de aguacate			1. Airear				
						2. Homogenizar				
						3. Estabilizar				
 ELABORADO POR: Erika Lennis Rodríguez Talavera			 REVISADO POR: Msc. Ivanova Riofrío			FECHA ELABORACIÓN 25-abr-24				
						FECHA ACTUALIZACIÓN 25-abr-24				

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía
 UIDE | Powered by ASU

NOMBRE RECETA	
Chicharrón / cubierta	
NÚMERO PORCIONES	7 porción
PESO CADA PORCIÓN	10 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUB-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	Panceta de cerdo	140,00	gramos	\$ 0,00627	\$ 0,8778	Corte small dice	\$ 6,27	kilogramo	1.000	gramos
2	Cebolla	50,00	gramos	\$ 0,00220	\$ 0,1101	Paisane	\$ 1,00	libra	454	gramo
3	Ajo	25,00	gramos	\$ 0,00110	\$ 0,0275	ecrasse	\$ 0,50	libra	454	gramo
4										
5										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Cortar y condimentar (sal, pimienta, comino)
2. Cocinar en agua con cebolla y ajo
3. Freír

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,02 Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,05 Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,07 Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,15 Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	0,015 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Nivel de sal del chicharrón

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Corteza crocante para la croqueta

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Coccción mixta
2 Coccción en medio graso / fritura

ELABORADO POR:
Erika Lennis Rodríguez Talavera

REVISADO POR:
Msc. Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
25-abr-24
FECHA ACTUALIZACIÓN
25-abr-24

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía
 UIDE | Powered by ASU

NOMBRE RECETA	
Col Encurtida	
NÚMERO PORCIONES	7 porción
PESO CADA PORCIÓN	5 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUB-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	Col morada	1,00	unidad	\$ 1,00000	\$ 1,0000	Chifonade	\$ 1,00	unidad	1	unidad
2	Limón sutil	1,00	unidas	\$ 0,00150	\$ 0,0015	Exprimido	\$ 1,50	kilogramo	1.000	gr
3	Vinagre	30,00	gramos	\$ 0,00091	\$ 0,0273		\$ 3,18	galón	3.500	mililitros
4										
5										

PROCESO DE PREPARACIÓN	COSTO MATERIA PRIMA		PUNTOS CRÍTICOS
1. Lavar y cortar chifonade	SUBTOTAL RECETA	\$ 1,03	∑ Precios totales de cada ingrediente
2. Encurtir sal, pimienta, limón, vinagre	EXTRAS 5%	\$ 0,05	Subtotal * % Extras
3. Agregar azúcar para estabilizar	COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,08	Subtotal + Extras
	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,15	Costo Total Receta ÷ No. porciones
	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0309	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción
	ARGUMENTACIÓN TÉCNICA		
	Chifonade encurtida mediante impregnación		
			MÉTODOS Y TÉCNICAS
			1. Encurtir
			2. Impregnar


ELABORADO POR:
 Erika Lennis Rodríguez Talavera


REVISADO POR:
 Msc. Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
25-abr-24
FECHA ACTUALIZACIÓN
25-abr-24

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía
 UIDE | Powered by ASU

NOMBRE RECETA	
AMUSE-GUELE Bocado de cultura	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	30 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO	PRECIO	MISE EN PLACE	Precio	Unidad	Factor	Unidad
		AD	MEDIDA	UNIDAD	TOTAL		Compra	Medida	Conversión	Medida
1	Masa de haba	30,00	gramo	\$ 0,00633	\$ 0,1898	Ficha No. SUB-001	\$ 0,1898	gramo	30	gramo
2	Espuma de aguacate	5,00	gramo	\$ 0,08345	\$ 0,4172	Ficha No. SUB-002	\$ 0,42	gramo	5	gramo
3	Chicharrón / cubierta	10,00	gramo	\$ 0,01523	\$ 0,1523	Ficha No. SUB-003	\$ 0,15	gramo	10	gramo
4	Col Encurtida	5,00	gramo	\$ 0,03086	\$ 0,1543	Ficha No. SUB-004	\$ 0,15	gramo	5	gramo
5	Microgreens	3,00	gramo	\$ 0,01167	\$ 0,0350		\$ 3,50	gramos	300	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Cubrir por completo de chicharrón la croqueta de haba
2. Freír a fritura profunda / gran fritura
3. Colocar como base la espuma de aguacate
4. Centrar la croqueta
5. Dar altura con col encurtida

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,95	∑ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,05	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,00	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,00	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0332	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Temperatura de servicio
2. Montaje

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Croqueta compuesta por 4 texturas


ELABORADO POR:
 Erika Lennis Rodríguez Talavera


REVISADO POR:
 Msc. Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
25-mar-24
FECHA ACTUALIZACIÓN
20-sep-24

10.1.2 Pan: Pitimuchas espiga.

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR				UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía		Escuela de Gastronomía		UIDE Powered by ASU	
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA				FOTO RECETA			
Pre fermento polish maíz				Básica o de Venta							
NÚMERO PORCIONES		1 porción		X		Complementaria o Subreceta					
PESO CADA PORCIÓN		60 gramo		FICHA No.		SUB-001					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	Agua saborizada maíz	30,00	gramos	\$ -	\$ -		\$ -	0	-	gramos	
2	Harina de trigo	30,00	gramos	\$ 0,00132	\$ 0,0396		\$ 0,60	libra	454	gramos	
3	Levadura prensada	1,20	gramos	\$ 0,00606	\$ 0,0073		\$ 3,03	medio kilo	500	gramos	
4										0	
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS			
1. Impregnar sabor del maíz en agua y reservar				SUBTOTAL RECETA \$ 0,05 \sum Precios totales de cada ingrediente				1. Tiempo de fermentación			
2. Realizar la mezcla				EXTRAS 5% \$ 0,00 Subtotal * % Extras							
3. Fermentar 12 horas				COSTO TOTAL RECETA \$ 0,05 Subtotal + Extras							
				COSTO POR PORCIÓN \$ 0,05 Costo Total Receta ÷ No. porciones							
				COSTO POR GRAMO \$ 0,0008 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción							
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS			
				Pre fermento polish saborizado con infusión de maíz				1. Fermentación			
								FECHA ELABORACIÓN			
ELABORADO POR:				REVISADO POR:				25-mar-24			
Erika Lennis Rodríguez Talavera				Msc. Ivanova Ríofrío				FECHA ACTUALIZACIÓN			
								25-mar-24			

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Escuela de Gastronomía UIDE Powered by ASU																			
NOMBRE RECETA Sabor (Queso y cebolla)			TIPO RECETA Básica o de Venta		FOTO RECETA 																				
NÚMERO PORCIONES 7 porción		FICHA No. SUB-002																							
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	Queso fresco	60,00	gramos	\$ 0,00500	\$ 0,3000	rallado	\$ 2,50	medio kilo	500	gramos															
2	Cebolla blanca	1,00	unidad	\$ 0,16667	\$ 0,1667	brunoise fino	\$ 1,00	unidad	6	unidad															
3	Ajo	5,00	gramos	\$ 0,00110	\$ 0,0055	brunoise fino	\$ 0,50	libra	454	gramos															
4	Manteca de cerdo	10,00	gramos	\$ 0,00661	\$ 0,0661	blanca	\$ 3,00	media libra	454	gramos															
5	Achiote en pepa	5,00	gramos	\$ 0,01667	\$ 0,0833		\$ 0,50	Sachet	30	gramos															
6																									
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Calentar manteca y diluir achiote 2. Caramelizar cebollas y ajo 3. Agregar queso sin fuego			COSTO MATERIA PRIMA <table border="1"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 0,62</td> <td>ΣPrecios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,03</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 0,65</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,09</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0016</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 0,62	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,03	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,65	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,09	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0016	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	PUNTOS CRÍTICOS 1. Cantidad de grasa 2. Nivel de caramelización			
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,62	Σ Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$ 0,03	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,65	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,09	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0016	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA Queso fresco saborizado con cebolla caramelizada				MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Sofrito 2. Reacción de maillard																		
 ELABORADO POR: Erika Lennis Rodríguez Talavera			 REVISADO POR: Msc. Ivanova Riofrío				FECHA ELABORACIÓN 25-abr-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 25-abr-24																		

NOMBRE RECETA		TIPO RECETA		FOTO RECETA	
Pan / espiga		Básica o de Venta			
NÚMERO PORCIONES	7 porción	X	Complementaria o Subreceta		
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	Pre fermento	50,00	gramos	\$ 0,00082	\$ 0,0411	fermentado 12 horas	\$ 0,000821		1	gramos
2	Harina de trigo	140,00	gramos	\$ 0,00132	\$ 0,1850	tamizada	\$ 0,60	libra	454	gramos
3	Harina de maíz	60,00	gramos	\$ 0,00228	\$ 0,1368	sabrosa	\$ 1,14	medio kilo	500	gramos
4	Sal	2,00	gramos	\$ 0,00050	\$ 0,0010		\$ 0,50	kilo	1.000	gramos
5	Azúcar	2,00	gramos	\$ 0,00089	\$ 0,0018		\$ 1,77	kilogramo	2.000	gramos
6	Agua saborizada	120,00	gramos			impregnada de maíz				
7	Sabor queso y cebolla	60,00	gramos	\$ 0,00932	\$ 0,09324		\$ 0,09		10	gramos
8										
9										

PROCESO DE PREPARACIÓN	COSTO MATERIA PRIMA		PUNTOS CRÍTICOS
1. Mezclar las harinas	SUBTOTAL RECETA	\$ 0,46	1. Nivel de hidratación
2. Hidratar el prefermento con azúcar en agua saborizada a 25°C	EXTRAS 5%	\$ 0,02	2. Tiempo de leudo
3. Integrar los ingredientes y amasar	COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,48	
4. Dejar leudar hasta que duplique su tamaño	COSTO POR PORCIÓN	0,069	
5. Pesar 40 gramos y enharinar	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0023	
6. Realizar cortes			
7. Hornear a 250°C con 2 golpes de humedad			
8. Hornear 7 minutos			

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA	MÉTODOS Y TÉCNICAS
Espiga de pan saborizada con corteza crocante	1. Amasado
	2. Greñas / pan rústico

 ELABORADO POR: Erika Lennis Rodríguez Talavera	 REVISADO POR: Msc. Ivanova Ríofrío	FECHA ELABORACIÓN 25.abril-24
		FECHA ACTUALIZACIÓN 25.abril-24

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR				UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía		UIDE Powered by ASU																		
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA																				
Chaud froid de crema de leche				Básica o de Venta																						
NÚMERO PORCIONES		7 porción		X							Complementaria o Subreceta															
PESO CADA PORCIÓN		10 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	Crema de leche madura	100,00	gr	\$ 0,00200	\$ 0,2000		\$ 2,00	litro	1.000	gr																
2	Leche entera pesada	25,00	gr	\$ 0,00065	\$ 0,0163		\$ 0,65	litro	1.000	gr																
3	Gelatina sin sabor	1,00	gr	\$ 0,03267	\$ 0,0327		\$ 0,98	caja	30	gr																
4																										
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																		
1. Llevar a ebullición la crema con la leche 2. Reducir y espesar 3. Agregar gelatina y dejar enfriar				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: center;">\$ 0,25</td> <td>∑ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: center;">\$ 0,01</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: center;">\$ 0,26</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: center;">\$ 0,04</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: center;">\$ 0,0037</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 0,25	∑ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,01	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,26	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,04	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0037	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. Textura de la salsa			
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,25	∑ Precios totales de cada ingrediente																								
EXTRAS 5%	\$ 0,01	Subtotal * % Extras																								
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,26	Subtotal + Extras																								
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,04	Costo Total Receta ÷ No. porciones																								
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0037	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																								
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																						
Salsa que se prepara caliente y se sirve fría				1. Reducir / Napar																						
								FECHA ELABORACIÓN																		
ELABORADO POR:				REVISADO POR:				25-abr-27																		
Erika Lennis Rodríguez Talavera				Msc. Ivanova Riofrío				FECHA ACTUALIZACIÓN																		
								25-abr-27																		

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía					 Escuela de Gastronomía UIDE Powered by ASU																														
NOMBRE RECETA PAN Pitimuchas			TIPO RECETA <input checked="" type="checkbox"/> Básica o de Venta <input type="checkbox"/> Complementaria o Subreceta			FOTO RECETA 																													
NÚMERO PORCIONES		1 porción		FICHA No.		VTA-002																													
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	Pan espiga	280,00	gramo	\$ 0,00180	\$ 0,5051	Ficha No. SUB-003	\$ 0,0722	gramo	40	gramo																									
2	Salsa de crema de leche	35,00	gramo	\$ 0,00373	\$ 0,1307	Ficha No. SUB-004	\$ 0,037338	gramo	10	gramo																									
3																																			
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Colocar sobre una hoja de maíz seca 2. Intercalar salsa en la espiga			COSTO MATERIA PRIMA <table border="1"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$</td> <td>0,64</td> <td colspan="2">Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$</td> <td>0,03</td> <td colspan="2">Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$</td> <td>0,67</td> <td colspan="2">Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$</td> <td>0,67</td> <td colspan="2">Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$</td> <td>0,0223</td> <td colspan="2">Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$	0,64	Σ Precios totales de cada ingrediente		EXTRAS 5%	\$	0,03	Subtotal * % Extras		COSTO TOTAL RECETA	\$	0,67	Subtotal + Extras		COSTO POR PORCIÓN	\$	0,67	Costo Total Receta ÷ No. porciones		COSTO POR GRAMO	\$	0,0223	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción		PUNTOS CRÍTICOS 1. Cantidad de salsa 2. Estabilidad del montaje			
SUBTOTAL RECETA	\$	0,64	Σ Precios totales de cada ingrediente																																
EXTRAS 5%	\$	0,03	Subtotal * % Extras																																
COSTO TOTAL RECETA	\$	0,67	Subtotal + Extras																																
COSTO POR PORCIÓN	\$	0,67	Costo Total Receta ÷ No. porciones																																
COSTO POR GRAMO	\$	0,0223	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																																
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA Espiga de maíz saborizada con queso y cebolla																																
 ELABORADO POR: Erika Lennis Rodríguez Talavera			 REVISADO POR: Msc. Ivanova Riofrío				FECHA ELABORACIÓN 25-mar-24																												
							FECHA ACTUALIZACIÓN 25-mar-24																												

10.1.3 Entrada: Un paseo por Mejía.

NOMBRE RECETA		TIPO RECETA		FOTO RECETA		
Togro		Básica o de Venta				
NÚMERO PORCIONES	7 porción		Complementaria o Subreceta			
PESO CADA PORCIÓN	100 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	Carne de cerdo	800,00	gramos	\$ 0,00485	\$ 3,8767	limpia	\$ 2,20	libra	454	gramos
2	Funda al vacío	1,00	unidad	\$ 0,29000	\$ 0,2900		\$ 0,29	unidad	1	unidad
3	Cebolla paitaña	150,00	gramos	\$ 0,00220	\$ 0,3304	en cuartos	\$ 1,00	libra	454	gramos
4	Ajo	75,00	gramos	\$ 0,00110	\$ 0,0826	pasta	\$ 0,50	libra	454	gramos
5	Naranja	3,00	unidades	\$ 0,20000	\$ 0,6000	zumo y rodajas	\$ 1,00	unidad	5	unidades
6	Cerveza pilsener	250,00	mililitros	\$ 0,00200	\$ 0,5000		\$ 2,00	litro	1.000	mililitros
7	Romero fresco	1,00	unidad							unidad
8	Cuero de cerdo	250,00	gramos	\$ 0,01194	\$ 2,9850		\$ 5,97	medio kilo	500	gramos
9	Cebolla blanca	1,00	unidad	\$ 0,16667	\$ 0,1667		\$ 1,00	unidad	6	unidad
10										

