



GASTRONOMÍA

MENÚ DEGUSTACIÓN CON FRUTAS NO CONVENCIONALES DEL ECUADOR

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

AUTOR: Santiago Ariel Borja
Quisiguiña

TUTOR: Msc. David Guambi
Lic. Irene Cunalata

ELABORACIÓN

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

Yo, Santiago Ariel Borja Quisiguiña, declaro ser autor del Trabajo de Investigación con el nombre "MENÚ DEGUSTACIÓN CON FRUTAS NO CONVENCIONALES DEL ECUADOR", como requisito para optar al grado de Licenciad (a) (o) en Gastronomía y autorizo al Sistema de Bibliotecas de la Universidad Internacional del Ecuador, para que con fines netamente académicos divulgue esta obra a través del Repositorio Digital Institucional (RDI-UIDE).

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

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

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Quito, a los 16 días del mes de octubre de 2024, firmo conforme:

Autor: Santiago Ariel Borja Quisiguiña

Firma: 

Número de Cédula: 1753499530

Dirección: Mariano Hinojosa C13, 170404

Teléfono: 0986655714

Correo electrónico: saborjaqu@uide.edu.ec

Declaración de originalidad

Yo, Santiago Ariel Borja Quisiguiña 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.



.....
Santiago Ariel Borja Quisiguiña
Autor del proyecto de investigación

Yo, Guambi Espinosa David Rodolfo 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.



.....
Guambi Espinosa David Rodolfo
Tutor del proyecto de investigación

Yo, Guambi Espinosa David Rodolfo 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.



.....
Cunalata Ponce Irene Gabriela
Tutor del proyecto de investigación

Aprobación del tutor

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Titulación "MENÚ DEGUSTACIÓN CON FRUTAS NO CONVENCIONALES DEL ECUADOR", presentado por Santiago Ariel Borja Quisiguiña, para optar por el Título de Licenciado en Gastronomía

Certifico

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

Quito, 16 de octubre de 2024



.....
Guambi Espinosa David Rodolfo
Tutor del proyecto de investigación

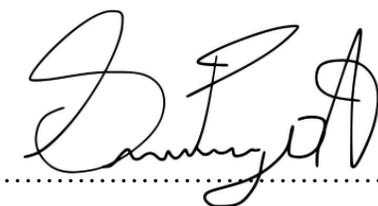


.....
Cunalata Ponce Irene Gabriela
Tutor del proyecto de investigación

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

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

Quito, 16 de octubre del 2024

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Santiago Borja Quisiguiña', written over a horizontal dotted line.

Santiago Ariel Borja Quisiguiña

CEDULA: 1753499530

DEDICATORIA

A través de este proyecto, quiero honrar a mi familia, a su sabiduría y a su comprensión incondicional. Cada receta, cada técnica aprendida, lleva impregnado el amor y el cuidado que me han enseñado desde pequeño. Cada influencia ha sido fundamental para mi desarrollo como profesional de la gastronomía y como individuo íntegro.

Por todo ello, quiero dedicar este proyecto de titulación a ustedes, mis padres, como una expresión de gratitud sincera. Su confianza en mí ha sido mi mayor inspiración y motivación. Que

AGRADECIMIENTO

Quiero expresar mi más profundo agradecimiento a mi familia por el apoyo incondicional que me han brindado a lo largo de mi trayectoria académica y personal. Este proyecto de titulación no solo representa la culminación de mis esfuerzos, sino también el reflejo del amor, la guía y el sacrificio que han dedicado a mi educación y crecimiento como profesional.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Contenido

