



GASTRONOMÍA

"Delicatessen Gourmet Ecuatoriano."

Tesis previa a la obtencion de titulo en gastronomia

AUTOR: Miguel Ángel Saltos León

TUTORES: Gabriel Alejandro Diaz
Muñoz

ELABORACIÓN DE UN MENÚ ADECUADO PARA
APLICAIÓN DELICATESSEN ECUATORIANO.

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

Yo, Miguel Ángel Saltos León, declaro ser autor del Trabajo de Investigación con el nombre “**Delicatessen Gourmet Ecuatoriano**”, como requisito para optar al grado de Licenciado 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).

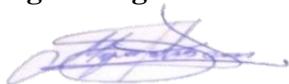
Los usuarios del RDI-UIDE podrán consultar el contenido de este trabajo en las redes de información del país y del exterior, con las cuales la Universidad tenga convenios. La Universidad Internacional del Ecuador no se hace responsable por el plagio o copia del contenido parcial o total de este trabajo.

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 14 días de octubre de 2024, firmo conforme:

Autor: Miguel Ángel Saltos León

Firma:



Número de Cédula: 1712081247

Dirección: Pichincha, Quito.

Correo Electrónico: misaltosle@uide.edu.ec

Teléfono: 0992908607

Declaración de originalidad

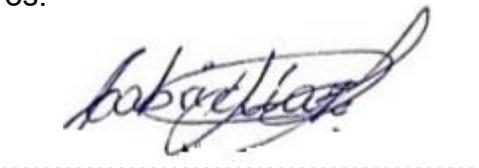
Yo, Miguel Ángel Saltos León declaro bajo juramento que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido previamente presentada para ningún grado o calificación profesional; y, que he consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

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.



.....
Miguel Ángel Saltos León
Autor del proyecto de investigación

Yo, Gabriel Alejandro Díaz Muños 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.



.....
Gabriel Alejandro Díaz Muños
Tutor del proyecto de investigación

APROBACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Titulación **“Delicatessen Gourmet Ecuatoriano”** presentado por Miguel Ángel Saltos León para optar por el Título Licenciatura en Administración Gastronómica.

CERTIFICO

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

Ciudad, de QUITO 14 de oct. de 24



Gabriel Alejandro Díaz Muñoz

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Yo, Miguel Angel Saltos Leon firmante de este documento, 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, 14 de oct. de 24



MIGUEL ANGEL SALTOS LEON

CEDULA: 171208124-7

Dedicatoria

Queridos familiares, amigos y seres queridos,

Hoy, en este momento tan especial de mi graduación, quiero dedicar estas palabras con profundo agradecimiento a todos aquellos que han sido parte fundamental de mi camino hacia el logro de mis metas.

A mi amada madre, fuente inagotable de amor y sacrificio, quien con su apoyo incondicional y sabias palabras ha sido mi inspiración constante. Tú, que has sido mi guía en los momentos difíciles y mi mayor alegría en los triunfos y fracasos, hoy celebro contigo este logro, porque cada paso que he dado ha sido posible gracias a tu amor infinito.

A Dios, quien me ha guiado y fortalecido en cada etapa de este viaje. Agradezco por las oportunidades, los desafíos superados y la fe que ha iluminado mi sendero. Cada logro es un regalo de tu gracia, y hoy reconozco que, sin ti, nada de esto sería posible.

A todas las personas que, de una forma u otra, han contribuido a mi formación y crecimiento, gracias por ser parte de mi historia. Cada consejo, cada palabra de aliento y cada gesto de apoyo han dejado una huella imborrable en mi corazón.

Hoy quiero recordar a aquellos que piensan que hay un tiempo establecido para alcanzar los sueños. No hay edad para aprender, para evolucionar, para cumplir metas. La vida es una constante oportunidad de crecimiento, y este logro es la prueba de que los sueños no tienen fecha de caducidad.

Agradezco a todos los que me han alentado a levantarme cada vez que tropecé. En el camino de la vida, entendí que pararse las veces que sean necesarias no es una derrota, sino una lección valiosa que nos impulsa a seguir adelante con más fuerza y determinación.

Hoy celebro el triunfo, pero también celebro cada desafío superado, cada lágrima que se transformó en sonrisa y cada esfuerzo que me acercó un paso más a este momento.

Gracias a todos por ser parte de mí, por creer en mí y por compartir la alegría de este día tan especial.

Con gratitud y amor, Miguel Ángel Saltos León.

Agradecimiento

En este día especial, agradezco a todos quienes han sido esenciales en mi camino hacia este logro. Mis experiencias de vida, tanto en la educación como en el trabajo, han sido fundamentales para mi desarrollo.

A las instituciones educativas, profesores, y compañeros, gracias por las lecciones y aprendizajes valiosos.

A los lugares de trabajo, colegas y superiores, les agradezco por contribuir a mi crecimiento profesional.

Cada experiencia, ya sea desafiante o alegre, ha sido una valiosa lección. Agradezco a Dios y mi familia por la guía y fuerza.

Este agradecimiento celebra no solo el fin de una etapa, sino la suma de vivencias que me han llevado hasta aquí.

Gracias por ser parte de mi historia

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Contenido

1	DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD	V
1	DEDICATORIA	¡Error! Marcador no definido.
2	AGRADECIMIENTO	¡Error! Marcador no definido.
2	ÍNDICE DE CONTENIDOS	IX
4	RESUMEN	11
1.	DESARROLLO DEL CONCEPTO	19
2.	ABSTRACT EN INGLÉS	25
3.	MENÚ APROBADO ESPAÑOL.....	31
4.	MENU APROBADO EN INGLÉS.....	32
5.	RECETAS ESTANDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS.....	35
6.	ANALISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS (3 ALIMENTOS RELEVANTES).....	57
7.	ENSAYO ACADEMICO SOBRE LA HISTORIA, PATRIMONIO Y VALOR CULTURAL DE LA PROPUESTA DE MENÚ.....	61
9.	CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO	68
10.	DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA.....	70
11.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	72

12. ANEXOS (FOTOGRAFÍAS, LINKS DE VIDEOS, LINKS DE ENTREVISTAS, FACTURAS ETC) 75

5 Bibliografía..... 85

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

RESUMEN

Historia y orígenes del delicatessen en América y su adaptación en Ecuador

El delicatessen, tal como lo conocemos hoy en día, tiene sus orígenes a finales del siglo XIX en Alemania. En aquel entonces, las tiendas de comestibles especializadas en la venta de productos finos y exquisitos comenzaron a expandirse por las principales ciudades alemanas, ofreciendo a la creciente clase media y alta una amplia variedad de delicias culinarias (Albala, 2015).

Estas tiendas se caracterizaban por su cuidada selección de embutidos, quesos, conservas, panadería fina y otros productos importados, así como por brindar un ambiente acogedor y refinado para que los clientes pudieran degustar y comprar estos apetecibles alimentos (Laudan, 2013).

A principios del siglo XX, el concepto de delicatessen cruzó el Atlántico y se estableció firmemente en los Estados Unidos, donde rápidamente se extendió por las ciudades más cosmopolitas, convirtiéndose en un reflejo de la diversidad étnica y cultural del país (Levenstein, 2003). Las grandes olas migratorias que arribaron a suelo estadounidense durante esa época, provenientes de Europa y otras regiones del mundo, trajeron consigo una amplia gama de tradiciones culinarias que terminaron por enriquecer la oferta de los delicatessen (Gabaccia, 1998). Así, estos establecimientos se convirtieron en lugares donde convergían sabores, técnicas y productos de diferentes orígenes, conformando un verdadero mosaico gastronómico.

Más allá de la mera venta de alimentos finos y exquisitos, los delicatessen en Estados Unidos desempeñaron un papel fundamental en el proceso de adaptación e integración cultural de los inmigrantes (Levenstein, 2003). Estos espacios se transformaron en puntos de encuentro y de intercambio, donde las diversas comunidades podían preservar y compartir sus tradiciones culinarias, al tiempo que se exponían a nuevos sabores y preparaciones (Gabaccia, 1998). De esta manera, los delicatessen se erigieron como verdaderos estandartes de la diversidad gastronómica estadounidense, reflejando la riqueza y la complejidad de las influencias que confluían en el país.

A medida que los delicatessen se expandían por el territorio estadounidense, también fueron evolucionando y adaptándose a las preferencias y tendencias de los consumidores locales (Levenstein, 2003). Así, si bien mantenían su esencia de tiendas especializadas en productos gourmet y delicatessen, estos establecimientos comenzaron a incorporar cada vez más preparaciones y productos que respondían a los gustos y hábitos de compra de la población norteamericana (Laudan, 2013). De esta forma, los delicatessen se convirtieron en espacios donde la tradición y la innovación se fusionaban, generando una oferta culinaria que reflejaba la identidad gastronómica en constante evolución de Estados Unidos.

Posteriormente, a mediados del siglo XX, el concepto de delicatessen comenzó a expandirse más allá de las fronteras estadounidenses, llegando a otras regiones de América Latina, como Argentina, Brasil y Chile (Hoyer, 2019). En estos países, los delicatessen también se erigieron como espacios de convergencia cultural, donde las influencias culinarias foráneas se

entrelazaban con las tradiciones locales, dando lugar a nuevas y enriquecedoras propuestas gastronómicas (Hoyer, 2019).

En el caso específico de Ecuador, si bien el delicatessen aún no ha alcanzado el mismo nivel de desarrollo y popularidad que en otras regiones de América, este tipo de establecimiento presenta un gran potencial para ser adaptado e integrado a la riquísima gastronomía local (Ortiz, 2018). Aprovechando los aportes culinarios que se han introducido en el país a lo largo de la historia, como el ahumado, las conservas, la panificación, la adaptación de preparaciones extranjeras y la incorporación de productos locales destacados, un delicatessen ecuatoriano podría convertirse en un espacio que celebre y difunda la diversidad gastronómica del Ecuador (Bourdain, s.f.).

Las técnicas y los productos que podrían formar parte integral de este tipo de establecimiento en el contexto ecuatoriano son variados y representativos de la identidad culinaria local. Desde la elaboración de panes, pasteles y otros productos de panadería a partir de masa madre y masa de hojaldre artesanal, hasta la integración de embutidos, ahumados, conservas y quesos untables hechos con insumos y recetas tradicionales, el delicatessen ecuatoriano tendría la oportunidad de destacar por su autenticidad y singularidad (Child, s.f.).

Por ejemplo, la preparación de chorizos artesanales ahumados, pastrami y brisket curados y ahumados, así como jamones madurados, representaría una fusión armoniosa entre las técnicas de ahumado y curado propias de la gastronomía ecuatoriana y las influencias foráneas que se han adaptado a lo largo de los años (Ortiz, 2018). Asimismo, la elaboración de conservas dulces y

saladas a base de frutas y vegetales autóctonos, como uvilla, tomate de árbol y mora, junto con encurtidos de productos como el pepinillo y la cebolla, reflejarían la riqueza de la despensa ecuatoriana (Ortiz, 2018).

Más allá de estos productos emblemáticos, un delicatessen en Ecuador también tendría la oportunidad de resaltar y difundir dos de los principales cultivos y exportaciones del país: el cacao y el café. La inclusión de chocolates artesanales elaborados con cacao fino de aroma, así como bebidas a base de café de origen ecuatoriano, conferirían a este establecimiento un sello distintivo y un vínculo estrecho con la identidad gastronómica local (Quiroz, 2020).

Asimismo, la oferta de una cuidada selección de cervezas, tanto artesanales como no artesanales, producidas en Ecuador, complementaría perfectamente la variedad de alimentos y acompañaría las comidas y meriendas servidas en el delicatessen, reflejando la diversidad de la industria cervecera nacional (Krishna, s.f.).

Auge y expansión del delicatessen en Ecuador

Al igual que en otras regiones de América, donde los delicatessen se expandieron rápidamente a lo largo del siglo XX, un establecimiento de este tipo en Ecuador podría convertirse en un centro de preservación y difusión de los aportes culinarios que han enriquecido la gastronomía del país (Hoyer, 2019).

Ubicado estratégicamente en zonas urbanas con una población diversa, el delicatessen ecuatoriano podría desempeñar un papel fundamental en la construcción de puentes entre

diferentes regiones y grupos culturales, exhibiendo y compartiendo la riqueza de técnicas, productos y sabores que ahora forman parte de la cocina local (Bourdain, s.f.). Tal como lo expresa el reconocido chef y presentador de televisión Anthony Bourdain, los delicatessen son "el corazón y el alma de las comunidades urbanas. Son lugares donde se preservan y comparten las tradiciones culinarias de diferentes culturas" (Bourdain, s.f.).

Además, el delicatessen podría adaptarse a las tendencias y preferencias actuales de los consumidores ecuatorianos, ofreciendo una selección de platos preparados, comidas para llevar y productos gourmet que respondan a la demanda de conveniencia y sofisticación gastronómica (Ortiz, 2018). De esta manera, se convertiría en un espacio capaz de integrar tradición e innovación, preservando y difundiendo la diversidad culinaria del país.

La evolución y diversificación del delicatessen en Ecuador

Un delicatessen en Ecuador podría convertirse en un espacio que celebre y difunda la diversidad de aportes culinarios que han moldeado la gastronomía del país, incluyendo la destacada presencia del cacao, el café y las cervezas, así como las técnicas de ahumado, conservas y panificación (Quiroz, 2020).