PROCESO DE PREPARACIÓN	COSTO MATERIA PRIMA	PUNTOS CRÍTICOS
1. Adobar el cerdo con ajo, comino, sal, pimienta	SUBTOTAL RECETA \$ 8,83 \sum Precios totales de cada ingrediente	1. Proporción de togro
2. Líquido de gobierno (zumo de naranja, cerveza, cebolla, romero)	EXTRAS 5% \$ 0,44 Subtotal * % Extras	2. Nivel de sellado
3. Sellar y cocinar en sous vide por 7 horas a 64 ° C	COSTO TOTAL RECETA \$ 9,27 Subtotal + Extras	3. Temperatura de servicio
4. Desmechar cerdo y reservar líquido	COSTO POR PORCIÓN \$ 1,32 Costo Total Receta ÷ No. porciones	
5. Cocinar el cuero 15 minutos a presión 10 aromatizado	COSTO POR GRAMO \$ 0,0132 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	
6. Repicar el cuero y procesar con refrito		
7. Mezclar carne desmechada con cuero procesado, compactar y reservar con forma		
8. Sacar del frío y sellar		

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA	MÉTODOS Y TÉCNICAS
Togro de hornado en forma de cubo con superficie crocante	1. Cocción al vacío
	2. Impregnación
	3. Deshebrar
	4. Reacción de maillard

 ELABORADO POR: Erika Lennis Rodríguez Talavera	 REVISADO POR: Msc. Ivanova Riofrío	FECHA ELABORACIÓN 25-mar-24
		FECHA ACTUALIZACIÓN 25-mar-24

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Escuela de Gastronomía <small>UIDE Powered by ASU</small>					
NOMBRE RECETA Just lie de hornado			TIPO RECETA Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta FICHA No. SUB-002			FOTO RECETA 					
NÚMERO PORCIONES 7 porción			PESO CADA PORCIÓN 20 gramo								
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	Hueso de cerdo	500,00	gramos	\$ 0,00700	\$ 3,5000		\$ 3,50	medio kilo	500	gramos	
2	Cebolla pateaña	50,00	gramos	\$ 0,00220	\$ 0,1101		\$ 1,00	libra	454	gramos	
3	Zanahoria	25,00	gramos	\$ 0,00110	\$ 0,0275		\$ 0,50	libra	454	gramos	
4	Glucosa	10,00	gramos	\$ 0,00330	\$ 0,0330		\$ 3,30	kilogramo	1.000	gramos	
5	Líquido de gobierno del togro										
6											
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS				
1. Dorar los huesos			SUBTOTAL RECETA \$ 3,67 \sum Precios totales de cada ingrediente				1. Cantidad de glucosa				
2. Dorar los vegetales			EXTRAS 5% \$ 0,18 Subtotal * % Extras								
3. Harina en los vegetales			COSTO TOTAL RECETA \$ 3,85 Subtotal + Extras								
4. Desglasar con líquido de gobierno			COSTO POR PORCIÓN \$ 0,55 Costo Total Receta ÷ No. porciones								
5. Dejar reducir y rectificar			COSTO POR GRAMO \$ 0,0275 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción								
6. Abrillantar con glucosa											
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS				
			Salsa brillante de reducción de líquido de gobierno				1. Reacción de maillard				
							2. Desglasar				
							3. Reducir / napar				
							4. Abrillantar				
 ELABORADO POR: Erika Lennis Rodríguez Talavera			 REVISADO POR: Msc. Ivanova Riofrío				FECHA ELABORACIÓN 25-abr-24				
							FECHA ACTUALIZACIÓN 25-abr-24				

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA Espuma de papa			TIPO RECETA Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta FICHA No. SUB-003			FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 7 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	Papa chola	400,00	gramos	\$ 0,00077	\$ 0,3084	lavadas y secas	\$ 35,00	quintal	45.400	gramos
2	Cebolla blanca	0,50	unidad	\$ 0,16667	\$ 0,0833	Refrito	\$ 1,00	unidades	6	unidad
3	Achiote	5,00	gramos	\$ 0,00458	\$ 0,0229		\$ 2,29	medio litro	500	gramos
4	Capsulas de nitrógeno	1,00	unidad	\$ 2,00000	\$ 2,0000		\$ 20,00	caja de 10	10	unidad
5										
6										
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Cocción en seco 2. Refrito de cebolla 3. Colocar en sifón y colocar carga			COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 2,41 \sum Precios totales de cada ingrediente EXTRAS 5% \$ 0,12 Subtotal * % Extras COSTO TOTAL RECETA \$ 2,54 Subtotal + Extras COSTO POR PORCIÓN \$ 0,36 Costo Total Receta ÷ No. porciones COSTO POR GRAMO \$ 0,0241 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción			PUNTOS CRÍTICOS 1. Sabor pronunciado 2. Textura				
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA Espuma delicada saborizada similar a un llapingacho			MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Cocción en seco 2. Refrito / caramelización 3. Sifón				
 ELABORADO POR: Erika Lennis Rodríguez Talavera			 REVISADO POR: Msc. Ivanova Riofrío			FECHA ELABORACIÓN 25-abr-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 25-abr-24				

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía
 UIDE | Powered by ASU

NOMBRE RECETA	
Papel de mote	
NÚMERO PORCIONES	7 porción
PESO CADA PORCIÓN	5 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	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	Mote	50,00	gramos	\$ 0,00176	\$ 0,0881		\$ 0,80	libra	454	gramos
2	Cebolla paitaña	20,00	gramos	\$ 0,00220	\$ 0,0441	en cuartos	\$ 1,00	libra	454	gramos
3	Ajo	10,00	gramos	\$ 0,00110	\$ 0,0110	ecrasse	\$ 0,50	libra	454	gramos
4	Cilantro	10,00	gramos	\$ 0,00125	\$ 0,0125		\$ 0,25	atado	200	gramos
5										
6										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Cocinar a presión
2. Procesar
3. Rectificar
4. Estirar
5. Deshidratar
6. Freír

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,16	\sum Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,01	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,16	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,02	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0047	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Nivel de deshidratación
2. Fritura

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Papel de mote saborizado

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Cocción a presión
2. Deshidratación
3. Fritura


ELABORADO POR:
 Erika Lennis Rodríguez Talavera


REVISADO POR:
 Msc. Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
25-abr-24
FECHA ACTUALIZACIÓN
25-abr-24

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



**Escuela de
Gastronomía**
 UIDE | Powered by ASU

NOMBRE RECETA	
Agrio y aire de agrio	
NÚMERO PORCIONES	7 porción
PESO CADA PORCIÓN	10 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida	Factor Conversi	Unidad Medida
1	Cebolla paiteña	40,00	gramos	\$ 0,00176	\$ 0,0705	juliana	\$ 0,80	libra	454	gramos
2	Tomate riñón	40,00	gramos	\$ 0,00220	\$ 0,0881	juliana	\$ 1,00	libra	454	gramos
3	Zumo de naranja	1,00	gramos	\$ 0,20000	\$ 0,2000		\$ 0,20	unidad	1	gramos
4	Panela	5,00	gramos	\$ 0,00100	\$ 0,0050		\$ 0,25	atado	250	gramos
5	Vinagre	10,00	gramos	\$ 0,00091	\$ 0,0091		\$ 3,18	galón	3.500	gramos
6	Zanahoria	20,00	gramos	\$ 0,00110	\$ 0,0220	juliana	\$ 0,50	libra	454	gramos
7	Perejil	20,00	gramos	\$ 0,00100	\$ 0,0200	repicado	\$ 0,25	atado	250	gramos
8	Sucro	1,20	gramos	\$ 0,57500	\$ 0,6900	2 % del 100%	\$ 5,75	caja	10	gramos
9	Lecitina de soya	0,60	gramos	\$ 0,31000	\$ 0,1860	1% del 100%	\$ 3,10	sobre	10	gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Cortar en julianas
2. Macerar
3. Tamizar y reservar el líquido
4. Integrar los aditivos en el líquido y airear con un aireador de piscina
5. Reservar el aire en un plato y reposar
6. Tomar el aire reposado

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,29	∑ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,06	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,36	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,194	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0194	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Nivel de acides

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Agrio en julianas con aire del mismo aportando textura y altura

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Corte en julianas
2. Macerar
3. Airear


ELABORADO POR:
 Erika Lemnis Rodríguez Talavera


REVISADO POR:
 Msc. Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
25-abr-24
FECHA ACTUALIZACIÓN
25-abr-24

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía
 UIDE | Powered by ASU

NOMBRE RECETA	
ENTRADA Un paseo por Mejía	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	150 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Togro	100,00	gramo	\$ 0,01325	\$ 1,3247	Ficha No. SUB-001	\$ 1,3247	gramo	100	gramo
2	Just lie de hornado	20,00	gramo	\$ 0,02753	\$ 0,5506	Ficha No. SUB-002	\$ 0,55	gramo	20	gramo
3	Espuma de papa	15,00	gramo	\$ 0,02415	\$ 0,3622	Ficha No. SUB-003	\$ 0,36	gramo	15	gramo
4	Emulsión de aguacate	10,00	gramo	\$ 0,00520	\$ 0,0520	Ficha No. SUB-004	\$ 0,05	gramo	10	gramo
5	Papel de mote	5,00	gramo	\$ 0,00467	\$ 0,0234	Ficha No. SUB-005	\$ 0,0234	gramo	5	gramo
6	Agrio y aire de agrio	10,00	gramo	\$ 0,01936	\$ 0,1936	Ficha No. SUB-006	\$ 0,194	gramo	10	gramo
7										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Montar sobre salsa reducción el togro sellado
2. Manguear emulsión de aguacate y colocar papel de mote
3. Salsear plato
4. Colocar espuma de papa en una esquina del togro y brotes
5. Colocar agrio y su aire en una esquina del togro

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 2,51	\sum Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,13	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,63	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 2,63	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0175	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Temperatura de servicio
2. Estabilidad del montaje
3. Armonía de sabores

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
<p>Interpretación del hornado tradicional. Delicado togro de cerdo sellado en su salsa, con emulsión de aguacate con papel de mote aportando altura y crocancia acompañado por espuma de llapingacho y agrio en su aire</p>


ELABORADO POR:
 Erika Lennis Rodríguez Talavera


REVISADO POR:
 Msc. Ivanova Riofrío

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

10.1.4 Plato fuerte: Guardián del Páramo.

NOMBRE RECETA		TIPO RECETA		FOTO RECETA	
Roulade de cuy sous vide, piel crocante		Básica o de Venta			
NÚMERO PORCIONES	7 porción	X	Complementaria o Subreceta		
PESO CADA PORCIÓN	100 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	Cuy	1.600,00	gr	\$ 0,02000	\$ 32,0000	sin hueso sin piel	\$ 20,00	1000	1.000	gr
2	Funda al vacío	1,00	unidad	\$ 0,29000	\$ 0,2900	grande	\$ 0,29	unidad	1	unidad
3	Cebolla paiteña	150,00	gramos	\$ 0,00220	\$ 0,3304	brunoise	\$ 1,00	libra	454	gramos
4	Ajo	100,00	gr	\$ 0,00110	\$ 0,1101	ecrasse	\$ 0,50	libra	454	gr
5	Manteca de cerdo	20,00	gr	\$ 0,00489	\$ 0,0979		\$ 2,22	libra	454	gr
6	Achiote	10,00	gr	\$ 0,00458	\$ 0,0458		\$ 2,29	medio litro	500	gr
7										
8										

PROCESO DE PREPARACIÓN	COSTO MATERIA PRIMA	PUNTOS CRÍTICOS
1. Condimentar el cuy por 24 horas	SUBTOTAL RECETA \$ 32,87 \sum Precios totales de cada ingrediente	1. Tiempo de cocción
2. Realizar rollo y colocar bastones de remolacha, cocinar al vacío hasta lograr temperatura interna 74°C	EXTRAS 5% \$ 1,64 Subtotal * % Extras	2. Manejo de temperaturas
1. Piel suflada : Cocinar la piel, desgrasar y deshidratar por 15 horas	COSTO TOTAL RECETA \$ 34,52 Subtotal + Extras	
2. Freír a 180°C para que suflé	COSTO POR PORCIÓN \$ 4,93 Costo Total Receta ÷ No. porciones	
Salsa just lie: Dorar los huesos y realizar un fondo oscuro potenciado con la grasa de cuy	COSTO POR GRAMO \$ 0,0493 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA	MÉTODOS Y TÉCNICAS
Cuy tierno en forma cilíndrica, piel suflada	1. Roulade
	2. Deshidratar
	3. Suflar

 ELABORADO POR: Erika Lennis Rodríguez Talavera	 REVISADO POR: Msc. Ivanova Riofrío	FECHA ELABORACIÓN 25-mar-24
		FECHA ACTUALIZACIÓN 25-mar-24

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía
 UIDE | Powered by ASU

NOMBRE RECETA	
Papa aparejo duquesa	
NÚMERO PORCIONES	7 porción
PESO CADA PORCIÓN	15 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUB-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	Papa	120,00	gr	\$ 0,00077	\$ 0,0925	cocción en seco	\$ 35,00	quintal	45.400	gr
2	Huevo	1,00	gr	\$ 0,12000	\$ 0,1200	yema 10 gr	\$ 3,60	cubeta	30	gr
3	Pan molido	5,00	gr	\$ 0,00468	\$ 0,0234		\$ 1,17	unidad	250	gr
4	Cebolla blanca	0,50	unidad	\$ 0,16667	\$ 0,0833	Refrito	\$ 1,00	unidades	6	unidad
5	Achiote	5,00	gramos	\$ 0,00458	\$ 0,0229		\$ 2,29	medio litro	500	gramos
6										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Cocción en seco de papa
2. Pasar por chino
3. Condimentar y agregar yema, pan molido
4. Dar forma y hornear a 180°C por 5 min

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,34	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,02	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,36	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,05	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0034	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Humedad en papa

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Papa con exterior crocante y dorada e interior sedoso

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Cocción en seco
2. Amasar
3. Hornear


ELABORADO POR:
 Erika Lennis Rodríguez Talavera


REVISADO POR:
 Msc. Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
1-may-24
FECHA ACTUALIZACIÓN
1-may-24