1	DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD	II
2	DEDICATORIA	VI
3	AGRADECIMIENTO	VII
4	ÍNDICE DE CONTENIDOS	VIII&VI
5	RESUMEN	10
6.	DESARROLLO DEL CONCEPTO	11
7.	ABSTRACT EN INGLÉS	13
8.	MENÚ APROBADO ESPAÑOL.....	15
9.	MENU APROBADO EN INGLÉS.....	18
10.	RECETAS ESTANDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS.....	19
11.	ANALISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS (3 ALIMENTOS RELEVANTES).....	47
12.	ENSAYO ACADEMICO SOBRE LA HISTORIA, PATRIMONIO Y VALOR CULTURAL DE LA PROPUESTA DE MENÚ.....	55
13.	CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO	61
14.	DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA.....	65
15.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	70

16.	ANEXOS (FOTOGRAFÍAS, LINKS DE VIDEOS, LINKS DE ENTREVISTAS, FACTURAS ETC)	75
17.	Bibliografía.....	76

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

El proyecto de titulación tiene como objetivo explorar y promover el uso de frutas no convencionales de Ecuador en la alta cocina, buscando rescatar su valor y promover la diversidad gastronómica. Se llevará a cabo una investigación de los productos a ser usados, desarrollo de recetas innovadoras y experimentación gastronómica. Se espera que este proyecto contribuya a ampliar la visibilidad de estas frutas, fortaleciendo la identidad culinaria del país y abriendo nuevas oportunidades en el ámbito gastronómico nacional e internacional. Esencia compartida que nos define como humanos a través de la experiencia culinaria.

1. DESARROLLO DEL CONCEPTO

Ecuador es una tierra de abundancia, reconocida por su diversidad climática y geográfica que ofrece una amplia gama de frutas, prácticamente todo el año. Estas frutas, muchas veces pasadas por alto en la cocina tradicional, poseen un potencial culinario único que merece ser explorado en el ámbito de la alta cocina. En este proyecto de titulación, se pretende investigar, experimentar y promover el uso de frutas no convencionales del Ecuador en un menú degustación, con el objetivo de dar visibilidad a estos productos y brindar nuevas experiencias sensoriales a los comensales.

La gastronomía ecuatoriana resalta por su diversidad y riqueza de ingredientes autóctonos. Sin embargo, muchas de las frutas que crecen en este país no han recibido la atención que merecen en la cocina profesional. Al integrar estas frutas en la alta cocina, se busca rescatar y valorar los productos locales, promoviendo así, la sostenibilidad, la biodiversidad y la identidad culinaria del Ecuador. Además, el uso de frutas no convencionales añade un elemento de sorpresa, creatividad y exotismo a los platos, lo que puede generar un mayor interés y atracción en el ámbito gastronómico nacional e internacional.

El proyecto tiene como objetivos principales la investigación de la variedad de frutas no convencionales disponibles en Ecuador, abordando aspectos como sus características organolépticas, propiedades nutricionales y su potencial culinario. Además, se busca diseñar y desarrollar recetas innovadoras que integren estas frutas en la alta cocina, explorando combinaciones creativas y técnicas culinarias avanzadas. Paralelamente, se llevará a cabo una evaluación de la aceptación y percepción de los platos elaborados mediante pruebas sensoriales con expertos gastronómicos y consumidores potenciales.

Por último, se pretende generar conciencia sobre la importancia del uso de productos locales y promover la diversidad gastronómica como medio para preservar la cultura y el medio ambiente.

La metodología del proyecto contempla varias etapas clave. En primer lugar, se realizará una investigación de campo, que incluirá una revisión antropológica alimentaria relacionada con las frutas del Ecuador, así como visitas a mercados locales y consultas con productores. Luego, se llevarán a cabo sesiones de experimentación, para probar diferentes técnicas de preparación y combinaciones de ingredientes, registrando los resultados obtenidos.

Posteriormente, se seleccionarán las mejores preparaciones y se desarrollarán recetas detalladas, describiendo los ingredientes, los pasos de preparación y la presentación final. Finalmente, se elaborará un informe que incluirá los hallazgos del estudio, las recetas desarrolladas y recomendaciones para la integración de estas frutas en la alta cocina.

