



# GASTRONOMÍA

## COCINA COLOMBIANA A BASE DE CAFÉ ARÁBIGO

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

**AUTOR:** Graciela Catalina López  
Paredes

**TUTOR:** Msc. Diego Albán Moreira

ELABORACIÓN

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

Yo, Graciela Catalina López Paredes, declaro ser autor del Trabajo de Investigación con el nombre “Cocina Colombiana a base de café arábigo”, como requisito para optar al grado de Licenciad (a) (o) en Gastronomía y autorizo al Sistema de Bibliotecas de la Universidad Internacional del Ecuador, para que con fines netamente académicos divulgue esta obra a través del Repositorio Digital Institucional (RDI-UIDE).

Los usuarios del RDI-UIDE podrán consultar el contenido de este trabajo en las redes de información del país y del exterior, con las cuales la Universidad tenga convenios. La Universidad Internacional del Ecuador no se hace responsable por el plagio o copia del contenido parcial o total de este trabajo.

Del mismo modo, acepto que los Derechos de Autor, Morales y Patrimoniales, sobre esta obra, serán compartidos entre mi persona y la Universidad Internacional del Ecuador, y que no tramitaré la publicación de esta obra en ningún otro medio, sin autorización expresa de la misma. En caso de que exista el potencial de generación de beneficios económicos o patentes, producto de este trabajo, acepto que se deberán firmar convenios específicos adicionales, donde se acuerden los términos de adjudicación de dichos beneficios.

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Quito, a los 20 días del mes de octubre de 2024, firmo conforme:

Autor: Graciela Catalina López Paredes

Firma:

Número de Cédula: 230003946-4

Dirección: Calle Isla Isabela e Isla Marchena, Conocoto.

Teléfono: 0980169962

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

### **Declaración de originalidad**

Yo, Graciela Catalina López Paredes 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.

.....

Graciela Catalina López Paredes

Autor del proyecto de investigación

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

.....

Diego Roberto Albán Moreira

Tutor del proyecto de investigación

### **Aprobación del tutor**

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Titulación “Cocina Colombiana a base de café arábigo” presentado por Graciela Catalina López Paredes, 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, 20 de octubre del 2024

.....

Diego Albán Moreira

Tutor del proyecto de investigación

## **DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD**

Quien suscribe, declaro que los contenidos y los resultados obtenidos en el presente trabajo de investigación, como requerimiento previo para la obtención del Título de Licenciado en Gastronomía, son absolutamente originales, auténticos y personales y de exclusiva responsabilidad legal y académica del autor.

Quito, 19 de junio del 2024

**GRACIELA CATALINA LÓPEZ PAREDES**

CÉDULA: 230003946-4

## **DEDICATORIA**

Le dedico el resultado de este trabajo a mis padres Marcelo y Enma, quienes me han apoyado incondicionalmente desde el inicio de mi carrera, a través de los proyectos en los que he participado, viajes académicos y demás oportunidades que me han llevado a prepararme de la mejor manera para hoy permitirme finalizar esta etapa de mi vida personal y profesional. Me han permitido aprender y afrontar situaciones y dificultades de manera independiente lo cual agradezco enormemente porque ha sido trascendental en este proyecto.

A mi hermana Carolina, quien ha sido pieza clave en mi crecimiento, mi mano derecha y quien ha puesto mis pies sobre la tierra, en este viaje que ha durado 5 años llenos de experiencias y ha sido la persona que ha estado más que orgullosa de cada paso que he dado en mi vida

Debo agradecer todo su sacrificio personal, por el que además nunca pidió nada a cambio, siempre estaré agradecida por eso.

## **AGRADECIMIENTO**

En primer lugar, quiero agradecer a Dios por darme la vida, salud e inteligencia para obtener mis más grandes anhelos.

A mis padres por su trabajo y dedicación en educarme de manera integral, por ser ese soporte material y económico en esta etapa que ha sido demandante física y mentalmente, gracias por nunca abandonarme por más adversidades que se han presentado.

A mi hermana por ser ese soporte emocional incesante. Gracias por todos los consejos y esa fe depositada en mí.

Quiero extender un agradecimiento a mi familia paterna, por el apoyo y motivación brindado a pesar de la distancia.

A mis docentes y amigos de diversas partes del mundo, por ser una guía, por toda la enseñanza, paciencia y apoyo que me dieron, gracias por los consejos que siempre los llevo presente.

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

### Contenido

#### 1. Contenido

1	DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD.....	7
2	ÍNDICE DE CONTENIDOS .....	10
4	RESUMEN .....	12
1.	DESARROLLO DEL CONCEPTO .....	13
2.	ABSTRACT EN INGLÉS .....	15
3.	MENÚ APROBADO ESPAÑOL.....	17
4.	MENU APROBADO EN INGLÉS .....	21
5.	RECETAS ESTANDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS .....	25
6.	ANÁLISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS (3 ALIMENTOS RELEVANTES).....	50
7.	ENSAYO ACADEMICO SOBRE LA HISTORIA, PATRIMONIO Y VALOR CULTURAL DE LA PROPUESTA DE MENÚ.....	59
9.	CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO.....	70
10.	DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA.....	72
11.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....	74

12. ANEXOS (FOTOGRAFÍAS, LINKS DE VIDEOS, LINKS DE ENTREVISTAS, FACTURAS ETC) .....	78
13. REFERENCIAS.....	80
Referencias.....	80

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

**RESUMEN**

La gastronomía del país hermano de Colombia es sin lugar a duda muy extensa y enriquecida gracias a la diversidad que tiene el país de las 6 regiones, la influencia de países cercanos y conquistadores.

Las diferentes regiones del país y sus productos y platillos representativos, permiten a muchos turistas conocer y disfrutar de las culturas, lenguas y gastronomía que Colombia puede ofrecer, es esta la razón de representar varias recetas conocidas del Caribe; Pacífico; Amazonía; Orinoquía; Insular y región Andina. Además del uso específico de uno de los productos por los cuales Colombia es reconocido a nivel mundial; el café, el cual se cultiva principalmente en el eje cafetero del país, conformado por los departamentos de Caldas, Risaralda y Quindío, aunque es posible cultivarlo en diversas regiones del país y de igual manera su calidad es de exportación regional e internacional.

Tener la posibilidad de transportar la gastronomía de un país vecino, manteniendo los sabores característicos, productos de origen, técnicas e historia, es sin duda un gran reto a cumplirse ya que se busca mantener la esencia de la cocina colombiana, el sabor y aroma del café arábigo en un menú inspirado por completo por el país cafetero.

## 1. DESARROLLO DEL CONCEPTO

Para este menú ha sido considerando la Cocina y el café arábigo colombiano como base, puesto que forma parte de una experiencia trascendental en mi vida personal y profesional.

Hace tiempo atrás tuve la oportunidad de realizar un intercambio académico a Colombia, específicamente en Manizales que hace parte del eje cafetero del país. Durante esta experiencia tuve la oportunidad de aprender no solo de las materias de mi malla académica, sino que, gracias a docentes de la UAM, pude instruirme en varias materias propias de esta universidad y propias del país cafetero, estas materias se enfocaban en la *cocina colombiana* y *el café de exportación* que ellos manejan.

Gracias a esta experiencia y conocimiento adquirido he decidido plasmar sabores y productos colombianos en un menú que considera las 6 regiones que tiene el país, usando como base las preparaciones más reconocidas y emblemáticas de las regiones Insular, Pacífica, Caribe, Andina, Orinoquía y Amazónica.

Colombia es principalmente una mezcla cultural de grandes 3 grandes grupos étnicos, y no solo en la cultura, sino también en la música, la lengua y la culinaria. Españoles y africanos se juntaron con los indígenas locales y este choque cultural fue el que mayormente influenció la Colombia que hoy conocemos (GUALTEROS, 2024) un país con diversidad de regiones, por ende, posee una inmensa variedad de productos y preparaciones en cada una de ellas, que además usan ingredientes propios de la zona, como por ejemplo el primordial uso de pescados y mariscos en las regiones Insular y Caribe, al igual que se usa frutas y sabores característicos como el mango, coco o tamarindo. Al entrar a otra de las regiones de este país, se encuentra presente el uso de otras opciones de proteínas y productos como la papa, plátano o frutas de climas fríos o tropicales

Varios ingredientes que nunca pasan desapercibidos en un hogar colombiano es el maíz o chόcolo, el caf茅 y la azúcar de caña, dichos ingredientes hacen parte de la dieta diaria y en este menú hacen parte esencial de las preparaciones.

Tomando como inspiración a las *Islas San Andrés* en la región insular, a parte del *Valle de Cauca* en la región Pacífica, al departamento de *Antioquía* en la zona caribeña, a *Caldas* como parte del eje cafetero y parte de la región Andina del país, a Caquetá y Amazonas que hacen parte de la Amazonía y para finalizar se encuentra Orinoquía de la cual se ha tomado a Casanare, Boyacá y Arauca y sus sabores más representativos.

Realizar este menú me ha permitido mantener preparaciones de cada región del país, con un enfoque más estandarizado, técnico y profesional, al mismo tiempo que se rescata y potencia productos notables

## 2. ABSTRACT EN INGLÉS

For this menu, Colombian cuisine and Arabica coffee have been used as the foundation, as they constitute a pivotal experience in my personal and professional life. Some time ago, I had the opportunity to participate in an academic exchange in Colombia, specifically in Manizales, which is part of the country's coffee axis. During this experience, I had the chance to learn not only the subjects of my academic curriculum but also, thanks to the professors at UAM, I was able to study various subjects unique to this university and to the coffee-producing country. These subjects focused on Colombian cuisine and the export coffee they manage.

Thanks to this experience and the knowledge acquired, I decided to incorporate Colombian flavors and products into a menu that considers the six regions of the country, using as a basis the most recognized and emblematic preparations of the Insular, Pacific, Caribbean, Andean, Orinoquía, and Amazonian regions.

Colombia is a country with diverse regions, and therefore, it possesses an immense variety of products and preparations in each of them, which also use ingredients native to the area. For example, the primary use of fish and seafood in the Insular and Caribbean regions, as well as fruits and characteristic flavors such as mango, coconut, or tamarind. In other regions of the country, the use of different protein options and products such as potatoes, plantains, or fruits from cold or tropical climates is prevalent.

Several ingredients that are never absent in a Colombian household include corn or chόcolo, coffee, and cane sugar. These ingredients are part of the daily diet and are essential in the preparations of this menu.

Drawing inspiration from the San Andrés Islands in the Insular region, the Valle del Cauca in the Pacific region, the department of Antioquia in the Caribbean zone, Caldas as part of the coffee axis and the Andean region of the country, Caquetá and Amazonas in the Amazon, and finally, Orinoquía, from which Casanare, Boyacá, and Arauca and their most representative flavors have been considered.

Creating this menu has allowed me to preserve the preparations from each region of the country, with a more standardized, technical, and professional approach, while simultaneously rescuing and enhancing notable products.

### **3. MENÚ APROBADO ESPAÑOL**

#### **Amouse Bouche**

##### **Empecemos con lo básico... una arepita**

Arepa de maíz morado trillado seco, acompañado de jugoso hogao manizaleño y cilantro.

#### **Coctél**

##### **E' ave María!**

Coctel a base de aguardiente antioqueño macerado y perfumado con hojas de brevo, con aromas y frutas de la región Caribeña.

#### **Pan**

##### **Qué bizcocho e'pan**

Pandebono hecho a base de almidón de yuca y maíz con queso cuajada y costeño, acompañado de mermelada de arándanos con extracto de café y especias.

#### **Entrada**

##### **¿Pues un Salpicón o qué?**

Salpicón de corvina, camarón, calamar, pulpo, almejas y frutas varias, acompañado de crujientes vegetales, notas cítricas, crocante de verde y arracacha y esferas de café.

#### **Granita**

##### **A lo bien ese refresco**

Granita de guayaba amazónica con ligeras notas de ron viejo de Caldas, escarchado con azúcar de mandarina y café.

#### **Plato fuerte**

##### **Póngame cuidao**

Arroz chaqueta trifásico con queso paipa, acompañado de consistente salsa de aguacate, vegetales frescos y preparados, sobre salsa de pimiento rojo morrón y crocante de plátano dulce.

### **Postre**

#### **Pruebe a ver, un mecato**

Postre al plato de frutas de Orinoquía, merengón de café relleno, cremoso de mazamorra, tierra de nuez de Brasil y limón, mermelada y salsa de guayaba dulce.

### **Bebida caliente**

#### **¡Pa que se amañe acá!**

Chocolate caliente con leche de coco y espuma de café y coco.

### **Petit Four**

#### **Cattleya**

Bombón con cobertura violeta, a base de chocolate blanco, relleno de reducción de lulo y pepa de café tostada y dorada.

# Menu

## COLOMBIA

### EMPECEMOS CON LO BÁSICO... UNA AREPITA

*Arepa de maíz morado trillado seco, acompañado de jugoso bozao manizaleño y cilantro.*

### E' AVE MARÍA!

*Coctel a base de aguardiente antioqueño macerado y perfumado con bojas de brevo, con aromas y frutas de la región Caribeña.*

### QUÉ BIZCOCHO E' PAN

*Pandebono hecho a base de almidón de yuca y maíz con queso cuajada y costeño, acompañado de mermelada de arándanos con extracto de café y especias.*

### ¿PUES UN SALPICÓN O QUÉ?

*Salpicón de corvina, camarón, calamar, pulpo, almejas y frutas varias, acompañado de crujientes vegetales, notas cítricas, crocante de verde y arracacha y esferas de café.*

### A LO BIEN ESE REFRESCO

*Granita de guayaba amazónica con ligeras notas de ron viejo de Caldas, escarchado con azúcar de mandarina y café.*

### PONGAME CUIDAO

*Arroz chaqueta trifásico con queso paipa, acompañado de consistente salsa de aguacate, vegetales frescos y preparados, sobre salsa de pimiento rojo morrón y crocante de plátano dulce.*

## COLOMBIA

### PRUEBE A VER, UN MECATO

*Postre al plato de frutas de Orinoquía, merengón de café relleno, cremoso de manamorra, tierra de nueces de Brasil y limón, mermelada con salsa de guayaba dulce.*

### ¡PA QUE SE AMAÑE ACA!

*Chocolate caliente con leche de coco y espuma de café y coco.*

### CATTLEYA

*Bombón con cobertura violeta, a base de chocolate blanco, relleno de reducción de lulo y pepa de café tostada y dorada.*

*Imagen 1 Menú diseñado en español, Autor: Catalina López*

#### 4. MENU APROBADO EN INGLÉS

##### **Amouse Bouche**

##### **Empecemos con lo básico... una arepita**

Arepa made of dried threshed purple corn, accompanied by juicy Manizalean hogao and cilantro.

##### **Coctel**

##### **E' ave María!**

Cocktail made with Antioquian liquor macerated and perfumed with fig leaves, with aromas and fruits from the Caribbean region.

##### **Bread**

##### **Qué bizcocho e'pan**

Pandebono made with yuca starch and corn with curdled and coastal cheese, accompanied by blueberry jam with coffee extract and spices.

##### **Started**

##### **¿Pues un Salpicón o qué?**

Salpicón of corvina, shrimp, squid, octopus, clams and various fruits, accompanied by crunchy vegetables, citrus notes, crispy green and arracacha and coffee spheres.

##### **Granite**

##### **A lo bien ese refresco**

Amazon guava granita with light notes of old Caldas rum, frosted with mandarin sugar and coffee.

##### **Main course**

##### **Póngame cuidao**

Three-phase jacket rice with paipa cheese, accompanied by a consistent avocado sauce, fresh and prepared vegetables, on a red bell pepper sauce and sweet plantain crisp.