Además de incorporar productos y recetas tradicionales, el establecimiento podría albergar una variedad de preparaciones que reflejen las influencias procedentes de distintas regiones de América, adaptadas a los insumos y sabores locales (Ortiz, 2018). Esto permitiría a los visitantes explorar y apreciar la riqueza gastronómica ecuatoriana en toda su amplitud, fomentando un intercambio cultural y culinario.

Tal como lo expresa la icónica cocinera y autora Julia Child, los delicatessen son "más que solo tiendas de comestibles; son lugares donde la gente se reúne, intercambia recetas y disfruta de la comida hecha con amor" (Child, s.f.). En el contexto ecuatoriano, un establecimiento de este tipo podría convertirse en un espacio donde se celebre y se comparta la diversidad de técnicas, productos y sabores que conforman la identidad gastronómica del país.

Papel del delicatessen en la cultura culinaria de Ecuador

Un delicatessen en Ecuador podría desempeñar un papel fundamental en la preservación y difusión de los aportes culinarios que han enriquecido la identidad gastronómica del país. Sería un espacio donde se fomenten la apreciación y el respeto por la riqueza de técnicas, productos y sabores que conforman la diversidad de la cocina ecuatoriana.

Más allá de ser un simple establecimiento de venta de alimentos, el delicatessen ecuatoriano tendría la oportunidad de convertirse en un centro de encuentro y de intercambio cultural, donde los ciudadanos y visitantes puedan disfrutar de los sabores, texturas y técnicas característicos de la gastronomía nacional (Bourdain, s.f.). Tal como lo expresa el escritor y periodista gastronómico Priya Krishna, los delicatessen "han sido testigos y partícipes de la evolución de la identidad culinaria [de un país]. Son espacios donde se entrecruzan la tradición y la innovación, preservando y difundiendo la diversidad gastronómica" (Krishna, s.f.).

En el contexto ecuatoriano, un delicatessen de este tipo podría convertirse en un espacio donde se celebren y se compartan los aportes gastronómicos que han moldeado la identidad

culinaria del país a lo largo de su historia. Desde las técnicas de ahumado y conservas, pasando por los productos emblemáticos como el cacao, el café y las cervezas, hasta la adaptación de preparaciones foráneas, este establecimiento tendría la oportunidad de ser un faro que ilumine y difunda la riqueza y la diversidad de la gastronomía ecuatoriana (Quiroz, 2020).

Tomando en cuenta, el *delicatessen* en Ecuador presenta un enorme potencial para convertirse en un espacio que celebre y difunda la diversidad gastronómica del país, integrando tradición e innovación, y preservando y compartiendo los aportes culinarios que han enriquecido la identidad gastronómica ecuatoriana a lo largo de su historia. Así, este tipo de establecimiento podría desempeñar un papel fundamental en la construcción de puentes culturales y en la promoción del patrimonio culinario del Ecuador.

1. DESARROLLO DEL CONCEPTO

El concepto de un delicatessen ecuatoriano personalizado con recetas de autor se fundamenta en la integración de técnicas tradicionales, productos locales destacados y adaptaciones creativas de influencias culinarias foráneas. Este enfoque busca ofrecer una experiencia única y auténtica que celebre la diversidad culinaria del país, realzando el valor de los ingredientes locales y promoviendo una cultura gastronómica dinámica y vibrante en Ecuador.

Según Gabaccia (1998), la comida étnica ha sido fundamental para preservar y afirmar identidades culturales. En el caso ecuatoriano, el delicatessen se convierte en un medio para celebrar y difundir la diversidad de aportes culinarios que han enriquecido la gastronomía nacional. Este aspecto es clave, ya que el delicatessen no solo es un lugar donde se venden alimentos, sino un espacio donde se preservan y comparten las tradiciones culinarias de diferentes culturas (Bourdain, s.f.).

La inclusión de influencias culinarias foráneas adaptadas al contexto ecuatoriano será un aspecto distintivo del delicatessen. Por ejemplo, la preparación de embutidos artesanales ahumados como el chorizo se inspira en técnicas tradicionales de ahumado, donde se busca realzar el sabor y la textura de los productos. Esta fusión armoniosa entre tradición e innovación también se refleja en la adaptación de recetas de autor como el brisque y el pastrami, que se elaboran utilizando técnicas de curado y ahumado para potenciar sus sabores únicos y deliciosos (Ortiz, 2018).

Además, se aprovecharán al máximo los productos disponibles para generar una amplia gama de ofertas, reduciendo al mínimo los desperdicios y pérdidas. Por ejemplo, a partir del plátano se elaborará un vinagre que se utilizará en la preparación de encurtidos, mientras que la leche se empleará para la elaboración de quesos y suero, este último se usará para la producción de bebidas carbonatadas refrescantes a base de frutas, complementando así la oferta de alimentos y bebidas del delicatessen (La Pradera, 2021; Santamaría y Espinosa, 2010).

En cuanto a la panificación, el uso de masa madre y masa de hojaldre artesanal es fundamental para ofrecer productos de alta calidad y sabor auténtico. La masa madre, en particular, es un elemento que añade profundidad y complejidad a los panes y pasteles, resaltando la importancia de técnicas tradicionales en la elaboración de productos de panadería (Funes, 2020). Así, se ofrecerán panes dulces y salados a base de estas masas artesanales, como pan para sándwiches, tartaletas y otros productos de panadería.

Las conservas saladas y dulces son otra parte integral del delicatessen ecuatoriano. Al utilizar productos adquiridos en Ecuador, como frutas de temporada y vegetales frescos, se garantiza la calidad y frescura de las conservas. Estas preparaciones, horneadas con esmero y cuidado, ofrecen una amplia variedad de sabores y texturas que complementan la oferta gastronómica del establecimiento (Ortiz, 2018).

Asimismo, se incluirán en el delicatessen una selección de carnes curadas y ahumadas, como jamones madurados, pastrami y brisket. Estos productos representarán una fusión armoniosa entre las técnicas de ahumado y curado propias de la gastronomía ecuatoriana y las influencias foráneas que se han adaptado a lo largo de los años (Ortiz, 2018). Además, se ofrecerán chorizos artesanales ahumados y costillas BBQ, elaborados con recetas tradicionales y técnicas de cocción lenta para realzar sus sabores únicos.

En cuanto a los lácteos, el delicatessen presentará una variedad de quesos untables y cremas hechas con insumos tradicionales, como el queso crema de La Pradera (2021). Estos productos se integrarán en la oferta de panes, tartaletas y otros preparados para complementar la experiencia gastronómica.

Más allá de estos productos emblemáticos, el delicatessen ecuatoriano también tendrá la oportunidad de resaltar y difundir dos de los principales cultivos y exportaciones del país: el cacao y el café. La inclusión de chocolates artesanales elaborados con cacao fino de aroma, así como bebidas a base de café de origen ecuatoriano, conferirán a este establecimiento un sello distintivo y un vínculo estrecho con la identidad gastronómica local (Pacari Chocolate, 2021; Perfect Daily Grind, 2018).

En cuanto a las bebidas, la oferta de una cuidada selección de cervezas, tanto artesanales como no artesanales, producidas en Ecuador, complementará perfectamente la variedad de alimentos y acompañará las comidas y meriendas servidas en el delicatessen, reflejando la diversidad de la industria cervecera nacional (Krishna, 2020).

Auge y expansión del delicatessen en Ecuador Al igual que en otras regiones de América, donde los delicatessen se expandieron rápidamente a lo largo del siglo XX, un establecimiento de este tipo en Ecuador podría convertirse en un centro de preservación y difusión de los aportes culinarios que han enriquecido la gastronomía del país (Hoyer, 2019).

Ubicado estratégicamente en zonas urbanas con una población diversa, el delicatessen ecuatoriano podría desempeñar un papel fundamental en la construcción de puentes entre diferentes regiones y grupos culturales, exhibiendo y compartiendo la riqueza de técnicas, productos y sabores que ahora forman parte de la cocina local (Bourdain, s.f.). Tal como lo expresa el reconocido chef y presentador de televisión Anthony Bourdain, los delicatessen son

"el corazón y el alma de las comunidades urbanas. Son lugares donde se preservan y comparten las tradiciones culinarias de diferentes culturas" (Bourdain, s.f.).

Además, el delicatessen podría adaptarse a las tendencias y preferencias actuales de los consumidores ecuatorianos, ofreciendo una selección de platos preparados, comidas para llevar y productos gourmet que respondan a la demanda de conveniencia y sofisticación gastronómica (Ortiz, 2018). De esta manera, se convertiría en un espacio capaz de integrar tradición e innovación, preservando y difundiendo la diversidad culinaria del país.

La evolución y diversificación del delicatessen en Ecuador Un delicatessen en Ecuador podría convertirse en un espacio que celebre y difunda la diversidad de aportes culinarios que han moldeado la gastronomía del país, incluyendo la destacada presencia del cacao, el café y las cervezas, así como las técnicas de ahumado, conservas y panificación (Quiroz, 2020).

Además de incorporar productos y recetas tradicionales, el establecimiento podría albergar una variedad de preparaciones que reflejen las influencias procedentes de distintas regiones de América, adaptadas a los insumos y sabores locales (Ortiz, 2018). Esto permitiría a los visitantes explorar y apreciar la riqueza gastronómica ecuatoriana en toda su amplitud, fomentando un intercambio cultural y culinario.

Tal como lo expresa la icónica cocinera y autora Julia Child, los delicatessen son "más que solo tiendas de comestibles; son lugares donde la gente se reúne, intercambia recetas y disfruta de la comida hecha con amor" (Child, 1989). En el contexto ecuatoriano, un establecimiento de este tipo podría convertirse en un espacio donde se celebre y se comparta la diversidad de técnicas, productos y sabores que conforman la identidad gastronómica del país.

Papel del delicatessen en la cultura culinaria de Ecuador Un delicatessen en Ecuador podría desempeñar un papel fundamental en la preservación y difusión de los aportes culinarios

que han enriquecido la identidad gastronómica del país. Sería un espacio donde se fomenten la apreciación y el respeto por la riqueza de técnicas, productos y sabores que conforman la diversidad de la cocina ecuatoriana.

Más allá de ser un simple establecimiento de venta de alimentos, el *delicatessen* ecuatoriano tendría la oportunidad de convertirse en un centro de encuentro y de intercambio cultural, donde los ciudadanos y visitantes puedan disfrutar de los sabores, texturas y técnicas característicos de la gastronomía nacional (Bourdain, s.f.). Tal como lo expresa el escritor y periodista gastronómico Priya Krishna, los *delicatessen* "han sido testigos y partícipes de la evolución de la identidad culinaria [de un país]. Son espacios donde se entrecruzan la tradición y la innovación, preservando y difundiendo la diversidad gastronómica" (Krishna, 2020).

En el contexto ecuatoriano, un *delicatessen* de este tipo podría convertirse en un espacio donde se celebren y se compartan los aportes gastronómicos que han moldeado la identidad culinaria del país a lo largo de su historia. Desde las técnicas de ahumado y conservas, pasando por los productos emblemáticos como el cacao, el café y las cervezas, hasta la adaptación de preparaciones foráneas, este establecimiento tendría la oportunidad de ser un faro que ilumine y difunda la riqueza y la diversidad de la gastronomía ecuatoriana (Quiroz, 2020).

En resumen, el *delicatessen* en Ecuador presenta un enorme potencial para convertirse en un espacio que celebre y difunda la diversidad gastronómica del país, integrando tradición e innovación, y preservando y compartiendo los aportes culinarios que han enriquecido la identidad gastronómica ecuatoriana a lo largo de su historia. Así, este tipo de establecimiento podría desempeñar un papel fundamental en la construcción de puentes culturales y en la promoción del patrimonio culinario del Ecuador.

2. ABSTRACT EN INGLÉS

The concept of a personalized Ecuadorian delicatessen with signature recipes is based on the integration of traditional techniques, prominent local products, and creative adaptations of foreign culinary influences. This approach aims to offer a unique and authentic experience that celebrates the culinary diversity of the country, highlighting the value of local ingredients, and promoting a dynamic and vibrant gastronomic culture in Ecuador.

According to Gabaccia (1998), ethnic food has been fundamental in preserving and affirming cultural identities. In the case of Ecuador, the delicatessen becomes a means to celebrate and disseminate the diversity of culinary contributions that have enriched the national gastronomy. This aspect is key, as the delicatessen is not just a place where food is sold, but a space where the culinary traditions of different cultures are preserved and shared (Bourdain, n.d.).

The inclusion of foreign culinary influences adapted to the Ecuadorian context will be a distinctive aspect of the delicatessen. For example, the preparation of artisanal smoked sausages such as chorizo is inspired by traditional smoking techniques, where the aim is to enhance the flavor and texture of the products. This harmonious fusion between tradition and innovation is also reflected in the adaptation of signature recipes such as brisket and pastrami, which are prepared using curing and smoking techniques to enhance their unique and delicious flavors (Ortiz, 2018).

Furthermore, the available products will be used to the fullest to generate a wide range of offerings, minimizing waste and losses. For instance, banana will be used to make a vinegar that will be used in the preparation of pickles, while milk will be used for the production of cheeses and whey, the latter being used for the production of refreshing carbonated beverages with fruits, thus complementing the food and beverage offerings of the delicatessen (La Pradera, 2021; Santamaría & Espinosa, 2010).