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



**Escuela de
Gastronomía**
 UIDE | Powered by ASU

NOMBRE RECETA	
Ají de pepa de sambo	
NÚMERO PORCIONES	7 porción
PESO CADA PORCIÓN	5 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Ají rocoto	1,00	unidad	\$ 0,05000	\$ 0,0500	Sin pepa	\$ 0,05	unidad	1	unidad
2	Pepa de sambo	20,00	gr	\$ 0,01000	\$ 0,2000	tostada	\$ 2,00	unidad	200	gr
3	Cilantro	40,00	gr	\$ 0,00272	\$ 0,1088	cilantro / colorante	\$ 2,72	litro	1.000	gr
4	Cebolla	5,00	gr	\$ 0,00220	\$ 0,0110		\$ 1,00	libra	454	gr
5	Ajo	5,00	gr	\$ 0,00110	\$ 0,0055		\$ 0,50	libra	454	gr
6										
7										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Blanquear ají
2. Tostar pepa de sambo
3. Procesar con aceite verde
4. Rectificar sabor

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,38	∑ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,02	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,39	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,06	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0113	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Nivel de picante

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Emulsión estable de ají de pepa de sambo

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Blanquear / escalfar
2. Emulsionar
3. Tostar


ELABORADO POR:
 Erika Lennis Rodríguez Talavera


REVISADO POR:
 Msc. Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
1-may-24
FECHA ACTUALIZACIÓN
1-may-24

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR								Escuela de Gastronomía UIDE Powered by ASU				
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA						
Guarnición avinagrada				Básica o de Venta								
NÚMERO PORCIONES		7 porción		X							Complementaria o Subreceta	
PESO CADA PORCIÓN		10 gramo		FICHA No.							SUB-006	
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta		
1	Remolacha	1,00	UNIDAD	\$ 0,15000	\$ 0,1500	Sin pepa	\$ 0,15	unidad	1	unidad		
2	Limón sutil	1,00	unidas	\$ 0,00150	\$ 0,0015	Exprimido	\$ 1,50	kilogramo	1.000	gr		
3	Vinagre	30,00	gramos	\$ 0,00091	\$ 0,0273		\$ 3,18	galón	3.500	gr		
4	Acelga blanqueada	3,00	unidades	\$ 0,02500	\$ 0,0750		\$ 0,25	atado	10	unidad		
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS					
1. Cortar en bastones la remolacha			SUBTOTAL RECETA		\$ 0,25	Σ Precios totales de cada ingrediente						
2. Blanquear acelga			EXTRAS 5%		\$ 0,01	Subtotal * % Extras						
3. Avinagrar en un frasco y reservar			COSTO TOTAL RECETA		\$ 0,27	Subtotal + Extras						
			COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,04	Costo Total Receta ÷ No. porciones						
			COSTO POR GRAMO		\$ 0,0038	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción						
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA									
			Guarnición avinagrada									
			MÉTODOS Y TÉCNICAS									
			1. Corte en bastones									
			2. Blanquear									
							FECHA ELABORACIÓN					
ELABORADO POR:			REVISADO POR:				1-may-24					
Erika Lennis Rodríguez Talavera			Msc. Ivánova Riofrío				FECHA ACTUALIZACIÓN					
							1-may-24					

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía
 UIDE | Powered by ASU

NOMBRE RECETA	
PLATO FUERTE Guardián del páramo	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	200 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Cuy roulade	100,00	gramo	\$ 0,04931	\$ 4,9311	Ficha No. SUB-001	\$ 4,9311	gramo	100	gramo
2	Alioli de carbón	20,00	gramo	\$ 0,00450	\$ 0,0900	Ficha No. SUB-002	\$ 0,09	kilogramo	20	gramo
3	Salsa espejo de maní	50,00	mililitro	\$ 0,00229	\$ 0,1143	Ficha No. SUB-003	\$ 0,11	litro	50	mililitro
4	AjÍ de pepa de sambo	10,00	gramo	\$ 0,00563	\$ 0,0563	Ficha No. SUB-004	\$ 0,06	kilogramo	10	gramo
5	Guarnición avinagrada	10,00	gramo	\$ 0,00381	\$ 0,0381	Ficha No. SUB-005	\$ 0,04	bastones	10	gramo
6										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Salsear con la salsa de maní
2. Una vez cocinado el cuy, sellar el roulade, cortar y napar con alioli de carbón
3. Disponer salsa reducción y colocar el los roulades para evitar que se muevan
4. Disponer el ajÍ de pepa de sambo
5. Colocar miniplantas.

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 5,23 Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,26 Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 5,49 Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 5,49 Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0275 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Estabilidad de montaje
2. Temperatura de servicio

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Interpretación del tradicional cuy asado. Delicioso roulade de cuy relleno de remolacha avinagrada, napados con alioli de carbón y piel suflada sobre just lie de cuy, acompañado de papas aparejo duquesa, salsa espejo de maní y ajÍ de pepa de sambo


ELABORADO POR:
 Erika Lennis Rodríguez Talavera


REVISADO POR:
 Msc. Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
25-mar-24
FECHA ACTUALIZACIÓN
20-sep-24

10.1.5 Postre: Herradura perdida.

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía											
NOMBRE RECETA Helado de guayaba				TIPO RECETA Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 					
NÚMERO PORCIONES 8 porción		PESO CADA PORCIÓN 15 gramo		FICHA No. SUB-001							
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	Pulpa de guayaba	300,00	gr	\$ 0,00400	\$ 1,2000		\$ 1,00	gramos	250	gr	
2	Leche condensada	190,00	gr	\$ 0,00982	\$ 1,8665		\$ 3,90	kilogramo	397	gr	
3	Crema de leche	220,00	gr	\$ 0,00200	\$ 0,4400		\$ 2,00	litro	1.000	gr	
4	Esencia de vainilla	1,00	gr	\$ 0,00942	\$ 0,0094		\$ 1,13	frasco	120	gr	
8											
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Integrar la pulpa de guayaba con leche condesada 2. Montar la crema de leche 3. Integrar de manera envolvente y Mantecar por 30 min 4. Realizar quenelle			COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 3,52 \sum Precios totales de cada ingrediente EXTRAS 5% \$ 0,18 Subtotal * % Extras COSTO TOTAL RECETA \$ 3,69 Subtotal + Extras COSTO POR PORCIÓN \$ 0,46 Costo Total Receta ÷ No. porciones COSTO POR GRAMO \$ 0,0308 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción				PUNTOS CRÍTICOS 1. Cremosidad de la mezcla 2. Estabilidad				
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA Helado cremoso y delicado de guayaba				MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Batido con globo 2. Punto de pico			
 ELABORADO POR: Erika Lennis Rodríguez Talavera			 REVISADO POR: Msc. Ivanova Riofrío				FECHA ELABORACIÓN 25-mar-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 29-sep-24				

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía																										
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA																				
Ganache chocolate blanco			Básica o de Venta																							
NÚMERO PORCIONES		8 porción	X Complementaria o Subreceta																							
PESO CADA PORCIÓN		10 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	Chocolate blanco	100,00	gr	\$ 0,01900	\$ 1,9000		\$ 19,00	Kilogramo	1.000	gr																
2	Crema de leche	50,00	gr	\$ 0,00200	\$ 0,1000		\$ 2,00	litro	1.000	gr																
3	Esencia de vainilla	1,00	gr	\$ 0,00942	\$ 0,0094		\$ 1,13	frasco	120	gr																
4																										
5																										
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																			
1. Llevar a baño maría e integrar			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 2,01</td> <td>∑ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,10</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 2,11</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,26</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,0264</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 2,01	∑ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,10	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,11	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,26	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0264	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. Texturización de la crema				
SUBTOTAL RECETA	\$ 2,01	∑ Precios totales de cada ingrediente																								
EXTRAS 5%	\$ 0,10	Subtotal * % Extras																								
COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,11	Subtotal + Extras																								
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,26	Costo Total Receta ÷ No. porciones																								
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0264	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																								
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																			
			Ganache				1. Napar																			
 ELABORADO POR: Erika Lennis Rodríguez Talavera			 REVISADO POR: Msc. Ivanova Riofrío				FECHA ELABORACIÓN 5-may-24																			
							FECHA ACTUALIZACIÓN 20-sep-24																			

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA Esferas de mermelada de mora			TIPO RECETA Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta FICHA No. SUB-003			FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 7 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	Mora	200,00	gr	\$ 0,00333	\$ 0,6667	pulpa	\$ 1,50	libra	450	gr
2	Azúcar	100,00	gr	\$ 0,00089	\$ 0,0885		\$ 1,77	kilogramo	2.000	gr
3	Limón	1,00	gr	\$ 0,00500	\$ 0,0050		\$ 0,05	unidad	10	gr
4	Gluconolactato	6,00	gr	\$ 0,25700	\$ 1,5420		\$ 2,57	funda	10	gr
5	Alginato de sodio	2,00	gr	\$ 0,34500	\$ 0,6900		\$ 3,45	funda	10	gr
6										
15										
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS				
1. Realizar la mezcla de alginato, mixear y reposar 24 h			SUBTOTAL RECETA \$ 2,99 Σ Precios totales de cada ingrediente			1. Textura de esfera				
2. Llevar a cocción la mermelada, retirar del fuego y agregar el gluconolactato, mixear			EXTRAS 5% \$ 0,15 Subtotal * % Extras			2. Mermelada de mora				
3. Congelar en moldes			COSTO TOTAL RECETA \$ 3,14 Subtotal + Extras			3. Tiempo de reposo en el baño de alginato				
4. Llevar a baño de alginato hasta que se logre la capa deseada			COSTO POR PORCIÓN \$ 0,45 Costo Total Receta ÷ No. porciones							
5. Enjuagar suavemente y montar			COSTO POR GRAMO \$ 0,0299 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción							
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS				
			Esferas de mermelada			1. Esferificación directa				
						2. Mermelada				
 ELABORADO POR: Erika Lennis Rodríguez Talavera			 REVISADO POR: Msc. Ivanova Riofrío			FECHA ELABORACIÓN 5-may-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 18-jun-24				

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía							Escuela de Gastronomía UIDE Powered by ASU																		
NOMBRE RECETA Tierra de chocolate blanco			TIPO RECETA Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta FICHA No. SUB-004			FOTO RECETA 																			
NÚMERO PORCIONES 8 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	Chocolate blanco	150,00	gr	\$ 0,01900	\$ 2,8500		\$ 19,00	Kilogramo	1.000	gr															
2	Azúcar	200,00	gr	\$ 0,00089	\$ 0,1770		\$ 1,77	kilogramo	2.000	gr															
3	Agua	50,00	ml																						
4																									
5																									
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Realizar almíbar 130°C 2. Agregar chocolate blanco y mezclar con velocidad			COSTO MATERIA PRIMA <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 3,03</td> <td>\sumPrecios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,15</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 3,18</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,40</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0265</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 3,03	\sum Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,15	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 3,18	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,40	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0265	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	PUNTOS CRÍTICOS Temperatura del almíbar			
SUBTOTAL RECETA	\$ 3,03	\sum Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$ 0,15	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 3,18	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,40	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0265	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA Tierra de chocolate, crocante				MÉTODOS Y TÉCNICAS Punto de bola floja																		
 ELABORADO POR: Erika Lennis Rodríguez Talavera			 REVISADO POR: Msc. Ivanova Riofrío				FECHA ELABORACIÓN 5-may-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 29-sep-24																		

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía																																		
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">NOMBRE RECETA</th></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">Suspiros vainilla</td></tr> <tr><th style="background-color: #800040; color: white;">NÚMERO PORCIONES</th><td style="text-align: center;">24 porción</td></tr> <tr><th style="background-color: #FFD700;">PESO CADA PORCIÓN</th><td style="text-align: center;">7 gramo</td></tr> </table>				NOMBRE RECETA		Suspiros vainilla		NÚMERO PORCIONES	24 porción	PESO CADA PORCIÓN	7 gramo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #800040; color: white;">TIPO RECETA</th></tr> <tr><td style="width: 30%;"></td><td style="text-align: center;">Básica o de Venta</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">X</td><td style="text-align: center;">Complementaria o Subreceta</td></tr> <tr><th style="background-color: #0070C0; color: white;">FICHA No.</th><td style="text-align: center;">SUB-006</td></tr> </table>			TIPO RECETA			Básica o de Venta	X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.	SUB-006	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #FFD700;">FOTO RECETA</th></tr> <tr><td style="text-align: center;"></td></tr> </table>				FOTO RECETA							
NOMBRE RECETA																																		
Suspiros vainilla																																		
NÚMERO PORCIONES	24 porción																																	
PESO CADA PORCIÓN	7 gramo																																	
TIPO RECETA																																		
	Básica o de Venta																																	
X	Complementaria o Subreceta																																	
FICHA No.	SUB-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	Clara de huevo	3,00	gramo	\$ 0,12000	\$ 0,3600	claras	\$ 3,60	cubeta	30	unidad																								
2	Azúcar	240,00	gramo	\$ 0,00089	\$ 0,2124	blanca	\$ 1,77	kilogramo	2.000	gramo																								
3	Esencia de vainilla	1,00	gr	\$ 0,00942	\$ 0,0094		\$ 1,13	frasco	120	gr																								
4										0																								
5																																		
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #800040; color: white;">PROCESO DE PREPARACIÓN</th></tr> <tr><td>1. Merengue suizo</td></tr> <tr><td>2. Hornear a 90°C por 2 horas</td></tr> <tr><td>3. Flambear</td></tr> </table>		PROCESO DE PREPARACIÓN	1. Merengue suizo	2. Hornear a 90°C por 2 horas	3. Flambear	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO MATERIA PRIMA</th></tr> <tr><td style="width: 30%;">SUBTOTAL RECETA</td><td style="width: 10%;">\$ 0,36</td><td style="width: 60%;">Σ Precios totales de cada ingrediente</td></tr> <tr><td>EXTRAS 5%</td><td>\$ 0,02</td><td>Subtotal * % Extras</td></tr> <tr><td>COSTO TOTAL RECETA</td><td>\$ 0,38</td><td>Subtotal + Extras</td></tr> <tr><td>COSTO POR PORCIÓN</td><td>\$ 0,02</td><td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td></tr> <tr><td>COSTO POR GRAMO</td><td>\$ 0,0023</td><td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td></tr> </table>				COSTO MATERIA PRIMA	SUBTOTAL RECETA	\$ 0,36	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,02	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,38	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,02	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0023	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #FFD700;">PUNTOS CRÍTICOS</th></tr> <tr><td>Nivel de secado del merengue</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>					PUNTOS CRÍTICOS	Nivel de secado del merengue		
PROCESO DE PREPARACIÓN																																		
1. Merengue suizo																																		
2. Hornear a 90°C por 2 horas																																		
3. Flambear																																		
COSTO MATERIA PRIMA																																		
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,36	Σ Precios totales de cada ingrediente																																
EXTRAS 5%	\$ 0,02	Subtotal * % Extras																																
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,38	Subtotal + Extras																																
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,02	Costo Total Receta ÷ No. porciones																																
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0023	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																																
PUNTOS CRÍTICOS																																		
Nivel de secado del merengue																																		
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #800040; color: white;">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th></tr> <tr><td style="text-align: center;">Merengue quebradizo y ahumado</td></tr> </table>		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA	Merengue quebradizo y ahumado	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #FFD700;">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th></tr> <tr><td>1. Merengue suizo</td></tr> </table>									MÉTODOS Y TÉCNICAS	1. Merengue suizo																				
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																																		
Merengue quebradizo y ahumado																																		
MÉTODOS Y TÉCNICAS																																		
1. Merengue suizo																																		
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: center;"></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">Erika Lennis Rodríguez Talavera</td></tr> </table>				Erika Lennis Rodríguez Talavera	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: center;"></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">Msc. Ivanova Riofrío</td></tr> </table>				Msc. Ivanova Riofrío	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</th></tr> <tr><td style="text-align: center;">5-may-24</td></tr> <tr><th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th></tr> <tr><td style="text-align: center;">29-sep-24</td></tr> </table>					FECHA ELABORACIÓN	5-may-24	FECHA ACTUALIZACIÓN	29-sep-24																
																																		