### **Dessert**

#### **Prueba a ver, un mecato**

Dessert with Orinoquía fruit plate, filled coffee meringue, creamy mazamorra, Brazil nut and lemon soil, jam and sweet guava sauce.

### **Hot Drink**

#### **¡Pa que se amañe acá!**

Hot chocolate with coconut milk and coffee and coconut foam.

### **Petit Four**

#### **Cattleya**

Purple-coated chocolate, made with white chocolate, filled with lulo reduction and toasted and golden coffee seed.

# Menu

## COLOMBIA

### EMPECEMOS CON LO BÁSICO... UNA AREPITA

*Arepa made of dried threshed purple corn, accompanied by juicy Manizalean bogao and cilantro.*

### E' AVE MARIA!

*Cocktail made with Antioquian liquor macerated and perfumed with fig leaves, with aromas and fruits from the Caribbean region.*

### QUÉ BIZCOCHO E' PAN

*Pandebono made with yuca starch and corn with curdled and coastal cheese, accompanied by blueberry jam with coffee extract and spices.*

### ¿PUES UN SÁLPICÓN O QUÉ?

*Salpicón of corvina, shrimp, squid, octopus, clams and various fruits, accompanied by crunchy vegetables, citrus notes, crispy green and arracacha and coffee spheres.*

### A LO BIEN ESE REFRESCO

*Amazon guava granita with light notes of old Caldas rum, frosted with mandarin sugar and coffee.*

### PONGAME CUIDAO

*Three-phase jacket rice with paipa cheese, accompanied by a consistent avocado sauce, fresh and prepared vegetables, on a red bell pepper sauce and sweet plantain crisp.*

## COLOMBIA

## PRUEBE A VER, UN MECATO

*Dessert with Orinoquia fruit plate, filled coffee meringue, creamy mazamorra, Brazil nut and lemon soil, jam and sweet guava sauce.*

## ¡PA QUE SE AMAÑE ACA!

*Hot chocolate with coconut milk and coffee and coconut foam.*

## CATTLEYA

*Purple-coated chocolate, made with white chocolate, filled with lulo reduction and toasted and golden coffee seed.*

*Imagen 2 Menú diseñado en inglés, Autor: Catalina López*

## 5. RECETAS ESTANDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS

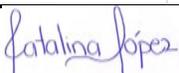
FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR					UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		 Escuela de Gastronomía			
Escuela de Gastronomía										
<b>NOMBRE RECETA</b> AREPA DE MAÍZ MORADO			<b>TIPO RECETA</b> Básica o de Venta		<b>FOTO RECETA</b> 					
<b>NÚMERO PORCIONES</b> 4 porción			<b>FICHA No.</b> SUB-001	<b>Complementaria o Subreceta</b> X						
<b>PESO CADA PORCIÓN</b> 15 gramo										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Maíz morado seco	200,00	gramo	\$ 0,00450	\$ 0,9000	Hidratado 24 horas	\$ 4,50	Kilogramo	1.000	gramo
2	Mantequilla sin sal	20,00	gramo	\$ 0,00770	\$ 0,1540	Cubos a temperatura ambiente	\$ 7,70	Kilogramo	1.000	gramo
3	Sal	0,10	gramo	\$ 0,00045	\$ 0,0000		\$ 0,45	Kilogramo	1.000	gramo
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
<b>PROCESO DE</b> 1. Hidratar en abundante agua el maíz morado durante la noche. 2. Cocer el maíz hasta que este esté suave. 3. Porcionar la masa 4. Dar forma redonda yasar a fuego medio en plancha.		<b>COSTO MATERIA PRIMA</b> SUBTOTAL RECETA \$ 1,05 EXTRAS 5% \$ 0,05 COSTO TOTAL RECETA \$ 1,11 COSTO POR PORCIÓN \$ 0,28 COSTO POR GRAMO \$ 0,0184			<b>PUNTOS CRÍTICOS</b> 1. Temperatura de la mantequilla. 2. Procesamiento del maíz.					
		<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b> Clásica arepa colombiana acompañada de guiso			<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b> 1. Procesado 2. Amasado 3. asado.					
 <b>ELABORADO POR:</b> Nombre y Apellido		 <b>REVISADO POR:</b> Nombre y Apellido			<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 25-mar-24 <b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 25-mar-24					

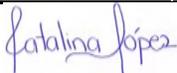
FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR					UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía			
<b>NOMBRE RECETA</b> Arepa con Hogao					<b>TIPO RECETA</b> X Básica o de Venta Complementaria o Subreceta		<b>FOTO RECETA</b> 			
<b>NÚMERO PORCIONES</b> 4 porción		<b>PESO CADA PORCIÓN</b> 10 gramo		<b>FICHA No.</b> VTA-001						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Cebolla blanca	200,00	gramo	\$ 0,00300	\$ 0,6000	brunoise	\$ 3,00	kilogramo	1.000	gramo
2	Cebolla perla	100,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 0,1000	brunoise	\$ 1,00	kilogramo	1.000	gramo
3	Ajo	0,15	gramo	\$ 0,00150	\$ 0,0002	puré	\$ 1,50	kilogramo	1.000	gramo
4	Tomate riñon	200,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 0,2000	concasé	\$ 1,00	kilogramo	1.000	gramo
5	Cilantro	0,10	gramo	\$ 0,00075	\$ 0,0001	finamente picado	\$ 0,75	kilogramo	1.000	gramo
6	Sal	0,01	gramo	\$ 0,00045	\$ 0,0000		\$ 0,45	kilogramo	1.000	gramo
7	Mantequilla	0,15	gramo	\$ 0,00770	\$ 0,0012		\$ 7,70	kilogramo	1.000	gramo
8	Comino	0,01	gramo	\$ 0,00500	\$ 0,0001		\$ 5,00	kilogramo	1.000	gramo
9										
10	Arepa de maíz morado	4,00	gramo	\$ 0,27669	\$ 1,1067		\$ 1,11	unidad	4	unds
11										
12										
13										
14										
15										
<b>PROCESO DE</b> 1. Preparar la miseenplace de los ingredientes. 2. Cortar en brunoise el tomate concasé. 3. En sartén caliente colocar la mantequilla a dorar, luego 4. Agregar el tomate y mezclar bien hasta formar una consistencia algo espesa. 5. Agregar cilantro y especias, corregir sabor y sacar de fuego. 6. Servir sobre la arepa.		<b>COSTO MATERIA PRIMA</b> SUBTOTAL RECETA \$ 2,01 EXTRAS 5% \$ 0,10 COSTO TOTAL RECETA \$ 2,11 COSTO POR PORCIÓN \$ 0,53 COSTO POR GRAMO \$ 0,0527			Σ Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones Costo por Porción ÷ Peso cada Porción		<b>PUNTOS CRÍTICOS</b> 1. Condición de vegetales 2. Manejo de temperaturas			
		<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b> Jugoso guiso preparado a lo largo de Colombia			<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b> 1. Caramelizado 2. Concasé 3. Rectificado					
<b>ELABORADO POR:</b> Catalina López		<b>REVISADO POR:</b> Nombre y Apellido			<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 25-mar-24		<b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 25-mar-24			

<b>FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR</b> <b>UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR</b> <b>Escuela de Gastronomía</b>						 <b>Escuela de Gastronomía</b> <small>Member of Arizona State University</small>				
<b>NOMBRE RECETA</b> Masa de Pan de Bono			<b>TIPO RECETA</b> Básica o de Venta  X Complementaria o Subreceta			<b>FOTO RECETA</b> 				
<b>NÚMERO PORCIONES</b> 14 porción		<b>PESO CADA PORCIÓN</b> 25 gramo		<b>FICHA No.</b> SUB-002						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Huevos de gallina criolla	1,00	unidad	\$ 0,40000	\$ 0,4000		\$ 0,4000	unidad	1	unidad
2	Queso fresco	230,00	gramo	\$ 0,01060	\$ 2,4380	Rallado	\$ 10,60	kilogramo	1.000	gramo
3	Mantequilla	60,00	gramo	\$ 0,00770	\$ 0,4620		\$ 7,70	litro	1.000	gramo
4	Almidón de yuca	110,00	gramo	\$ 0,00145	\$ 0,1595		\$ 1,45	kilogramo	1.000	gramo
5	Almidón de maíz	20,00	gramo	\$ 0,00360	\$ 0,0720		\$ 3,60	kilogramo	1.000	gramo
6	Harina de maíz precocida	40,00	gramo	\$ 0,00230	\$ 0,0920		\$ 2,30	kilogramo	1.000	gramo
7	Polvo de hornear	2,00	gramo	\$ 0,01580	\$ 0,0316		\$ 1,58	kilogramo	100	gramo
8	Queso manaba	170,00	gramo	\$ 0,00158	\$ 0,2686	Rallado	\$ 1,58	kilogramo	1.000	gramo
9	Levadura fresca	1,00	gramo	\$ 0,00646	\$ 0,0065	Activar con agua tibia y el azúcar	\$ 6,46	kilogramo	1.000	gramo
10	Azúcar	10,00	gramo	\$ 0,00104	\$ 0,0104		\$ 1,04	kilogramo	1.000	gramo
11										
12										
13										
14										
15										
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b> 1. Rallar los quesos. 2. Pesar cantidades requeridas y mezclar sólidos. 3. Amasar y mezclar con la grasa y los quesos, seguido del huevo. 4. Agregar la levadura y terminar de amasar. 5. Hornear 20 min a a 180 grados. 6.			<b>COSTO MATERIA PRIMA</b> SUBTOTAL RECETA \$ 3,94 EXTRAS 5% \$ 0,20 COSTO TOTAL RECETA \$ 4,14 COSTO POR PORCIÓN \$ 0,30 COSTO POR GRAMO \$ 0,0118			<b>PUNTOS CRÍTICOS</b> 1. Temperatura de productos 2. Aseo de la estación 3. Refrigeración de huevos criollos				
			<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b> Masa a base de almidones de yuca y maíz, con quesos colombianos			<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b> 1. Amasado 2. Hidratado 3. Horneado				
 <b>ELABORADO POR:</b> Nombre y Apellido			 <b>REVISADO POR:</b> Nombre y Apellido			<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 25-mar-24 <b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 25-mar-24				

<b>FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR</b> <b>UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR</b> <b>Escuela de Gastronomía</b>						 <b>Escuela de Gastronomía</b> <small>New York Arizona State University®</small>					
<b>NOMBRE RECETA</b> Pan y Mermelada de arándano y café			<b>TIPO RECETA</b> X Básica o de Venta Complementaria o Subreceta			<b>FOTO RECETA</b> 					
<b>NÚMERO PORCIONES</b> 4 porción		<b>PESO CADA PORCIÓN</b> 20 gramo		<b>FICHA No.</b> VTA-002							
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	Arándano fresco	120,00	gramo	\$ 0,01025	\$ 1,2300	Lavado y limpio	\$ 10,25	kilogramo	1.000	gramo	
2	Azúcar blanca	58,00	gramo	\$ 0,00104	\$ 0,0603		\$ 1,04	kilogramo	1.000	gramo	
3	Agua	100,00	mililitro	\$ 0,00027	\$ 0,0270	Hirviendo	\$ 1,62	litro	6.000	mililitro	
4	Café Juan Valdez	16,00	gramo	\$ 0,01650	\$ 0,2640	Tostado y molido	\$ 16,50	kilogramo	1.000	gramo	
5	Cardamomo	0,05	gramo	\$ 0,02400	\$ 0,0012		\$ 24,00	kilogramo	1.000	gramo	
6	Canela	0,05	gramo	\$ 0,01699	\$ 0,0008	astilla	\$ 16,99	kilogramo	1.000	gramo	
7	Limón mandarina	1,00	gramo	\$ 0,00350	\$ 0,0035	zummo	\$ 3,50	kilogramo	1.000	gramo	
8											
9	Pan de bono	4,00	unidad	\$ 0,29554	\$ 1,1822		\$ 0,30	unidad	1	unds	
10											
11											
12											
13											
14											
15											
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b> 1. Realizar un concentrado de café 2. En una olla colocar el azúcar, arándano y café 3. Agregar especias y aplastar un poco los arándanos. 4. Cuando tome textura agregar el zumo de limón 5. Corregir sabor de ser necesario y retirar de fuego.			<b>COSTO MATERIA PRIMA</b> SUBTOTAL RECETA \$ 2,77 EXTRAS 5% \$ 0,14 COSTO TOTAL RECETA \$ 2,91 COSTO POR PORCIÓN \$ 0,73 COSTO POR GRAMO \$ 0,0363			<b>PUNTOS CRÍTICOS</b> 1. Manejo de temperaturas 2. Correcto tamizado del café		<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b> 1. Caramelización 2. Rectificación		<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b> Plan originario de la Hacienda "El Bono", acompañado de consistente mermelada	
<b>ELABORADO POR:</b>  Nombre y Apellido			<b>REVISADO POR:</b>  Nombre y Apellido			<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 25-mar-24		<b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 25-mar-24			