Regarding baking, the use of sourdough and artisanal puff pastry is fundamental to offer high-quality products with authentic flavor. Sourdough, in particular, is an element that adds depth and complexity to breads and pastries, highlighting the importance of traditional techniques in the production of baked goods (Funes, 2020). Thus, sweet and savory breads based on these artisanal doughs, such as sandwich bread, tarts, and other bakery products will be offered.

Salted and sweet preserves are another integral part of the Ecuadorian delicatessen. By using products acquired in Ecuador, such as seasonal fruits and fresh vegetables, the quality and freshness of the preserves is guaranteed. These preparations, baked with care and dedication, offer a wide variety of flavors and textures that complement the gastronomic offerings of the establishment (Ortiz, 2018).

Likewise, a selection of cured and smoked meats, such as aged hams, pastrami, and brisket, will be included in the delicatessen. These products will represent a harmonious fusion between the smoking and curing techniques inherent to Ecuadorian gastronomy and the foreign influences that have been adapted over the years (Ortiz, 2018). Additionally, artisanal smoked sausages and BBQ ribs, prepared with traditional recipes and slow cooking techniques, will be offered to enhance their unique flavors.

Regarding dairy products, the delicatessen will present a variety of spreadable cheeses and creams made with traditional ingredients, such as the cream cheese from La Pradera (2021). These products will be integrated into the offering of breads, tarts, and other prepared items to complement the gastronomic experience.

Beyond these emblematic products, the Ecuadorian delicatessen will also have the opportunity to highlight and disseminate two of the country's main crops and exports: cocoa and coffee. The inclusion of artisanal chocolates made with fine aroma cocoa, as well as beverages based on Ecuadorian origin coffee, will give this establishment a distinctive stamp and a close connection with the local gastronomic identity (Pacari Chocolate, 2021; Perfect Daily Grind, 2018).

Regarding beverages, the offering of a carefully selected range of beers, both artisanal and non-artisanal, produced in Ecuador, will perfectly complement the variety of foods and accompany the meals and snacks served in the delicatessen, reflecting the diversity of the national brewing industry (Krishna, 2020).

Rise and Expansion of the Delicatessen in Ecuador

Like in other regions of America, where delicatessens expanded rapidly throughout the 20th century, an establishment of this type in Ecuador could become a center for the preservation and dissemination of the culinary contributions that have enriched the country's gastronomy (Hoyer, 2019).

Located strategically in urban areas with a diverse population, the Ecuadorian delicatessen could play a fundamental role in building bridges between different regions and cultural groups, exhibiting and sharing the wealth of techniques, products, and flavors that are now part of the local cuisine (Bourdain, n.d.). As expressed by the renowned chef and television presenter Anthony Bourdain, delicatessens are "the heart and soul of urban communities. They are places where the culinary traditions of different cultures are preserved and shared" (Bourdain, n.d.).

Additionally, the delicatessen could adapt to the current trends and preferences of Ecuadorian consumers, offering a selection of prepared dishes, take-out meals, and gourmet products that respond to the demand for convenience and gastronomic sophistication (Ortiz, 2018). In this way, it would become a space capable of integrating tradition and innovation, preserving and disseminating the culinary diversity of the country.

The Evolution and Diversification of the Delicatessen in Ecuador

A delicatessen in Ecuador could become a space that celebrates and disseminates the diversity of culinary contributions that have shaped the country's gastronomy, including the prominent presence of cocoa, coffee, and beers, as well as smoking, preserving, and baking techniques (Quiroz, 2020).

In addition to incorporating traditional products and recipes, the establishment could host a variety of preparations that reflect the influences from different regions of America, adapted to local ingredients and flavors (Ortiz, 2018). This would allow visitors to explore and appreciate the gastronomic richness of Ecuador in its entirety, fostering cultural and culinary exchange.

As expressed by the iconic chef and author Julia Child, delicatessens are "more than just grocery stores; they are places where people gather, exchange recipes, and enjoy food made with love" (Child, 1989). In the Ecuadorian context, an establishment of this kind could become a space where the diversity of techniques, products, and flavors that make up the country's gastronomic identity are celebrated and shared.

The Role of the Delicatessen in Ecuador's Culinary Culture

A delicatessen in Ecuador could play a fundamental role in the preservation and dissemination of the culinary contributions that have enriched the country's gastronomic identity. It would be a space where the appreciation and respect for the wealth of techniques, products, and flavors that make up the diversity of Ecuadorian cuisine are fostered.

Beyond being a simple food retail establishment, the Ecuadorian delicatessen would have the opportunity to become a center of cultural exchange and encounter, where citizens and visitors can enjoy the characteristic flavors, textures, and techniques of the national gastronomy (Bourdain, n.d.). As expressed by the food writer and journalist Priya Krishna, delicatessens "have been witnesses and participants in the evolution of a country's culinary identity. They are spaces where tradition and innovation intersect, preserving and disseminating gastronomic diversity" (Krishna, 2020).

In the Ecuadorian context, a delicatessen of this type could become a space where the gastronomic contributions that have shaped the culinary identity of the country throughout its history are celebrated and shared. From smoking and preserving techniques, to emblematic products such as cocoa, coffee, and beers, to the adaptation of foreign preparations, this establishment would have the opportunity to be a beacon that illuminates and disseminates the richness and diversity of Ecuadorian gastronomy (Quiroz, 2020).

In summary, the delicatessen in Ecuador presents enormous potential to become a space that celebrates and disseminates the gastronomic diversity of the country, integrating tradition and innovation, and preserving and sharing the culinary contributions that have enriched the Ecuadorian gastronomic identity throughout its history. Thus, this type of establishment could play a fundamental role in building cultural bridges and promoting the culinary heritage of Ecuador.

3. MENÚ APROBADO ESPAÑOL

- *Brisket*
- *Pastrami*
- *Jamon artesanal de la casa*
- *Carne curada con especias picantes*
- *Chorizo artesanal*
- *Queso untable salado (tomates con ajo y finas hierbas)*
- *Queso untable dulce (uvillas y pasas amarillas)*
- *Untable de chocolate orgánico y semillas de zapallo*
- *Pepinillos en conserva*
- *Habanero Relish*
- *Salsa BBQ*
- *Mayonesa de chipotle*
- *Pan de hojaldre*
- *Rescas de hojaldre con chocolate orgánico y frutos secos*
- *Barras de pan artesanal*

- *Pan de mantequilla*
- *Focaccia*
- *Tartaleta de queso artesanal*
- *Bebidas fermentadas a base de suero*
 1. *Arandanos con Jser De Jamaica*
 2. *Babaco con Salak*
 3. *Bebida de cebada*

4. MENU APROBADO EN INGLÉS

- ◇ *Brisket*
- ◇ *Pastrami*
- ◇ *House-made artisanal ham*
- ◇ *Spicy spice-cured meat*
- ◇ *Artisanal chorizo*
- ◇ *Salty spreadable cheese (tomatoes with garlic and fine herbs)*
- ◇ *Sweet spreadable cheese (goldenberries and golden raisins)*
- ◇ *Organic chocolate and pumpkin seed spread*
- ◇ *Pickled cucumbers*

- ◊ *Pickled peppers*
- ◊ *Mixed pickled vegetables*
- ◊ *Tomato, garlic, and fine herb preserve*
- ◊ *Puff pastry*
- ◊ *Puff pastry rings with organic chocolate and nuts*
- ◊ *Baguette*
- ◊ *Butter bread*
- ◊ *Focaccia*
- ◊ *Artisanal cheese tartlet*
- ◊ *fermented barley drink*
- ◊ *Fermented beverages made from whey and organic fruits*

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Escuela de Gastronomía <small>Powered by Arizona State University</small>																			
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA																			
Pastrami			Básica o de Venta																						
NÚMERO PORCIONES		10 porción	X Complementaria o Subreceta																						
PESO CADA PORCIÓN		80 gramo	FICHA No.			SUB-002																			
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta															
1	Pecho de res	1.200,00	gramo	\$ 0,01250	\$ 15,0000	Quitar exceso de grasa	\$ 15,00	kilogramo	1.200	gramo															
2	Pimienta molida	20,00	gramo	\$ 0,01800	\$ 0,7200	Pesar	\$ 0,72	Kilogramo	40	gramo															
4	Canela en rama	10,00	gramo	\$ 0,04325	\$ 1,7300	Pesar	\$ 1,73	Kilogramo	40	gramo															
5	Pimienta dulce	500,00	gramo	\$ 0,03600	\$ 1,4400	Pesar	\$ 1,44	Kilogramo	40	gramo															
6	Apio deshidratado	25,00	gramo	\$ 0,04725	\$ 1,1800	Pesar	\$ 1,89	Kilogramo	40	gramo															
7	Paprica	25,00	gramo	\$ 0,04325	\$ 1,7300	Pesar	\$ 1,73	Kilogramo	40	gramo															
8	Cebolla en polvo	25,00	gramo	\$ 0,02733	\$ 2,4600	Pesar	\$ 2,46	Kilogramo	90	gramo															
9	Ajo en polvo	25,00	gramo	\$ 0,01922	\$ 1,7300	Pesar	\$ 1,73	Kilogramo	90	gramo															
10	Romero	20,00	gramo	\$ 0,01550	\$ 0,6200	Pesar	\$ 0,62	Kilogramo	40	gramo															
11	Laurel	20,00	gramo	\$ 0,01800	\$ 0,7200	Pesar	\$ 0,72	Kilogramo	40	gramo															
12	Sal	60,00	gramo	\$ 0,00031	\$ 0,6200	Pesar	\$ 0,62	Kilogramo	2.000	gramo															
13	Azúcar	70,00	gramo	\$ 0,00106	\$ 2,1100	Pesar	\$ 2,11	Kilogramo	2.000	gramo															
14	Vinagre de banano	220,00	gramo	\$ 0,00125	\$ 5,0000	Pesar	\$ 5,00	Kilogramo	4.000	gramo															
15	Mostaza granulada	20,00	gramo	\$ 0,10400	\$ 2,6000	Pesar	\$ 2,60	Kilogramo	25	gramo															
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																		
1. realizar la sal muera, dejar enfriar y refrigerar con la carne por 3 días mínimo 2. cubrir la carne con mostaza y todas las especias secas 3. ahumar por 90c 1 hora por cada libra 4. cubrir la carne con aluminio y hornear en húmedo por 3hrs a 90c 5. Dejar reposar la carne envuelta en aluminio en refrigeración por una noche mínimo			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 38,37</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 1,92</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 40,29</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 4,03</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,0504</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 38,37	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 1,92	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 40,29	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 4,03	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0504	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	temperatura de ahumado Tiempo de cocción curado			
SUBTOTAL RECETA	\$ 38,37	Σ Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$ 1,92	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 40,29	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 4,03	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0504	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS																						
Tomar en cuenta el tiempo en sal muera, la cocción y tiempo de cocción			1. Sableado o Cremado 2. Ahumado 3. Reposo en cocción																						
 ELABORADO POR: Miguel Saltos			 REVISADO POR: Ivanova Riofrio				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</td> <td style="text-align: center;">25-mar-24</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> <td style="text-align: center;">25-mar-24</td> </tr> </table>				FECHA ELABORACIÓN	25-mar-24	FECHA ACTUALIZACIÓN	25-mar-24											
FECHA ELABORACIÓN	25-mar-24																								
FECHA ACTUALIZACIÓN	25-mar-24																								