En conclusión, se espera que este proyecto contribuya significativamente a ampliar la visibilidad de las frutas que no son tan consumidas en el Ecuador, destacando su potencial como ingredientes innovadores en la alta cocina. Al promover el uso de productos locales y fomentar la diversidad gastronómica, se fortalecerá la identidad culinaria del país y se abrirán nuevas oportunidades para la gastronomía ecuatoriana tanto a nivel nacional como internacional.

2. ABSTRACT EN INGLÉS

Ecuador is a land of abundance, recognized for its climatic and geographic diversity that offers a wide range of fruits practically all year round. These fruits, often overlooked in traditional cuisine, possess a unique culinary potential that deserves to be explored in the realm of haute cuisine. In this graduation project, the aim is to investigate, experiment, and promote the use of unconventional Ecuadorian fruits in a tasting menu, with the goal of showcasing these products and providing new sensory experiences to diners.

Ecuadorian gastronomy stands out for its diversity and richness of native ingredients. However, many of the fruits that grow in this country have not received the attention they deserve in professional kitchens. By integrating these fruits into haute cuisine, the aim is to rescue and value local products, thus promoting sustainability, biodiversity, and the culinary identity of Ecuador. Additionally, the use of unconventional fruits adds an element of surprise, creativity, and exoticism to dishes, which can generate greater interest and attraction in the national and international gastronomic sphere.

The project's main objectives include conducting exhaustive research on the variety of unconventional fruits available in Ecuador, addressing aspects such as their organoleptic characteristics, nutritional properties, and culinary potential. Furthermore, the goal is to design and develop innovative recipes that incorporate these fruits into haute cuisine, exploring creative combinations and advanced culinary techniques. Simultaneously, an evaluation of the acceptance and perception of the prepared dishes will be carried out through sensory tests with gastronomic experts and potential consumers. Finally, the project aims to raise awareness about the importance of using local products and promoting gastronomic diversity as a means to preserve culture and the environment.

The project methodology includes several key stages. Firstly, a field investigation will be conducted, which will involve an anthropological review related to Ecuadorian fruits, as well as visits to local markets and consultations with producers. Subsequently, experimentation sessions will be carried out to test different preparation techniques and ingredient combinations, while recording the results obtained. Afterwards, the best preparations will be selected, and detailed recipes will be developed, describing the ingredients, preparation steps, and final presentation. Finally, a report will be elaborated, including the study findings, the developed recipes, and recommendations for the integration of these fruits into haute cuisine.

In conclusion, it is expected that this project will significantly contribute to increasing the visibility of less consumed fruits in Ecuador, highlighting their potential as innovative ingredients in haute cuisine. By promoting the use of local products and fostering gastronomic diversity, the culinary identity of the country will be strengthened, opening up new opportunities for Ecuadorian gastronomy both nationally and internationally.

3. MENÚ APROBADO ESPAÑOL

Coctel: “Tuna Sour”

Coctel elaborado en base a aguardiente de caña, pulpa de tuna, jarabe de azúcar, zumo de limón y clara de huevos. Decorado con la fruta.

Amouse-Bouche: “Chrimoyeta”

Tartaleta con mousse de Chirimoya. Acompañado con miel de chirimoya y panela y decorado con caviar de chocolate.

Pan: “Cachovito”

Pan estilo “cachito” acompañado de una mermelada de ovo.

Entrada: “Tortelloni de Pollo”

Pasta en forma de Tortelloni, rellena de un salteado de pollo con vegetales, en una salsa velouté de pollo y gastrique de granada. Maridado con un vino tipo rosé Mancura “Etnia”.

Sorbete: “Granadillet”

Sorbet de granadilla y hierba buena, en crumble de coco y crema de mandarina.

Fuerte: “Panceta en salsa silvestre”

Panceta de cerdo bañada en un chutney de uvilla, reina claudia y pepino dulce. Acompañado de un risotto de hongos de pino, crocante de aceitunas negras y vegetales salteados. Maridado con un vino blanco Bodega Dos hemisferios “Armonía”.