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía		
<b>NOMBRE RECETA</b> Salpicón de mariscos y frutas						<b>TIPO RECETA</b> x Básica o de Venta		<b>FOTO RECETA</b> 		
<b>NÚMERO PORCIONES</b> 4 porción		<b>PESO CADA PORCIÓN</b> 160 gramo		<b>FICHA No.</b> VTA-003						
#	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Camarón	80,00	gramo	\$ 0,00946	\$ 0,7568	Pelado y limojo	\$ 9,46	kilogramo	1.000	gramo
2	Corvina	80,00	gramo	\$ 0,00990	\$ 0,7920	Cuadros medianos	\$ 9,90	kilogramo	1.000	gramo
3	Pulpo	60,00	gramo	\$ 0,02838	\$ 1,7028	tentáculos cocidos	\$ 28,38	kilogramo	1.000	gramo
4	Calamar	80,00	gramo	\$ 0,01375	\$ 1,1000	cocidos	\$ 13,75	kilogramo	1.000	gramo
5	Almejas	120,00	gramo	\$ 0,00398	\$ 0,4776	30 gr aprox/por max	\$ 3,98	kilogramo	1.000	gramo
6	Piña	40,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 0,0400		\$ 1,00	kilogramo	1.000	gramo
7	Naranja	800,00	gramo	\$ 0,00229	\$ 1,8320	zumo	\$ 2,29	kilogramo	1.000	gramo
8	Melón	40,00	gramo	\$ 0,00080	\$ 0,0320	láminas	\$ 0,80	kilogramo	1.000	gramo
9	Manzana	8,00	gramo	\$ 0,00299	\$ 0,0239	cuadros pequeños	\$ 2,99	kilogramo	1.000	gramo
10	Pimiento verde	8,00	gramo	\$ 0,00150	\$ 0,0120	Cuadros medianos	\$ 1,50	kilogramo	1.000	gramo
11	Pimiento rojo	8,00	gramo	\$ 0,00150	\$ 0,0120	Cuadros medianos	\$ 1,50	kilogramo	1.000	gramo
12	Tomate che. amarillo	8,00	gramo	\$ 0,00442	\$ 0,0353	mitad	\$ 2,65	kilogramo	600	gramo
13	Cebolla paitaña	8,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 0,0080	juliana fina	\$ 1,00	kilogramo	1.000	gramo
14	Cilantro	4,00	gramo	\$ 0,00075	\$ 0,0030	fino bruoise	\$ 0,75	kilogramo	1.000	gramo
15	Tomate riñon	8,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 0,0080	tatemado	\$ 1,00	kilogramo	1.000	gramo
16	Zanahoria blanca	8,00	gramo	\$ 0,00124	\$ 0,0099	láminas/hojas	\$ 1,24	kilogramo	1.000	gramo
17	Plátano verde	12,00	gramo	\$ 0,00130	\$ 0,0156	láminas/hojas	\$ 1,30	kilogramo	1.000	gramo
18	Limón sutil	400,00	gramo	\$ 0,00210	\$ 0,8400	zumo	\$ 2,10	kilogramo	1.000	gramo
19	Limón mandarina	200,00	gramo	\$ 0,00189	\$ 0,3780	zumo	\$ 1,89	kilogramo	1.000	gramo
20	Sal	8,00	gramo	\$ 0,00045	\$ 0,0036		\$ 0,45	kilogramo	1.000	gramo
21	Pimienta blanca	4,00	gramo	\$ 0,01300	\$ 0,0520	molida	\$ 13,00	kilogramo	1.000	gramo
22	Apio	20,00	gramo	\$ 0,00298	\$ 0,0596	tallos	\$ 2,98	kilogramo	1.000	gramo
23	Mostaza	4,00	gramo	\$ 0,00435	\$ 0,0174		\$ 4,35	kilogramo	1.000	gramo
24	Laurel	4,00	gramo	\$ 0,00800	\$ 0,0320		\$ 8,00	kilogramo	1.000	gramo
25	Salsa Inglesa	4,00	gramo	\$ 0,03914	\$ 0,1566		\$ 6,85	litro	175	mililitro
26	Aceite	4,00	gramo	\$ 0,00250	\$ 0,0100		\$ 2,50	litro	1.000	mililitro
27	Vino Blanco	200,00	mililitro	\$ 0,00670	\$ 1,3400		\$ 6,70	litro	1.000	mililitro
28										
29	Esfemas de café	8,00	gramo	\$ 0,20936	\$ 1,6749		\$ 0,21	kilogramo	1	mililitro
30	Aceite de cítricos	8,00	gramo	\$ 0,02250	\$ 0,1800		\$ 2,25	litro	100	mililitro
31										
32										
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b> 1. Preparar mise en place de ingredientes 2. Extraer el zumo de limón sutil y colocar al pescado junto con sal, pimienta, apio, cilantro y cebolla 3. Freír el plátano y la zanahoria y reservar 4. Marcar en parrilla el pulpo y piñas 5. Cocinar el camarón, calamar con especias 6. Flambear en vino blanco los camarones y almejas <b>7. SALSA</b> 8. Montar en plato hondo 9. Decorar con crocantes y cherry amarillo			<b>COSTO MATERIA PRIMA</b> SUBTOTAL RECETA \$ 11,61 EXTRAS 5% \$ 0,58 COSTO TOTAL RECETA \$ 12,19 COSTO POR PORCIÓN \$ 3,05 COSTO POR GRAMO \$ 0,0190			<b>PUNTOS CRÍTICOS</b> 1. Temperatura de proteínas 2. Tiempo de cocción 3. Peso de cantidades				
			<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b> Representación de ingredientes de los océanos de Colombia, en juego con un tradicional salpicón de frutas.			<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b> 1. Tatemado 2. Flambear 3. Asar 4. Freír				
<b>ELABORADO POR:</b> Nombre y Apellido <i>Fátima López</i>			<b>REVISADO POR:</b> Nombre y Apellido <i>Juan Carlos Rodríguez</i>			<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 25-mar-24 <b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 25-mar-24				

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR					UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía			
							Escuela de Gastronomía			
										
<b>NOMBRE RECETA</b> Esferas de café			<b>TIPO RECETA</b> Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta			<b>FOTO RECETA</b> 				
<b>NÚMERO PORCIONES</b> 4 porción		<b>PESO CADA PORCIÓN</b> 3 gramo		<b>FICHA No.</b> SUB-003						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Café Juan Valdez	20,00	gramo	\$ 0,01648	\$ 0,3296	Expresso	\$ 16,48	kilogramo	1.000	gramo
2	Agua	160,00	mililitro	\$ 0,00050	\$ 0,0800		\$ 0,50	kilogramo	1.000	mililitro
3	Azúcar	15,00	gramo	\$ 0,00104	\$ 0,0156		\$ 1,04	kilogramo	1.000	gramo
4	Limón sutil	50,00	gramo	\$ 0,00210	\$ 0,1050	zumo	\$ 2,10	kilogramo	1.000	gramo
5	Agar Agar	1,00	gramo	\$ 0,01250	\$ 0,0125		\$ 12,50	kilogramo	1.000	gramo
6	Aceite extra virgen	100,00	mililitro	\$ 0,01850	\$ 1,8500	frío	\$ 18,50	litro	1.000	mililitro
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b> 1. Mezclar el expresso, con el azúcar y zumo de limón 2. Enfriar la preparación 3. Incorporar agar agar y realizar esferas en el aeite			<b>COSTO MATERIA PRIMA</b> SUBTOTAL RECETA \$ 2,39 EXTRAS 5% \$ 0,12 COSTO TOTAL RECETA \$ 2,51 COSTO POR PORCIÓN 0,62808375 COSTO POR GRAMO \$ 0,2094			<b>PUNTOS CRÍTICOS</b> 1. Pesaje exacto 2. Manejo de temperaturas 3. Correcta técnica				
			<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b> Esferas oscuras de café			<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b> 1. Esferificación				
 <b>ELABORADO POR:</b> Nombre y Apellido			 <b>REVISADO POR:</b> Nombre y Apellido			<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 25-mar-24 <b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 25-mar-24				

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR					UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía																
<b>NOMBRE RECETA</b> Aceite de limón y naranja					<b>TIPO RECETA</b> Básica o de Venta		<b>FOTO RECETA</b> 																
<b>NÚMERO PORCIONES</b> 5 porción			<b>PESO CADA PORCIÓN</b> 2 gramo		<b>FICHA No.</b> SUB-004																		
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta													
1	Aceite de oliva	100,00	litro	\$ 0,01850	\$ 1,8500		\$ 18,50	litro	1.000	litro													
2	Limón mandarina	50,00	gramo	\$ 0,00350	\$ 0,1750	Ralladura	\$ 3,50	kilogramo	1.000	gramo													
3	Naranja	50,00	gramo	\$ 0,00229	\$ 0,1145	Ralladura	\$ 2,29	kilogramo	1.000	gramo													
4																							
5																							
6																							
7																							
8																							
9																							
10																							
11																							
12																							
13																							
14																							
15																							
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b> 1. Obtener la ralladura de los cítricos. 2. Colocar en una olla aceite frío y la ralladura. 3. Llevar a max 60° hasta que se perciba un olor y sabor esperado. 4 Retirar de fuego, tamiar y enfriar.			<b>COSTO MATERIA PRIMA</b> <table border="1"> <tr> <td><b>SUBTOTAL RECETA</b></td> <td>\$ 2,14</td> <td><sup>2</sup>Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td><b>EXTRAS 5%</b></td> <td>\$ 0,11</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td><b>COSTO TOTAL RECETA</b></td> <td>\$ 2,25</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td><b>COSTO POR PORCIÓN</b></td> <td>\$ 0,45</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td><b>COSTO POR GRAMO</b></td> <td>\$ 0,2246</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>			<b>SUBTOTAL RECETA</b>	\$ 2,14	<sup>2</sup> Precios totales de cada ingrediente	<b>EXTRAS 5%</b>	\$ 0,11	Subtotal * % Extras	<b>COSTO TOTAL RECETA</b>	\$ 2,25	Subtotal + Extras	<b>COSTO POR PORCIÓN</b>	\$ 0,45	Costo Total Receta ÷ No. porciones	<b>COSTO POR GRAMO</b>	\$ 0,2246	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<b>PUNTOS CRÍTICOS</b> 1. Temperatura alta 2. Acroleína		
<b>SUBTOTAL RECETA</b>	\$ 2,14	<sup>2</sup> Precios totales de cada ingrediente																					
<b>EXTRAS 5%</b>	\$ 0,11	Subtotal * % Extras																					
<b>COSTO TOTAL RECETA</b>	\$ 2,25	Subtotal + Extras																					
<b>COSTO POR PORCIÓN</b>	\$ 0,45	Costo Total Receta ÷ No. porciones																					
<b>COSTO POR GRAMO</b>	\$ 0,2246	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																					
			<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b> Aceite cítrico			<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b> 1. Aromatizado 2. Tamizado																	
 <b>ELABORADO POR:</b> Nombre y Apellido			 <b>REVISADO POR:</b> Nombre y Apellido			<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 25-mar-24 <b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 25-mar-24																	

## FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

### UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR



Escuela de  
**Gastronomía**

*Escuela de Gastronomía*

NOMBRE RECETA	
Arroz chaqueta trifásico	
NÚMERO PORCIONES	4 porción
PESO CADA PORCIÓN	270 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	Arroz Blanco precocido	400,00	gramo	\$ 0,00165	\$ 0,6600		\$ 8,25	kilogramo	5.000	gramo
2	Café Juan Valdez	150,00	gramo	\$ 0,01648	\$ 2,4720	sacar la esencia	\$ 16,48	kilogramo	1.000	gramo
3	Agua	800,00	litro	\$ 0,00163	\$ 1,3040		\$ 1,63	litro	1.000	litro
4	Panela	30,00	gramo	\$ 0,00150	\$ 0,0450	molida	\$ 1,50	kilogramo	1.000	gramo
5	Sal	2,00	gramo	\$ 0,00045	\$ 0,0009		\$ 0,45	kilogramo	1.000	gramo
6	Pimienta dulce	1,00	gramo	\$ 0,01450	\$ 0,0145	4 granos	\$ 14,50	kilogramo	1.000	gramo
7	Aceite	40,00	litro	\$ 0,00650	\$ 0,2600		\$ 6,50	litro	1.000	litro
8	Queso Paipa	75,00	gramo	\$ 0,02566	\$ 1,9245	rallado	\$ 12,83	kilogramo	500	gramo
9	Cebolla perla	50,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 0,0500	fino brunoisse	\$ 1,00	kilogramo	1.000	gramo
10										0
11	Pepinillo	60,00	gramo	\$ 0,00090	\$ 0,0540	Lámina	\$ 0,90	kilogramo	1.000	gramo
12	Tomate cherry rojo	8,00	gramo	\$ 0,00676	\$ 0,0541		\$ 3,38	kilogramo	500	gramo
13	Plátano maduro	60,00	gramo	\$ 0,00130	\$ 0,0780	Láminas	\$ 1,30	kilogramo	1.000	gramo
14	Vino Blanco	60,00	mililitro	\$ 0,00670	\$ 0,4020	Salsa	\$ 6,70	litro	1.000	mililitro
15	Vino Tinto	150,00	mililitro	\$ 0,00670	\$ 1,0050		\$ 6,70	litro	1.000	mililitro
16	Aguacate	600,00	gramo	\$ 0,00323	\$ 1,9380		\$ 3,23	kilogramo	1.000	gramo
17	Pimiento rojo	900,00	gramo	\$ 0,00150	\$ 1,3500	Tatemado/ Salsa	\$ 1,50	litro	1.000	gramo
18	Salsa inglesa	20,00	mililitro	\$ 0,01057	\$ 0,2114	Salsa	\$ 1,85	litro	175	mililitro
19	Pimienta blanca	20,00	mililitro	\$ 0,01300	\$ 0,2600	Salsa	\$ 13,00	kilogramo	1.000	mililitro
20										0
21										0
22										0
23										0
24	Carne de cerdo mechada	100,00	gramo	\$ 0,01621	\$ 1,6206		\$ 3,24	kilogramo	200	gramo
25	Carne de res mechada	100,00	gramo	\$ 0,02108	\$ 2,1080		\$ 4,22	kilogramo	200	gramo
26	Carne de gallina mechada	100,00	gramo	\$ 0,05793	\$ 5,7928		\$ 11,59	kilogramo	200	gramo
27										0

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Realizar un refrito con cebolla y aceite, agregar el arroz y nacerlo
2. agregar la esencia del café y revolver
3. Incorporar especias y poco a poco la panela
4. Corregir sabor con sal y terminar de cocinar
5. Dejar reposar 5 minutos y agregar el queso rallado en forma de lluvia hasta formar un arroz cremoso
6. Colocar las proteínas sobre el timbal de arroz
7. Decorar con vegetales frescos y chifles de maduro

COSTO MATERIA PRIMA	
<b>SUBTOTAL RECETA</b>	\$ 21,60
<b>EXTRAS 5%</b>	\$ 1,08
<b>COSTO TOTAL RECETA</b>	\$ 22,69
<b>COSTO POR PORCIÓN</b>	\$ 5,67
<b>COSTO POR GRAMO</b>	\$ 0,0210

PUNTOS CRÍTICOS
1. Control de residuos
2. Manejo de temperaturas
3. Correcta técnica empleada

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Arroz de café cremoso, con proteínas de campo y vegetales frescos

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Nacado
2. Extracción
3. Tatemado
4. Reducción

<p style="margin: 0;">ELABORADO POR: Nombre y Apellido</p>
--

<p style="margin: 0;">REVISADO POR: Nombre y Apellido</p>
---

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



FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía		
Escuela de Gastronomía										
<b>NOMBRE RECETA</b> Carne de res mechada				<b>TIPO RECETA</b> Básica o de Venta		<b>FOTO RECETA</b> 				
<b>NÚMERO PORCIONES</b>		4 porción		<b>FICHA No.</b>		SUB-006				
<b>PESO CADA PORCIÓN</b>		20 gramo								
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Osobuco	500,00	gramo	\$ 0,00351	\$ 1,7550		\$ 3,51	kilogramo	1.000	gramo
2	Vino tinto	140,00	mililitro	\$ 0,00670	\$ 0,9380		\$ 6,70	Litro	1.000	mililitro
3	Tomate riñón	60,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 0,0600		\$ 1,00	kilogramo	1.000	gramo
4	Cebolla paitaña	50,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 0,0500		\$ 1,00	kilogramo	1.000	gramo
5	Apio	10,00	gramo	\$ 0,00298	\$ 0,0298		\$ 2,98	kilogramo	1.000	gramo
6	Agua	100,00	mililitro	\$ 0,00050	\$ 0,0500		\$ 0,50	Litro	1.000	mililitro
7	pasta de tomate	50,00	mililitro	\$ 0,00625	\$ 0,3125		\$ 1,25	Litro	200	mililitro
8	Aceite	20,00	mililitro	\$ 0,00250	\$ 0,0500		\$ 2,50	Litro	1.000	mililitro
9	Cebolla puerro	1,00	und	\$ 0,77000	\$ 0,7700		\$ 0,77	und	1	und
10										
11										
12										
13										
14										
15										
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b> 1. Sellar el osobuco con aceite y hornear por 1 hora 2. Agregar vegetales y continuar hornear 3. Colocar la preparación en una olla y desglasar con vino 4. Agregar especias 5. Cuando este suave la carne, desmechar y mezclar con tuetano.				<b>COSTO MATERIA PRIMA</b> SUBTOTAL RECETA \$ 4,02 <small>2 Precios totales de cada ingrediente</small> EXTRAS 5% \$ 0,20 <small>Subtotal * % Extras</small> COSTO TOTAL RECETA \$ 4,22 <small>Subtotal + Extras</small> COSTO POR PORCIÓN \$ 1,05 <small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small> COSTO POR GRAMO \$ 0,0527 <small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small>			<b>PUNTOS CRÍTICOS</b> 1. Control de residuos 2. Manejo de temperaturas 3. Tiempo de cocción			
				<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b> Carne obtenida del osobuco de res, cocinada a baja temperatura			<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b> 1. Sellado 2. Desglasado			
 <b>ELABORADO POR:</b> Nombre y Apellido				 <b>REVISADO POR:</b> Nombre y Apellido			<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 25-mar-24 <b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 25-mar-24			