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Escuela de Gastronomía <small>Powered by Arizona State University</small>																				
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">NOMBRE RECETA</th></tr> <tr><td colspan="2">Jamon artesanal de la casa</td></tr> <tr><th style="background-color: #800080; color: white;">NÚMERO PORCIONES</th><td style="text-align: center;">10 porción</td></tr> <tr><th style="background-color: #FFD700;">PESO CADA PORCIÓN</th><td style="text-align: center;">80 gramo</td></tr> </table>			NOMBRE RECETA		Jamon artesanal de la casa		NÚMERO PORCIONES	10 porción	PESO CADA PORCIÓN	80 gramo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">TIPO RECETA</th></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">Básica o de Venta</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">X</td><td style="text-align: center;">Complementaria o Subreceta</td></tr> <tr><th style="background-color: #0070C0; color: white;">FICHA No.</th><td style="text-align: center;">SUB-003</td></tr> </table>		TIPO RECETA		Básica o de Venta		X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.	SUB-003	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #FFD700;">FOTO RECETA</th></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;"></td></tr> </table>		FOTO RECETA			
NOMBRE RECETA																										
Jamon artesanal de la casa																										
NÚMERO PORCIONES	10 porción																									
PESO CADA PORCIÓN	80 gramo																									
TIPO RECETA																										
Básica o de Venta																										
X	Complementaria o Subreceta																									
FICHA No.	SUB-003																									
FOTO RECETA																										
																										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																
1	Carne de cerdo (pierna)	1.200,00	gramo	\$ 0,01500	\$ 18,0000	pesar	\$ 18,00	kilogramo	1.200	gramo																
2	Pimienta molida	20,00	gramo	\$ 0,02880	\$ 0,7200	Pesar	\$ 0,72	Kilogramo	25	gramo																
3	Pimienta dulce	10,00	gramo	\$ 0,05760	\$ 1,4400	Pesar	\$ 1,44	Kilogramo	25	gramo																
4	Canela en rama	10,00	gramo	\$ 0,06920	\$ 1,7300	Pesar	\$ 1,73	Kilogramo	25	gramo																
5	Pimienta dulce	500,00	gramo	\$ 0,05760	\$ 1,4400	Pesar	\$ 1,44	Kilogramo	25	gramo																
6	Apio deshidratado	25,00	gramo	\$ 0,07560	\$ 1,8900	Pesar	\$ 1,89	Kilogramo	25	gramo																
7	Paprica	25,00	gramo	\$ 0,06920	\$ 1,7300	Pesar	\$ 1,73	Kilogramo	25	gramo																
8	Cebolla en polvo	25,00	gramo	\$ 0,08200	\$ 2,4600	Pesar	\$ 2,46	Kilogramo	30	gramo																
9	Ajo en polvo	25,00	gramo	\$ 0,05767	\$ 1,7300	Pesar	\$ 1,73	Kilogramo	30	gramo																
10	Romero	20,00	gramo	\$ 0,02480	\$ 0,6200	Pesar	\$ 0,62	Kilogramo	25	gramo																
11	Laurel	20,00	gramo	\$ 0,02880	\$ 0,7200	Pesar	\$ 0,72	Kilogramo	25	gramo																
12	Sal	100,00	gramo	\$ 0,00031	\$ 0,6200	Pesar	\$ 0,62	Kilogramo	2.000	gramo																
13	Azucar	200,00	gramo	\$ 0,00106	\$ 2,1100	Pesar	\$ 2,11	Kilogramo	2.000	gramo																
14	Vinagre de banano	220,00	gramo	\$ 0,00125	\$ 5,0000	Pesar	\$ 5,00	Kilogramo	4.000	gramo																
15	Mostaza granulada	20,00	gramo	\$ 0,10400	\$ 2,6000	Pesar	\$ 2,60	Kilogramo	25	gramo																
16	Agua	1.500,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 1,0000	Pesar	\$ 1,00	Kilogramo	1.000	gramo																
PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA		PUNTOS CRÍTICOS																						
1. mezclar todos los ingredientes menos la carne, llevar a ebullicion y dejar enfriar 2. poner la carne en sal muera por tres dias 3. cubrir la carne con papel film para dejar en dorma de cilindro 4. cocinar en vapor o bajo agua 1 hora por cada libra a 90c 5. Dejar reposar la carne envuelta en aluminio en refrigereacion por una noche minimo		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #0070C0; color: white;">SUBTOTAL RECETA</th><td style="text-align: right;">\$ 43,81</td><td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td></tr> <tr><th style="background-color: #0070C0; color: white;">EXTRAS 5%</th><td style="text-align: right;">\$ 2,19</td><td>Subtotal * % Extras</td></tr> <tr><th style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</th><td style="text-align: right;">\$ 46,00</td><td>Subtotal + Extras</td></tr> <tr><th style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</th><td style="text-align: right;">\$ 4,60</td><td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td></tr> <tr><th style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR GRAMO</th><td style="text-align: right;">\$ 0,0575</td><td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td></tr> </table>		SUBTOTAL RECETA	\$ 43,81	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 2,19	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 46,00	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 4,60	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0575	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	temperatura de ahumado Tiempo de coccion curado							
SUBTOTAL RECETA	\$ 43,81	Σ Precios totales de cada ingrediente																								
EXTRAS 5%	\$ 2,19	Subtotal * % Extras																								
COSTO TOTAL RECETA	\$ 46,00	Subtotal + Extras																								
COSTO POR PORCIÓN	\$ 4,60	Costo Total Receta ÷ No. porciones																								
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0575	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																								
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA		MÉTODOS Y TÉCNICAS																								
Tener cuidado con los tiempos de cocción		1. curado en sal muera 2. coccion humeda para desnaturalizar la proteina 3. Reposo en frio para generar coagulation																								
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: center;"></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">ELABORADO POR: Miguel Salto</td></tr> </table>			ELABORADO POR: Miguel Salto	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: center;"></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">REVISADO POR: Ivanova Riofrio</td></tr> </table>			REVISADO POR: Ivanova Riofrio																			
																										
ELABORADO POR: Miguel Salto																										
																										
REVISADO POR: Ivanova Riofrio																										
		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</th><td style="text-align: center;">25-mar-24</td></tr> <tr><th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th><td style="text-align: center;">25-mar-24</td></tr> </table>		FECHA ELABORACIÓN	25-mar-24	FECHA ACTUALIZACIÓN	25-mar-24																			
FECHA ELABORACIÓN	25-mar-24																									
FECHA ACTUALIZACIÓN	25-mar-24																									

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						 Escuela de Gastronomía																						
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR																												
Escuela de Gastronomía																												
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA																						
Carne curada con especias picantes			Básica o de Venta																									
NÚMERO PORCIONES		10 porción	X Complementaria o Subreceta																									
PESO CADA PORCIÓN		80 gramo	FICHA No. SUB-004																									
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																		
1	Carne de cerdo (lomo)	1.200,00	gramo	\$ 0,01500	\$ 19,0000	pesar	\$ 18,00	kilogramo	1.200	gramo																		
2	Pimienta molida	20,00	gramo	\$ 0,02880	\$ 0,7200	Pesar	\$ 0,72	Kilogramo	25	gramo																		
3	Pimieta dulce	10,00	gramo	\$ 0,05760	\$ 1,4400	Pesar	\$ 1,44	Kilogramo	25	gramo																		
4	Canela en polvo	10,00	gramo	\$ 0,06920	\$ 1,7300	Pesar	\$ 1,73	Kilogramo	25	gramo																		
5	Pimieta de sishuan/pimentero japones	500,00	gramo	\$ 0,05760	\$ 1,4400	Pesar	\$ 1,44	Kilogramo	25	gramo																		
6	chile ancho	25,00	gramo	\$ 0,07560	\$ 1,8900	Pesar	\$ 1,89	Kilogramo	25	gramo																		
7	Paprica	25,00	gramo	\$ 0,06920	\$ 1,7300	Pesar	\$ 1,73	Kilogramo	25	gramo																		
8	Cebolla en polvo	25,00	gramo	\$ 0,08200	\$ 2,4600	Pesar	\$ 2,46	Kilogramo	30	gramo																		
9	Ajo en polvo	25,00	gramo	\$ 0,05767	\$ 1,7300	Pesar	\$ 1,73	Kilogramo	30	gramo																		
10	chile de arbol	20,00	gramo	\$ 0,02480	\$ 0,6200	Pesar	\$ 0,62	Kilogramo	25	gramo																		
11	chile guajillo	20,00	gramo	\$ 0,02880	\$ 0,7200	Pesar	\$ 0,72	Kilogramo	25	gramo																		
12	Sal	300,00	gramo	\$ 0,00031	\$ 0,6200	Pesar	\$ 0,62	Kilogramo	2.000	gramo																		
13	Azucar	300,00	gramo	\$ 0,00106	\$ 2,1100	Pesar	\$ 2,11	Kilogramo	2.000	gramo																		
14	Vinagre de banano	60,00	gramo	\$ 0,00125	\$ 5,0000	Pesar	\$ 5,00	Kilogramo	4.000	gramo																		
15	Mostaza granulada	20,00	gramo	\$ 0,10400	\$ 2,6000	Pesar	\$ 2,60	Kilogramo	25	gramo																		
16	Agua	1.500,00	gramo	#DIV/0!	\$ -	Pesar	\$ -	Kilogramo	-	gramo																		
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																					
1. Mezclar sal, azucar y vinagre para cubrir la carne			<table border="1"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 43,81</td> <td>∑ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 2,19</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 46,00</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 4,60</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0575</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 43,81	∑ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 2,19	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 46,00	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 4,60	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0575	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	temperatura de ahumado Tiempo de coccion curado						
SUBTOTAL RECETA	\$ 43,81	∑ Precios totales de cada ingrediente																										
EXTRAS 5%	\$ 2,19	Subtotal * % Extras																										
COSTO TOTAL RECETA	\$ 46,00	Subtotal + Extras																										
COSTO POR PORCIÓN	\$ 4,60	Costo Total Receta ÷ No. porciones																										
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0575	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																										
2. curar y madurar la carne bajo refrigeracion por 10 dias minimo			<table border="1"> <tr> <th colspan="3">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th> </tr> <tr> <td colspan="3">Temperatura de refrigeración y curado debe ser tomado en cuenta sin olvidar del reposo en frio con las especias.</td> </tr> </table>				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			Temperatura de refrigeración y curado debe ser tomado en cuenta sin olvidar del reposo en frio con las especias.			<table border="1"> <tr> <th colspan="3">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th> </tr> <tr> <td colspan="3">1. curado en sal muera</td> </tr> <tr> <td colspan="3">2. coccion humeda para desnaturalizar la proteina</td> </tr> <tr> <td colspan="3">3. Reposo en frio para generar coagulacion</td> </tr> </table>				MÉTODOS Y TÉCNICAS			1. curado en sal muera			2. coccion humeda para desnaturalizar la proteina			3. Reposo en frio para generar coagulacion		
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																												
Temperatura de refrigeración y curado debe ser tomado en cuenta sin olvidar del reposo en frio con las especias.																												
MÉTODOS Y TÉCNICAS																												
1. curado en sal muera																												
2. coccion humeda para desnaturalizar la proteina																												
3. Reposo en frio para generar coagulacion																												
3.lavar la carne con agua potable, secar, cubrir con las especias secas predamente pulverizadas																												
4. Cubrir con papel, bridar y regresar a rfrigeracion.																												

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR					UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía																		
NOMBRE RECETA Chorizo artesanal					TIPO RECETA Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 																		
NÚMERO PORCIONES 10 porción			PESO CADA PORCIÓN 80 gramo			FICHA No. SUB-005																			
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta															
1	Carne de cerdo	450,00	gramo	\$ 0,01556	\$ 7,0000	Procesar	\$ 7,00	kilogramo	450	gramo															
2	Carne de res	450,00	gramo	\$ 0,01556	\$ 7,0000	Procesar	\$ 7,00	Kilogramo	450	gramo															
3	grasa de cerdo	200,00	gramo	\$ 0,01500	\$ 3,0000	Procesar	\$ 3,00	Kilogramo	200	gramo															
4	Humo líquido	10,00	gramo	\$ 0,06920	\$ 1,7300	Pesar	\$ 1,73	Kilogramo	25	gramo															
5	pimienta granulada	500,00	gramo	\$ 0,05760	\$ 1,4400	Pesar	\$ 1,44	Kilogramo	25	gramo															
6	cebolla deshidratada	5,00	gramo	\$ 0,07560	\$ 1,8900	Pesar	\$ 1,89	Kilogramo	25	gramo															
7	Paprica	25,00	gramo	\$ 0,06920	\$ 1,7300	Pesar	\$ 1,73	Kilogramo	25	gramo															
8	ajo graunlado	25,00	gramo	\$ 0,08200	\$ 2,4600	Picar	\$ 2,46	Kilogramo	30	gramo															
9	Cilantro	30,00	gramo	\$ 0,05767	\$ 1,7300	Picar	\$ 1,73	Kilogramo	30	gramo															
10	Perejil	30,00	gramo	\$ 0,02067	\$ 0,6200	Pesar	\$ 0,62	Kilogramo	30	gramo															
11	comino	20,00	gramo	\$ 0,02880	\$ 0,7200	Pesar	\$ 0,72	Kilogramo	25	gramo															
12	Sal	35,00	gramo	\$ 0,00031	\$ 0,6200	Pesar	\$ 0,62	Kilogramo	2.000	gramo															
13	Azucar	20,00	gramo	\$ 0,00106	\$ 2,1100	Pesar	\$ 2,11	Kilogramo	2.000	gramo															
14	Vinagre de banano	25,00	gramo	\$ 0,00125	\$ 5,0000	Pesar	\$ 5,00	Kilogramo	4.000	gramo															
15	Mostaza granulada	20,00	gramo	\$ 0,10400	\$ 2,6000	Pesar	\$ 2,60	Kilogramo	25	gramo															
16	tripa para embutir	1,00	MEDIDA	#DIV/0!	\$ 5,0000	Hidratar	\$ 1,00	Kilogramo	-	MEDIDA															
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Moler o picar los carnicos (procesar) 2. cortar en chifonade el perejil y cilantro 3. Mezclar todos los ingredientes 4. Embutir y ahumar por 2 horas a 90c 5. Poner en agua con hielos para parar la coccion (choque termico)			COSTO MATERIA PRIMA <table border="1"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 44,65</td> <td>∑ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 2,23</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 46,88</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 4,69</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0586</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 44,65	∑ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 2,23	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 46,88	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 4,69	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0586	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	PUNTOS CRÍTICOS temperatura de ahumado Tiempo de coccion Embutir			
SUBTOTAL RECETA	\$ 44,65	∑ Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$ 2,23	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 46,88	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 4,69	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0586	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. curado en sal muera 2. coccion humeda para desnaturalizar la proteina 3. Reposo en frio para generar coagulacion																		
ELABORADO POR:  Miguel Saltos			REVISADO POR:  Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 25-mar-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 25-mar-24																		