Erika Lennis Rodríguez Talavera																																		
																																		
Msc. Ivanova Riofrío																																		
FECHA ELABORACIÓN																																		
5-may-24																																		
FECHA ACTUALIZACIÓN																																		
29-sep-24																																		

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía
 UIDE | Powered by ASU

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

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Helado de guayaba	15,00	gramo	\$ 0,03076	\$ 0,4615	Ficha No. SUB-001	\$ 0,4615	gramo	15	gramo
2	Ganache chocolate blanco	25,00	gramo	\$ 0,01055	\$ 0,2637	Ficha No. SUB-002	\$ 0,26	kilogramo	25	gramo
3	Esféras de mermelada de mora	15,00	mililitro	\$ 0,01282	\$ 0,1924	Ficha No. SUB-003	\$ 0,19	litro	15	mililitro
4	Tierra de chocolate blanco	15,00	gramo	\$ 0,02649	\$ 0,3973	Ficha No. SUB-004	\$ 0,40	kilogramo	15	gramo
5	Herradura de chocolate	7,00	gramo	\$ 0,03355	\$ 0,2349	Ficha No. SUB-005	\$ 0,17	unidad	5	gramo
6	Suspiros vainilla	15,00	gramo	\$ 0,00225	\$ 0,0338	Ficha No. SUB-006	\$ 0,02	unidad	7	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN	COSTO MATERIA PRIMA	PUNTOS CRÍTICOS															
1. Disponer una capa de ganache en el centro del plato para sostener los elementos	<table border="1"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 1,58</td> <td>∑ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,08</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 1,66</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 1,66</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0208</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>	SUBTOTAL RECETA	\$ 1,58	∑ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,08	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,66	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,66	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0208	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. tiempo de servicio /helado/
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,58	∑ Precios totales de cada ingrediente															
EXTRAS 5%	\$ 0,08	Subtotal * % Extras															
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,66	Subtotal + Extras															
COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,66	Costo Total Receta ÷ No. porciones															
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0208	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción															
2. Colocar tierra de chocolate y sobre este un quenelle de helado de guayaba																	
3. Disponer de manera aleatoria /3/ suspiros y flambear, disponer esferas de mora																	
4. Colocar herradura dorada en el centro																	
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Interpretación de espumilla. Postre al plato con 6 texturas que al combinarse dan una experiencia nueva en boca</td> </tr> </tbody> </table>	ARGUMENTACIÓN TÉCNICA	Interpretación de espumilla. Postre al plato con 6 texturas que al combinarse dan una experiencia nueva en boca	<table border="1"> <thead> <tr> <th>MÉTODOS Y TÉCNICAS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </tbody> </table>	MÉTODOS Y TÉCNICAS												
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																	
Interpretación de espumilla. Postre al plato con 6 texturas que al combinarse dan una experiencia nueva en boca																	
MÉTODOS Y TÉCNICAS																	

ELABORADO POR:
 Erika Lennis Rodríguez Talavera

REVISADO POR:
 Msc. Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
29-sep-24
FECHA ACTUALIZACIÓN
29-sep-24

10.1.6 Petit four: Bombón Yapa dulce, Macarrón Cucayo.

<p style="text-align: center;">FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía</p>																									
<p style="text-align: center;">NOMBRE RECETA</p> <p style="text-align: center;">BOMBÓN Yapa Dulce</p>				<p style="text-align: center;">TIPO RECETA</p> <p style="text-align: center;">x Básica o de Venta</p> <p style="text-align: center;">Complementaria o Subreceta</p>		<p style="text-align: center;">FOTO RECETA</p> 																			
<p style="text-align: center;">NÚMERO PORCIONES</p> <p style="text-align: center;">7 porción</p>		<p style="text-align: center;">PESO CADA PORCIÓN</p> <p style="text-align: center;">10 gramo</p>		<p style="text-align: center;">FICHA No.</p> <p style="text-align: center;">1</p>																					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta															
1	Chocolate república	500,00	gramo	\$ 0,01500	\$ 7,5000	65%	\$ 15,00	Kilogramo	1.000	gramo															
2	Chocolate blanco	100,00	gramo	\$ 0,01900	\$ 1,9000		\$ 19,00	Kilogramo	1.000	gramo															
3	Pulpa de taxo	50,00	gramo	\$ 0,00200	\$ 0,1000	tamizada	\$ 2,00	Kilogramo	1.000	gramo															
4	Mantequilla	5,00	unidad	\$ 0,00736	\$ 0,0368	sin sal	\$ 1,84	unidad	250	unidad															
5																									
<p style="text-align: center;">PROCESO DE PREPARACIÓN</p> <p>1. Realizar el ganache derritiendo el chocolate agregar pulpa y mantequilla</p> <p>2. Templar chocolate con metodo sembrado 70% y 30%</p> <p>3. Disponer en moldes</p>			<p style="text-align: center;">COSTO MATERIA PRIMA</p> <table border="1"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 9,54</td> <td>∑Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,48</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 10,01</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 1,43</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,1431</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 9,54	∑Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,48	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 10,01	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,43	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,1431	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<p style="text-align: center;">PUNTOS CRÍTICOS</p> <p>1. Templado del chocolate</p> <p>2. Fluidez del ganache</p>			
SUBTOTAL RECETA	\$ 9,54	∑Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$ 0,48	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 10,01	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,43	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0,1431	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
				<p style="text-align: center;">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</p> <p>Bombón con relleno fluido de taxo</p>				<p style="text-align: center;">MÉTODOS Y TÉCNICAS</p> <p>1. Templado por sembrado</p>																	
<p style="text-align: center;"> ELABORADO POR: Erika Lennis Rodríguez Talavera</p>			<p style="text-align: center;"> REVISADO POR: Msc. Ivanova Riofrío</p>				<p style="text-align: center;">FECHA ELABORACIÓN</p> <p style="text-align: center;">5-may-24</p> <p style="text-align: center;">FECHA ACTUALIZACIÓN</p> <p style="text-align: center;">1-jun-24</p>																		

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR				UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR				Escuela de Gastronomía				
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA						
Macarrón				Básica o de Venta								
NÚMERO PORCIONES		16 porción		X							Complementaria o Subreceta	
PESO CADA PORCIÓN		10 gramo		FICHA No.							SUB-001	
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta		
1	Harina de almendra	66,66	gr	\$ 0,02000	\$ 1,3332	Tamizada	\$ 2,00	unidad	100	gr		
2	Azúcar impalpable	66,66	gr	\$ 0,00178	\$ 0,1187		\$ 0,89	medio kilo	500	gr		
3	Clara de huevo	25,00	gr	\$ 0,00240	\$ 0,0600		\$ 3,60	gramos	1.500	gr		
4	Clara de huevo	25,00	gr	\$ 0,00240	\$ 0,0600	reposada	\$ 3,60	gramos	1.500	gr		
5	Azúcar	73,32	gr	\$ 0,00089	\$ 0,0649	granulada para francés y para almibar	\$ 1,77	kilogramo	2.000	gr		
6												
PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS						
1. Mezclar mazapán: harina, claras, azúcar impalpable y colorante morado		SUBTOTAL RECETA		\$ 1,64		1. Macarronear correctamente 2. Integrar color homogéneo 3. Reposar antes de hornear						
2. Realizar merengue combinado, primero francés e integrar almibar haciéndolo italiano		EXTRAS 5%		\$ 0,08							Subtotal * % Extras	
3. Integrar merengue a mazapán y macarronear		COSTO TOTAL RECETA		\$ 1,72							Subtotal + Extras	
4. Reposar 30 min y manguear		COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,11							Costo Total Receta ÷ No. porciones	
5. Hornear a 135°C por 12 min y enfriar		COSTO POR GRAMO		\$ 0,0107							Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	
		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS						
		Macarrón de color lila				1. Macarronear 2. Merengue						
						FECHA ELABORACIÓN						
ELABORADO POR: Erika Lennis Rodríguez Talavera		REVISADO POR: Msc. Ivanova Riofrío				5-may-24						
						FECHA ACTUALIZACIÓN						
						1-jun-24						

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía
 UIDE | Powered by ASU

NOMBRE RECETA	
Relleno higos con queso	
NÚMERO PORCIONES	7 porción
PESO CADA PORCIÓN	10 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO	PRECIO	MISE EN PLACE	Precio	Unidad Medida	Factor	Unidad
		AD	MEDIDA	UNIDAD	TOTAL		Compra	Compra	Conversión	Medida Receta
1	Higos	50,00	gr	\$ 0,00220	\$ 0,1101	enteros	\$ 1,00	libra	454	gr
2	Panela	100,00	gr	\$ 0,00200	\$ 0,2000	en bloque	\$ 2,00	kilogramo	1.000	gr
3	Queso mascarpone	50,00	gr	\$ 0,01350	\$ 0,6750		\$ 2,70	unidad	200	gr
4										
5										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Realizar dulce de higo con especias
2. Procesarlo
3. Texturizar queso mascarpone

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,99 \sum Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,05 Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,03 Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,15 Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0148 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Nivel de dulce

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Relleno de macarrón

MÉTODOS Y TÉCNICAS

ELABORADO POR:
Erika Lennis Rodríguez Talavera

REVISADO POR:
Msc. Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
5-may-24
FECHA ACTUALIZACIÓN
1-jun-24

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía
 UIDE | Powered by ASU

NOMBRE RECETA	
MACARRÓN Cucayo	
NÚMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	30 gramo

TIPO RECETA	
X	Básica o de Venta
	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	2



#	INGREDIENTE	CANTID	UNIDAD	PRECIO	PRECIO	MISE EN PLACE	Precio	Unidad Medida	Factor	Unidad
1	Macarrón	20,00	gramos	\$ 0,00537	\$ 0,1074	Ficha No. SUB-001	\$ 0,11	unidad	20	gramos
2	Relleno	10,00	gramos	\$ 0,01478	\$ 0,1478	Ficha No. SUB-002	\$ 0,15	unidad	10	gramos
3										

PROCESO DE PREPARACIÓN	COSTO MATERIA PRIMA	PUNTOS CRÍTICOS															
Ensamblar el macarrón con el relleno dispuesto el higo troceado en el centro y el queso crema en el borde	<table border="1"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 0,26</td> <td>∑ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,01</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 0,27</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,27</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0089</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>	SUBTOTAL RECETA	\$ 0,26	∑ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,01	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,27	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,27	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0089	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. Ensamblaje
	SUBTOTAL RECETA	\$ 0,26	∑ Precios totales de cada ingrediente														
	EXTRAS 5%	\$ 0,01	Subtotal * % Extras														
	COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,27	Subtotal + Extras														
	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,27	Costo Total Receta ÷ No. porciones														
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0089	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción															
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td align="center">Macarrón relleno de un delicado dulce de higo con queso crema</td> </tr> </tbody> </table>	ARGUMENTACIÓN TÉCNICA	Macarrón relleno de un delicado dulce de higo con queso crema														
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																	
Macarrón relleno de un delicado dulce de higo con queso crema																	


ELABORADO POR:
 Erika Lennis Rodríguez Talavera


REVISADO POR:
 Msc. Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
1-jun-24
FECHA ACTUALIZACIÓN
18-jun-24

NOMBRE RECETA		TIPO RECETA		FOTO RECETA	
PETIT FOUR Bombón y Macarrón		X	Básica o de Venta		
NÚMERO PORCIONES	1 porción		Complementaria o Subreceta		
PESO CADA PORCIÓN	50 gramo	FICHA No.	VTA-006		

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Bombón	1,00	gramo	\$ 2,50572	\$ 2,5057	Ficha No. SUB-001	\$ 2,5057	gramo	1	gramo
2	Macarrón	1,00	gramo	\$ 0,26794	\$ 0,2679	Ficha No. SUB-002	\$ 0,27	kilogramo	1	gramo
3										
4										

PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA	
		SUBTOTAL RECETA	\$ 2,77 \sum Precios totales de cada ingrediente
		EXTRAS 5%	\$ 0,14 Subtotal * % Extras
		COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,91 Subtotal + Extras
		COSTO POR PORCIÓN	\$ 2,91 Costo Total Receta ÷ No. porciones
		COSTO POR GRAMO	\$ 0,0582 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Bombón y macarrón

 ELABORADO POR: Erika Lennis Rodríguez Talavera	 REVISADO POR: Msc. Ivanova Riofrío	FECHA ELABORACIÓN 1-jun-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 18-jun-24
--	---	---

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Escuela de Gastronomía UIDE Powered by ASU				
NOMBRE RECETA Almíbar mentolado			TIPO RECETA Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta			FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 7 porción			FICHA No. SUB-002							
PESO CADA PORCIÓN 10 gramo										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Azúcar	100,00	gr	\$ 0,00089	\$ 0,0885	para almíbar tpt	\$ 1,77	kilogramos	2.000	gr
2	Menta	50,00	gr	\$ 0,00200	\$ 0,1000	infusión	\$ 0,50	atado	250	gr
3										0
4										0
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Realizar almíbar infusionado 112°C			COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 0,19 \sum Precios totales de cada ingrediente EXTRAS 5% \$ 0,01 Subtotal * % Extras COSTO TOTAL RECETA \$ 0,20 Subtotal + Extras COSTO POR PORCIÓN \$ 0,03 Costo Total Receta ÷ No. porciones COSTO POR GRAMO \$ 0,0028 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción			PUNTOS CRÍTICOS Temperatura de almíbar				
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA Almíbar delicado			MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Punto de almíbar				
 ELABORADO POR: Erika Lennis Rodríguez Talavera			 REVISADO POR: Msc. Ivanova Riofrío			FECHA ELABORACIÓN 5-may-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 18-jun-24				

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Escuela de Gastronomía UIDE Powered by ASU				
NOMBRE RECETA SORBET GAría Fresca			TIPO RECETA X Básica o de Venta Complementaria o Subreceta FICHA No. VTA-007			FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 1 porción			PESO CADA PORCIÓN 25 gramo							
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Sorbet de morrño	25,00	gramo	\$ 0,00759	\$ 0,1897	FICHA No. SUB-001	\$ 0,1897	gramo	25	gramo
2	Almibar de menta	10,00	gramo	\$ 0,00283	\$ 0,0283	FICHA No. SUB-002	\$ 0,03	kilogramo	10	gramo
3										
4										
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Colocar en una copa de Martini, el almibar y el sorbet en forma de paleta			COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 0,22 \sum Precios totales de cada ingrediente EXTRAS 5% \$ 0,01 Subtotal * % Extras COSTO TOTAL RECETA \$ 0,23 Subtotal + Extras COSTO POR PORCIÓN \$ 0,23 Costo Total Receta ÷ No. porciones COSTO POR GRAMO \$ 0,0092 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción				PUNTOS CRÍTICOS 1. Estabilidad del sorbet			
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA Sorbet fresco para limpiar paladar							
 ELABORADO POR: Erika Lennis Rodríguez Talavera			 REVISADO POR: Msc. Ivanova Riofrío				FECHA ELABORACIÓN 25-mar-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 25-mar-24			