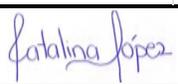
FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR					UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía			
										
Escuela de Gastronomía										
<b>NOMBRE RECETA</b> Carne de gallina mechada			<b>TIPO RECETA</b> Básica o de Venta Complementaria o Subreceta			<b>FOTO RECETA</b> 				
<b>NÚMERO PORCIONES</b>		4 porción		<b>FICHA No.</b>		SUB-007				
<b>PESO CADA PORCIÓN</b>		20 gramo								
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Gallina Criolla	0,50	unidad	\$ 20,0000	\$ 10,0000		\$ 20,00	unidad	1	unidad
2	cebolla blanca	50,00	gramos	\$ 0,00300	\$ 0,1500	Juliana	\$ 3,00	kilogramo	1.000	gramos
3	Pimiento rojo	50,00	gramos	\$ 0,00150	\$ 0,0750	Juliana	\$ 1,50	kilogramo	1.000	gramos
4	aceite de oliva	30,00	mililitro	\$ 0,01850	\$ 0,5550		\$ 18,50	litro	1.000	mililitro
5	sal	2,00	gramos	\$ 0,00045	\$ 0,0009		\$ 0,45	kilogramo	1.000	gramos
6	pimienta blanca	1,00	gramos	\$ 0,01300	\$ 0,0130		\$ 13,00	kilogramo	1.000	gramos
7	Guascas	40,00	gramos	\$ 0,00600	\$ 0,2400		\$ 6,00	kilogramo	1.000	gramos
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b> 1. En olla de presión agregar la gallina limpia con vegetales y guascas 2. Cocinar hasta que esté suave y agregar especias 3. Reducir el líquido de cocción 4. Desmechar la proteína			<b>COSTO MATERIA PRIMA</b> SUBTOTAL RECETA \$ 11,03 EXTRAS 5% \$ 0,55 COSTO TOTAL RECETA \$ 11,59 COSTO POR PORCIÓN \$ 2,90 COSTO POR GRAMO \$ 0,1448			<b>PUNTOS CRÍTICOS</b> 1. Control de residuos 2. Manejo de temperaturas 3. Tiempo de cocción				
			<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b> Carne de gallina criolla con sabores colombianos			<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b> 1. Reducir 2. Rectificar 3. Larga cocción				
 <b>ELABORADO POR:</b> Nombre y Apellido			 <b>REVISADO POR:</b> Nombre y Apellido			<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 25-mar-24 <b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 25-mar-24				

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR					UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía			
<b>NOMBRE RECETA</b> Postre al plato					<b>TIPO RECETA</b> <input checked="" type="checkbox"/> Básica o de Venta <input type="checkbox"/> Complementaria o Subreceta		<b>FOTO RECETA</b> 			
<b>NÚMERO PORCIONES</b> 4 porción			<b>PESO CADA PORCIÓN</b> 82,00 gramo		<b>FICHA No.</b> VTA-005					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Merengón de café relleno	80,00	gramo	\$ 0,01677	\$ 1,3414		\$ 3,35	kilogramo	200	gramo
2	Praliné de nuez de Brasil	80,00	gramo	\$ 0,03536	\$ 2,8291		\$ 5,30	kilogramo	150	gramo
3	Mermelada de copoazú	40,00	gramo	\$ 0,04704	\$ 1,8814		\$ 13,17	kilogramo	280	gramo
4	Salsa de guayaba	40,00	gramo	\$ 0,00289	\$ 0,1157		\$ 0,29	kilogramo	100	gramo
5	Crumble de limón	80,00	gramo	\$ 0,00553	\$ 0,4426		\$ 1,11	kilogramo	200	gramo
6	Cremoso de mazamorra	60,00	gramo	\$ 0,00259	\$ 0,1554		\$ 0,26	kilogramo	100	gramo
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b> 1. Preparar mise en place 2. Colocar la crema batida y rellenar con guanábana 3. Agregar el merengón 4. paralelamente crear una tierra de praliné y crumble 5. Sobre la tierra colocar mazamorra, salsa y mermelada			<b>COSTO MATERIA PRIMA</b> SUBTOTAL RECETA \$ 6,77 EXTRAS 5% \$ 0,34 COSTO TOTAL RECETA \$ 7,10 COSTO POR PORCIÓN \$ 1,78 COSTO POR GRAMO \$ 0,0217			<b>PUNTOS CRÍTICOS</b> 1. Control de residuos 2. Manejo de temperaturas 3. Tiempo de cocción				
			<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b> Postre que integra frutas de la región de Orinoquía, con preparaciones tradicionales			<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b>				
ELABORADO POR: Catalina López Nombre y Apellido			REVISADO POR: Francisca C. Rueda Nombre y Apellido			FECHA ELABORACIÓN 25-mar-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 25-mar-24				

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR					UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía			
<b>UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR</b> <b>Escuela de Gastronomía</b>							<b>Escuela de Gastronomía</b>			
<b>NOMBRE RECETA</b> Merengón de café relleno			<b>TIPO RECETA</b> Básica o de Venta			<b>FOTO RECETA</b> 				
<b>NÚMERO PORCIONES</b> 7 porción			<b>FICHA No.</b> SUB-008							
<b>PESO CADA PORCIÓN</b> 20 gramo										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Huevos de gallina criolla	3,00	unidad	\$ 0,40000	\$ 1,2000	claras de huevo	\$ 0,40	unidad	1	unidad
2	Azúcar	120,00	gramo	\$ 0,00104	\$ 0,1248		\$ 1,04	kilogramo	1.000	gramo
3	Café Juan Valdez	80,00	gramo	\$ 0,01650	\$ 1,3200	tostado y molido	\$ 16,50	kilogramo	1.000	gramo
4	Agua	50,00	mililitro	\$ 0,00050	\$ 0,0250		\$ 0,50	litro	1.000	mililitro
5	Crema de leche	80,00	mililitro	\$ 0,00450	\$ 0,3600		\$ 4,50	litro	1.000	mililitro
6	Guanábana	40,00	gramo	\$ 0,00250	\$ 0,1000		\$ 2,50	kilogramo	1.000	gramo
7	Amaretto	10,00	mililitro	\$ 0,00640	\$ 0,0640		\$ 6,40	kilogramo	1.000	mililitro
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b> 1. Realizar un almibar con expreso y azúcar. 2. Refrigerar las claras de huevo 3. Realizar un mrgue. italiano con el amibar de café y claras. 4. Agregar el licor 5. Aparte montar la crema y extraer gajos de la fruta 6. Colocar en manga la crema y enfriar.			<b>COSTO MATERIA PRIMA</b> SUBTOTAL RECETA \$ 3,19 <small>2 Precios totales de cada ingrediente</small> EXTRAS 5% \$ 0,16 <small>Subtotal * % Extras</small> <b>COSTO TOTAL RECETA</b> \$ 3,35 <small>Subtotal + Extras</small> <b>COSTO POR PORCIÓN</b> \$ 0,48 <small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small> <b>COSTO POR GRAMO</b> \$ 0,0240 <small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small>			<b>PUNTOS CRÍTICOS</b> 1. Control de residuos 2. Manejo de temperaturas 3. Tiempo de cocción				
			<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b> Clásico merengón relleno de fruta fresca			<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b> 1. Montar 2. Caramelizar 3. Manguear				
Catalina López <b>ELABORADO POR:</b> Nombre y Apellido			 <b>REVISADO POR:</b> Nombre y Apellido			<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 25-mar-24 <b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 25-mar-24				

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía			
								Escuela de Gastronomía			
						Escuela de Gastronomía					
<b>NOMBRE RECETA</b> Praliné de nuez de Brasil				<b>TIPO RECETA</b> Básica o de Venta		<b>FOTO RECETA</b> 					
<b>NÚMERO PORCIONES</b>		6 porción		<b>FICHA No.</b>		SUB-009					
<b>PESO CADA PORCIÓN</b>		20 gramo									
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	Nuez de Brasil	100,00	gramo	\$ 0,05000	\$ 5,0000	Limpia	\$ 50,00	kilogramo	1.000	gramo	
2	Azúcar	50,00	gramo	\$ 0,00104	\$ 0,0520	Caramelo a seco	\$ 1,04	kilogramo	1.000	gramo	
3										0	
4										0	
5											
6											
7											
8											
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b>				<b>COSTO MATERIA PRIMA</b>				<b>PUNTOS CRÍTICOS</b>			
1. En sartén colocar el azúcar y derretir				<b>SUBTOTAL RECETA</b>		\$ 5,05		2 Precios totales de cada ingrediente			
2. En textura bolita blanda agregar la nuez y mezclar bien				<b>EXTRAS 5%</b>		\$ 0,25		Subtotal * % Extras			
3. Caramelizar bien la mezcla y retirar de fuego				<b>COSTO TOTAL RECETA</b>		\$ 5,30		Subtotal + Extras			
4. Colocar en ziploc y estirar				<b>COSTO POR PORCIÓN</b>		\$ 0,88		Costo Total Receta ÷ No. porciones			
5. Cuando este frío, procesar a gusto				<b>COSTO POR GRAMO</b>		\$ 0,0442		Costo por Porción ÷ Peso cada Porción			
				<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b>				<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b>			
				Crocante de fruto seco				1. Caramelizado			
								2. Enfriar			
								<b>FECHA ELABORACIÓN</b>			
<b>ELABORADO POR:</b> Nombre y Apellido				<b>REVISADO POR:</b> Nombre y Apellido				25-mar-24			
								<b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b>			
								25-mar-24			

<b>FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR</b> <b>UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR</b> <b>Escuela de Gastronomía</b>						 <b>Escuela de Gastronomía</b> <small>Member of</small> <small>Arizona State University®</small>				
<b>NOMBRE RECETA</b> Salsa de guayaba			<b>TIPO RECETA</b> Básica o de Venta			<b>FOTO RECETA</b> 				
<b>NÚMERO PORCIONES</b>		10 porción		<b>FICHA No.</b>		<b>SUB-010</b>				
<b>PESO CADA PORCIÓN</b>		10 gramo								
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Guayaba madura	150,00	gramo	\$ 0,00209	\$ 0,3135	extraer la pulpa	\$ 2,09	kilogramo	1.000	gramo
2	Azúcar	50,00	gramo	\$ 0,00104	\$ 0,0520		\$ 1,04	kilogramo	1.000	gramo
3	Limón mandarina	30,00	gramo	\$ 0,00189	\$ 0,0567	chorro de zumo (2gr)	\$ 1,89	kilogramo	1.000	gramo
4	Agua	30,00	militro	\$ 0,00050	\$ 0,0150		\$ 0,50	litro	1.000	militro
5										
6										
7										
8										
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b>			<b>COSTO MATERIA PRIMA</b>				<b>PUNTOS CRÍTICOS</b>			
1. Extraer la pulpa de la fruta			<b>SUBTOTAL RECETA</b> \$ 0,44 <small>1 Precios totales de cada ingrediente</small>				1. Control de residuos			
2. agregar a la pulpa, agua y azucar y reducir			<b>EXTRAS 5%</b> \$ 0,02 <small>Subtotal * % Extras</small>				2. Manejo de temperaturas			
3. Agregar el zumo y enfriar			<b>COSTO TOTAL RECETA</b> \$ 0,46 <small>Subtotal + Extras</small>				3. Tiempo de cocción			
4. Colocar en manga			<b>COSTO POR PORCIÓN</b> \$ 0,05 <small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small>							
			<b>COSTO POR GRAMO</b> \$ 0,0046 <small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small>							
			<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b>				<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b>			
			Consistente salsa de fruta con notas cítricas				1. Reducir			
							2. Manguear			
 <b>ELABORADO POR:</b> Nombre y Apellido			 <b>REVISADO POR:</b> Nombre y Apellido				<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 25-mar-24			
							<b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 25-mar-24			

<b>FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR</b> <b>UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR</b> <b>Escuela de Gastronomía</b>						 <b>Escuela de Gastronomía</b> <small>Approved by Arizona State University®</small>				
<b>NOMBRE RECETA</b> Cremoso de mazamorra			<b>TIPO RECETA</b> Básica o de Venta Complementaria o Subreceta			<b>FOTO RECETA</b> 				
<b>NÚMERO PORCIONES</b> 6 porción			<b>FICHA No.</b> SUB-012							
<b>PESO CADA PORCIÓN</b> 15 gramo										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Maíz morocho	40,00	gramo	\$ 0,00160	\$ 0,0640	trillado	\$ 1,60	kilogramo	1.000	gramo
2	Canela	1,00	gramo	\$ 0,01699	\$ 0,0170		\$ 16,99	kilogramo	1.000	gramo
3	Azúcar	15,00	gramo	\$ 0,00104	\$ 0,0156		\$ 1,04	kilogramo	1.000	gramo
4	Leche	80,00	mililitro	\$ 0,00050	\$ 0,0400		\$ 0,50	litro	1.000	mililitro
5	Gelatina sin sabor	2,00	gramo	\$ 0,01130	\$ 0,0226	gernetina	\$ 11,30	kilogramo	1.000	gramo
6	Agua	160,00	mililitro	\$ 0,00050	\$ 0,0800		\$ 0,50	litro	1.000	mililitro
7	Agua	15,00	mililitro	\$ 0,00050	\$ 0,0075	gernetina	\$ 0,50	litro	1.000	mililitro
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b>			<b>COSTO MATERIA PRIMA</b>			<b>PUNTOS CRÍTICOS</b>				
1. Hidratar el maíz con agua la noche anterior			<b>SUBTOTAL RECETA</b> \$ 0,25 <small>2 Precios totales de cada</small>			1. Control de residuos				
2. Cocinar el maíz remojado con el agua de reposo			<b>EXTRAS 5%</b> \$ 0,01 <small>Subtotal * % Extras</small>			2. Manejo de temperaturas				
3. Agregar especias			<b>COSTO TOTAL RECETA</b> \$ 0,26 <small>Subtotal + Extras</small>			3. Tiempo de cocción				
4. Cuando el grano es al dente, agregar leche y azúcar			<b>COSTO POR PORCIÓN</b> \$ 0,04 <small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small>							
5. Hidratar gelatina			<b>COSTO POR GRAMO</b> \$ 0,0029 <small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small>							
6. equilibrar temperaturas entre gelatina y morocho						<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b>				
7. Rectificar sabor y moldear			<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b>			1. Hidratado				
8. Refrigerar			Maíz morocho cremoso y aromatizado			2. Concentación				
						3. Rectificar				
						4. Gelificar				
 <b>ELABORADO POR:</b> Nombre y Apellido			 <b>REVISADO POR:</b> Nombre y Apellido			<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 25-mar-24				
						<b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 25-mar-24				





FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía		
<b>NOMBRE RECETA</b> Relleno de naranjilla						<b>TIPO RECETA</b> Básica o de Venta		<b>FOTO RECETA</b> 		
<b>NÚMERO PORCIONES</b> 4 porción			<b>PESO CADA PORCIÓN</b> 5 gramo			<b>FICHA No.</b> SUB-014				
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Naranjilla	300,00	gramo	\$ 0,00269	\$ 0,8070		\$ 2,69	kilogramo	1.000	gramo
2	Azúcar	120,00	gramo	\$ 0,00140	\$ 0,1680		\$ 1,40	kilogramo	1.000	gramo
3	Café tostado en pepa	25,00	gramo	\$ 0,01436	\$ 0,3590		\$ 14,36	kilogramo	1.000	gramo
4	Polvo dorado	1,00	gramo	\$ 0,15000	\$ 0,1500		\$ 1,50	kilogramo	10	gramo
5	Anís	1,00	gramo	\$ 0,00500	\$ 0,0050		\$ 5,00	kilogramo	1.000	gramo
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b> 1. En una olla agregarla pulpa y la especia 2. Agregar azúcar y reducir hasta que sea consistente 3. Refrigerar en un recipiente rectangular y no profundo			<b>COSTO MATERIA PRIMA</b> <b>SUBTOTAL RECETA</b> \$ 1,49 <small>2Precios totales de cada ingrediente</small> <b>EXTRAS 5%</b> \$ 0,07 <small>Subtotal * % Extras</small> <b>COSTO TOTAL RECETA</b> \$ 1,56 <small>Subtotal + Extras</small> <b>COSTO POR PORCIÓN</b> \$ 0,39 <small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small> <b>COSTO POR GRAMO</b> \$ 0,0782 <small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small>			<b>PUNTOS CRÍTICOS</b> 1. Manejo de temperaturas				
			<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b> Relleno de lulo y pepa dorada de café			<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b> 1. Aromatizar 2. Reducir 3. Refrigerar				
 <b>ELABORADO POR:</b> Nombre y Apellido			 <b>REVISADO POR:</b> Nombre y Apellido			<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 25-mar-24 <b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 25-mar-24				

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



Escuela de  
**Gastronomía**

NOMBRE RECETA	
Chocolate con leche de coco	
NÚMERO PORCIONES	4 porción
PESO CADA PORCIÓN	120 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Leche de coco	500,00	gramo	\$ 0,00750	\$ 3,7500		\$ 7,50	Litro	1.000	mililitro
2	Chocolate amateño	40,00	gramo	\$ 0,01350	\$ 0,5400		\$ 1,35	gramo	100	gramo
3	Chocolate en polvo Disidente	50,00	gramo	\$ 0,06413	\$ 3,2067		\$ 19,24	gramo	300	gramo
4	Canela en rama	1,00	gramo	\$ 0,01000	\$ 0,0100	2 unidades	\$ 10,00	kilogramo	1.000	gramo
5	Coco Rallado seco	5,00	gramo	\$ 0,00600	\$ 0,0300		\$ 6,00	kilogramo	1.000	gramo
6	Clavo de olor	1,00	gramo	\$ 0,01728	\$ 0,0173	4 unidades	\$ 17,28	kilogramo	1.000	gramo
7	Espuma de café	80,00	gramo	\$ 0,02864	\$ 2,2916		\$ 5,44	gramo	190	gramo
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Agregar el chocolate en agua y llevar a fuego
2. Una vez disuelto, equilibrar sabor con chocolate Disidente
3. En una olla colocar especias con la leche y coco y aromatizar
4. Tamizar y agregar el chocolate.
5. Homogenizar la mezcla y colocar la espuma y servir caliente.

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 9,85 <small>2 Precios totales de cada ingrediente</small>
EXTRAS 5%	\$ 0,49 <small>Subtotal * % Extras</small>
COSTO TOTAL RECETA	\$ 10,34 <small>Subtotal + Extras</small>
COSTO POR PORCIÓN	\$ 2,58 <small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small>
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0215 <small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small>

PUNTOS CRÍTICOS
1. Control de residuos
2. Manejo de temperaturas
3. Correcta técnica empleada

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Chocolate espeso con leche de coco, espuma de café y chocolate colombiano

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Rectificar
2. Reducir
3. Aromatizar

ELABORADO POR:  
Nombre y Apellido

REVISADO POR:  
Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN  
25-mar-24

FECHA ACTUALIZACIÓN  
25-mar-24

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

*Escuela de Gastronomía*



Escuela de  
**Gastronomía**

NOMBRE RECETA	
Espuma de café	
NÚMERO PORCIONES	4 porción
PESO CADA PORCIÓN	20 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUB-015



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Café liofilizado	40,00	gramo	\$ 0,11400	\$ 4,5600		\$ 10,83	kilogramo	95	gramo
2	Azúcar de coco Pacari	40,00	gramo	\$ 0,01421	\$ 0,5683		\$ 6,45	kilogramo	454	gramo
3	Agua	110,00	mililitro	\$ 0,00050	\$ 0,0550		\$ 0,50	litro	1.000	mililitro
4										
5										
6										
7										
8										
9										

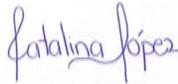
PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Colocar en un recipiente los ingredientes
2. Batir hasta que se homogenice la mezcla
3. Cuando esté consistente servir sobre el chocolate

COSTO MATERIA PRIMA		
<b>SUBTOTAL RECETA</b>	\$ 5,18	$\sum$ Precios totales de cada ingrediente
<b>EXTRAS 5%</b>	\$ 0,26	Subtotal * % Extras
<b>COSTO TOTAL RECETA</b>	\$ 5,44	Subtotal + Extras
<b>COSTO POR PORCIÓN</b>	\$ 1,36	Costo Total Receta ÷ No. porciones
<b>COSTO POR GRAMO</b>	\$ 0,0680	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Control de residuos
2. Manejo de temperaturas
3. Correcta técnica empleada

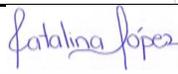
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
Espuma a base de café colombiano y azúcar de coco

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Rectificar
2. Batir

  
**ELABORADO POR:**  
 Nombre y Apellido

  
**REVISADO POR:**  
 Nombre y Apellido

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

<b>FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR</b> <b>UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR</b> <b>Escuela de Gastronomía</b>						 <b>Escuela de Gastronomía</b> <small>Universidad Internacional del Ecuador</small>					
<b>NOMBRE RECETA</b> Vino Rosado			<b>TIPO RECETA</b> X Básica o de Venta Complementaria o Subreceta			<b>FOTO RECETA</b> 					
<b>NÚMERO PORCIONES</b>		4 porción		<b>FICHA No.</b>		VTA-008					
<b>PESO CADA PORCIÓN</b>		150 mililitros									
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	Cabernet Sauvignon Rosado	600,00	mililitro	\$ 0,04653	\$ 27,9200		\$ 34,90	mililitro	750	mililitro	
2											
3											
4											
5											
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b> 1. Servir a temperatura de 8°C- 10°C			<b>COSTO MATERIA PRIMA</b>				<b>PUNTOS CRÍTICOS</b> 1. Temperatura de servicio				
			<b>SUBTOTAL RECETA</b> \$ 27,92		2. Precios totales de cada ingrediente						
			<b>EXTRAS 5%</b> \$ 1,40		Subtotal * % Extras						
			<b>COSTO TOTAL RECETA</b> \$ 29,32		Subtotal + Extras						
			<b>COSTO POR PORCIÓN</b> \$ 7,33		Costo Total Receta ÷ No. porciones						
			<b>COSTO POR GRAMO</b> \$ 0,0489		Costo por Porción ÷ Peso cada Porción						
			<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b> Vino rosado de viñedo Ain Karin								
 <b>ELABORADO POR:</b> Nombre y Apellido			 <b>REVISADO POR:</b> Nombre y Apellido				<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 25-mar-24				
							<b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 25-mar-24				



FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR					UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		 Escuela de Gastronomía			
Escuela de Gastronomía										
<b>NOMBRE RECETA</b> Granita de arazá			<b>TIPO RECETA</b> <input checked="" type="checkbox"/> Básica o de Venta <input type="checkbox"/> Complementaria o Subreceta		<b>FOTO RECETA</b> 					
<b>NÚMERO PORCIONES</b> 4 porción		<b>PESO CADA PORCIÓN</b> 110 gramo		<b>FICHA No.</b>	<b>VTA-010</b>					
#	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Arazá	40,00	gramo	\$ 0,00600	\$ 0,2400	Pulpa	\$ 6,00	kilogramo	1000	gramo
2	Agua	440,00	mililitro	\$ 0,00050	\$ 0,2200		\$ 0,50	litro	1000	mililitro
3	Azúcar blanca	102,00	gramo	\$ 0,00104	\$ 0,1061		\$ 1,04	kilogramo	1000	gramo
4	Ron Viejo de Caldas 750 ml	25,00	mililitro	\$ 0,01940	\$ 0,4850	3 años	\$ 14,55	litro	750	mililitro
5	Mandarina	60,00	gramo	\$ 0,00101	\$ 0,0606	despulpada	\$ 1,01	kilogramo	1000	gramo
6	Café Juan Valdez	8,00	gramo	\$ 0,03634	\$ 0,2907	molido	\$ 16,50	kilogramo	454	gramo
7	Gelatina sin sabor	1,00	gramo	\$ 0,01130	\$ 0,0113	grenetina	\$ 11,30	kilogramo	1000	gramo
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b>			<b>COSTO MATERIA PRIMA</b>			<b>PUNTOS CRÍTICOS</b>				
1. Hidratar la gelatina y reservar			<b>SUBTOTAL RECETA</b> \$ 1,41 <small>2 Precios totales de cada ingrediente</small>			1. Control de residuos				
2. Extraer la pulpa de fruta y agregar agua y azúcar			<b>EXTRAS 5%</b> \$ 0,07 <small>Subtotal * % Extras</small>			2. Manejo de temperaturas				
3. Atemperar preparaciones y batirlas en un bolw			<b>COSTO TOTAL RECETA</b> \$ 1,48 <small>Subtotal + Extras</small>							
4. En un recipiente agregar la mezcla y congelar			<b>COSTO POR PORCIÓN</b> \$ 0,37 <small>Costo Total Receta ÷ No. porciones</small>							
5. Raspar periodicamente			<b>COSTO POR GRAMO</b> \$ 0,0034 <small>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</small>							
6. Extraer gajos de naranja y mixear con el azúcar			<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b>			<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b>				
7. Dejar secar y colocar en un plato			Frío de arazá para limpiar paladar			1. Hidrata do				
8. Agregar café y mezclar						2. Atemperado				
9. Escarchar la copa con el azúcar de naranja y café						3. Reducción				
 <b>ELABORADO POR:</b> Nombre y Apellido			 <b>REVISADO POR:</b> Nombre y Apellido			<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 25-mar-24				
						<b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 25-mar-24				



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

### **Café Arabigo colombiano (*Coffea arabica*)**

Esta semilla tan maleable ha acompañado desde muchos años atrás al pueblo colombiano, aunque tenga su origen en África, específicamente en Etiopía aproximadamente en el año IX.

Quizá lo sepan o no los colombianos y demás personas que gusten una buena taza de café, pero gracias a la provincia de Kaffa, hoy existe una extensa variedad de cafés las cuales generan notas y sabores únicos, pero antes de analizar sus cualidades en boca es necesario explicar cómo se lleva a cabo su cultivo, las fases que tiene que pasar para llevar a nuestro hogar o cafetería favorita, y todo esto se podría llevar a cabo con una tacita de café en la mano ¿verdad?

Para empezar, la especie *coffea arabica*, encontró en tierras colombianas un suelo y temperatura óptimos para desarrollarse y llevar a un país entero a una posición y reconocimiento mundial, lo que a su vez permitió que su economía mejore y permita a Colombia crear la Federación Nacional de Cafeteros en el año de 1927, a su vez esta dio paso a la creación del Centro Nacional de Investigación del Café (Federación Nacional de Cafeteros de Colombia) y a partir de aquí su historia de éxito no ha parado. Se han desarrollado investigaciones científicas en busca de mejorar la calidad del producto colombiano, resolviendo problemas del cultivo como las plagas u otras variedades de café que se dieron paso, las cuales más adelante se explicarán.

Conocer el proceso de cultivo de café permite además de familiarizarse con el producto, justipreciar las etapas que el café debe pasar para convertirse en una salsa, esencia, dulce, entre miles de opciones más que se puede transformar este grano en particular.

### ***Proceso de producción del café arábigo colombiano***

#### 1. Cultivo del café

Lo principal es desarrollar el cafeto, para esto es necesario usar una semilla que debe germinar por 2 meses para convertirse en una plántula y continuar su proceso de desarrollo en un vivero. A continuación, se trasplantará a la tierra en la que se la considere establecer y a través de cuidados, y luego de 2 o 4 años empezarán a brotar las primeras cerezas de café, a este proceso se le conoce como floración y fructificación.

## 2. Recolección de cerezas de café

Cuando las cerezas se encuentren maduras (color rojo o amarillo intenso) son cosechadas cuidadosamente y evitando tomar las cerezas color verde que, en caso de agregarse, dañarán el sabor final.

## 3. Despulpado

Según Cenicafé, despulpar las cerezas en seco, evita a contaminación en un 72% esto debida a que, mejora la calidad de los granos y los procesos.

### 3.1 Clasificación

Permite clasificar los granos de café gracias a zarandas clasificadoras.

## 4. Fermentación

En este proceso, los granos se mantienen en reposo y el mucílago se separa de la piel de las semillas de café en un lapso de 18 y 30 horas.

## 5. Lavado

Se realiza con agua limpia con el fin de retirar impurezas y azúcares de la semilla.

## 6. Secado

Consiste en extender los granos de café para que, con ayuda natural o artificial, permitiendo disminuir la humedad de los granos

## 7. Manejo de subproductos

Aquí se divide entre la cáscara del café y la semilla, la primera es empacada y reutilizada como almácigo, lo que aportará nutrientes al suelo, y por otro lado las semillas pasarán a la siguiente etapa de este proceso.

#### 8. Tostado

El tostado del café se realiza al someter el grano a una fuente de calor uniforme. Este paso es de suma importancia ya que, es aquí donde se genera un aroma y sabor inigualables o se puede quemar el café y generar cualidades de muy baja calidad.



*Imagen 3. Proceso de elaboración del café.*

Extraído de: <https://www.shutterstock.com/es/image-vector/set-stages-growing-producing-coffee-picking-2255414629>

### **Variedades de café arábigo**

Las variedades sembradas a lo largo de Colombia son 6, las cuales poseen características diversas entre sí.

- I. Variedad Típica
- II. Variedad Borbón
- III. Variedad Maragogipe
- IV. Variedad Tabi
- V. Variedad Caturra
- VI. Variedad Colombia.

Puede considerarse otra clasificación de menor volumen, la cual sería:

- I. Variedades de porte alto
- II. Variedades de porte bajo

<b>VARIETADES</b>	<b>CLASIFICACIÓN</b>
Variedad Típica	Planta de porte alto
Variedad Borbón	Planta de porte alto
Variedad Colombia	Planta de porte bajo
Variedad Tabi	Planta de porte alto
Variedad Caturra	Planta de porte bajo
Variedad Maragogype	Planta de porte alto

*Tabla 1. Variedades de café y tamaño del cafeto. Autor: Catalina López*

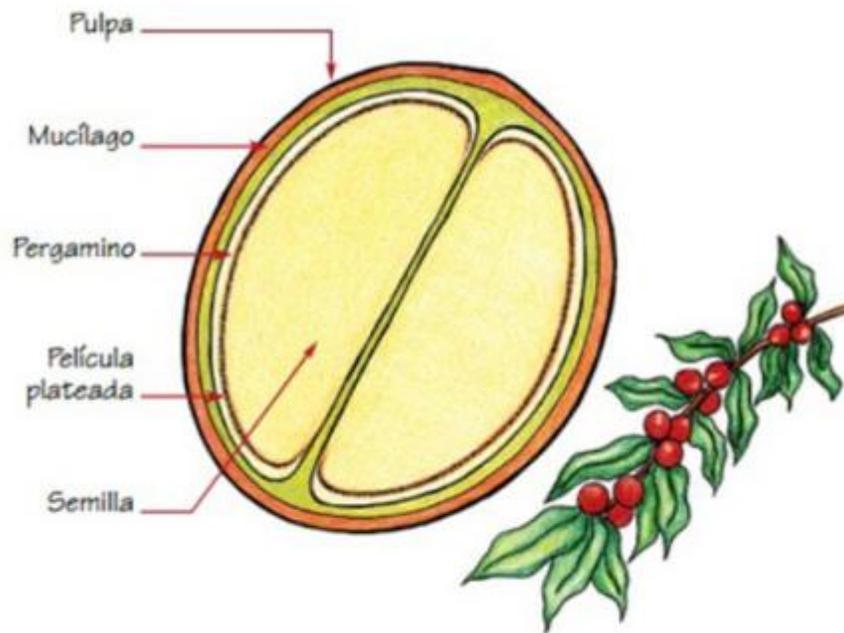
Dentro de las características de las variedades de porte alto se encuentra:

Sus plantas llegan a medir hasta 5 metros, la producción por hectárea es de 2.500 a 3.000 árboles por hectárea.