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Escuela de Gastronomía <small>Powered by Arizona State University</small>																
NOMBRE RECETA Queso untable salado (tomates con ajo y finas hierbas)			TIPO RECETA Básica o de Venta <input checked="" type="checkbox"/> Complementaria o Subreceta			FOTO RECETA 																
NÚMERO PORCIONES 10 porción			FICHA No. SUB-006																			
PESO CADA PORCIÓN 30 gramo																						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta												
1	leche	3,000,00	gramo	\$ 0,00093	\$ 2,7900	pesas	\$ 0,93	Gramos	1,000	gramo												
2	Vinagre de banano	90,00	gramo	\$ 0,00125	\$ 0,0010	pesar	\$ 5,00	Gramos	4,000	gramo												
3	toma cherry	450,00	gramo	\$ 0,00444	\$ 2,0000	pesar, cortar por la mitad	\$ 2,00	Gramos	450	gramo												
4	ajo fresco	50,00	gramo	\$ 0,00444	\$ 2,0000	pesar, desgerminar y picar en brunoise	\$ 2,00	Gramos	450	gramo												
5	pimienta granulada	500,00	gramo	\$ 0,05760	\$ 1,4400	Pesar	\$ 1,44	Gramos	25	gramo												
6	cebolla deshidratada	5,00	gramo	\$ 0,07560	\$ 1,8900	Pesar	\$ 1,89	Gramos	25	gramo												
7	Paprica	25,00	gramo	\$ 0,06920	\$ 1,7300	Pesar	\$ 1,73	Gramos	25	gramo												
8	albahaca seca	25,00	gramo	\$ 0,09840	\$ 2,4600	Picar	\$ 2,46	Gramos	25	gramo												
9	Cilantro	30,00	gramo	\$ 0,05767	\$ 1,7300	Picar	\$ 1,73	Gramos	30	gramo												
10	Perejil	30,00	gramo	\$ 0,02067	\$ 0,6200	Pesar	\$ 0,62	Gramos	30	gramo												
11	tomillo	20,00	gramo	\$ 0,09840	\$ 2,4600	Pesar	\$ 2,46	Gramos	25	gramo												
12	Sal	35,00	gramo	\$ 0,00031	\$ 0,6200	Pesar	\$ 0,62	Gramos	2,000	gramo												
13	Azucar	20,00	gramo	\$ 0,00106	\$ 2,1100	Pesar	\$ 2,11	Gramos	2,000	gramo												
14	Romero	25,00	gramo	\$ 0,02480	\$ 0,6200	Pesar	\$ 0,62	Gramos	25	gramo												
15										0												
16										0												
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Calentar la leche a 90c y agregar el vinagre, dejar reposar hasta que se separe el suero, pasar por un paño para obtener la cuajada. 2. Deshidratar los comates a 80c por 3hrs aprox. mezclar con el resto de ingredientes y reservar. 3. Mezclar todos los ingredientes.			COSTO MATERIA PRIMA <table border="1"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 22,47</td> <td>∑ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 1,12</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 23,59</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 2,36</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0786</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>			SUBTOTAL RECETA	\$ 22,47	∑ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 1,12	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 23,59	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 2,36	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0786	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	PUNTOS CRÍTICOS temperatura de la leche Tiempo de y control de deshidratado temperatura de refrigeración para conservar	
SUBTOTAL RECETA	\$ 22,47	∑ Precios totales de cada ingrediente																				
EXTRAS 5%	\$ 1,12	Subtotal * % Extras																				
COSTO TOTAL RECETA	\$ 23,59	Subtotal + Extras																				
COSTO POR PORCIÓN	\$ 2,36	Costo Total Receta ÷ No. porciones																				
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0786	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																				
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA Evitar contaminación y tomar en cuenta la conservación en refrigeración			MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Deshidratado 2. Desnaturalización de las proteínas lácteas mediante un Ph ácido. 3. Reposo en frío para optimizar la calidad del producto.																
ELABORADO POR:  Miguel Saltos			REVISADO POR:  Ivanova Riofrio			FECHA ELABORACIÓN 25-mar-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 25-mar-24																

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR					UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía		 Escuela de Gastronomía <small>Powered by Arizona State University</small>																																																								
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA																																																											
Bebida fermentada a base de suero (arandanos y jamaica)			Básica o de Venta																																																														
NÚMERO PORCIONES		10 porción	FICHA No.		SUB-019																																																												
PESO CADA PORCIÓN		110 gramo																																																															
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																																																							
1	Suero de leche	400,00	gramo	\$ 0,00200	\$ 2,0000	pesar	\$ 2,00	Gramos	1.000	gramo																																																							
2	jamaica	500,00	gramo	\$ 0,01400	\$ 1,1600	pesar	\$ 7,00	Gramos	500	gramo																																																							
3	arandanos	80,00	gramo	\$ 0,00980	\$ 2,9400	Pesar	\$ 2,94	Gramos	300	gramo																																																							
4	Azucar	90,00	gramo	\$ 0,00106	\$ 2,1100	Pesar	\$ 2,11	Gramos	2.000	gramo																																																							
5	Agua	600,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 1,0000	Pesar	\$ 1,00	Gramos	1.000	gramo																																																							
6	Levadura	2,00	gramo	\$ 0,01758	\$ 2,1100	Pesar	\$ 2,11	Gramos	120	gramo																																																							
7	botella	10,00	gramo	\$ 0,22000	\$ 0,2200	envasar	\$ 0,22	unidad	1	unidad																																																							
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">PROCESO DE PREPARACIÓN</th> <th colspan="2">COSTO MATERIA PRIMA</th> <th colspan="2">PUNTOS CRÍTICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2"> 1. cocer las frutas con azucar, agregar agua en caso necesario, dejar enfriar. 2. procesar todo y pasar por un pamo para tener un liquido limpio sin grumos. el liquido no debe exceder los 30c para ser un liquido estemizado venimos el liquido y dejamos reposar a temperatura ambiente por un minimo de 24 horas. 4. Para su fermentacion controlada la realizamos en refrigeracion sin sobrenasar los 7c. </td> <td colspan="2"> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COSTO MATERIA PRIMA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 11,54</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,58</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 12,12</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 1,21</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0110</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </tbody> </table> </td> <td colspan="2"> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">PUNTOS CRÍTICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">Fermentacion</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Tiempo de caramelizacion de las frutas</td> </tr> <tr> <td colspan="2">temperatura de refrigeracion para conservar</td> </tr> </tbody> </table> </td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2"> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">Las burbujas son un indicador de una fermentacion adecuada la cual genera el gas por los azucares que estan siendo consumidos por las levaduras</td> </tr> </tbody> </table> </td> <td colspan="2"> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> </tr> </tbody> </table> </td> </tr> </tbody> </table>											PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA		PUNTOS CRÍTICOS		1. cocer las frutas con azucar, agregar agua en caso necesario, dejar enfriar. 2. procesar todo y pasar por un pamo para tener un liquido limpio sin grumos. el liquido no debe exceder los 30c para ser un liquido estemizado venimos el liquido y dejamos reposar a temperatura ambiente por un minimo de 24 horas. 4. Para su fermentacion controlada la realizamos en refrigeracion sin sobrenasar los 7c.		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COSTO MATERIA PRIMA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 11,54</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,58</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 12,12</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 1,21</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0110</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </tbody> </table>		COSTO MATERIA PRIMA		SUBTOTAL RECETA	\$ 11,54	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,58	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 12,12	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,21	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0110	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">PUNTOS CRÍTICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">Fermentacion</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Tiempo de caramelizacion de las frutas</td> </tr> <tr> <td colspan="2">temperatura de refrigeracion para conservar</td> </tr> </tbody> </table>		PUNTOS CRÍTICOS		Fermentacion		Tiempo de caramelizacion de las frutas		temperatura de refrigeracion para conservar				<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">Las burbujas son un indicador de una fermentacion adecuada la cual genera el gas por los azucares que estan siendo consumidos por las levaduras</td> </tr> </tbody> </table>		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA		Las burbujas son un indicador de una fermentacion adecuada la cual genera el gas por los azucares que estan siendo consumidos por las levaduras		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> </tr> </tbody> </table>		MÉTODOS Y TÉCNICAS							
PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA		PUNTOS CRÍTICOS																																																													
1. cocer las frutas con azucar, agregar agua en caso necesario, dejar enfriar. 2. procesar todo y pasar por un pamo para tener un liquido limpio sin grumos. el liquido no debe exceder los 30c para ser un liquido estemizado venimos el liquido y dejamos reposar a temperatura ambiente por un minimo de 24 horas. 4. Para su fermentacion controlada la realizamos en refrigeracion sin sobrenasar los 7c.		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COSTO MATERIA PRIMA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 11,54</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,58</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 12,12</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 1,21</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0110</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </tbody> </table>		COSTO MATERIA PRIMA		SUBTOTAL RECETA	\$ 11,54	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,58	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 12,12	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,21	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0110	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">PUNTOS CRÍTICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">Fermentacion</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Tiempo de caramelizacion de las frutas</td> </tr> <tr> <td colspan="2">temperatura de refrigeracion para conservar</td> </tr> </tbody> </table>		PUNTOS CRÍTICOS		Fermentacion		Tiempo de caramelizacion de las frutas		temperatura de refrigeracion para conservar																																				
COSTO MATERIA PRIMA																																																																	
SUBTOTAL RECETA	\$ 11,54	Σ Precios totales de cada ingrediente																																																															
EXTRAS 5%	\$ 0,58	Subtotal * % Extras																																																															
COSTO TOTAL RECETA	\$ 12,12	Subtotal + Extras																																																															
COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,21	Costo Total Receta ÷ No. porciones																																																															
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0110	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																																																															
PUNTOS CRÍTICOS																																																																	
Fermentacion																																																																	
Tiempo de caramelizacion de las frutas																																																																	
temperatura de refrigeracion para conservar																																																																	
		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">Las burbujas son un indicador de una fermentacion adecuada la cual genera el gas por los azucares que estan siendo consumidos por las levaduras</td> </tr> </tbody> </table>		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA		Las burbujas son un indicador de una fermentacion adecuada la cual genera el gas por los azucares que estan siendo consumidos por las levaduras		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> </tr> </tbody> </table>		MÉTODOS Y TÉCNICAS																																																							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																																																																	
Las burbujas son un indicador de una fermentacion adecuada la cual genera el gas por los azucares que estan siendo consumidos por las levaduras																																																																	
MÉTODOS Y TÉCNICAS																																																																	
 ELABORADO POR: Miguel Saltos			 REVISADO POR: Ivanova Riofrio			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">FECHA ELABORACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">25-mar-24</td> </tr> <tr> <th colspan="2">FECHA ACTUALIZACIÓN</th> </tr> <tr> <td colspan="2">25-mar-24</td> </tr> </tbody> </table>		FECHA ELABORACIÓN		25-mar-24		FECHA ACTUALIZACIÓN		25-mar-24																																																			
FECHA ELABORACIÓN																																																																	
25-mar-24																																																																	
FECHA ACTUALIZACIÓN																																																																	
25-mar-24																																																																	