10.1.8 Bebida: Neblina bifásica.

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR													
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR					Escuela de Gastronomía		Escuela de Gastronomía						
Escuela de Gastronomía					Escuela de Gastronomía		Escuela de Gastronomía						
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA							
Espuma de yogurt			Básica o de Venta										
NÚMERO PORCIONES		7 porción	X								Complementaria o Subreceta		
PESO CADA PORCIÓN		20 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	Yogurt	350,00	gramo	\$ 0,00156	\$ 0,5444	natural	\$ 1,40	unidad	900	gramo			
2	Carga de nitrógeno	1,00	unidad	\$ 2,00000	\$ 2,0000		\$ 20,00	caja de 10	10	unidad			
3	Clara de huevo	1,00	gr	\$ 0,12000	\$ 0,1200	semi batida	\$ 3,60	cubeta	30	gr			
4													
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS						
1. Semibatar la clara			SUBTOTAL RECETA		\$ 2,66	∑ Precios totales de cada ingrediente		1. Densidad de la espuma					
2. Colocar el yogurt y clara de huevo en el sifón			EXTRAS 5%		\$ 0,13	Subtotal * % Extras							
3. Colocar sobre la chicha			COSTO TOTAL RECETA		\$ 2,80	Subtotal + Extras							
			COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,40	Costo Total Receta ÷ No. porciones							
			COSTO POR GRAMO		\$ 0,0200	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción							
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA										
			Delicada espuma fresca										
			MÉTODOS Y TÉCNICAS										
			1. Espuma con sifón										
							FECHA ELABORACIÓN						
ELABORADO POR: Erika Lennis Rodríguez Talavera			REVISADO POR: Msc. Ivanova Riofrío				1-jun-24						
							FECHA ACTUALIZACIÓN						
							18-jun-24						

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía
 UIDE | Powered by ASU

NOMBRE RECETA	
Chicha de maíz	
NÚMERO PORCIONES	7 porción
PESO CADA PORCIÓN	250 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
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	Maíz blanco	1.000,00	gramos	\$ 0,00441	\$ 4,4053	para tostar	\$ 2,00	libra	454	gramos
2	Canela	5,00	gramos	\$ 0,01333	\$ 0,0667		\$ 0,60	funda	45	gramos
3	Cedrón	10,00	gramos	\$ 0,00667	\$ 0,0667		\$ 1,00	funda	150	gramos
4	Azúcar	200,00	gramos	\$ 0,00089	\$ 0,1770	granulado	\$ 1,77	kilogramo	2.000	gramos
5	Naranja	100,00	gramos	\$ 0,00400	\$ 0,4000		\$ 1,00	libra	250	gramos

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Tostar maíz y molerlo
2. Tamizar y remojar por 1 hora
3. Cocinar con las especias por 40 minutos
4. Enfriar y reposar por 5 días hasta que fermente
5. Tamizar y refrigerar

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 4,72	∑ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,24	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 4,95	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,71	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0028	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Nivel de fermentación
2. Nivel de tostado del maíz

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Bebida fermentada saborizada con especias

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Fermentación


ELABORADO POR:
 Erika Lennis Rodríguez Talavera


REVISADO POR:
 Msc. Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN
18-jun-24
FECHA ACTUALIZACIÓN
18-jun-24

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Escuela de Gastronomía UIDE Powered by ASU				
NOMBRE RECETA BEBIDA Neblina bifásica			TIPO RECETA X Básica o de Venta Complementaria o Subreceta			FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 1 porción		PESO CADA PORCIÓN 270 gramo		FICHA No. VTA-008						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Espuma de yogurt	20,00	gramo	\$ 0,01998	\$ 0,3997	Ficha No. SUB-001	\$ 0,3997	espuma	20	gramo
2	Chicha de maíz	250,00	gramo	\$ 0,00283	\$ 0,7073	Ficha No. SUB-002	\$ 0,71	chicha	250	gramo
3										
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Disponer la espuma sobre la chicha			COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 1,11 \sum Precios totales de cada ingrediente EXTRAS 5% \$ 0,06 Subtotal * % Extras COSTO TOTAL RECETA \$ 1,16 Subtotal + Extras COSTO POR PORCIÓN \$ 1,16 Costo Total Receta ÷ No. porciones COSTO POR GRAMO \$ 0,0043 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción				PUNTOS CRÍTICOS 1. Densidad de la espuma			
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA Deliciosa chicha bifásica										
 ELABORADO POR: Erika Lennis Rodríguez Talavera			 REVISADO POR: Msc. Ivanova Riofrío			FECHA ELABORACIÓN 25-mar-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 25-mar-24				

10.1.9 Café: Café de Mejía.

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						Escuela de Gastronomía UIDE Powered by ASU				
NOMBRE RECETA Café de Mejía			TIPO RECETA Básica o de Venta Complementaria o Subreceta			FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 7 porción		PESO CADA PORCIÓN 150 gramo		FICHA No. SUB-001						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Cebada en grano	500,00	gramo	\$ 0,00280	\$ 1,4000	tostada	\$ 1,40	medio kilo	500	gramo
2	Soya en grano	500,00	gramo	\$ 0,00400	\$ 2,0000	tostada	\$ 2,00	medio kilo	500	gramo
3	Haba seca	500,00	gramo	\$ 0,00165	\$ 0,8267	tostada	\$ 18,75	arroba	11.340	gramo
4	Azúcar	200,00	gramos	\$ 0,00089	\$ 0,1770	granulado	\$ 1,77	kilogramo	2.000	gramos
5	Canela	5,00	gramos	\$ 0,01333	\$ 0,0667		\$ 0,60	funda	45	gramos
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS			
1. Tostar los granos por separado			SUBTOTAL RECETA		\$ 4,47	Σ Precios totales de cada ingrediente		1. Nivel de tostado		
2. Molerlos por separado			EXTRAS 5%		\$ 0,22	Subtotal * % Extras		2. Armonía de ingredientes		
3. Infusionar con canela en agua hasta que el agua se oscurezca			COSTO TOTAL RECETA		\$ 4,69	Subtotal + Extras				
4. Aromatizar con canela			COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,67	Costo Total Receta ÷ No. porciones				
5. Endulzar			COSTO POR GRAMO		\$ 0,0045	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción				
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA										
Café de cereales delicado y aromático										
MÉTODOS Y TÉCNICAS										
1. Tostado										
2. Infusionar										
3., Café pasado										
 ELABORADO POR: Erika Lennis Rodríguez Talavera			 REVISADO POR: Msc. Ivanova Riofrío				FECHA ELABORACIÓN 1-jun-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 18-jun-24			

NOMBRE RECETA		TIPO RECETA		FOTO RECETA	
CAFÉ Café de Mejía		X	Básica o de Venta		
NÚMERO PORCIONES	1 porción		Complementaria o Subreceta		
PESO CADA PORCIÓN	150 gramo	FICHA No.	VTA-009		

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Café de cereales	150,00	gramo	\$ 0,00447	\$ 0,6706	Ficha No. SUB-001	\$ 0,6706	gramo	150	gramo
2										
3										

PROCESO DE PREPARACIÓN	COSTO MATERIA PRIMA	PUNTOS CRÍTICOS																	
	<table border="1"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 0,69</td> <td>∑ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,03</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 0,73</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,73</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0048</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>	SUBTOTAL RECETA	\$ 0,69	∑ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,03	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,73	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,73	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0048	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<table border="1"> <tr> <td>1. Nivel de tostado</td> </tr> <tr> <td>2. Armonía de ingredientes</td> </tr> </table>	1. Nivel de tostado	2. Armonía de ingredientes
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,69	∑ Precios totales de cada ingrediente																	
EXTRAS 5%	\$ 0,03	Subtotal * % Extras																	
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,73	Subtotal + Extras																	
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,73	Costo Total Receta ÷ No. porciones																	
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0048	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																	
1. Nivel de tostado																			
2. Armonía de ingredientes																			
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Café de cereales delicado y aromático</td> </tr> </tbody> </table>	ARGUMENTACIÓN TÉCNICA	Café de cereales delicado y aromático																
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																			
Café de cereales delicado y aromático																			

 ELABORADO POR: Erika Lennis Rodríguez Talavera	 REVISADO POR: Msc. Ivanova Riofrío	<table border="1"> <tr> <th>FECHA ELABORACIÓN</th> </tr> <tr> <td>1-jun-24</td> </tr> <tr> <th>FECHA ACTUALIZACIÓN</th> </tr> <tr> <td>18-jun-24</td> </tr> </table>	FECHA ELABORACIÓN	1-jun-24	FECHA ACTUALIZACIÓN	18-jun-24
FECHA ELABORACIÓN						
1-jun-24						
FECHA ACTUALIZACIÓN						
18-jun-24						

10.1.10 Vinos y licores.

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						Escuela de Gastronomía UIDE Powered by ASU																	
NOMBRE RECETA COCTEL DE BIENVENIDA Baganvilla y frambuesa				TIPO RECETA Básica o de Venta		FOTO RECETA 																	
NÚMERO PORCIONES 7 porción		PESO CADA PORCIÓN 125 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	Aguardiente	350,00	gramo	\$ 0,00200	\$ 0,7000		\$ 2,00	litro	1.000	gramo													
2	Baganvilla flor	200,00	gramo	\$ 0,00500	\$ 1,0000		\$ 1,00	paquete	200	gramo													
3	Frambuesa	300,00	gramo	\$ 0,01500	\$ 4,5000		\$ 3,00	caja	200	gramo													
4	Azúcar	100,00	gr	\$ 0,00089	\$ 0,0885		\$ 1,77	kilogramo	2.000	gr													
5	Limón	1,00	gr	\$ 0,00500	\$ 0,0050		\$ 0,05	unidad	10	gr													
6	Gluconolactato	6,00	gr	\$ 0,25280	\$ 1,5168		\$ 6,32	sobre	25	gr													
7	Alginato de sodio	2,00	gr	\$ 0,34500	\$ 0,6900		\$ 3,45	sobre	10	gr													
8																							
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Realizar una infusión con baganvilla 2. Realizar un almíbar de frambuesa 3. Hacer esferas de frambuesa Realizar la mezcla de alginato, mixear y reposar 24 h. Llevar a cocción la mermelada, retirar del fuego y agregar el gluconolactato, mixear, Congelar en moldes. Llevar a baño de alginato hasta que se logre la capa desecada y enjuagar en agua 4. Agregar alcohol y servir			COSTO MATERIA PRIMA <table border="1"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 8,50</td> <td>∑ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,43</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 8,93</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 1,28</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0102</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>			SUBTOTAL RECETA	\$ 8,50	∑ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,43	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 8,93	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,28	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0102	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	PUNTOS CRÍTICOS 1. Esferificación 2. Estabilidad del licor		
SUBTOTAL RECETA	\$ 8,50	∑ Precios totales de cada ingrediente																					
EXTRAS 5%	\$ 0,43	Subtotal * % Extras																					
COSTO TOTAL RECETA	\$ 8,93	Subtotal + Extras																					
COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,28	Costo Total Receta ÷ No. porciones																					
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0102	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																					
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA Coctel de frambuesa y baganvilla con esferas de frambuesa dulce			MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Esferificación directa 2. Infusión																	
 ELABORADO POR: Erika Lemnis Rodríguez Talavera			 REVISADO POR: Msc. Ivanova Riofrío			FECHA ELABORACIÓN 1-jun-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 18-jun-14																	

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA MARIDAJE ENTRADA Santa Ema Chardonnay.			TIPO RECETA Básica o de Venta			FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES		8 porción		FICHA No.		SUB-002				
PESO CADA PORCIÓN		125 gramo								
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Chardonnay	1.500,00	ml	\$ 0,01893	\$ 28,4000	Temperatura de servicio 7°C	\$ 14,20	botella	750	ml
2										
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Servir 6 copas por botella			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS Maridaje por similitud			
			SUBTOTAL RECETA		\$ 28,40	\sum Precios totales de cada ingrediente				
			EXTRAS 5%		\$ 1,42	Subtotal * % Extras				
			COSTO TOTAL RECETA		\$ 29,82	Subtotal + Extras				
			COSTO POR PORCIÓN		\$ 3,73	Costo Total Receta ÷ No. porciones				
			COSTO POR GRAMO		\$ 0,0298	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción				
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA Este vino marida armónicamente con el togro de cerdo debido sus notas ácidas logrando cortar la grasa										
 ELABORADO POR: Erika Lennis Rodríguez Talavera			 REVISADO POR: Msc. Ivanova Riofrío				FECHA ELABORACIÓN 1-jun-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 18-jun-24			

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA MARIDAJE PLATO FUERTE Domaine de Miselle Syrah Rosé Côtes de Gascogne, 2022.			TIPO RECETA Básica o de Venta			FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES		8 porción		FICHA No.		SUB-003				
PESO CADA PORCIÓN		125 gramo								
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Syrah rosé	1.500,00	ml	\$ 0,02000	\$ 30,0000	5°C	\$ 15,00	botella	750	ml
2										0
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Servir 6 copas por botella			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS			
			SUBTOTAL RECETA \$ 30,00		Σ Precios totales de cada ingrediente		1. Maridaje armónico			
			EXTRAS 5% \$ 1,50		Subtotal * % Extras		2. Temperatura de servicio 5°C a 7°C			
			COSTO TOTAL RECETA \$ 31,50		Subtotal + Extras					
			COSTO POR PORCIÓN \$ 3,94		Costo Total Receta ÷ No. porciones					
			COSTO POR GRAMO \$ 0,0315		Costo por Porción ÷ Peso cada Porción					
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA Este vino es 100% variedad syrah, sin embargo, es delicado, sus notas frutales, herbales armonizan el delicado sabor del cuy y los componentes del plato.							
 ELABORADO POR: Erika Lennis Rodríguez Talavera			 REVISADO POR: Msc. Ivanova Riofrío				FECHA ELABORACIÓN 1-jun-24			
							FECHA ACTUALIZACIÓN 18-jun-24			

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía											
NOMBRE RECETA MARIDAJE POSTRE Calvet Rosé D' Anjou			TIPO RECETA Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta FICHA No. SUB-004			FOTO RECETA 					
NÚMERO PORCIONES 8 porción			PESO CADA PORCIÓN 125 gramo								
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	Calvet Rosé D' Anjou	1.500,00	ml	\$ 0,02000	\$ 30,0000	5°C	\$ 15,00	botella	750	ml	
2										0	
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Servir 6 copas por botella			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS				
			SUBTOTAL RECETA \$ 30,00		Σ Precios totales de cada ingrediente		1. Maridaje armónico				
			EXTRAS 5% \$ 1,50		Subtotal * % Extras		2. Temperatura de servicio 5°C a 7°C				
			COSTO TOTAL RECETA \$ 31,50		Subtotal + Extras						
			COSTO POR PORCIÓN \$ 3,94		Costo Total Receta ÷ No. porciones						
			COSTO POR GRAMO \$ 0,0315		Costo por Porción ÷ Peso cada Porción						
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA											
Este maridaje resalta las notas suaves de la guayaba y la cremosidad de la crema, también combina con las notas dulces del chocolate blanco y contraste con las esferas de mermelada de mora.											
 ELABORADO POR: Erika Lennis Rodríguez Talavera			 REVISADO POR: Msc. Ivanova Riofrío			FECHA ELABORACIÓN 1-jun-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 18-jun-24					