Dentro de las características de las variedades de porte bajo se encuentra:

Se pueden sembrar hasta 10.000 plantas o cafetos por hectárea, además que la mayoría de ellos tiene resistencia a la roya, la cual es una plaga que afecta la calidad del grano.

Finalmente, luego de mencionar varias veces al grano de café sería apropiado conocer de cerca las partes que tiene este pequeño grano, que ha fascinado a miles de personas y lo han convertido en parte fundamental de su hogar.



*Imagen 4. Partes de un grano de café.*  
Extraído de: <https://ineffablecoffee.com/cafe-proceso-lavado/>

### **Maíz (*Zea mays*)**

Según investigaciones por parte del Gobierno Mexicano, y con una antigüedad de aproximadamente 10 mil años, el origen del maíz es en la cueva de Guila Naquitz, en Oaxaca.

Sin lugar a duda, la domesticación de plantas silvestres como el *teosinte*, a quien se lo considera el antecesor del conocido mundialmente como maíz, fue de suma importancia, ya que hizo parte del proceso en que el hombre dejaba de ser nómada para entrar en una vida sedentaria y de agricultura.

Se considera que existen más de 60 variedades de maíz, que dependiendo sus cualidades tienen un uso distinto en preparaciones consistentes o líquidas.



Imagen 5. Diferencias entre una planta de Teosinte y una de maíz.

Extraído de: <https://www.arvensis.com/es/blog-cual-es-el-origen-del-maiz/>

En los países americanos su consumo se dio a gran escala. Y en Colombia este alimento es consumido en diversas preparaciones, el claro ejemplo en una mesa colombiana es la arepa, a continuación, se detalla el valor nutricional de este alimento.

EN 100 GRAMOS DE MAÍZ	VALOR NUTRICIONAL
Calorías	86
Carbohidratos	19g
Grasas	1,2g
Proteínas	3,2g
Ácido fólico	46 micrograno
Fibra Alimentaria	3.9
Potasio	270mg

*Tabla 2. Valor nutricional en 100 gramos de maíz. Autor: Catalina López*

Con esta información como base, se concluye que el maíz por sí solo puede alimentar de manera integral sin sentirse cansado o repetitivo en la dieta diaria, además sus derivados permiten expandir las opciones gastronómicas y disfrutar, a continuación, se explica un derivado que hace parte de la gastronomía colombiana y latinoamericana en general.

### ***Maicena***

Para conseguir este tan indispensable ingrediente en las cocinas alrededor del mundo, es necesario la ayuda de un meticuloso proceso que someterá a los granos de maíz para retirar su cáscara y germen.

¿Cuál es el proceso?

Se debe mojar el maíz para generar una fermentación adecuada y con ella sea posible moler y lavar para retirar todo el almidón.

El almidón de maíz es un producto versátil que, además de ser consumible para personas celiacas, es usado a diario por la gastronomía y quizá de manera específica, la pastelería, consiguiendo varias preparaciones características como, por ejemplo:

- Pan
- Buñuelo
- Empanadas
- Flan
- Natillas
- Bizcochos

### **Caña de azúcar (*Saccharum Officinarum*)**

Tallos medianos y largos, fibrosos y de color verde característico, son el tercer producto que se detalla a razón de ser una materia prima que posee varios procesos y por ende derivados.

*¿De dónde viene el azúcar para el tintico? ¿El alcohol del aguardiente?*

Una planta de caña empieza su proceso de vida con un trozo de tallo o también conocido como estaca, de más o menos 25-30 cm de largo que contenga yemas u ojos en él, debe ser sembrado y cubierto con tierra abonada en zonas apropiadas para su desarrollo, para que en un periodo de tiempo y considerando las variaciones de clima y variedad de planta se coseche de 12 a 24 meses (YARA)

Esta planta perenne posee tallos con gran contenido de sacarosa, que a través de un proceso industrial es extraída y procesada para convertirse en el azúcar más conocido en el mundo seguida de la remolacha azucarera, cabe recalcar que dicho tallo está compuesto por 2 partes:

- Parte central o médula: de donde se extrae el jugo de caña
- Parte periférica: Es rica en fibra y luego de la extracción se conoce como bagazo, usado en producción de papel.

Además de manera objetiva se adjuntan datos puntuales referentes al producto.

	<b>Aspecto</b>	<b>Desarrollo</b>
<b>1</b>	Origen	En la Isla de Nueva Guinea.
<b>2</b>	Consumo	El 80% del consumo de azúcar es proveniente de la caña de azúcar.
<b>3</b>	Altura	Según varias fuentes crece de 2 hasta 6 metros de altitud.
<b>4</b>	Resistencia	Susceptible a varias enfermedades como raquitismo, además no tolera heladas severas.

5	Precipitación	Propias de una zona tropical y subtropical, no debe exponerse a exceso de agua.
6	Plantación y Producción	Se inserta el esqueje en surcos de 25 a 30cm de profundidad. La distancia entre cultivos debe ser de 1.8 a 1.9.
7	Familia	Pertenece al género de plantas herbáceas perennes y altas <i>Saccharum</i> , proveniente de la familia <i>Poaceae</i> .
8	Tallo	El cultivo puede tener de 4 a 12 tallos de 2 a 8 cm de diámetro.
9	Extracción	Se puede extraer el azúcar para realizar alcohol y etanol, azúcar granulada, bagazo, ceniza y vinaza.

Tabla 3. Información de caña de azúcar. Autor: Catalina López

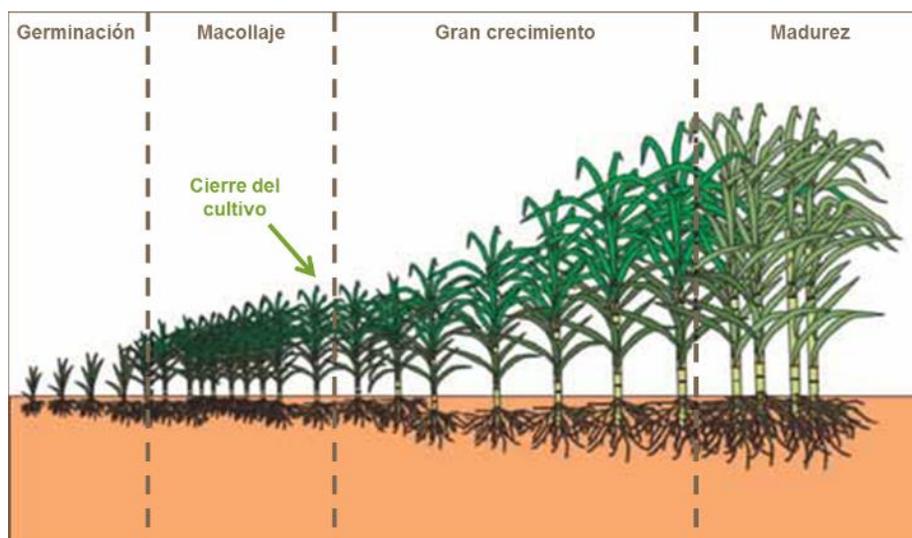


Imagen 6. Proceso de una caña de azúcar

Extraído de: <https://www.yara.com.ec/nutricion-vegetal/cana-de-azucar/principios-agronomicos-en-cana-de-azucar/>

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

### **Colombia, identidad por conocer a bocados**

La cocina colombiana es un reflejo de la historia, geografía y diversidad cultural que tiene el país, a través de un menú que recoge preparaciones regionales, tradiciones e ingredientes propios, se examinará como cada plato además de nutrir el cuerpo, alimenta el alma y sentido de pertenencia de los colombianos.

#### ***Historia***

La gastronomía del país es resultado de cientos de influencias culturales que con el paso de los años han moldeado y variado de ingredientes, técnicas en la cocina colombiana. Empezando por la época precolombina, es decir, el periodo de tiempo que es comprendido previo a la llegada de los españoles y con ellos varios ingredientes, costumbres y saberes de Europa, por lo tanto, en esta época existía un mayor consumo de alimentos como el maíz, frijoles y varios tubérculos encontrados en las zonas andinas del territorio colombiano. Con la llegada de los españoles y su conquista a las tierras de los grupos indígenas, llegaron también muchos productos y animales que

se distribuyeron a lo largo de los actualmente conocidos como departamentos y ciudades de dicho país.

La dieta del país hermano está constituida por una gran variedad de ingredientes americanos y por otra parte de ingredientes de otros continentes que en la actualidad se sienten como si fueran autóctonos de Colombia, y esto se debe a que luego de la conquista, el país vivió una migración interna que permitió transportar y adecuar en ambientes y terrenos óptimos alimentos y animales de consumo. Adicional a esto, es importante recordar que con la llegada de los españoles no solo fue posible expandir el repertorio de ingredientes y preparaciones, sino que, además, en esta conquista llegaron esclavos de otros países con una cultura, alimentación y costumbres distintas que alimentó la diversidad integral del país hermano.

La evolución en la cocina colombiana ha trascendido en diversos indoles, como lo cultural, económica, social, política y hasta religioso. Ya que gracias a ingredientes peculiares se extendió y adecuó a la diversidad cultural que empezó a desarrollar el país, dándole gran importancia y hasta destinando una celebración anual a ciertos productos emblemáticos como lo es el *café*. El cual, sin ser originario de Colombia o de América, y considerando además como fuente de ingresos de cientos de familias, es homenajeado cada año, desde hace un periodo de tiempo atrás, sin mencionar todo el desarrollo y cuidado al que se ha sometido, para que con el paso de los años sea considerada un producto de exportación y por ende de calidad internacional.

En casos similares se encuentra la caña de azúcar y el cerdo, cuyo consumo se puede realizar de manera natural o a través de alguno de sus subproductos como lo son azúcar granulada, panela o destilados y, en cortes, embutidos o grasas respectivamente.

En este menú se considera como un ingrediente clave al café, alimento que ha sido destacado no solo en el continente, sino que a nivel mundial por su calidad y cualidades culinarias que impulsaron y consolidaron el renombre de un país entero desde hace muchos años atrás.

### ***Patrimonio***

Para comprender la tradición gastronómica del país tricolor es importante aprender y valorar la transcendencia de preparaciones que se extiende desde un ingrediente clave, como el maíz, hasta un sinfín de platillos vanguardistas que han sido elaborados y tecnificados por chefs con gran vocación por generar una gastronomía del nivel que se merece Colombia.

La fusión de culturas americanas, europeas y africanas en Colombia, han generado un patrimonio enriquecido por colores, sabores y productos que caracterizan al país como un lugar acogedor, lleno de diversidad en sus diferentes regiones, departamentos o municipios, es por esto por lo que, en este menú se ha buscado algo más allá que preparar recetas típicas y conocidas a lo largo del país y el mundo, en este menú se ha considerado

#### 1. División geográfica

1.1 Colombia es un Estado social de derecho, organizado en forma de República unitaria, descentralizada, con autonomía de sus entidades territoriales, democrática, participativa y pluralista, fundada en el respeto de la dignidad humana y la solidaridad de las personas que la integran y en la prevalencia de interés general. (República de Colombia, 1821)

A partir de esta premisa se describirá a este estado según su organización, que comprende de manera extensa o más general, en 6 regiones naturales: Región insular, Caribe, Pacífica, Andina, Orinoquía y Amazonía.

Es aquí donde nace todo el menú ofrecido, ya que se ha investigado a cada una de estas regiones para conocer que preparaciones caracterizan a sus diversos departamentos, distritos y ciudades, y que en cada tiempo de degustación se muestre una preparación con características típicas de cada región. Además de aprender cómo se adaptaron a nuevas culturas e ingredientes que, aunque no son autóctonos se convirtieron en parte de la dieta diaria y en la actualidad se sientes como colombianos.

## 2. Productos emblemáticos

2.1 Detrás de la creación de un menú, sin lugar a duda existe tanta cultura de la cual aprender, es por ello por lo que, realizar un intercambio académico al país hermano, me permitió conocer de manera muy directa, didáctica y cautivadora, sobre ciertos productos que a través de trabajo duro permitieron un desarrollo integral del país.

2.2 El *café*, producto que ya ha sido mencionado con anterioridad en este documento pero que simplemente no puede dejar de ser relevante, ya que ante muchos colombianos o personas en general conocen que este dio el nombre de *Colombia, el país cafetero*.

2.3 Se encuentra un producto con denominación de origen colombiano, el *queso Paipa*.

Un queso con más de 130 años de historia, que, gracias a la migración de personas y animales, pudo crearse y convertirse en un emblema de Sotaquirá, en Bocayá, donde la humedad, calidad del follaje y demás cualidades, crean un queso semimaduro comparable con quesos europeos de renombre.

II.4 *Marqués de Villa de Leyva*, el último producto a mencionarse y describirse. Es un vino tinto que complementa a la perfección con el plato fuerte del menú *Póngame Cuidao*, su cepa es de un Cabernet Sauvignon que seduce desde el primer sorbo, su color, aroma

y sabor lo convierten en una experiencia perfecta para exaltar la gastronomía colombiana.

El viñedo Ain Karin orgullosamente colombiano, ubicado en Villa de Leyva en Boyacá empezó su labor en el año de 1988 (Viñedo Ain Karin) con el paso de varios años y gracias a un trabajo continuo que no se detuvo ante adversidades pudo posicionarse con su primera botella de vino en el 2000, año a partir del cual no ha parado su desarrollo ganando reconocimientos, certificaciones y concursos que catalogan a sus vinos con cualidades excepcionales.

### 3. Ingredientes cultivados a lo largo del país

3.1 Para elaborar este menú se indago sobre ciertos productos que son de uso típico en preparaciones de diversas regiones, el claro ejemplo es el postre al plato, en el que se considera prioritariamente frutas y frutos típicas de la región Amazonía como lo es la *nuez del Brasil*, usado para generar una textura crocante en boca, o el caso de la *guanábana* que con su peculiar sabor y textura van perfectamente de la mano para disfrutar de un merengón, también muy consumido en el país.

### 4. Terminología propia

4.1 Entender a un colombiano podría ser una actividad interesante de realizar, sin mencionar que podría tardar un poco de tiempo. Para transportar de mejor manera el menú me hice una pregunta sencilla, ¿Por qué no usar colombianismos para presentar un menú colombiano? Esto me permitió recordar ciertas palabras y terminología propia de este país, recordar que varios ingredientes también se consumen en Ecuador, pero tienen nombres particulares y únicos. Al presentar cada preparación se mencionará sus ingredientes tal cual un colombiano lo haría.

## 5. Historia de ciertas preparaciones

5.1 Según la última lista publicada por TasteAtlas, portal que cataloga preparaciones a nivel mundial, el *pan de bono*, un amasijo colombiano se llevó el puesto N. 1 como el mejor pan del mundo, con una calificación de 4.6.