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR					UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía		 Escuela de Gastronomía <small>Powered by Arizona State University</small>																																											
NOMBRE RECETA Bebida fermentada a base de suero (Babaco y Salak)					TIPO RECETA Básica o de Venta		FOTO RECETA 																																													
NÚMERO PORCIONES 10 porción		PESO CADA PORCIÓN 110 gramo			FICHA No. SUB-020																																															
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																																										
1	Suero de leche	400,00	gramo	\$ 0,00200	\$ 2,0000	pesar	\$ 2,00	Gramos	1.000	gramo																																										
2	Babaco	200,00	gramo	\$ 0,00150	\$ 1,1600	pesar	\$ 1,50	Gramos	1.000	gramo																																										
3	Salak	200,00	gramo	\$ 0,00250	\$ 1,1600	pesar	\$ 1,00	Gramos	400	gramo																																										
4	Azucar	90,00	gramo	\$ 0,00106	\$ 2,1100	Pesar	\$ 2,11	Gramos	2.000	gramo																																										
5	Agua	600,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 1,0000	Pesar	\$ 1,00	Gramos	1.000	gramo																																										
6	Levadura	2,00	gramo	\$ 0,01758	\$ 2,1100	Pesar	\$ 2,11	Gramos	120	gramo																																										
7	botellas	10,00	unidad	\$ 0,22000	\$ 2,2200	envasar	\$ 0,22	unidad	1	unidad																																										
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">PROCESO DE PREPARACIÓN</th> <th colspan="3">COSTO MATERIA PRIMA</th> <th colspan="2">PUNTOS CRÍTICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3"> 1. Cocer las frutas con azucar, agregar agua en caso necesario, dejar enfriar. 2. procesar todo y pasar por un pamo para tener un liquido limpio sin grumos. el liquido no debe exceder los 30c para ser un liquido estemizado venimos el liquido y dejamos reposar a temperatura ambiente por un minimo de 24 horas. 4. Para su fermentacion controlada la realizamos en refrigeracion sin sobrenasar los 7c. </td> <td colspan="3"> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COSTO MATERIA PRIMA</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 11,76</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,59</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 12,35</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 1,23</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0112</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </tbody> </table> </td> <td colspan="2"> Fermentacion Tiempo de caramelizacion de las frutas temperatura de refrigeracion para conservar </td> </tr> <tr> <td colspan="3"></td> <td colspan="3"> ARGUMENTACIÓN TÉCNICA Las burbujas son un indicador de una fermentacion adecuada la cual genera el gas por los azucars que estan siendo consumidos por las levaduras </td> <td colspan="2"> MÉTODOS Y TÉCNICAS </td> </tr> </tbody> </table>											PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS		1. Cocer las frutas con azucar, agregar agua en caso necesario, dejar enfriar. 2. procesar todo y pasar por un pamo para tener un liquido limpio sin grumos. el liquido no debe exceder los 30c para ser un liquido estemizado venimos el liquido y dejamos reposar a temperatura ambiente por un minimo de 24 horas. 4. Para su fermentacion controlada la realizamos en refrigeracion sin sobrenasar los 7c.			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COSTO MATERIA PRIMA</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 11,76</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,59</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 12,35</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 1,23</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0112</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </tbody> </table>			COSTO MATERIA PRIMA			SUBTOTAL RECETA	\$ 11,76	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,59	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 12,35	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,23	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0112	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	Fermentacion Tiempo de caramelizacion de las frutas temperatura de refrigeracion para conservar					ARGUMENTACIÓN TÉCNICA Las burbujas son un indicador de una fermentacion adecuada la cual genera el gas por los azucars que estan siendo consumidos por las levaduras			MÉTODOS Y TÉCNICAS 	
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS																																														
1. Cocer las frutas con azucar, agregar agua en caso necesario, dejar enfriar. 2. procesar todo y pasar por un pamo para tener un liquido limpio sin grumos. el liquido no debe exceder los 30c para ser un liquido estemizado venimos el liquido y dejamos reposar a temperatura ambiente por un minimo de 24 horas. 4. Para su fermentacion controlada la realizamos en refrigeracion sin sobrenasar los 7c.			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COSTO MATERIA PRIMA</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 11,76</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,59</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 12,35</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 1,23</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0112</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </tbody> </table>			COSTO MATERIA PRIMA			SUBTOTAL RECETA	\$ 11,76	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,59	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 12,35	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,23	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0112	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	Fermentacion Tiempo de caramelizacion de las frutas temperatura de refrigeracion para conservar																												
COSTO MATERIA PRIMA																																																				
SUBTOTAL RECETA	\$ 11,76	Σ Precios totales de cada ingrediente																																																		
EXTRAS 5%	\$ 0,59	Subtotal * % Extras																																																		
COSTO TOTAL RECETA	\$ 12,35	Subtotal + Extras																																																		
COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,23	Costo Total Receta ÷ No. porciones																																																		
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0112	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																																																		
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA Las burbujas son un indicador de una fermentacion adecuada la cual genera el gas por los azucars que estan siendo consumidos por las levaduras			MÉTODOS Y TÉCNICAS 																																														
Firma ELABORADO POR: Miguel Saltos			Firma REVISADO POR: Nombre y Apellido			FECHA ELABORACIÓN 25-mar-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 25-mar-24																																														

6. ANALISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS (3 ALIMENTOS RELEVANTES)

1. Cárnicos para embutidos y carnes curadas:

Las materias primas cárnicas utilizadas en la elaboración de embutidos y carnes curadas provienen preferentemente de ganaderías locales ecuatorianas, tanto de res como de cerdo, asegurando así la frescura y calidad de las mismas. Además, se emplean especias, sal, cultivos iniciadores (en algunos casos), condimentos y aditivos permitidos acordes a las recetas tradicionales y a las influencias foráneas adaptadas.

El proceso de elaboración varía según el producto. Para los embutidos como el chorizo artesanal a base de carne de cerdo, se realiza un curado con salado y ahumado, seguido del proceso de embutido y una etapa de maduración que permite desarrollar los sabores y texturas características. En el caso de carnes curadas como el brisket y el pastrami elaborados con carne de res, y el jamón artesanal de la casa a base de cerdo, se llevan a cabo técnicas de curado (salado, ahumado), cocción lenta (para brisket y pastrami) y maduración, con el fin de realzar los sabores y obtener la textura deseada.

2. Vinagre de plátano (banano):

El aprovechamiento de los recursos locales es fundamental en el concepto del delicatessen ecuatoriano. En este caso, se utiliza el plátano, un cultivo emblemático del país, para la elaboración de un vinagre artesanal. Las materias primas incluyen los plátanos (preferiblemente de origen local), agua y cultivos de bacterias acéticas.

El proceso comienza con una fermentación alcohólica de los plátanos, donde los azúcares presentes se transforman en alcohol. Posteriormente, se lleva a cabo una fermentación acética,

donde las bacterias acéticas convierten el alcohol en ácido acético, obteniéndose así el vinagre de plátano.

Este vinagre artesanal desempeña un papel fundamental en la preparación de encurtidos y conservas, como los pepinos en conserva, ajíes en conserva, mix de vegetales en conserva y la conserva de tomates con ajo y finas hierbas. Además, se utiliza en la elaboración de quesos untables, aportando un toque ácido y un sabor distintivo.

3. Panificación con masa madre y hojaldre:

La panificación en el delicatessen ecuatoriano se basa en el uso de técnicas artesanales y la utilización de materias primas locales. Para la elaboración de la masa madre, se emplean harina (preferiblemente de trigo local), agua, sal y levadura natural presente en el aire y la propia harina. Este proceso de fermentación natural con levaduras silvestres aporta profundidad y complejidad a los sabores de los panes.

Por otro lado, la masa de hojaldre requiere un proceso artesanal de laminado con mantequilla, donde se alternan capas de masa y mantequilla para obtener la textura característica y el aspecto estratificado.

Estos procesos artesanales dan como resultado una amplia variedad de productos de panadería, como el baguette, el pan de mantequilla, la focaccia, la tartaleta de queso artesanal, las roscas de hojaldre con chocolate orgánico y frutos secos, y el pan de hojaldre. Estos productos reflejan la fusión entre las técnicas tradicionales y las influencias foráneas adaptadas al contexto ecuatoriano.

4. Chocolate orgánico y café orgánico:

El delicatessen ecuatoriano resalta y difunde dos de los principales cultivos y exportaciones del país: el cacao y el café. Para ello, se utilizan cacao fino de aroma y café de origen ecuatoriano, ambos de producción orgánica.

El chocolate orgánico se elabora a partir del cacao orgánico, sin el uso de fertilizantes ni pesticidas químicos sintéticos. Esto permite preservar las características naturales del cacao y obtener un producto de alta calidad y sabor auténtico. El chocolate orgánico se utiliza en la preparación de roscas de hojaldre y otros productos de panadería y confitería.

Por otro lado, el café orgánico de la zona se emplea en la preparación de diversas bebidas calientes y frías, ofreciendo a los clientes la oportunidad de disfrutar de los aromas y sabores únicos del café ecuatoriano cultivado de manera sostenible.

Tanto el chocolate orgánico como el café orgánico aportan un sello distintivo al delicatessen y refuerzan su vínculo con la identidad gastronómica local.

En resumen, el análisis de trazabilidad destaca el uso de carne de res y cerdo en la elaboración de embutidos y carnes curadas, el aprovechamiento del plátano para la obtención de un vinagre artesanal, la aplicación de técnicas artesanales en la panificación, y la inclusión de chocolate orgánico a base de cacao fino de aroma y café orgánico de origen ecuatoriano. Se busca utilizar materias primas locales, minimizar desperdicios, preservar las tradiciones culinarias del país y resaltar los productos emblemáticos, al tiempo que se fomenta la adaptación creativa de influencias foráneas, generando una oferta gastronómica auténtica y representativa de la identidad culinaria ecuatoriana.

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

El concepto de delicatessen, tal como lo conocemos hoy en día, tiene sus orígenes a finales del siglo XIX en Alemania, donde las tiendas de comestibles especializadas en la venta de productos finos y exquisitos comenzaron a expandirse, ofreciendo a la creciente clase media y alta una amplia variedad de delicias culinarias (Albala, 2015). Posteriormente, este concepto cruzó el Atlántico y se estableció firmemente en los Estados Unidos, convirtiéndose en un reflejo de la diversidad étnica y cultural del país (Levenstein, 2003).

En este contexto, los delicatessens desempeñaron un papel fundamental en el proceso de adaptación e integración cultural de los inmigrantes, transformándose en puntos de encuentro y de intercambio, donde las diversas comunidades podían preservar y compartir sus tradiciones culinarias, al tiempo que se exponían a nuevos sabores y preparaciones (Gabaccia, 1998). De esta manera, los delicatessens se erigieron como verdaderos estandartes de la diversidad gastronómica estadounidense, reflejando la riqueza y la complejidad de las influencias que confluían en el país.

Siguiendo esta tradición, la propuesta de un delicatessen ecuatoriano personalizado con recetas de autor busca convertirse en un espacio que celebre y difunda la diversidad de aportes culinarios que han moldeado la gastronomía del país a lo largo de su historia. Desde las técnicas de ahumado y conservas, pasando por los productos emblemáticos como el cacao, el café y las cervezas, hasta la adaptación de preparaciones foráneas, este establecimiento tendría la

oportunidad de ser un faro que ilumine y difunda la riqueza y la diversidad de la gastronomía ecuatoriana (Quiroz, 2020).

El menú propuesto refleja esta fusión armoniosa entre tradición e innovación, integrando técnicas artesanales, productos locales destacados y adaptaciones creativas de influencias culinarias foráneas. Por ejemplo, la preparación de embutidos artesanales ahumados como el chorizo, el pastrami y el brisket, representan una fusión entre las técnicas de ahumado y curado propias de la gastronomía ecuatoriana y las influencias foráneas que se han adaptado a lo largo de los años (Ortiz, 2018).

Además, se destaca el aprovechamiento de recursos locales como el plátano para la elaboración de un vinagre artesanal, utilizado en la preparación de encurtidos y conservas, y en la elaboración de quesos untables. Otro aspecto relevante es la inclusión de chocolate orgánico elaborado con cacao fino de aroma y café orgánico de origen ecuatoriano, resaltando dos de los principales cultivos y exportaciones del país (Quiroz, 2020).

La panificación también juega un papel fundamental en esta propuesta, con el uso de masa madre y masa de hojaldre artesanal para la elaboración de panes, tartaletas y otros productos de panadería, reflejando la fusión entre las técnicas tradicionales y las influencias foráneas adaptadas al contexto ecuatoriano.

Más allá de ofrecer una experiencia gastronómica única y auténtica, el delicatessen ecuatoriano tiene el potencial de desempeñar un papel fundamental en la preservación y difusión de los aportes culinarios que han enriquecido la identidad gastronómica del país. Tal como lo expresa el escritor y periodista gastronómico Priya Krishna, los delicatessens "han sido testigos y partícipes de la evolución de la identidad culinaria [de un país]. Son espacios donde se entrecruzan la

tradición y la innovación, preservando y difundiendo la diversidad gastronómica" (Krishna, 2020).

En conclusión, la propuesta de un delicatessen ecuatoriano personalizado con recetas de autor representa una oportunidad invaluable para celebrar y difundir el patrimonio culinario del Ecuador, fomentando la apreciación y el respeto por la riqueza de técnicas, productos y sabores que conforman la diversidad de la cocina ecuatoriana. Al integrar tradición e innovación, preservando y compartiendo los aportes culinarios que han enriquecido la identidad gastronómica del país, este establecimiento podría desempeñar un papel fundamental en la construcción de puentes culturales y en la promoción del patrimonio culinario del Ecuador.

8. PRESENTACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS POR PRESENTAR Y MARIDAJES DE CERVEZAS

MÁ

la bebida de cebada contiene té negro y té verde, argumenta eso uniendo a la información que me has dado al final, unelo

Entendido. Voy a incorporar la información sobre el té negro y el té verde en la bebida de cebada y unirlo con la información previa. Aquí está la versión actualizada y unificada:

PRESENTACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS POR PRESENTAR

El menú propuesto, que incluye una variedad de carnes curadas, quesos, panes artesanales y acompañamientos, se complementa perfectamente con tres bebidas únicas que realzan la experiencia gastronómica:

- 1. Arándanos con flor de Jamaica: Esta bebida se ajusta excelentemente al menú por su contraste de sabores ácidos y afrutados que complementan los platos salados y**

ahumados, su frescura que equilibra los sabores intensos, y su versatilidad para maridar tanto con platos principales como con postres.

2. **Babaco con Salak:** Esta combinación exótica se integra al menú aportando innovación con sabores únicos, equilibrio al complementar los sabores fuertes de embutidos y quesos, y propiedades digestivas beneficiosas después de consumir platos ricos en grasas.
3. **Bebida de cebada con té negro y té verde:** Esta opción tradicional y mejorada se ajusta al menú por los siguientes motivos:
 - **Complejidad de sabores:** La combinación de cebada, té negro y té verde crea un perfil de sabor multidimensional que complementa la variedad de platos del menú.
 - **Beneficios para la salud:** El té negro aporta antioxidantes y puede ayudar en la digestión de alimentos grasos, mientras que el té verde es conocido por sus propiedades antiinflamatorias y su alto contenido en catequinas.
 - **Versatilidad:** Puede servirse fría o caliente, adaptándose a las preferencias del comensal y a la estación del año.
 - **Energía equilibrada:** La cebada proporciona una base nutritiva, mientras que los tés aportan una dosis moderada de cafeína, ideal para mantener a los comensales alerta sin sobreestimarlos.
 - **Armonía con los sabores del menú:** Los taninos del té negro se complementan bien con las carnes ahumadas como el brisket y el pastrami, mientras que las notas herbáceas del té verde pueden realzar los sabores de los quesos y las hierbas en los platos.