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA VINOS Y LICORES			TIPO RECETA X Básica o de Venta Complementaria o Subreceta			FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 1 porción		PESO CADA PORCIÓN 80 gramo		FICHA No. VTA-010						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Coctel de bienvenida	125,00	ml	\$ 0,01020	\$ 1,2750	Ficha No. SUB-001	\$ 1,2750	Botella	125	ml
2	Santa Ema	125,00	ml	\$ 0,02982	\$ 3,7275	Ficha No. SUB-002	\$ 3,73	Botella	125	ml
3	Syrah rosé	125,00	ml	\$ 0,03150	\$ 3,9375	Ficha No. SUB-003	\$ 3,94	Botella	125	ml
4	Calvet Rosé D'Anjou	125,00	ml	\$ 0,03150	\$ 3,9375	Ficha No. SUB-004	\$ 3,94	Botella	125	ml
5										
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Servir 6 copas por botella			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS 1. Temperatura de servicio			
			SUBTOTAL RECETA \$ 12,88		\sum Precios totales de cada ingrediente					
			EXTRAS 5% \$ 0,64		Subtotal * % Extras					
			COSTO TOTAL RECETA \$ 13,52		Subtotal + Extras					
			COSTO POR PORCIÓN \$ 13,52		Costo Total Receta ÷ No. porciones					
			COSTO POR GRAMO \$ 0,1690		Costo por Porción ÷ Peso cada Porción					
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA Maridaje del menú							
 ELABORADO POR: Erika Lennis Rodríguez Talavera			 REVISADO POR: Msc. Ivanova Riofrío				FECHA ELABORACIÓN 1-jun-24			
							FECHA ACTUALIZACIÓN 18-jun-24			

10.1.11 Costo y Precio de Venta al Público

COSTO MENÚ Y PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO								
COSTO MENÚ			PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO					
FICHA No.	RECETA DE VENTA	COSTO POR PORCIÓN	COSTO MATERIA PRIMA MENÚ	% COSTO MATERIA PRIMA	PVP sin IVA y servicio	IVA 15%	SERVICIO 10%	PVP con IVA y servicio
VTA-001	AMUSE-GUELE Bocado de cultura	\$ 1,00	\$ 28,87	87,3%	\$ 33,05	\$ 4,96	\$ 3,31	\$ 41,31
VTA-002	PAN Pitímachas	\$ 0,66	\$ 28,87	50,0%	\$ 57,73	\$ 8,66	\$ 5,77	\$ 72,17
VTA-003	ENTRADA Un paseo por Mejía	\$ 2,63	\$ 28,87	25,0%	\$ 115,47	\$ 17,32	\$ 11,55	\$ 144,33
VTA-004	PLATO FUERTE Guardián del páramo	\$ 5,49						
VTA-005	POSTRE Herradura perdida	\$ 1,66						
VTA-006	PEITT FOUR Bombón y Macarrón	\$ 1,78						
VTA-007	SORBET García Fresca	\$ 0,23						
VTA-008	BEBIDA Neblina Biológica	\$ 1,16						
VTA-009	CAFÉ Café de Mejía	\$ 0,73						
VTA-010	VINOS Y LICORES	\$ 13,52						
COSTO MATERIA PRIMA MENÚ		\$ 28,87						

ANÁLISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS

11.1.1 Cerdo (Sus scrofa domesticus)

El cerdo en la dieta agropastoral de la España del siglo XV representaba la diferencia cultural entre el norte cristiano y el sur musulmán debido al veto religioso que imponía el Corán. (Moreno, 1996)

El puerco, como se lo llamaba en España debido a su gran aporte nutricional, sensación de saciedad, satisfacción y el buen comer era alimento óptimo para los hombres que luchaban en la vanguardia; gracias a su afinidad por la especie, esta fue traída durante la conquista para alimentar a quienes sometían a los pueblos indígenas a ser parte del dominio español haciendo que este sea introducido a la tierra americana, ahora bien, esta especie fue la primera y mejor en adaptarse y desarrollarse en Antillas, desde nueva España hasta Perú, su consumo se generalizó en las colonias españolas dentro de las islas debido a que su naturaleza omnívora su alimentación y desarrollo se facilitaba al igual que su reproducción. (Martinez, 1995). Conforme pasaba la conquista y los asentamientos la carne porcina era reconocida, valorada y reproducida tanto en las colonias españolas como en los barcos.

Esta introducción de especie a América crea un sincretismo entre las culturas indígenas del Ecuador y la cultura española, específicamente en el sector del Cantón Mejía el cerdo es adoptado como identidad con el transcurso de los años, haciendo que sea visible como cultura gastronómica del mismo.

La edad para el sacrificio del cerdo es primordial para conseguir la terneza ideal de la preparación, esto depende de las fibras musculares y tejido conectivo compuesto por colágeno, se ve también determinada por la cantidad de grasa y la cantidad de enzimas presentes en los

músculos, por otro lado, la jugosidad de la carne se determina por la cantidad de agua retenida en el músculo y la grasa infiltrada en el mismo. Ahora bien, hablado de calidad de carne de cerdo, esta es fundamentalmente basada en la alimentación de este, pues debe tener una alimentación balanceada cumplir con vacunas y requerimientos específicos.

Tabla 1 Tabla nutricional del cerdo

Valor nutricional por cada 100 gr de carne magra.	
Proteínas	<ul style="list-style-type: none"> • Composición completa. • Aminoácidos esenciales, alto valor nutritivo. • Contenido proteico del 19 % al 20% en carne magras.
Vitaminas	<ul style="list-style-type: none"> • Vitaminas del complejo B • (Tiamina 0,6 mg /100g, niacina 25%, riboflavina, B1 70%, B2 16%, B6 25%, B12 50%) • Vitamina E.
Minerales	<ul style="list-style-type: none"> • Hierro 7%, zinc 15%, yodo, magnesio 6%, potasio 11%, fósforo 22%.
Grasa	<ul style="list-style-type: none"> • Saturados 2,4 gr e insaturados. • Varía de acuerdo con la región corporal: Cortes magros (lomo 3,4%; solomillo 3,2%)
Colesterol	<ul style="list-style-type: none"> • 41 mg, es decir menos al 25% permitido.
Calorías	<ul style="list-style-type: none"> • 170 calorías, menos al 9% del recomendado.

(Jiménez, Medina, Ruiz, & Gutierrez, 2013)

11.1.2 Cuy (Cavia Porcellus L)

El cuy es un mamífero roedor originario de las zonas andinas de Ecuador, Bolivia, Perú y Colombia, se lo conoce también como cobayo, conejillo de indias, curí o guinea pig en su traducción al inglés. En el caso de Ecuador y Perú el consumo, producción y crianza de cuyes se desarrolla en todo el territorio, sin embargo, enfocándonos en las zonas ecuatorianas de producción y consumo de esta especie tenemos a las provincias interandinas de Tungurahua Azuay, Chimborazo, Cotopaxi, Pichincha e Imbabura consumiéndose aproximadamente 13 millones de cabezas anuales representando aproximadamente 26.590 toneladas de carne consumidas (El telégrafo, 2021). De acuerdo con el censo agropecuario el 97% de crianza y producción de cuyes corresponden a granjas familiares y tradicionales de zonas rurales que mantiene la tradición de consumo.

Hablando de la calidad de la carne, esta es de excelente sabor con componentes nutricionales que varían de acuerdo con la raza del animal y su alimentación, en rasgos generales aportan en proteína del 18,98% al 19,39% y en grasa del 2,65% al 10,01%. (Reyes, Aguilar, Enríquez, & Uvidia, 2021)

En el caso particular del cuy, me he enfocado en la trazabilidad de este, por lo que he tenido en cuenta todo el proceso desde su crianza hasta el producto final en el plato fuerte del menú propuesto; a continuación, presento imágenes de autoría propia y evidencia del proceso de trazabilidad y cadena de valor del cuy.

Ilustración 6 Proceso de crianza de cuyes



Ilustración 7 Cuy seleccionado



Ilustración 8 Cuy desollado



Ilustración 9 Cuy adobado y etiquetado



Ilustración 10 Proceso de deshuesado y desgrasado de piel

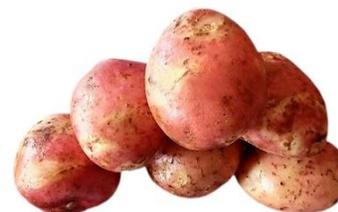


(Riofrío, 2014)

11.1.3 Papa (*Solanum Tuberosum L*)

La papa cuenta con gran diversidad genética, cultivada y silvestre a lo largo de la cordillera de los Andes; la evidencia arqueológica data que culturas antiguas como Tiahunaco, Inca, Nazca y Mochica ya cultivaban. La *Solanum phureja* se expandió de Perú a Ecuador, Colombia y Venezuela de las cuales 180 formaban tubérculos entre las cuales solo ocho de estas son comestibles, según el INIAP en 1994 en Ecuador se encuentran más de 400 tipos de especies de papas entre *phureja* e indígena.

Ilustración 11
Papa Chola.



La papa es el segundo cultivo más importante de la sierra del Ecuador después del maíz teniendo más de 500 variedades de colores y sabores, desde papas andinas que su característica principal es su pulpa morada como la Yana Shungo, coneja negra, yema de huevo, puca shungo entre otros, hasta las más conocidas y populares como son la Chola, Chaucha, Gabriela y Leona. (Sandra, 2018)

El consumo en Ecuador es de 23 a 24 kilos por persona por año ocupando 25 mil hectáreas de terreno para su producción. Ahora bien, en el sector del Cantón Mejía la semilla que más se siembra y se consume es la papa super chola que tiene piel lisa y rosada con su pulpa amarilla pálida óptima para locros, purés, llapingachos, entre otras elaboraciones.

Tabla 2 *Tabla nutricional de la papa*

Valor nutricional por cada 150 gr de papa cocida con cáscara.	
Carbohidratos	• 11%.
Proteína	• 6%.
Fibra	• 11% al 14%.

Energía	<ul style="list-style-type: none"> • 4%.
Minerales	<ul style="list-style-type: none"> • Potasio, yodo, cobre (20%). • Hierro 18%. • Magnesio 10%. • Fósforo 9%. • Zinc 6%.
Vitaminas	<ul style="list-style-type: none"> • B1 16%, B2 5%, B3 8%, B6 19%, B9 16%, C40%.
Antioxidantes	<ul style="list-style-type: none"> • Antocianinas. • Carotenoides.

(Décimo Congreso Ecuatoriano de la Papa, 2023)

11.1.4 Mortiño (*Vaccinium Meridionale*)

El mortiño o arándano azul es un fruto que se desarrolla entre los 3200 a 3900 msnm, es decir en los páramos ecuatorianos de la zona centro y sur del país, su arbusto es pequeño, las especies que se encuentran son endémicas y nativas; la cosecha de este fruto se da en dos etapas en el año, primero en los meses de marzo a abril y de forma tradicional en septiembre y noviembre por la festividad de finados en la que se consume como colada morada.

Ilustración 12
Mortiño en el páramo



Cuenta con vitaminas, antioxidantes y radicales libres que ayuda al sistema inmunológico de quienes lo consumen. (Vásquez & Álvares, 2020)

Hablando netamente del sector del cantón Mejía, en los páramos como el Pedregal, el Corazón, los Ilinizas y Pasochoa son en donde se producen de mejor calidad y cantidad, haciendo que el consumo dentro del cantón no sea solo en finados mediante la colada morada, sino que se consume como en helados, postres, mermeladas entre otros.

Tabla 3 Tabla nutricional del mortiño

Valor nutricional	
Nutrientes	
Carotenoides	• 2,26 ug/g
Fibra	• 15%.
Polifenoles	• 11,13 Mg/100g.
Azúcares totales	• 9,45%.
Proteína	• 3%.
Vitamina C	• 55,59 Mg/100g.
pH	• 3,25.
Humedad	• 73,75 %
Extracto libre de nitrógeno	• 77,26 %
Extracto etéreo	• 2,85%.
Minerales	• 1,87%.
Humedad	• 73,75%.

(Paredes, 2024)

ENSAYO SOBRE LA HISTORIA, PATRIMONIO Y VALOR CULTURAL DEL MENÚ

Entender lo que significa ser chagra va más allá de la manifestación cultural, esto también abarca entender sus raíces, motivaciones, tradiciones, productos y gastronomía; saber que los caballeros del páramo son un conjunto de tradiciones, costumbres, ideologías y festividades que le dan identidad a su ser, por lo que, conocer el proceso del producto en todas sus etapas de transformación otorga valor agregado y sentido de agradecimiento a nuestras preparaciones con respecto al suelo que nos provee los productos, teniendo en consideración el sentir del chagra con respecto a la chacra, productos y animales.

El Cantón Mejía se divide territorialmente en tres zonas ricas de recursos naturales gracias a su geografía diversa, tanto zonas montañosas como tropicales, la primera es de sentido norte a sur demarcada entre montañas como Cotopaxi, Sincholagua, Pasochoa y Rumiñahui, por el otro lado con las laderas de El Corazón, Iliniza y Atacazo; en la segunda zona se determina de acuerdo con los límites administrativos del mismo y la tercera zona se delimita entre Manuel Cornejo Astorga en Tandapi a los 3400 msnm hasta la montaña más alta dentro del cantón alcanzando una altura de 4750 msnm (Guamán, 2017). Es reconocido por ser un sector agro, lácteo y cárnico productor, por lo que hablar de la soberanía alimentaria dentro del cantón es muy importante, pues, esta impulsa el consumo interno y va de la mano con conocer el producto desde su siembra hasta su consumo generando conciencia en la seguridad alimentaria y el respeto al producto que como cultura mejiense existe.

La zona de Mejía posee gran riqueza cultural, histórica y gastronómica siendo uno de los cantones más visitados por turistas nacionales y extranjeros debido a sus tradiciones ancestrales, religiosas y fiestas populares como es el ‘Paseo Procesional del Chagra’ el cual consiste en demostrar las habilidades de jinete bajando desde el cerro manifestando toda su cultura, destrezas, productos agropecuarios, lácteos y comidas típicas, también se presentan comparsas expresando su cultura, bandas de pueblo que acompañan a cada delegación que se presenta para homenajear al chagra y al cantón por un año más de independencia.