Ya sea con forma de rosca o bolita, este pan tradicional del Valle del Cauca posee un gran sabor y textura que simboliza la identidad de Cali, y recuerda a la Hacienda ‘El Bono’ de donde es originario.

## 6. Tradición de ingredientes

6.1 La diversidad culinaria que existe en Colombia no se limita a ciertas comidas típicas, su evolución es tal, que posee licores de sabores intensos que dan apertura al espíritu de celebración entre pueblos que trabajaron enérgicamente por mejorar sus condiciones a través de la agricultura, en este caso los destilados de caña de azúcar como el aguardiente o ron.

6.2 Los antioqueños, por ejemplo, han perfeccionado el destilado de caña para generar una bebida nacional y de exportación, como lo es el Aguardiente Antioqueño.

La meticulosidad en su elaboración, crean una pureza que fácilmente permite distinguir un olor y sabor a anís. Ahora bien, una forma de elevar momentos es el consumo de aguardiente con hojas de higo (brevo), apreciándose la espiritualidad y volviéndolos transcendentales a ciertos momentos ceremoniales.

## 7. Diversidad Cultural, de flora y fauna

7.1 Tomando uno como referencia icónica, se encuentra la orquídea nacional *Cattleya*, la cual desde 1936 es reconocida como flor emblemática de Colombia. (WWF, 2018).

Posee variedad de tonalidades de colores como rosado, morado, rojo cobrizo, sin embargo, todas se relacionan con tonalidades de color violeta, ligeros rasgos blancos y pequeños puntos amarillos que son el polen. Esta planta en la actualidad se encuentra amenazada por el uso de químicos, comercio ilegal o la deforestación que el mundo en general está viviendo, por ende, su exclusividad se reduce al cuidado comunitario que reciba.

### *Valor Cultural del Menú*

El menú propuesto no solo destaca la riqueza de la cocina colombiana, sino que también resalta su importancia cultural. Cada plato cuenta una historia y preserva las tradiciones de los habitantes de la Gran Colombia. Las arepas, son un claro ejemplo, de herencia culinaria indígena que ha existido desde antes de la llegada de los españoles, y que se ha ido adaptando a lo largo del tiempo y a las diferentes culturas o nacionalidades que han llegado al país tricolor. El hogao, con su mezcla de ingredientes que representan la fusión y versatilidad de la gastronomía colombiana, aunque sus ingredientes no son autóctonos de este país.

Durante la experiencia vivida en Manizales, pude visitar ferias, hogares y centros en los que se guarda una cultura gastronómica que fortalece los lazos comunitarios, de familias y amistades, a través de sopas como el ajiaco o el sancocho, que sin lugar a dudas nos transporta a una mesa casera en la que toda la familia comparte un momento grato mientras se deleitan de un caliente y reconfortante caldo.

La cocina colombiana, a través de estos platos, refleja la biodiversidad del país y su historia de encuentros y mezclas culturales. Cada receta es un testimonio de la capacidad de la gastronomía para adaptarse y prosperar en diferentes contextos históricos y geográficos.

## Conclusión

Para finalizar se puede inferir que, la cocina del país cafetero es una herencia que se ha enriquecido gracias a los diversos procesos a lo largo de los cientos de años, y que a su vez ofrece a las personas una ventana muy grande de historia e identidad para quedar fascinados de tal cultura.

Gracias a una propuesta de menú que celebra la historia, patrimonio y valor cultural es posible reflejar diversos alimentos y bebidas que enriquecen la diversidad cultural y gastronómica de un país que no deja de sorprender con sus tradiciones y riquezas tangibles como intangibles, ancestrales con o sin adecuaciones. Cada plato y bebida son símbolos de las regiones que evolucionaron, y así hoy, permiten memorar algo más que solo un plato con buen sabor o el acto de comer, sino que se recuerda una alimentación comunitaria y adaptativa que se convierte en una experiencia acogedora.

## 8. PRESENTACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE MARIDAJES CON VINOS

En este menú se ha considerado como bebidas de maridaje para la entrada y plato fuerte, vinos colombianos desarrollado en las tierras de Villa de Leyva, en el viñedo Ain Karim, uno de los pocos lugares en Colombia que permite cultivar y crear un vino de cualidades perfectas para las preparaciones.

**Entrada:** ¿Pues un Salpicón o qué?; en este plato se han integrado productos muy consumidos en las costas de Colombia, los mariscos; de la mano de una clásica bebida consistente, él salpicón.

Camarón, pulpo, pescado, almejas y calamar, además de piña, melón, naranja, son varios de los ingredientes que se sirven.

**Maridaje:** Marqués de Villa de Leyva



Imagen 7. Vino rosado colombiano. Extraído de:  
<https://ainkarim.co/producto/cabernet-sauvignon-rosado/>

DESCRIPCIÓN		FOTO
<b>NOMBRE</b>	Vinos Finos del trópico, Cabernet Sauvignon	
<b>BODEGA</b>	Marqués de Villa de Leyva	
<b>VINO</b>	Rosado	
<b>VIÑEDO</b>	Ain Karim	
<b>D. DE ORIGEN</b>	-	
<b>CEPA</b>	Cabernet Sauvignon	
<b>AÑO DE RESERVA</b>	2021	
<b>PRESENTACIÓN</b>	750 ml	
<b>GRADO ALCOHÓLICO</b>	13,50%	
<b>T° SUGERIDA</b>	8° Y 10° C	
<b>PRECIO</b>	COP 135.000	

Imagen 8. Ficha descriptiva. Autor: Catalina López

**Plato Fuerte:** Póngame cuidao; sus elementos principales son, arroz chaqueta, carne mechada de pollo, cerdo y res y salsa de pimiento morrón y salsa de aguacate.

**Maridaje:** Marqués de Villa de Leyva



*Imagen 9. Vino tinto colombiano. Extraído de:*  
<https://ainkarim.co/producto/cabernet-sauvignon-reserva/>

DESCRIPCIÓN		FOTO
<b>NOMBRE</b>	Vinos Finos del trópico, Cabernet Sauvignon	
<b>BODEGA</b>	Marqués de Villa de Leyva	
<b>VINO</b>	Tinto	
<b>VIÑEDO</b>	Ain Karim	
<b>D. DE ORIGEN</b>	-	
<b>CEPA</b>	Cabernet Sauvignon	
<b>AÑO DE RESERVA</b>	2021	
<b>PRESENTACIÓN</b>	750 ml	
<b>GRADO ALCOHÓLICO</b>	13,50%	
<b>T° SUGERIDA</b>	16° Y 18° C	
<b>PRECIO</b>	COP 125.000	

*Imagen 10. Ficha descriptiva. Autor: Catalina López*

La cepa de uva de la cual proviene el Cabernet Sauvignon tiene su origen en Francia, indagando con más profundidad es de la región de Burdeos que posee reconocimiento a nivel mundial por su cultivo de esta cepa tinta con gran carácter.

El Cabernet Sauvignon proviene de dos cepas de vino, Cabernet Franc y Sauvignon Blanc, que forman una variedad adaptada a suelos, climas de otras partes del mundo, en este caso Colombia.

Con un color rojo intenso y con aromas frutales, herbales y florales, estos vinos generan astringencia que va perfectamente con los dos tiempos, ofrecidas en el menú.

### ***Recomendaciones***

#### **Cabernet Sauvignon Rosado**

El consumo de este vino debe realizarse a una temperatura recomendable entre 8°C y 10°C, ya que así se pueden apreciar de mejor manera sus cualidades.

Su maridaje es recomendado para un salmón a la parrilla con salsa de limón, ceviche de pescado blanco, camarones o ensaladas.

### **Cabernet Sauvignon Reserva**

El consumo de este vino debe realizarse a una temperatura recomendable entre 16°C y 18°C, ya que así se pueden apreciar de mejor manera sus cualidades.

Su maridaje es perfecto para carnes rojas, chuleta de cordero a la brasa, conejo y carnes de caza, además de combinar con quesos azules y frutos secos.

## **9. CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO**

### **Servicio a la americana**

En este tipo de servicio, el mesero o meseros en el salón recogen y sirven los platos de una manera peculiar. Para empezar, los platos son recogidos de cocina ya montados y listos para su consumo, el mesero retira de cocina y al momento de servirlo al consumidor lo colocará por el lado derecho del comensal ubicando el punto focal a la vista del consumidor.

Adicional a esto, es importante explicar cómo será el montaje de los platos y cubiertos de los comensales invitados, esto se logra luego de analizar los tiempos a servirse y lo que cada uno de ellos requerirá, por ejemplo:

En la entrada se servirá un salpicón, lo que determina que se usará cuchillo y tenedor de entrada.

Sin más detalle se anexa una imagen referencial que variará dependiendo los tiempos del menú colombiano que incluye desde bocaditos hasta bebidas calientes y frías.

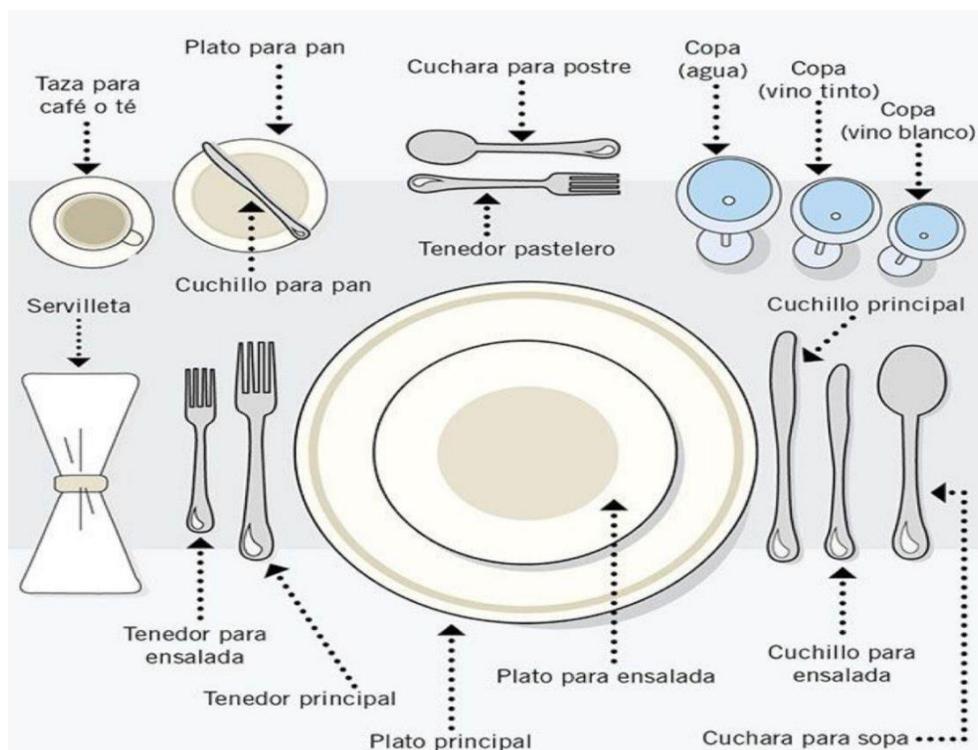


Imagen 11 Referencia de montaje de cubiertería.. Extraído en:  
<https://n9.cl/8dz2h>

Este servicio es el más usado a nivel mundial por su eficiencia frente a una gran afluencia de personas en hoteles, restaurantes o caterings.

¿Por qué aplicar este servicio en este menú?

Menor manipulación de comida: Este menú colombiano no requiere que el mesero realice manipulación alguna de proteínas, guarniciones o salsas, ya que desde cocina se dispone el emplatado meticuloso, además evitar cualquier tipo de contaminación durante el transcurso que se da entre cocina y el salón a desarrollarse.

Menos personal: Para realizar este servicio se cuenta con muy pocos meseros y en busca de una solución, se debe apoyar desde cocina con los platos listos y así ajustarse en el servicio.

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

### Imagen de Montaje de Mesa



*Imagen 12 Montaje de mesa frutal y colorido. Extraído de:*  
<https://n9.cl/fi30kd>



*Imagen 13 Montaje de mesa frutal y colorido. Extraído de:*  
<https://n9.cl/ra927>

¿Por qué un montaje de frutas y tan colorido?

Al que referirse al país vecino, Colombia posee una extensa variedad de culturas y regiones que la vuelven un país enriquecido en su totalidad, es por esto por lo que, al indagar sobre aspectos gastronómicos para la creación de este menú fue posible concluir que sus regiones están llenas de productos, sobretodo frutas, de vistosos colores, sabores, olores y texturas. Además, estos mismos intensos colores se transmiten a sus vestimentas típicas y nos recuerdan la biodiversidad tan alegre y colorida que posee Colombia.

Ahora bien, como se mencionó anteriormente y acortándolo un poco, Colombia transmite alegría, vida, color y una mega diversidad por sus 6 regiones, si esto se coloca paralelamente con la primicia de un menú a base de café arábigo, se considera necesario incluirlo en el montaje de mesa ¿cierto? Y este, al ser un producto tan versátil se lo puede incluir en sus diversas etapas de crecimiento y desarrollo, o simplemente en algún proceso a partir de su secado y tostado, es por ello por lo que sin dudarle será presentado en el montaje y ambientación del lugar.

## 11. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### Conclusiones

1. La gastronomía colombiana es un reflejo de las vivencias a lo largo de los años exaltando y mejorando constantemente los ingredientes y preparaciones de las distintas ciudades o islas que hacen parte de este país, rescatar sus ingredientes y proponer un menú con un enfoque claro, concluyen en una gastronomía que permite continuar apreciándose y aprendiéndose de una manera única.
2. El eje cafetero, sus alrededores y ciertas ciudades de Colombia con esfuerzo y trabajo duro, han permitido que la siembra, cultivo, cosecha y tostado de los granos de café permitan concluir y reconocer al país a nivel mundial con el nombre de *País cafetero*, país que posee el café más suave del mundo y que se debe a la producción de la variedad arábica.
3. El desarrollo de América Latina es gracias al trabajo conjunto de los países que lo integran, por lo tanto, se puede decir que la diversidad cultural, étnica, gastronómica que posee Colombia hacen parte indiscutible de la cultura americana y de la imagen ante el mundo de lo que es América Latina, y sus coloridos y variados saberes y tradiciones ancestrales.
4. La privilegiada ubicación del país tricolor, su clima y culturas nativas hacen de Colombia, un lugar perfecto para conocer, disfrutar y valorar la identidad que el posee, es por esto por lo que ya sea a través de libros o viajes se debe realizar un turismo responsable de costumbres, tradiciones y demás opciones de aprendizaje que tiene el país, que sin duda es extensa como sus océanos que la recorren.

5. El desarrollo y avances en la gastronomía colombiana permiten a los nuevos chef, cocineros y estudiantes de gastronomía rescatar y valorar la cultura gastronómica del país, es por ello sencillo concluir que, los profesionales de la cocina son encargados de aprender la historia de los ingredientes, sus cualidades organolépticas para mejorar y potenciar la cocina tradicional de un país que cuenta con regiones de climas y suelos únicos, generando así productos singulares de imponente mundial.