Postre: Estrella del menú

Postre al plato con Bavarouis de carambola (fruta de estrella), posado en una tierra de chocolate blanco. Decorado con una gomita de fruta china. Y con salsa de fruta china. Maridado con un vino blanco Case Rosse “Lambrusco Emilia”

Bajativos: Café y Aguas Aromáticas.

Petit-Four: “Pechich-Four”

Macarrons rellenos de dulce de pechiche y bombones con ganache de guaba.

MENÚ

Chirimoyeta

Tartaleta de Chirimoya

Cachovito

Cachito con mermelada de ovo

Granadollini

Tortelloni de pollo en salsa de granada

Granadillet

Sorbete de granadilla

"Clauvino"

Pacenta de cerdo con chutney de

claudia, uvilla y pepino

Estrellado

Bavarois de carambola (Fruta estrella)

Pechich Four

Bombones con ganache de pechiche

4. MENU APROBADO EN INGLÉS

Cocktail: "Tuna Sour"

Cocktail made with cane spirit, tuna pulp, sugar syrup, lemon juice, and egg white.

Garnished with fruit.

Amuse-Bouche: "Chrimoyeta"

Tartlet with mousse of Chirimoya. Garnished with panela syrup caviar and chocolate.

Bread: "Cachotillo"

"Cachito" style bread accompanied by achotillo jam.

Entree: "Chicken Candy"

Candy-shaped pasta filled with sautéed chicken with vegetables, in a pomegranate gastrique sauce.

Sorbet: "Granadillet"

Granadilla and mint sorbet.

Main course: "Lomo in Wild Sauce"

Thin beef loin bathed in a chutney of cape gooseberry, greengage, gherkin, and ovo. Accompanied by pine mushroom risotto, crispy cheese, and a caprese salad.

Dessert: Star of the Menu

Plated dessert with starfruit mousse, filled with quince jam, accompanied by taxo and babaco ice cream, on a crumble bed. Garnished with cranberry gel.

Digestifs: Coffee and Aromatic Waters.

Petit-Four: "Pechich-Four"

Macarons filled with pechiche sweet and chocolates with guaba ganache.

MENÚ

Chirimoyeta

Chirimoya's tartlet

Cachovito

Cachito style bread with ovo's jam

Granadollini

Chicken tortelloni with pomegranate sause

Granadillet

Granadilla's sorbet

"Clauvino"

Pork belly with chutney of claudia,
uvilla and pepino

Estrellado

Carambola's (Star Fruit)Bavarois

Pechich Four

Chocolate bonbons with
pechiche's ganache

Cóctel de Bienvenida

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Tuna Sour	
NÚMERO PORCIONES	20 porción
PESO CADA PORCIÓN	20 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Aguardiente de caña	2	Onza	\$ 0,0020	\$ 0,00	Tamizada	\$ 1,98	Kilogramo	1.000	Onza
2	jugo de Tuna (Colado)	3	Onza	\$ 0,0010	\$ 0,00		\$ 1,00	Kilogramo	1.000	Onza
3	zumo de Limon	1	Onza	\$ 0,0020	\$ 0,00		\$ 2,00	Kilogramo	1.000	Onza
4	Jarabe de goma	1	gramo	\$ 0,0010	\$ 0,00		\$ 1,00	Kilogramo	1.000	gramo
5	clara de Huevo	1	Onza	\$ 0,0080	\$ 0,01		\$ 8,00	Litro	1.001	Onza
6	Rodaja de tuna para decoracion									
7	Hielo									
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Añadimos hielo en el vaso batidor
2. Añadimos en el vaso los ingredientes del siguiente orden: Aguardiente, jugo de tuna, jarabe de goma, clara de huevo y hielo.
3. homogenizar la masa
4. Cerrar el vaso y agitar por 15 segundos.
5. Colar y servir.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,02	∑ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,00	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,02	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,00	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0000	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