El Paseo Procesional del Chagra realizado de manera anual en Machachi que es la cabecera cantonal fue declarado como Patrimonio Cultural Inmaterial del Ecuador el 26 de junio del 2018, este desfile cultural pasa por las calles principales de Machachi empezando por el Estadio Municipal ‘El Chan’ hasta la calle principal Pablo Guarderas, en esta manifestación cultural los chagras desfilan sus mejores galas vistiéndose con su tradicional traje, en el caso de la mujer chagra llamada *Warmi* su vestimenta se compone de faldón, blusa bordada, chal bordado, collares ostentosos y sombrero, por otro lado, la vestimenta del chagra se compone de camisa, bufanda, poncho, sombrero, zamarro y botas con espuelas, demostrando sus habilidades de cabalgata y exhibiendo su identidad; posterior a esto se realiza la corrida de todos en el barrio Tucuso en la que en conjunto la Alcaldía y ACOCHA (Asociación Cofradía del Chagra) trabajan en conjunto para destacar la identidad y manifestar la cultura chacarera del cantón. Esta tradición del Paseo del Chagra se lo realiza desde 1877 con la última erupción del volcán Cotopaxi, sin embargo, se formaliza en 1983 cuando la municipalidad y el centro agrícola se unieron para institucionalizar el Paseo del Chagra en el calendario de festividades de Ecuador. (AME, 2019)

La trazabilidad alimentaria entendida como la capacidad de seguir el movimiento de un producto por todas las etapas de producción, transformación y distribución (Ramón, 2016) nos da la garantía y seguridad de consumo que necesitamos para el disfrute completo de los alimentos. Por esta razón es que me he enfocado en la trazabilidad de los productos empleados en mi propuesta de menú, en el caso específico del cuy, tengo pleno conocimiento de todos sus pasos de producción, transformación y garantía del consumo.

El aprovechar el producto sin producir merma le da el sentido de respeto a la chacra y al productor de la materia prima, en el Cantón Mejía el respeto al producto es fundamental como identidad cultural y gastronómica, darle sentimentalismo y sinestesia a las elaboraciones es lo que hace a un mejiense ser chagra, es por esto que en el plato fuerte de la propuesta de menú se utilizan carne, piel, vísceras y huesos del cuy para realizar la elaboración y lograr una interpretación contemporánea del tradicional cuy asado. Este plato es icónico de la gastronomía ecuatoriana, debido a que esta especie de roedor fue domesticado en los andes desde tiempo precolombino, su carne es muy valorada por su intenso sabor y la ternura al cocinar; ahora bien, los antiguos habitantes de los andes lo consideraban sagrado y se lo ofrecía como ofrenda de agradecimiento en festividades tradicionales del Inti Raymi y el Inga Palla; tradicionalmente esta proteína se prepara teniendo el máximo respeto al animal, se adoba por 2 días para que el sabor se impregne y se lo asa al carbón en un palo de madera para poder darle la vuelta y que la cocción sea uniforme haciendo que su carne resulte tierna y su piel crocante, a su vez este se acompaña con papas cocinadas y salsa de maní (Neira, 2023).

El hornado es una de las preparaciones más típicas consumidas en el cantón Mejía y más aún en el Paseo anual del chagra, este plato tiene sus raíces en la sierra ecuatoriana, naciendo en

épocas precolombinas en la que se elaboraba el cerdo bajo tierra empleando técnicas de cocción indígenas como piedras calientes y hojas de plátano para aromatizar, sin embargo con la conquista española sucede el sincretismo cultural y se combinan productos, la receta es modificada a como se la conoce hoy en día incluyendo chicha o zumo de naranja, cerveza, comino, ajo, cebolla y el ingrediente particular que le da el toque de hornado ecuatoriano, el achiote; esta elaboración viene del plato valenciano ‘el cochinitillo’ siendo este el plato más antiguo del mundo teniendo como condimentos el azafrán, vino, pimienta y clavo de olor (El comercio, 2014); ahora bien, Hornado viene de la palabra horno, por lo que se lo elabora en hornos de leña haciendo que la cocción sea lenta y la grasa de la piel se desprenda confitando la carne dándole sabor y característica, de la misma forma se consigue un cuero crujiente y reventado, este es acompañado por varios elementos enriqueciendo el plato haciendo un festín completo, este consta de llapingachos que son tortillas de papa rellena de queso con un dorado uniforme haciendo una superficie crujiente, también se lo acompaña con chicharrón, ensalada de aguacate, mote y maduro. (Holguín, 2021)

La edad ideal para el sacrificio del cerdo es primordial para conseguir la ternura de la preparación, siendo esta de 2 años, esta carne es desmechada en caliente frente al cliente para poderlo servir en el mercado, el lugar más popular de las ciudades de Mejía para el consumo de este plato típico.

El café consumido en Mejía, este es un café muy poco convencional debido a que su elaboración tiene ausencia del grano de café, este café es de cereales, el cual se consigue mediante el tostado de estos para lograr su color e intensidad; los cereales utilizados para la elaboración de esta bebida son cebada, soya y habas, los cuales no son escogidos al azar, más bien, estos cuentan con excelentes notas de sabor y propiedades medicinales que al contrario del café convencional

ayudan a la salud y a reducir el impacto de las comida pesadas tradicionalmente consumidas en el sector. (Muñoz, 2018)

Ahora que se ha podido profundizar en temas históricos y culturales sobre el paseo procesional del chagra y sus manifestaciones, expresiones y tradiciones culturales puedo concluir que la zona del Cantón Mejía es diversa tanto geográfica, climática y gastronómicamente hablando por lo que la expresión cultural de la misma es significativa, por otro lado, la producción de productos agropecuarios y el respeto a la chacra que es la tierra que lo produce es importante para la cultura y el aprovechamiento respetuoso y óptimo del mismo le da valor agregado a la propuesta de menú.

PRESENTACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS Y MARIDAJES

El maridaje en un menú es primordial para realzar sabores y destacar los matices organolépticos y sensoriales de la experiencia gastronómica, es por esta razón que para este menú La Ruta Señorial de Mejía, se ha realizado una minuciosa selección de bebidas para maridar de la mejor manera cada uno de los platos presentados, a continuación, se detalla y justifica la selección de estos:

13.1.1 Tiempo 1: Amousse bouche ‘Bocado de cultura’.

Plato: Croqueta de haba rellena de salsa de queso cubierta por chicharrón y col avinagrada.

Coctel de bienvenida: Coctel de buganvilla y esfera de frambuesa.

13.1.2 Tiempo 2: Entrada ‘Un paseo por Mejía’.

Plato: Delicado togro de cerdo en su salsa acompañado de espuma de llapingacho, emulsión de aguacate, aire de agrío, tierra de chicharrón y papel de mote.

Maridaje: Vino blanco Santa Ema reserva chardonnay Chile, 2020.

Justificación: Este vino marida armónicamente con el togro de cerdo debido a sus notas frescas y frutales con tonos ácidos que ayudan a cortar la grasa en boca debido a la naturaleza del plato.

13.1.3 Tiempo 3: Plato fuerte ‘Guardián del páramo’.

Plato: Trilogía de roulade de cuy napado con alioli de carbón y piel suflada, acompañado de papas aparejo duquesa, salsa de maní y ají de pepa de sambo.

Maridaje: Domaine de Miselle Syrah Rosé Côtes de Gascogne, 2022.

Justificación: Este vino es 100% variedad syrah, sin embargo, es delicado, sus notas frutales, herbales armonizan el delicado sabor del cuy y los componentes del plato.

13.1.4 Tiempo 4: Postre ‘Herradura perdida’.

Plato: Interpretación de la espumilla compuesto por helado de guayaba, tierra de chocolate y esferas de mermelada de mora.

Maridaje: Calvet Rosé D`Anjou.

Justificación: Este maridaje resalta las notas suaves de la guayaba, también combina con las notas dulces del chocolate blanco y contrasta con las esferas de mermelada de mora.

TIPO DE SERVICIO

El servicio que se ofrecerá durante el menú será el servicio a la americana, el cual consiste en sacar los platos montados por completo desde cocina y servir al comensal listo.

Este tipo de servicio es formal, permite la estandarización de porciones, costos y montaje, también es sencillo, práctico y eficiente, evita contaminaciones al ser montado por una persona específica contando con las medidas de higiene y seguridad alimentaria, evita el uso de materiales extras como el guerdón, se procura servir todos los platos al mismo tiempo y solo se trabaja por personas especializadas en servicio.

El proceso de servicio se realiza siempre por el lado derecho del comensal y se retira por el lado izquierdo, se sirve primero a las mujeres de mayor edad y se continua en el sentido de las manecillas del reloj, seguido se sirve a los hombres con el mismo sentido.

. Ilustración 13 Servicio americano



(Depósito de fotos de meseros, 2020)
Ilustración 14 Servicio por la derecha



(Vasquez, 2024)

Ilustración 15 Montaje de platos estandarizado



(Vasquez, Montaje de bocaditos-Evento amazonia, 2024)

Ilustración 16 Platos montados en línea para el servicio



(Rodríguez, 2024)

Proceso de montaje de platos.

Ilustración 17 Proceso montaje de platos.

Proceso montaje de platos



Proceso de servicio americano.

Ilustración 18 Proceso servicio tipo americano



DETALLE GRÁFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA

De acuerdo con la temática del menú ‘La Ruta Señorial de Mejía’, la ambientación va entorno al paseo procesional del chagra, con sombreros, ponchos, zamarros, vestimenta, monturas, herraduras.

Por otro lado, el montaje de mesa será formal y estilo campestre, en el centro de mesa se presentará un camino de mesa con rosas blancas y velas para amenizar el ambiente haciendo que sea una mesa familiar transmitiendo el sentido de íntima familiaridad que comparten los mejieneses en el momento de la comida. Además, que el montaje de cubtería se realizará de acuerdo el tiempo de servicio, es decir, se montará cubtería previa a cada tiempo.

Ilustración 19 Ejemplo de montaje de mesa



(Pinterest, 2022).

Ilustración 20 Montura de caballo



(Pinterest, 2020)

Ilustración 21 Zamarro



Ilustración 22 Herraduras



(Herradura, s.f.)

Ilustración 23 Paja de páramo



(Marcet, 2010)

15.1.1 Caracterización del personal de servicio

La vestimenta ideal del personal de servicio sería como la tradicional de chagra, zamarro, camisa blanca, para de esta manera simular el ambiente chacarero que se vive durante la fiesta anual del chagra, sin embargo, por facilidad de servicio, inocuidad y fluidez de este se realizará con vestimenta formal.

De la misma manera, la ambientación de música será de banda y música andina en un volumen moderado para trasladar a los comensales a un ambiente chacarero en el que se disfrute una experiencia gastronómica completa.

CONCLUSIONES

1. Entender la cultura de un sector, es primordial para identificarse y transmitir lo que engloba sus tradiciones, costumbres, formas de vida e ideologías, en el caso del cantón Mejía, es importante conocer lo que significa para un mejiense la tierra, el producto que provee y los animales que se consumen para, de esta manera poder emplearlos en un menú considerando la idiosincrasia y el respeto que se merece cada uno de los productos.
2. La importancia del producto y el respeto al mismo, entendido como el dar reconocimiento y valor a la materia prima desde su origen hasta su transformación tomando en consideración también la mano de obra de los agricultores y ganaderos; en esta misma línea, la importancia del producto en cuanto nutrición, seguridad alimentaria, sostenibilidad prefiriendo productos locales y de este modo reduciendo la huella de carbono y la versatilidad de estos para la creatividad y propuestas culinarias.
3. La trazabilidad siendo la capacidad de medir y controlar todas las fases de producción de un producto, desde su siembra o crianza, cosecha, transformación y distribución, es decir, desde su origen hasta su consumo; de esta manera es importante para darle valor agregado a las preparaciones debido a que se tiene en cuenta un mayor control en la calidad y en los procesos, transparencia y seguridad alimentaria al consumidor y le garantiza inocuidad y salud alimentaria al consumidor y al productor de alimentos.
4. Para poder plasmar una propuesta gastronómica innovadora, creativa y contemporánea es importante entender y conocer las elaboraciones tradicionales y la importancia que esta tiene para la cultura y su trascendencia, para poder transmitir y plasmar de la manera correcta.

5. Una buena experiencia gastronómica no solo se basa en el consumo de los alimentos, también el tipo de servicio, la ambientación y la conceptualización tanto del menú con el servicio haciendo que todos los elementos se sincronicen y logren una experiencia gastronómica completa demostrando la conexión con la identidad cultural en este caso de la cultura Chagra.

RECOMENDACIONES

1. Es importante fomentar la soberanía alimentaria, en la que el consumo interno es primordial y de esta manera aumentar la economía del sector, mejorando la calidad de vida de los productores.
2. Reconocer al Cantón Mejía como potencia agrícola, del cual se obtienen los mejores productos distribuidos en la zona centro del país como es Quito.
3. Hacer conocer los lugares turísticos y gastronómicos que se encuentran dentro del cantón Mejía, para de esta manera transmitir la cultura y sus tradiciones.
4. Conocer la trazabilidad de los productos para darle el reconocimiento al productor y de esta manera tener garantía de consumo.
5. Conocer la versatilidad de los productos y las aplicaciones que se les puede dar sin afectar la calidad ni el respeto al mismo, aprovechar la mayoría del producto reduciendo la producción de merma.

ANEXOS

Anexo 1 Factura de práctica

MEGA COMISARIATO ALOAG
 VALENCIA REASCOS SILVANA HIREYA
 RUC: 1710993229001
 Dir: TOMAS PAZMIÑO Y BAHIA DE CARAQUEZ A
 LOAG
 OBLIGADO A LLEVAR CONTABILIDAD SI
 AGENTE DE RETENCION
 RESOLUCION NAC-DNCRASC20-00000001

Factura: 001-001-000716250 Vendedor: 4
 Fecha: 8/5/2024 Hora: 18:32
 Cliente: FREDY RODRIGUEZ
 R.U.C./C.I.: 1710002377
 Direccion: ALOAG
 Autorizacion: 08052024011710993229001200
 10010007162501832058912
 Vence Aut: 8/5/2024 18:32:11
 C.A: 08052024011710993229001200100100071
 62501832058912

CANT	DESCRIPCION	V/UNIT	TOTAL
1	U MANI MOLIDO	1.50	1.50
1	C GRASA CHICHARRON	2.60	2.60
1	C CUERO EN ROLLO	3.75	3.75
1	U PASTA TOMATE m*	1.45	1.45
1	U PALMA 390 FR	0.80	0.80
1	U FAV ACH 200	0.80	0.80

A PAGAR: 10.90

Subtotal 0%: 9.45
 Subtotal 15%: 1.26
 Subtotal sin impuestos: 10.71
 I.V.A 15%: 0,19
TOTAL: 10.90
 FORMA DE PAGO
 20-OTROS CON UTILIZACION DEL SISTEMA FIN
 ANCIERO 10.90

Anexo 2 Factura de Vino plato fuerte



Zaphir Trade S.A.
RUC: 1791769112001
Dirección Matriz: Troncal de la Sierra E35 y Av. Interceánica PIFO Quito
Dirección Sucursal: Troncal de la Sierra E35 y Av. Interceánica Quito
Obligado a llevar contabilidad: Si
Agente de Retención Resolución No.: 1

Factura

001-002-000016557

Ambiente: Producción Emisión: Normal
Número de autorización: 1909202401179176911200120010020000165573121521418
Clave de acceso: 1909202401179176911200120010020000165573121521418



Razón Social/Nombres y Apellidos: ERIKA RODRIGUEZ TALAVERA Cédula: 1727509604	Fecha de factura: 19/09/2024	Fecha de vencimiento: 19/09/2024	Origen: SO15727
---	---------------------------------	-------------------------------------	--------------------