## Recomendaciones

1. Analizar los diferentes ingredientes como hortalizas, proteínas, grasas permiten aprender de la gran variedad de productos autóctonos e introducidos que proporcionan sabores y saberes dentro de la cocina colombiana que la convierten en la cocina biodiversa que a través de estudios y aprendizajes se ha podido conocer en el continente y el mundo entero, por ello es recomendable reconocer, respetar y disfrutar de una gastronomía diversa y llena de historia.
2. Los países latinoamericanos se caracterizan por ser lugares llenos de color y vida, de transmitir amabilidad, creatividad y solidaridad entre nosotros y con los demás ciudadanos que escogen como destino de turismo o residencia a Colombia o demás países y es aquí donde la diversidad de flores y frutas que se cultivan a lo largo del país cafetero juegan un papel muy importante, ya que su variedad es grande y de cualidades únicas, permitiendo ser elogiadas y valoradas como sinónimo de familiaridad y vistosidad que cómo se mencionó en un inicio, recuerdan a Colombia como un país rebotante y multicultural.
3. Aprender la cultura de Colombia, su lenguaje, sus regiones, sus ciudadanos y demás, permiten fácilmente recomendar su consumo, mediante un turismo considerado, apoyado por las diferentes actividades que el país ofrece constantemente que a su vez son sinónimo de la acogida genuina y herencia cultural de este país ante el mundo.
4. Tomar acciones para salvaguardar la existencia de productos no solo es responsabilidad de un estado, como patriotas también se tiene esa responsabilidad, como turistas de igual manera, ya que es la mejor forma de asegurar que la diversidad de flora y fauna se mantenga para continuar apreciándola por muchos años más, por ello se recomienda

proteger el ecosistema único que posee Colombia y demás países latinoamericanos y así garantizar un ambiente biodiverso.

5. Uno de los principios que se aprende en la gastronomía es el uso consiente de la materia prima. El aprovechamiento máximo de cada uno de los ingredientes es la meta en cualquier cocina del mundo, eso incluye a la cocina colombiana, es por ello por lo que se recomienda usar recetas con gran aprovechamiento de productos y un uso correcto de residuos y así conseguir una satisfacción continua tanto para el comensal como para la persona que ha preparado los alimentos y bebidas.

# 12. ANEXOS (FOTOGRAFÍAS, LINKS DE VIDEOS, LINKS DE ENTREVISTAS, FACTURAS ETC)

**IRVIX S.A.**  
FACTURA ELECTRÓNICA

No.: 003-101-000053413  
Número de Autorización: 220820240117904969306120031010000534132691574314  
Fecha y hora de Autorización: 22/08/2024 12:11:01  
Ambiente: PRODUCCIÓN  
Emisión: Normal  
Clave de Acceso:

R.U.C.: 179049693001  
IRVIX SA  
Dirección Matriz: Toledo N24-192 entre Conde y Galardi  
Dirección Sucursal: Toledo N24-192 entre Conde y Galardi  
OBLIGADO A LLEVAR CONTABILIDAD: SI  
Agente de Retención RESOLUCIÓN No. NAC-ONCRASC20-0000001

Razón Social / Nombres y Apellidos: HENRY LOPEZ  
RUC / CI: 171480598  
Fecha Emisión: 22/08/2024  
Guía de Remisión:

#	Cód. Principal	Cantidad	Descripción	Precio Unit	Precio Desc	Precio Total
1	11FLOR011	4.00	SCALA CUCHARA DE MESA ACERO INOXIDABLE 18/10 FLORENCE 20.2CM	\$ 3.42	\$ 1.37	\$ 12.31
2	11FLOR021	4.00	SCALA TERNEROS DE MESA ACERO INOXIDABLE 18/10 FLORENCE 20.2CM	\$ 3.42	\$ 1.37	\$ 12.31
3	11FLOR03	4.00	SCALA CUCHARA DE HELADO ACERO INOXIDABLE 18/10 FLORENCE 20.2CM	\$ 2.40	\$ 0.96	\$ 8.64
4	11FLOR112	4.00	SCALA CUCHILLO DE MESA ACERO INOXIDABLE 18/10 FLORENCE 18.5CM	\$ 4.13	\$ 1.65	\$ 14.87
5	11FLOR116	4.00	SCALA CUCHILLO DE MANTI EQUILA ACERO INOXIDABLE 18/10 FLORENCE 18.5CM	\$ 3.07	\$ 1.20	\$ 10.84
6	11FLOR404	4.00	SCALA TERNEROS DE TORTA ACERO INOXIDABLE 18/10 FLORENCE 18.5CM	\$ 2.14	\$ 0.88	\$ 7.77
7	11FLOR012	4.00	SCALA CUCHARA DE POSTRE / ENTRADA ACERO INOXIDABLE 18/10 FLORENCE 17.5CM	\$ 2.78	\$ 1.11	\$ 10.62
8	11FLOR307	4.00	SCALA CUCHARA DE EXPRESO ACERO INOXIDABLE 18/10 FLORENCE 18.2CM	\$ 1.70	\$ 0.68	\$ 6.13
9	J3-WINDO	1.00	MEJORADOR DE ACERO INOXIDABLE DE 1 Y 2 OZ WINDO	\$ 3.23	\$ 0.00	\$ 3.23
10	J3-WINDO	1.00	MEJORADOR DE ACERO INOXIDABLE DE 3/4 Y 1 1/2 OZ WINDO	\$ 2.28	\$ 0.00	\$ 2.28
11	FUNDAND	1.00	FUNDA MEDIANA IRVIX	\$ 0.10	\$ 0.00	\$ 0.10

Subtotal IVA 15%: \$8.43  
Subtotal IVA 0%: \$0.00  
Subtotal No sujeto IVA: \$0.00  
Subtotal Sin impuestos: \$88.43  
Subtotal Exento de IVA: \$0.00  
TOTAL Descuento: \$0.00  
ICE: \$0.00  
IVA 15%: \$13.26  
PROFENA: \$0.00  
VALOR TOTAL: \$ 101.69

Información Adicional:  
DIRECCION : SANTO DOMINGO  
CIUDAD : N/A  
TELEFONO : 099 344607  
VENDEDOR : LIO - VERONICA AGUIETA  
EMAIL : glopez@iude.edu.ec  
COMENTARIO : basado en orden de venta 72160, basado en pedido de cliente 87180, basado en entrega 87208  
Agente de Retención : RESOLUCIÓN No. NAC-ONCRASC20-0000001  
Leyenda : CONTRIBUYENTE REGIMEN GENERAL

Forma de Pago: Tarjeta Crédito  
Tipo: 5  
Plazo: 3  
Unidad de Tiempo: Día

Por favor revisar sus productos al momento de la entrega, IRVIX no acepta cambios ni devoluciones, la firma de recepción implica la aceptación y conformidad con los productos.

GuruSoft  
Página 1 de 1

Factura 1. Compra de cubiertos.

**CENTRO COMERCIAL ESTRELLA**  
AHMAD SHAYEB ASOCIADOS LTDA  
NIT: 837.000.999-9  
RESPONSABLE DE IVA  
CRA 6 N. 14-06  
IPIALES

Fecha: 16/09/2024 Hora: 2/1899 13:04:20

SISTEMA POS  
Factura de Venta POS 16: 1049120  
Cajero: NATHALIE GABRIELA FIGUER  
CLIENTE: CONSUMIDOR FINAL  
NIT/CEDULA: 222222222222  
CODIGO DESCRIPCION CNT PRECIO TOTAL

3148397	% 1000031483970			
	RUEDA C. ARTESANIAS	1	15700	15700
	3205242 7702040127008			
	AGUILA ROJA CAFE GRA	1	23300	23300
	3158692 7707199347802			
	TG ELITE PRACTICA DH	1	3800	3800
	2502602 7702121000640			
	V. COCINA TINTO GOUR	1	11500	11500
	3165058 7702993054611			
	TRULULU GOMITAS KARO	1	2700	2700
	134812 7702175012712			
	REY SALSA INGLESA X	1	3800	3800
	3105611 7703518686850			
	VINO BLANCO MONASTER	1	5600	5600
	3143523 1000031435238			
	CAFE COSTAL ARTESANA	1	15500	15500

Unidades: 8  
SUBTOTAL : 75.85

5  
TOTAL : 81.900

Discriminación de Impuestos  
Base 0 % 15.700 Iva 0  
Base & 5 % 22.190 Iva 1.110  
Base \* 19 % 21.681 Iva 4.119  
Base & 5 % 16.286 Iva 814  
INC BOLSA: 0  
Total 75.857 6.043

VISA CREDITO 81.900

Factura 2. Compra de productos colombianos.

Obligado a llevar contabilidad: SI  
 Emision: Normal / Ambiente: Produccion  
 Clave de Acceso / Autorizacion:  
 20240117931087170012001010000129332202201061

\*\*\*\*\*  
 RESTAURANTE  
 S U O R D E N : 873  
 \*\*\*\*\*  
 tura: 001010000129332  
 #: 1,184,873 Fecha: 18/9/2024 9:39  
 Q#1 Pax#: 1  
 o: GAUDELIA MOREIRA  
 o: GAUDELIA MOREIRA  
 ite: GRACIELA CATALINA LOPEZ  
 JC/PASS: 2300039464  
 : PUENTE DOS  
 : /  
 il: grlopezpa@uide.edu.ec

Descripción	V.Unit.	V.Total
AZUCAR DE COCO 1 LB	\$6.70	\$6.70
Subtotal:		\$6.70
Base: IVA15%		\$6.70
Base: SERVICIO		\$0.00
Base: IVA 0%		\$0.00
Total: IVA15%		\$1.01
Total: SERVICIO		\$0.00
Total: IVA 0%		\$0.00
Propina:		\$0.00
Total sin Propina:		\$7.71
<b>TOTAL:</b>		<b>\$7.71</b>

FORMAS DE PAGO

Pago en:	Valor	Cam/Prop
Credito VISA	\$7.71	\$0.00

Estimado cliente revise que  
 sus datos esten correctos.  
 Su compra se realizo  
 correctamente de acuerdo al  
 contenido de esta factura

*Factura 3. Compra de azúcar en Paccari.*

### 13. REFERENCIAS

#### Referencias

Arvensis Agro. (19 de febrero de 2022). *¿Cuál es el origen del maíz?* Obtenido de Arvensis:

<https://www.arvensis.com/es/blog-cual-es-el-origen-del-maiz/>

El Diario Vasco. (2 de abril de 2020). *¿Qué es la maicena y en qué se diferencia de la harina de*

*maíz?* Obtenido de [https://www.diariovasco.com/gastronomia/despensa/diferencia-maicena-harina-maiz-20200402140115-](https://www.diariovasco.com/gastronomia/despensa/diferencia-maicena-harina-maiz-20200402140115-nt.html?ref=https%3A%2F%2Fwww.diariovasco.com%2Fgastronomia%2Fdespensa%2Fdiferencia-maicena-harina-maiz-20200402140115-nt.html)

[nt.html?ref=https%3A%2F%2Fwww.diariovasco.com%2Fgastronomia%2Fdespensa%2Fdiferencia-maicena-harina-maiz-20200402140115-nt.html](https://www.diariovasco.com/gastronomia/despensa/diferencia-maicena-harina-maiz-20200402140115-nt.html?ref=https%3A%2F%2Fwww.diariovasco.com%2Fgastronomia%2Fdespensa%2Fdiferencia-maicena-harina-maiz-20200402140115-nt.html)

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. (2007). *DESCRIPCIÓN DEL PROCESO*

*PRODUCTIVO Y DEL BENEFICIO DEL CAFÉ.* Obtenido de <https://federaciondefcafeteros.org/static/files/8Capitulo6.pdf>

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia. (s.f.). *Quiénes somos.* Obtenido de

[https://federaciondefcafeteros.org/:](https://federaciondefcafeteros.org/)

<https://federaciondefcafeteros.org/wp/#:~:text=En%201927%20los%20cafeteros%20colombianos,de%20su%20calidad%20de%20vida.>

Federación Nacional de Cafeteros de Colombia; Centro Nacional de Investigaciones de Café.

(2004). *Variedades de café sembradas en Colombia.* Obtenido de [https://www.cenicafe.org/es/index.php/nuestras\\_publicaciones/cartillas/P28](https://www.cenicafe.org/es/index.php/nuestras_publicaciones/cartillas/P28)

GUALTEROS, D. S. (26 de junio de 2024). *INDEPENDENCIA Y COCINA CRIOLLA. HISTORIA*

*DE CHAPETONES Y*. Obtenido de Fundación Universitaria del Área Andina:

<https://revia.areandina.edu.co/index.php/ASD/article/download/2375/2556/#:~:text=Espa%C3%B1oles%20y%20africanos%20se%20juntaron,pa%C3%ADses%2C%20aunque%20en%20menor%20proporci%C3%B3n.>

Ineffable Coffee Roasters. (27 de enero de 2023). *¿Qué es el café proceso lavado?* Obtenido de

<https://ineffablecoffee.com/cafe-proceso-lavado/>

Innovatione. (30 de abril de 2022). *El cultivo de café en Colombia*. Obtenido de

<https://innovatione.eu/2022/04/30/el-cultivo-del-cafe-en-colombia/>

Juan Valdez Café. (s.f.). *Nuestra Marca Juan Valdez*. Obtenido de

<https://www.juanvaldezcafe.cl/juan-valdez/nuestra-marca/>

Koppert. (s.f.). *Caña de azúcar*. Obtenido de Koppert: [https://www.koppert.ec/cultivos/cultivos-](https://www.koppert.ec/cultivos/cultivos-herbaceos/cana-de-azucar/)

[herbaceos/cana-de-azucar/](https://www.koppert.ec/cultivos/cultivos-herbaceos/cana-de-azucar/)

Nestlé. (s.f.). *EL ORIGEN DEL CAFÉ: Descubre su historia*. Obtenido de Bonka:

<https://www.bonka.es/amor-por-el-cafe/origen-del-cafe>

Paliwal, R. (s.f.). *Origen, evolución y difusión del maíz*. Obtenido de FAO:

<https://www.fao.org/4/x7650s/x7650s03.htm>

República de Colombia. (30 de Agosto de 1821). *Constitución Política de Colombia*. Obtenido de

<https://www.acnur.org/fileadmin/Documentos/BDL/2001/0219.pdf>

Rojas, J. (2 de noviembre de 2022). *Qué es la maicena, en qué platos utilizar esta harina de maíz*

*refinada* . Obtenido de Directo al Paladar: <https://www.directoalpaladar.com/ingredientes-y-alimentos/que-maicena-que-platos-utilizar-esta-harina-maiz-refinada-13-recetas-que-obligatoria>

Sarmiento, T. (22 de abril de 2013). *Proceso de producción del café colombiano*. Obtenido de [https://es.slideshare.net/slideshow/proceso-de-produccion-del-cafe-colombiano-](https://es.slideshare.net/slideshow/proceso-de-produccion-del-cafe-colombiano-19654158/19654158)

[19654158/19654158](https://es.slideshare.net/slideshow/proceso-de-produccion-del-cafe-colombiano-19654158/19654158)

Viñedo Ain Karin. (s.f.). *Cabernet Sauvignon Reserva*. Obtenido de Viñedo Ain Karin: <https://ainkarim.co/producto/cabernet-sauvignon-reserva/>

Viñedo Ain Karin. (s.f.). *Historia Viñedo Ain Karin*. Obtenido de <https://ainkarim.co/el-vinedo/#historia>

WWF. (22 de noviembre de 2018). *La orquídea, nuestra flor emblemática*. Obtenido de <https://www.wwf.org.mx/?338910/La-orquidea-nuestra-flor-emblematica>

YARA. (s.f.). *Principios agronómicos en caña de azúcar*. Obtenido de [https://www.yara.com.ec/](https://www.yara.com.ec/https://www.yara.com.ec/nutricion-vegetal/cana-de-azucar/principios-agronomicos-en-cana-de-azucar/)  
[https://www.yara.com.ec/nutricion-vegetal/cana-de-azucar/pricipios-agronomicos-en-cana-de-azucar/](https://www.yara.com.ec/nutricion-vegetal/cana-de-azucar/principios-agronomicos-en-cana-de-azucar/)