Estas tres bebidas, junto con las bebidas fermentadas a base de suero mencionadas en el menú original, crean una oferta de bebidas diversa e innovadora que se alinea perfectamente con el menú propuesto. La selección abarca diferentes perfiles de sabor que pueden satisfacer distintas preferencias y maridar con la variedad de platos ofrecidos.

Las bebidas fermentadas a base de suero aportan valor nutricional, mejoran la digestibilidad, complementan sabores, ofrecen versatilidad, promueven la sostenibilidad, demuestran innovación culinaria, y se alinean con las tendencias actuales de alimentos funcionales y artesanales.

La combinación de estas bebidas especiales (arándanos con flor de Jamaica, babaco con salak, y bebida de cebada con té negro y té verde) junto con las bebidas fermentadas a base de suero, crea una experiencia de bebidas completa que:

- 1. Complementa perfectamente los sabores del menú, desde las carnes ahumadas hasta los postres dulces.**
- 2. Ofrece opciones para diferentes preferencias de sabor y temperatura.**
- 3. Proporciona beneficios para la salud, incluyendo ayuda digestiva y aporte de antioxidantes.**
- 4. Demuestra innovación al combinar ingredientes tradicionales de manera creativa.**
- 5. Se alinea con las tendencias actuales de gastronomía sostenible y consciente.**
- 6. Crea una experiencia de bebidas sin alcohol pero con la complejidad y sofisticación que el menú merece.**

Esta selección cuidadosa de bebidas no solo complementa los sabores de los platos, sino que también atiende a aspectos de salud, sostenibilidad y tendencias gastronómicas actuales. La inclusión del té negro y té verde en la bebida de cebada añade una dimensión adicional de

sabor y beneficios para la salud, haciendo que la oferta de bebidas sea aún más integral y atractiva para los comensales.

9. CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO

Tipo de Servicio: Servicio degustación gourmet para delicatessen

Características	Descripción
Atención al Cliente	Asesoramiento experto sobre combinaciones de carnes, quesos y acompañamientos. Personal capacitado para guiar en la selección y maridaje.
Presentación de Productos	Exhibición atractiva de carnes curadas, quesos artesanales y panes en un mostrador o barra visible a los comensales.
Degustación	Oferta de pequeñas muestras de productos clave como el brisket, pastrami, quesos untables y bebidas especiales.
Corte a Medida	Corte personalizado de carnes (brisket, pastrami, jamón artesanal) y quesos según las preferencias del cliente.
Preparación en el Momento	Ensamblaje de tablas de degustación personalizadas combinando carnes, quesos, panes y acompañamientos.
Opciones de Consumo	Posibilidad de consumo in situ en un área de mesas o para llevar.
Bebidas Especializadas	Servicio de bebidas únicas (arándanos con flor de Jamaica, babaco con salak, bebida de cebada con té) para acompañar las selecciones.
Información de Productos	Fichas descriptivas detallando el origen, proceso de elaboración y sugerencias de maridaje para cada producto.
Personalización	Libertad para que los clientes creen sus propias combinaciones de productos del menú.
Eventos Especiales	Oferta de servicios para eventos, con selección personalizada de productos del menú para crear experiencias gastronómicas únicas.

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

Imagen 1 Montaje de la barra (ejemplo de formato)



Imágenes: Montaje de la barra con uso de los elementos del menú para degustación de los comensales

<https://www.profesionalhoreca.com/2021/02/21/restaurante-cafeteria-tienda-gourmet-el-concepto-todo-en-uno-de-d-origen/>

la propuesta de montaje hace uso de los elementos del menú combinado con ítems simples que realcen los mismos haciendo sentir a los comensales en un ambiente acogedor como se ofrecía en los delicatessen iniciales, dando la opción de combinar el menú a su gusto y observando el trabajo que se realiza tras la barra, interacción con el cliente.

11. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones:

1. El concepto de un delicatessen ecuatoriano personalizado con recetas de autor representa una oportunidad única para celebrar y difundir el patrimonio culinario del Ecuador, fomentando la apreciación y el respeto por la diversidad de técnicas, productos y sabores que conforman la cocina local.
2. La propuesta de menú refleja una fusión armoniosa entre tradición e innovación, integrando técnicas artesanales, productos locales destacados y adaptaciones creativas de influencias culinarias foráneas, como la preparación de embutidos artesanales ahumados, la utilización del vinagre de plátano en encurtidos y quesos untables, y la inclusión de chocolate orgánico y café orgánico de origen ecuatoriano.
3. El análisis de trazabilidad de los alimentos relevantes destaca el uso de materias primas locales, como carne de res y cerdo, plátano, cacao y café, así como la aplicación de procesos artesanales en la panificación con masa madre y hojaldre, minimizando los desperdicios y preservando las tradiciones culinarias del país.
4. El delicatessen ecuatoriano tiene el potencial de desempeñar un papel fundamental en la preservación y difusión de los aportes culinarios que han enriquecido la identidad gastronómica del país, convirtiéndose en un espacio de convergencia cultural y un estandarte de la diversidad gastronómica ecuatoriana.
5. La propuesta representa una oportunidad para promover el patrimonio culinario del Ecuador, construir puentes culturales y fomentar la integración de tradición e innovación en la gastronomía local.

Recomendaciones:

1. Fomentar la colaboración con productores locales y comunidades indígenas para asegurar el suministro de materias primas genuinas y fortalecer los vínculos con las tradiciones culinarias autóctonas.
2. Implementar programas de capacitación y desarrollo de habilidades para los miembros del equipo del delicatessen, con el fin de preservar y transmitir adecuadamente las técnicas artesanales y los conocimientos culinarios tradicionales.
3. Establecer alianzas con instituciones educativas y culturales para promover la investigación y la documentación de la riqueza gastronómica del Ecuador, contribuyendo a la preservación del patrimonio culinario nacional.
4. Desarrollar estrategias de marketing y promoción que resalten la autenticidad y singularidad de la propuesta del delicatessen ecuatoriano, atrayendo tanto a consumidores locales como a turistas interesados en experiencias culinarias únicas.
5. Explorar oportunidades de expansión a otras regiones del país, adaptando la oferta gastronómica a las tradiciones culinarias locales y fomentando la difusión de la diversidad culinaria ecuatoriana a nivel nacional e internacional.
6. Mantener una actitud de innovación constante, incorporando nuevas técnicas y productos locales, al tiempo que se preservan las esencias de la cocina tradicional ecuatoriana, para garantizar la vitalidad y relevancia del concepto del delicatessen a lo largo del tiempo.

Tomando en cuenta lo antes mencionado, el delicatessen ecuatoriano personalizado con recetas de autor representa una iniciativa prometedora para preservar, promover y difundir el patrimonio culinario del país, fomentando la apreciación por la diversidad gastronómica y creando un espacio de encuentro cultural a través de la gastronomía.

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

Fotografías de evidencia y procesos

Panes:



(Miguel, Fotografías de procesos y evidencia, 2024)

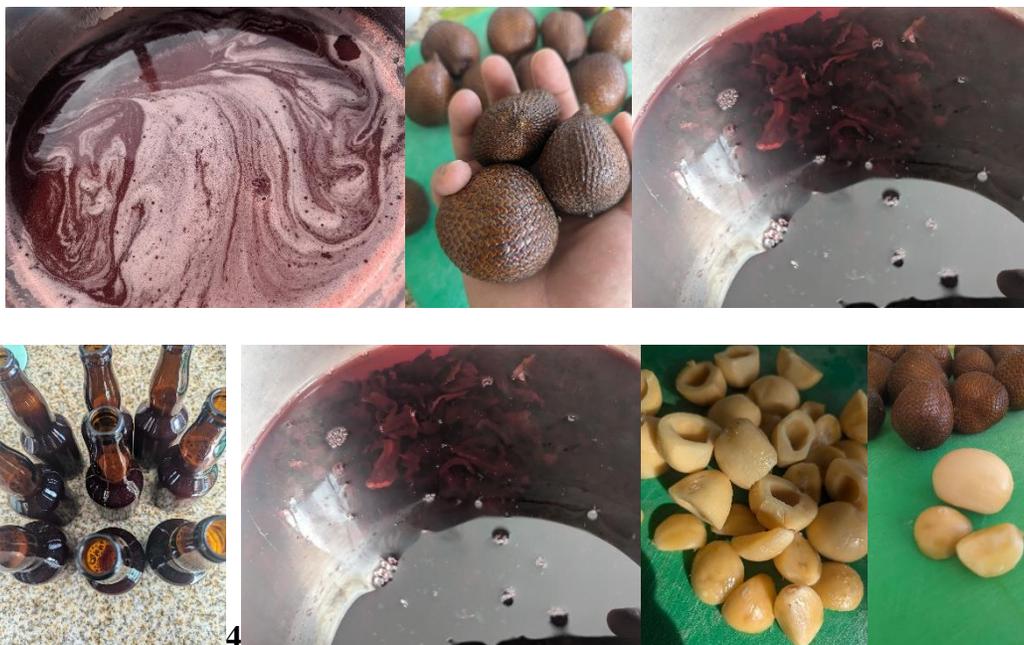
Carnes:



(Miguel, Fotografías de procesos y evidencia, 2024)

Bebidas:





(Miguel, Fotografías de procesos y evidencia, 2024)

Conservas:



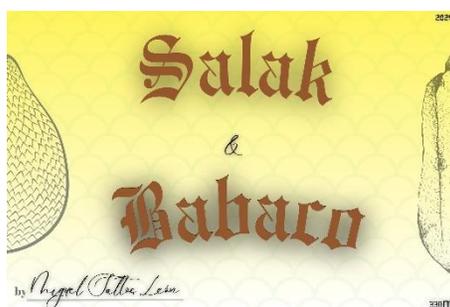
(Miguel, Fotografías de procesos y evidencia, 2024)

Imagen general:



(Miguel, Fotografías de procesos y evidencia, 2024)

Diseños menú y etiquetas:



by Negrol Taltin Leon

Pan de hojaldre

Para la masa añadir el sal por la cantidad en el molde para dar un toque especial y saber delicioso.



by Negrol Taltin Leon

Rosca de hojaldre

Para la hojaldre añadir la levadura una vez que ya se haya hidratado.



by Negrol Taltin Leon

Barras de pan artesanal

Un punto importante es darle a partir de una media hora por cada barra.



by Negrol Taltin Leon

Pan de mantequilla

Para mantenerlo de la masa con un toque especial a partir de una media hora por cada barra.



by Negrol Taltin Leon

Focaccia

Para hacer de la focaccia italiana, simplemente con agua, aceite y un toque de masa madre.



by Negrol Taltin Leon

Chocolate untable

Para la manteca de cacao con cacao orgánico y semillas de papilla.



Quesos untable dulce

Para hacer queso dulce con un toque de azúcar y cubierto con un delicioso chocolate y frutos secos.



Quesos untable salado

Para hacer queso salado con un toque de queso artesanal con levadura y frutos secos.



Tartaleta de queso artesanal

Comenzar con la tartaleta de queso artesanal de queso artesanal.



Habanero relish

Comenzar con habanero en un toque con un toque de azúcar.