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

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

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


ELABORADO POR:
 Santiago Borja


REVISADO POR:
 Nombre y Apellido

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

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Jarabe de goma	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	30 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Azucar	200	gramo	\$ 0,0010	\$ 0,20		\$ 1,00	Kilogramo	1.000	gramo
2	Agua	100	gramo	\$ 0,0010	\$ 0,10		\$ 1,00	Kilogramo	1.000	gramo
3	zum de Limon	10	gramo	\$ 0,0020	\$ 0,02		\$ 2,00	Kilogramo	1.000	gramo
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Hervir el agua.
2. Añadir el azucar al agua hirviendo y mover constantemente hasta que se espese.
3. No dejar que se caramelicé.
4. Añadir zumo de limon cuando empiece a espesar.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,32	∑ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,02	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,34	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,03	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0011	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

MÉTODOS Y TÉCNICAS


ELABORADO POR:
 Santiago Borja


REVISADO POR:
 Nombre y Apellido

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

Amouse-Bouche

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Mousse de Chirimoya	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	30 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Chirimoya	100	gramo	\$ 0,0020	\$ 0,20	Pulpa	\$ 2,00	Kilogramo	1.000	gramo
2	Crema chantilly	150	gramo	\$ 0,0070	\$ 1,05		\$ 7,00	Kilogramo	1.000	gramo
3	Merengue	245	gramo	\$ 0,0027	\$ 0,65		\$ 4,00	Cubeta	1.500	gramo
4	Gelatina sin sabor	5	gramo	\$ 0,0357	\$ 0,18	Hidratada	\$ 0,25	Unidad	7	gramo
5	agua para gelatina	25								
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Licuar la pulpa de chirimoya y colarla.
2. Mezclar la pulpa con la gelatina sin sabor previamente hidratada. Enfriar la pulpa, nunca trabajar caliente al mezclar las cremas
3. Añadir a la pulpa, primero el merengue y después la crema chantilly con movimientos envolventes
4. Incorporamos bien y colocamos en una manga
5. Enmoladmos y llevamos a congelar.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 2,08	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,10	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,19	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,22	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0073	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

MÉTODOS Y TÉCNICAS


ELABORADO POR:
 Santiago Borja


REVISADO POR:
 Nombre y Apellido

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

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

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

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Harina de trigo	120	gramo	\$ 0,0020	\$ 0,24	Tamizada	\$ 1,98	Kilogramo	1.000	gramo
2	Azucar	100	gramo	\$ 0,0010	\$ 0,10		\$ 1,00	Kilogramo	1.000	gramo
3	Sal	5	gramo	\$ 0,0010	\$ 0,01		\$ 0,50	Gramo	500	gramo
4	Mantequilla	100	gramo	\$ 0,0070	\$ 0,70		\$ 7,00	Litro	1.000	gramo
5										
6		325								
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Crear la mantequilla con el azúcar.
2. Mezclar la harina con la sal y la mantequilla cremada.
3. homogenizar la masa
4. Hornear a 170 grados C
5. Dejar reposaren frio
6. Dar forma a la masa en un molde engrasado
7. Hornear a 170 por 8 minutos.
8. Triturar y dar forma terrosa.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,04	ΣPrecios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,05	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,09	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,05	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0027	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

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

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

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


ELABORADO POR:
 Santiago Borja


REVISADO POR:
 Nombre y Apellido

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

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Merengue Suizo	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	30 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Claros de Huevos	90	gramo	\$ 0,0027	\$ 0,24		\$ 4,00	Cubeta	1.500	gramo
2	Azucar	180	gramo	\$ 0,0010	\$ 0,18		\$ 1,00	Kilogramo	1.000	gramo
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Calentar las claras de huevo a baño maria junto con el azucar hasta alcanzar los 50 grados C.
2. Batir a maxima velocidad hasta conseguir picos frimes.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,42	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,02	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,44	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,04	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0015	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