Código Principal	Código Auxiliar	Descripción	Cantidad	Precio Unitario	Impuestos	Importe
FR006-2	FR006-2	[FR006-2] Domaine de Miselle Syrah Rosé Côtes de Gascogne, 2023 Bodega: Domaine de Miselle	1,000000 Unidad(es)	14,990000	IVA 15%	\$ 14,99
N/A		FLETE LOCAL - BACCHUS	1,000000 Unidad(es)	3,000000	IVA 15%	\$ 3,00

Métodos de pago Otros con utilización del sistema financiero	\$ 20,69	Total Descuento	\$ 0,00
---	----------	-----------------	---------

Información Adicional Referencia Fact 001-002-000016557	Base imponible	\$ 17,99
Vendedor AGUIRRE MURTINHO JOSE MARIA	IVA 15%	\$ 2,70
Email jaguirre@zaphir.net	Total	\$ 20,69

Anexo 3 Factura de repostería



DESDE 1936

[GarciaReinoso](#) [@GarciaReinoso](#) Telf. 02-2525476

R.U.C.: 1705240933001

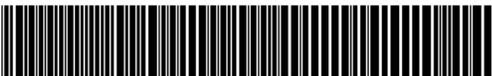
FACTURA No. 001-004-000043603

NÚMERO DE AUTORIZACIÓN
1609202401170524093300120010040000436030004360311

FECHA Y HORA DE AUTORIZACIÓN 16/09/2024 10:41:57

AMBIENTE: PRODUCCION
EMISIÓN: NORMAL

CLAVE DE ACCESO



1609202401170524093300120010040000436030004360311

GARCIA REINOSO RODOLFO ESTEBAN
GARCIA REINOSO HNOS.
Dirección Matriz: JUAN MORAN N23-45 Y MERCADILLO
Dirección Sucursal: JUAN MORAN N23-45 Y MERCADILLO
OBLIGADO A LLEVAR CONTABILIDAD SI

Razón Social / Nombres y Apellidos:	ERIKA LENNIS RODRÁGUEZ TALAVERA	RUC / CI: 1727509604
Fecha Emisión:	16/09/2024	Guía Remisión:
Dirección:	ALOAG	

Cod. Principal	Cant	Descripción	Precio Unitario	Descuento	Precio Total
CHOPRO0849	1,00	REP. DEL CACAO - 65% X KG	14,35	0,00	14,35
CHOPRO0846	1,00	REP. DEL CACAO - 31% BLANCO X KG	18,26	0,00	18,26

FORMA DE PAGO	TOTAL	PLAZO	UNIDAD DE TIEMPO		
OTROS CON UTILIZACION DEL SISTEMA FINANCIERO	37,5	0	DIAS		

	SUBTOTAL 15%	32,61
	SUBTOTAL IVA 0%	0,00
	SUBTOTAL SIN IMPUESTOS	32,61
	DESCUENTO	0,00
	IVA 15%	4,89
	VALOR TOTAL	37,50

BIBLIOGRAFÍA

- (2020). Recuperado el 26 de marzo de 2024, de <https://www.cocinista.es/web/es/recetas/cocina-molecular/espumas-y-aieres/espumas-ligeras-o-aieres-.html>
- (2020). Recuperado el 31 de marzo de 2024, de <https://lacasadelossabores.com/cocina-molecular/aireantes/lecitina-de-soja/#:~:text=La%20lectina%20es%20un%20emulgente,estable%20sin%20espesar%20la%20mezcla.&text=La%20lecitina%20de%20soja%20es,o%20la%20yema%20de%20huevo.>
- Acosta, J., Allou, C., Brest, S., Camacho, J., Oliveras, I., Saquer, A., . . . Zalazar, J. (s.f.). *Gastronomía Molecular: La ciencia en la cocina.*
- AME. (25 de julio de 2018). *Asociación de Municipalidades Ecuatorianas*. Recuperado el 25 de marzo de 2024, de Asociación de Municipalidades Ecuatorianas: <https://ame.gob.ec/2018/07/25/mejia-135-anos-tradicion-buena-gastronomia/>
- AME. (24 de julio de 2019). Recuperado el 30 de mayo de 2024, de <https://ame.gob.ec/2019/07/24/paseo-procesional-del-chagra-toda-una-tradicion-vaquera-andina/>
- Anova Culinary*. (2023). Recuperado el 26 de marzo de 2024, de <https://anovaculinary.com/es/pages/what-is-sous-vide>
- Barcelona Culinary Hub*. (2021). Recuperado el 26 de marzo de 2024, de <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/cocina-comida-molecular-que-es#:~:text=Papel%20comestible,herramientas%20como%20las%20impresoras%203D.>
- Barcelona Culinary Hub*. (2022). Recuperado el 27 de marzo de 2024, de <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/gelificantes-que-es>

- Barcelona Culinary Hub*. (2023). Recuperado el 26 de marzo de 2024, de <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/cocina-sous-vide-tecnica-al-vacio-alta-cocina#:~:text=La%20cocina%20Sous%20Vide%20es,el%20chef%20franc%C3%A9s%20Georges%20Pralus.>
- Caiza, F., & Taïpe, M. (2021). El chagra guardián del páramo. Reseña del paisaje cultural del chagra, Machachi, Ecuador. págs. 3-5. Recuperado el 25 de marzo de 2024, de <https://ciencialatina.org/index.php/cienciala/article/view/334/441#:~:text=El%20chagra%20es%20un%20campesino,la%20monta%C3%B1a%20y%20el%20p%C3%A1ramo.>
- Casanzuela Baño, D. C. (2014). *Manifestaciones culturales del Ecuador. Análisis crítico del chagra de la sierra ecuatoriana*. Tesis. Obtenido de <https://apidspace.cordillera.edu.ec/server/api/core/bitstreams/2d8dd682-9616-4669-90c1-be5500266b3e/content>
- CONAGOPARE. (s.f.). *Consejo Nacional de Gobiernos Parroquiales Rurales*. Recuperado el 26 de marzo de 2024, de <https://conagoparepichincha.gob.ec/turismo/gastronomicos/canton-mejia-2>
- Cooking Academy*. (11 de noviembre de 2020). Recuperado el 26 de marzo de 2024, de <https://cookingacademy.es/food-lovers-blog/tecnicas-de-cocina/que-es-la-tecnica-de-la-deconstruccion/>
- Décimo Congreso Ecuatoriano de la Papa. (2023). Memorias de congreso, San Gabriel. Recuperado el 30 de mayo de 2024, de <https://repositorio.iniap.gob.ec/bitstream/41000/6145/1/16.2%20Memoria%20X-CEP%202023%20%28Racines%20M%29.pdf>

Depósito de fotos de meseros. (2020). Recuperado el 30 de mayo de 2024, de <https://depositphotos.com/mx/photos/meseros.html>

EcuRed. (s.f.). Recuperado el 30 de mayo de 2024, de https://www.ecured.cu/Cant%C3%B3n_Mej%C3%ADa_%28Ecuador%29#/media/File:Mapa_de_Mejia.png

El comercio. (12 de junio de 2014). Recuperado el 30 de mayo de 2024, de <https://www.elcomercio.com/actualidad/ecuador/hornado-tradicion-ecuatoriana-gastronomia.html>

FisMer Lecithin. (2020). Recuperado el 31 de marzo de 2024, de <https://www.fismer-lecithin.com/es/food.html#:~:text=La%20lecitina%20se%20usa%20cuando,de%20reposter%C3%ADa%20y%20los%20instant%C3%A1neos.>

Frumen. (2016). Recuperado el 26 de marzo de 2024, de <https://www.frumen.com/que-es-el-sous-vide-la-magia-de-cocinar-al-vacio/>

Guamán, L. S. (2017). *Estudio comparativo del paseo procesional del chagra y la influencia de la aculturización de la ciudad de Machachi*. Latacunga: Universidad Técnica de Cotopaxi. Recuperado el 30 de mayo de 2024, de <https://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/5553/6/PC-000233.pdf>

Harry's. (2016). Recuperado el 26 de marzo de 2024, de <https://harrys.com.mx/blog/que-sabes-de-deconstruccion-gastronomica/>

Herradura, A. e. (s.f.). Obtenido de <https://www.facebook.com/Artherraduracol/>

Holguín, Y. (13 de septiembre de 2021). *Meet Ecuador*. Recuperado el 31 de mayo de 2024, de <https://www.meetecuador.net/single-post/plato-t%C3%ADpico-que-debes-probar-en-tu-visita-por-ecuador>

Institucional Colombia. (2023). Recuperado el 26 de marzo de 2024, de <https://www.institucionalcolombia.com/tecnicas-de-cocina/tecnica-de-gelificacion/>

Institucional Colombia. (2022). Recuperado el 26 de marzo de 2024, de <https://www.institucionalcolombia.com/tecnicas-de-cocina/espumas-y-aieres-en-la-gastronomia/>

Jiménez, R., Medina, R., Ruiz, G., & Gutierrez, M. (22 de enero de 2013). Recuperado el 30 de mayo de 2024, de <https://www.veterinariadigital.com/articulos/calidad-de-la-carne-de-cerdo-y-su-valor-nutricional/>

Layedra Barreno, J. S. (2013). *Creación de una ruta gastronómica en el cantón Mejía de la provincia de pichincha*. QUITO: UTE. Recuperado el 26 de marzo de 2024, de https://repositorio.ute.edu.ec/bitstream/123456789/11838/1/54279_1.pdf

López, A. (2023). *ABC*. Recuperado el 31 de marzo de 2024, de <https://www.abc.es/recetasderechupete/como-utilizar-el-agar-agar-medidas-y-como-sustituir-agar-agar-por-gelatina-o-pectina/80397/?ref=https%3A%2F%2Fwww.google.com%2F>

Marafre, M. (2023). Recuperado el 26 de marzo de 2024, de *Mas Salagros*: <https://www.massalagros.com/blog/cocina-molecular/#:~:text=Papel%20comestible,toque%20especial%20a%20cada%20plato>.

Marcet. (2010). *Paja de páramo*. Recuperado el 1 de junio de 2024, de <https://www.pinterest.es/pin/395120567287217165/>

Martinez, B. G. (1995). Introducción del ganado en Nueva España. *I Congreso de razas Criollas*, pág. 6. Recuperado el 12 de abril de 2024

- Millingalle, C. (2023). *Guía Turística del Cantón Mejía*. Recuperado el 26 de marzo de 2024, de https://issuu.com/millinxd/docs/sin_t_tulo-2
- Moreno, J. d. (1996). (U. d. Cádiz, Productor) Recuperado el 12 de abril de 2024
- Muñoz, J. B. (2018). *El café de cereales, una alternativa ecológica*. Guayaquil: Universidad Laica Vicente Rocafuerte. Recuperado el 18 de junio de 2024, de https://www.eumed.net/rev/oel/2018/06/cafe-cereales-alternativa.html#google_vignette
- Neira, J. (2023). *Cuy asado ancestral: Un manjar ancestral*. Recuperado el 30 de mayo de 2024, de <https://travelandfood.online/sabores/cuy-asado-ecuatoriano/>
- Paredes, P. (2024). *Caracterización de los valores nutricionales del mortiño y su uso en técnicas gastronómicas*. Ambato-Ecuador: UNIANDES. Recuperado el 30 de mayo de 2024, de <https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/17647/1/UA-GAS-EAC-005-2024.pdf>
- Pérez, F. (2012). *Guía Turística del Cantón Mejía*. Recuperado el 26 de marzo de 2024, de https://issuu.com/nandoj_1416/docs/guiaturistica#google_vignette
- Pinterest*. (2020). Recuperado el 31 de mayo de 2024, de <https://www.pinterest.com/pin/335166397261215451/>
- Ramírez, C. (16 de septiembre de 2020). *Turismo CR*. Recuperado el 26 de marzo de 2024, de <https://storymaps.arcgis.com/stories/5ee47a612b6446c8ad0127a7958ca2ef>
- Ramón, F. (2016). *LA TRAZABILIDAD COMO INSTRUMENTO DE GARANTÍA PARA LA SEGURIDAD* (Vol. 3). Valencia, España: Revista de derecho civil . Obtenido de <https://riunet.upv.es/bitstream/handle/10251/78982/Olaya%20Mesa%20Garc%c3%ada%3bFrancisca%20Ram%c3%b3n%20Fern%c3%a1ndez%20->

%20La%20trazabilidad%20como%20instrumento%20de%20garant%3%ada%20para%201...pdf?sequence=1&isAllowed=y

Reina. (2023). *Ingeniería de menú*. Recuperado el 26 de marzo de 2024, de <https://ingenieriademenu.com/cocina-contemporanea/>

Reyes, F., Aguilar, S., Enríquez, M., & Uvidia, H. (12 de octubre de 2021). Análisis del manejo, producción y comercialización del cuy en Ecuador. págs. 1-15. doi:<http://dx.doi.org/10.23857/dc.v7i6.2377>

Riofrío, I. (2014). *Deshuese y desgrasado de cuy*. Quito, Pichincha, Mayo. Recuperado el 1 de junio de 2024

Rodríguez, E. (2024). *Platos en línea para el servicio*. Quito.

Sandra. (17 de enero de 2018). *Del monte agrícola*. Recuperado el 15 de abril de 2024, de <https://delmonteag.com.ec/produccion-de-papa-en-ecuador-y-su-importancia/#:~:text=De%20este%20tub%C3%A9rculo%20se%20producen,ser%20fundamental%20para%20nuestra%20gastronom%C3%ADa.>

Tigasi Jácome, E. M. (2017). *Análisis de procesos y procedimientos en la elaboración de platos emblemáticos en el cantón Mejía, para generar un atlas que contribuya a la salvaguardia del patrimonio alimentario*. ESPE, Latacunga. Recuperado el 26 de marzo de 2024, de <https://repositorio.espe.edu.ec/jspui/bitstream/21000/13185/1/T-ESPEL-ITH-0057.pdf>

Utreras, J. P. (16 de julio de 2012). *El Universo*. Recuperado el 25 de marzo de 2024, de <https://www.eluniverso.com/2012/07/16/1/1447/gastronomia-folclor-otros-atractivos-canton-mejia.html>

Vasquez, D. (2024). *Montaje de bocaditos-Evento amazónia*. Quito.

Vasquez, D. (2024). *Servicio de un evento*. Quito, Ecuador .

- Vásquez, W., & Álvares, J. (2020). *Estudio Agroindustrial sobre el Mortiño Vaccinium Floribundum Kunth*. Quito: UDLA. Recuperado el 15 de abril de 2024, de <https://www.udla.edu.ec/2020/10/investigadores-de-la-udla-realizan-estudios-sobre-el-mortino-vaccinium-floribundum-kunth/#:~:text=Conocido%20tambi%C3%A9n%20como%20ar%C3%A1ndano%20azul,sobre%20el%20nivel%20del%20mar.>
- Xinhuanet.com*. (21 de Julio de 2019). Recuperado el 30 de mayo de 2024, de https://spanish.xinhuanet.com/photo/2019-07/21/c_138245251.htm
- Zurita Calispa, R. E. (2010). *Diseño de la ruta turística del chagra para el cantón Mejía*. Tesis, ESPOCH. Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/575>