Original Tattler Logo

Pepinillos & zucchini

*Cuerpo de cerdo en filetes de espesura y
savage de huevo*



Mayonesa de chipotle

*Mayonesa de la casa hecha con
chipotle en polvo*



Salsa BBQ

*Receta especial de la casa que
incluye un ingrediente secreto
de huevo y bebida de chocolate*



Chorizo artesanal

*Sabor de chorizo artesanal hecho
con especias de la casa con un toque
de chocolate*



Jamón de la casa

*Proceso de curado tradicional en el
mar de la casa en sucesión hasta el
vapor*



Original Tattler Logo

Original Tattler Logo

Original Tattler Logo

Original Tattler Logo

Jamón de la casa

*Proceso de curado tradicional en el
mar de la casa en sucesión hasta el
vapor*



Lomo de cerdo curado

*Lomo de cerdo curado en un proceso
savage de huevo y bebida de espesura
peculiar*



Brisket

*Corte de carne de res curado en un
proceso*



Pastrami

*Corte de res curado en un proceso
de la casa, luego cubierto de
espesura hasta*



Facturas:

CUPOS
CREDITO: 0.00
NUM. CUPONES: 6
Financ
AUTORI PINPAO -80024

* MESAPE SAN LUIS *
DIRECCION SUJESAL
AV. GENERAL ENRIQUEZ VIA COTACACHI
MATEZ
RUMINAHU - EDUROP
CORPORACION FAVORITA C.A.
AV. GENERAL ENRIQUEZ VIA COTACACHI
QUITO - ECUADOR
RUC: 170016919001

Descripción	Cantidad	Pre. Unit	Pre. Tot
BODA FLOR DE JAMA	1	5.560	5.56
SWIFT SELECTION AP	1	13.3043	13.30
SK HARINA DE MAIZ	2	0.6400	1.28
GRISAL SUPER REFINA	3	0.8600	2.58
SK LEJAS DESLACTAS	1	3.5500	3.55
LEON BLANCO HARINA	1	8.1000	8.10
BOTELLA CON TAPA A	8	4.2087	33.67
VALVEZ POLVORA MORE	1	5.8100	5.81
LA TROMPA AZOOR	1	2.0100	2.01
LEON FINO CERDO	1	12.09	12.09
LA PASADERA CERDO	2	1.1300	2.26
LA PASADERA CERDO C	1	1.0100	1.01
AV. NOTO	1	2.5913	2.59
LA PASADERA CERDO	1	1.1700	1.17
ALMORZAR TRIGO DE	1	1.3500	1.35
B. BRDO SALSADO CE	1	7.42	7.42

Tarifa 0	54.79
Tarifa 15	49.56
Subtotal sin IVA	104.35
15% IVA	7.44
TOTAL	111.79

AV American Express 111.79
CARGO USD .00

CREDITO: -1.20
*** DITO RECALCULADO ***
Financ
AUTORI PINPAO -80024

* SUPERVAL SAN GABRIEL *
DIRECCION SUJESAL
AV. RIO PARONAS 0813-198 Y RIO COCA
VALLE DE LOS CHILLOS
QUITO - ECUADOR
MATEZ
CORPORACION FAVORITA C.A.
AV. GENERAL ENRIQUEZ VIA COTACACHI
SHELLEQUE - EDUROP
RUC: 170016919001

Descripción	Cantidad	Pre. Unit	Pre. Tot
SK AZOOR MORENA	1	2.1100	2.11
LD. SAL YODOR Y PL	1	0.6700	0.67
SK NITEL HARINA	1	3.2696	3.27
SK NITEL HARINA LEC	1	3.7500	3.75
GRAN HARINA	1	8.2000	8.20
CUPON RES	2	1.1566	2.31
SK CHOCOLATE NEGRO	20.97		-1.04
DESCUENTO SK CHOCOLATE NEGRO			
*** BASE PARA DESCUENTOS ***			-1.20
*** DITO RECALCULADO ***			19.77
*** SUBTOTAL TOTAL ***			19.77
AV VOUCHER			.00
CARGO USD			.00

Valor	20.13
Otros Dactos	19.09
Subtotal	14.55
Tarifa 0	4.54
Tarifa 15	0.58
15% IVA	19.77
TOTAL	19.77

CUPOS
CREDITO: 0.00
NUM. CUPONES: 7
Financ
AUTORI PINPAO -80024

* MESAPE SAN GABRIEL *
DIRECCION SUJESAL
AV. RIO PARONAS 0813-198 Y RIO COCA
VALLE DE LOS CHILLOS
QUITO - ECUADOR
MATEZ
CORPORACION FAVORITA C.A.
AV. GENERAL ENRIQUEZ VIA COTACACHI
SHELLEQUE - EDUROP
RUC: 170016919001

Descripción	Cantidad	Pre. Unit	Pre. Tot
VALVEZ PEPINILLO	1	1.9800	1.98
B. B. HARINA	1	3.4000	3.40
*** BASE PARA DESCUENTOS ***			5.42
AV Tarjeta de credito			.00
CARGO USD			.00

Valor	5.42
Otros Dactos	0.00
Subtotal	5.42
Tarifa 0	5.42
Tarifa 15	0.00
15% IVA	0.00
TOTAL	5.42

CUPOS
CREDITO: 0.00
NUM. CUPONES: 1
Financ
AUTORI PINPAO -652731

* SUPERVAL SAN GABRIEL *
DIRECCION SUJESAL
AV. RIO PARONAS 0813-198 Y RIO COCA
VALLE DE LOS CHILLOS
QUITO - ECUADOR
MATEZ
CORPORACION FAVORITA C.A.
AV. GENERAL ENRIQUEZ VIA COTACACHI
SHELLEQUE - EDUROP
RUC: 170016919001

Descripción	Cantidad	Pre. Unit	Pre. Tot
MEDICINA PIMENTA	1	1.4400	1.44
SK CAFE MOLIDO	1	1.7300	1.73
SK AJO PICO	1	0.3800	0.38
EL PASADERO CERIL	1	0.6800	0.68
LEON FINO CERDO	1	11.2000	11.20
*** BASE PARA DESCUENTOS ***			16.43
AV Tarjeta de credito			.00
CARGO USD			.00

Valor	15.43
Otros Dactos	0.00
Subtotal	15.43
Tarifa 0	15.43
Tarifa 15	0.00
15% IVA	0.00
TOTAL	15.43

CLIENTE: GUSTAVO LEON MOJER ANGEL

CUPOS
CREDITO: 0.00
Financ
AUTORI PINPAO -86406

* SUPERVAL SAN GABRIEL *
DIRECCION SUJESAL
AV. RIO PARONAS 0813-198 Y RIO COCA
VALLE DE LOS CHILLOS
QUITO - ECUADOR
MATEZ
CORPORACION FAVORITA C.A.
AV. GENERAL ENRIQUEZ VIA COTACACHI
SHELLEQUE - EDUROP
RUC: 170016919001

Descripción	Cantidad	Pre. Unit	Pre. Tot
B. B. HARINA	1	3.4000	3.40
DESCUENTO CARI LINDA ORGANIC	1	0.9900	-0.20
FRUTILLA 150G	1	0.7100	0.71
DESCUENTO FRUTILLA 150G			-0.14
FRUTILLA FARMACIA	1	1.6500	1.65
NORPA PARMONIA 250	1	1.6800	1.68
DESCUENTO NORPA PARMONIA 250			-0.34
SK PEGAS FO	1	2.0700	2.07
DESCUENTO SK PEGAS FO			-0.41
COCA COLA SIN AZUC	1	1.4174	1.42
SK NITEL HARINA	1	3.2696	3.27
SK CHOCOLATE NEGRO	2	1.3913	2.78
DESCUENTO SK CHOCOLATE NEGRO			-1.25
LEON SPRAY HARINA	1	3.5130	3.51
DESCUENTO LEON SPRAY HARINA			-2.94
A. ARENOS LULLIA	1	1.1600	1.16
DESCUENTO A ARENOS LULLIA			-0.23
*** BASE PARA DESCUENTOS ***			24.79
*** DITO RECALCULADO ***			-6.47
*** SUBTOTAL TOTAL ***			18.32
AV Visa			.00
CARGO USD			.00

Valor	23.08
Otros Dactos	5.84
Subtotal	17.24
Tarifa 0	10.05
Tarifa 15	7.19
15% IVA	1.08
TOTAL	18.32

CUPOS
CREDITO: 0.00
NUM. CUPONES: 2
Financ
AUTORI PINPAO -80024

* MESAPE SAN LUIS *
DIRECCION SUJESAL
AV. GENERAL ENRIQUEZ VIA COTACACHI
SHELLEQUE - EDUROP
RUMINAHU - EDUROP
CORPORACION FAVORITA C.A.
AV. GENERAL ENRIQUEZ VIA COTACACHI
SHELLEQUE - EDUROP
RUC: 170016919001

Descripción	Cantidad	Pre. Unit	Pre. Tot
COCA COLA FRUTILLA	1	1.04	1.04
FRUTILLA PARMONIA 150	1	0.11	0.11
NO BERRY PACK HARINA	2	0.11	0.22
COLEBY PACK HARINA	3	0.11	0.33
COLEBY PACK HARINA	1	0.11	0.11
COLEBY PACK HARINA	1	0.11	0.11
COCA COLA PEPINILLO	3	1.63	4.89
FRUTILLA PARMONIA	1	0.11	0.11
FRUTILLA PARMONIA	1	0.11	0.11
SK HARINA SIN P.C.V.	1	3.14	3.14
NITEL HARINA 250 G	2	2.07	4.14
SK LEJAS SIN P.C.V.	2	2.07	4.14
FIN HARINA DE MATEZ	2	1.16	2.32
FRUTILLA PARMONIA C/T	1	4.26	4.26
FRUTILLA PARMONIA	2	7.25	14.50

Tarifa 0	17.08
Tarifa 15	49.77
Subtotal sin IVA	66.85
15% IVA	7.47
TOTAL	74.32

AV Visa Efectivo Dolaros 60.00
CARGO USD 15.32

Bibliografía

- Inness, S. A. (2001). *Pilaf, Pozole, and Pad Thai: American Women and Ethnic Food*. University of Massachusetts Press.
- Parsons, R. (2014). *How to Read a French Fry: And Other Stories of Intriguing Kitchen Science*. Penguin Books.
- Child, J. (1989). *My Life in France*. Knopf.
- Santamaría, M., & Espinosa, F. (2010). The Slak—new crops with potential for diversification of the Amazonian forest. *Acta Horticulturae*, (880), 235-241.
- Funes, K. (2020). ¿Qué es la masa madre en panadería? Todo lo que necesitas saber para hacer pan. Recuperado de <https://comidakraft.com/es-mx/article/que-es-la-masa-madre-en-panaderia-todo-lo-que-necesitas-saber-para-hacer-pan>
- Belasco, W. (2008). *Food: The Key Concepts*. Berg.
- Gabaccia, D. R. (1998). *We Are What We Eat: Ethnic Food and the Making of Americans*. Harvard University Press.
- Inness, S. A. (2001). *Pilaf, Pozole, and Pad Thai: American Women and Ethnic Food*. University of Massachusetts Press.
- Krishna, P. (s.f.). Cita.
- Levenstein, H. (2003). *Revolution at the Table: The Transformation of the American Diet*. University of California Press.
- Siegel, R. (2016). *The Enduring Appeal of the American Deli*. NPR.
- Weiss, A. (2002). *The Brave New World of the Deli*. The New York Times.

<https://www.ecuadorencifras.gob.ec/cultivo/superficie-sembrada-cosechada-y-produccion-por-tipos-de-frutales-en-ecuador-informe-anual-2018/>

Belasco, W. (2008). *Food: The Key Concepts*. Berg.

Gabaccia, D. R. (1998). *We Are What We Eat: Ethnic Food and the Making of Americans*. Harvard University Press.

Inness, S. A. (2001). *Pilaf, Pozole, and Pad Thai: American Women and Ethnic Food*. University of Massachusetts Press.

Krishna, P. (2020). *Indian-ish: Recipes and Anecdotes from a Modern American Family*. Houghton Mifflin Harcourt.

Levenstein, H. (2003). *Revolution at the Table: The Transformation of the American Diet*. University of California Press.

Parsons, R. (2014). *How to Read a French Fry: And Other Stories of Intriguing Kitchen Science*. Penguin Books.

Child, J. (1989). *My Life in France*. Knopf.

Santamaría, M., & Espinosa, F. (2010). The Slak—new crops with potential for diversification of the Amazonian forest. *Acta Horticulturae*, (880), 235-241.

Funes, K. (2020). ¿Qué es la masa madre en panadería? Todo lo que necesitas saber para hacer pan. Recuperado de <https://comidakraft.com/es-mx/article/que-es-la-masa-madre-en-panaderia-todo-lo-que-necesitas-saber-para-hacer-pan>

La Pradera. (2021). Queso crema. Recuperado de <https://lapradera.ec/portfolio-item/queso-crema/>

Pacari Chocolate. (2021). Nuestra historia. Recuperado de <https://pacarichocolate.com/company/story/>

Perfect Daily Grind. (2018). ¿Qué es un espresso y cómo se prepara? Recuperado de <https://perfectdailygrind.com/es/2018/03/que-es-un-espresso-y-como-se-prepara/>

La Pradera. (2021). Queso crema. Recuperado de <https://lapradera.ec/portfolio-item/queso-crema/>

Perfect Daily Grind. (2018). ¿Qué es un espresso y cómo se prepara? Recuperado de <https://perfectdailygrind.com/es/2018/03/que-es-un-espresso-y-como-se-prepara/>

Belasco, W. (2008). *Food: The Key Concepts*. Berg.

Inness, S. A. (2001). *Pilaf, Pozole, and Pad Thai: American Women and Ethnic Food*. University of Massachusetts Press.

Parsons, R. (2014). *How to Read a French Fry: And Other Stories of Intriguing Kitchen Science*. Penguin Books.

Child, J. (1989). *My Life in France*. Knopf.

Santamaría, M., & Espinosa, F. (2010). The Slak—new crops with potential for diversification of the Amazonian forest. *Acta Horticulturae*, (880), 235-241.

Funes, K. (2020). ¿Qué es la masa madre en panadería? Todo lo que necesitas saber para hacer pan. Recuperado de <https://comidakraft.com/es-mx/article/que-es-la-masa-madre-en-panaderia-todo-lo-que-necesitas-saber-para-hacer-pan>

La Pradera. (2021). Queso crema. Recuperado de <https://lapradera.ec/portfolio-item/queso-crema/>

Pacari Chocolate. (2021). Nuestra historia. Recuperado de <https://pacarichocolate.com/company/story/>

Perfect Daily Grind. (2018). ¿Qué es un espresso y cómo se prepara? Recuperado de <https://perfectdailygrind.com/es/2018/03/que-es-un-espresso-y-como-se-prepara/>

Siegel, R. (2016). The Enduring Appeal of the American Deli. NPR.

Weiss, A. (2002). The Brave New World of the Deli. The New York Times.

<https://www.ecuadorencifras.gob.ec/cultivo/superficie-sembrada-cosechada-y-produccion-por-tipos-de-frutales-en-ecuador-informe-anual-2018/>