MÉTODOS Y TÉCNICAS


ELABORADO POR:
 Santiago Borja


REVISADO POR:
 Nombre y Apellido

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

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Crema Chatilly	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	30 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Crema de leche	210	gramo	\$ 0,0070	\$ 1,47		\$ 7,00	Kilogramo	1.000	gramo
2	Azucar	42	gramo	\$ 0,0010	\$ 0,04		\$ 1,00	Kilogramo	1.000	gramo
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Tener la crema de leche bien fría y mezclar con azucar.
2. Batir a maxima velocidad hasta conseguir picos frimes.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,51	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,08	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,59	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,16	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0053	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

MÉTODOS Y TÉCNICAS


ELABORADO POR:
 Santiago Borja


REVISADO POR:
 Nombre y Apellido

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

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Almibar de Chirimoya	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	30 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Pulpa de Chirimoya (Colada)	75	gramo	\$ 0,0020	\$ 0,15	Pulpa	\$ 2,00	Kilogramo	1.000	gramo
2	zumo de Limon	25	gramo	\$ 0,0020	\$ 0,05		\$ 2,00	Kilogramo	1.000	gramo
3	Azucar	100	gramo	\$ 0,0020	\$ 0,20		\$ 2,00	Kilogramo	1.001	gramo
4	Colorante verde	1	gramo	\$ 0,0030	\$ 0,00		\$ 3,00	Kilogramo	1.002	gramo
5	Hierba buena	5	Hojas	\$ 0,0040	\$ 0,02		\$ 4,00	Kilogramo	1.003	Hojas
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Mezclar todos los ingredientes en una olla
2. Cocinar en fuego bajo hasta que espese
3. Reservar

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,42	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,02	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,44	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,04	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0015	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

MÉTODOS Y TÉCNICAS

ELABORADO POR:
 Santiago Borja

REVISADO POR:
 Nombre y Apellido

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

Pan

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Pan cachito	
NÚMERO PORCIONES	30 porción
PESO CADA PORCIÓN	30 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Harina de trigo	500	gramo	\$ 0,0020	\$ 0,99	Tamizada	\$ 1,98	Kilogramo	1.000	gramo
2	Sal	6	gramo	\$ 0,0005	\$ 0,00		\$ 0,50	Kilogramo	1.000	gramo
3	Levadura seca	10	gramo	\$ 0,0060	\$ 0,06	Activada	\$ 3,00	Gramo	500	gramo
4	Agua	135	mililitros	\$ 0,0005	\$ 0,07		\$ 0,50	Litro	1.000	mililitros
5	Azucar	75	gramo	\$ 0,0010	\$ 0,08		\$ 1,00	Kilogramo	1.000	gramo
6	Mantequilla para masa	100	gramo	\$ 0,0030	\$ 0,30		\$ 3,00	Kilogramo	1.000	gramo
7	Agua	135	unidad	\$ 0,0010	\$ 0,13		\$ 1,00	Kilogramo	1.001	unidad
8	Margarina (Empaste)	250	gramo	\$ 0,0030	\$ 0,75	Fría	\$ 3,00	Kilogramo	1.000	gramo
9	Colorante rojo									
10										
11		1.211,00								
12										
13										
14										
15										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Mezclar la harina, la sal, el azúcar.
2. Añadir la leche, la levadura y la mantequilla a temperatura ambiente.
3. Añadimos el agua poco a poco. Con el escudo 5 minutos hasta que este homogénea.
4. Sacamos la masa y amasamos 10 minutos hasta que este suave.
5. Tapamos en papel film y refrigeramos por 4 horas.
6. Entre dos papeles film, colocamos la margarina y la aplanamos para formar el empaste. Reservar en la refrigeradora.
7. Sacamos la masa de la refri, y separamos 110 gramos y le añadimos el colorante, amasar y reservar en el frío.
8. Estiramos la masa en forma rectangular y añadimos el empaste y tapamos. Espolvoreamos harina en la masa de trabajo y aplanamos la masa desde el pliegue. Hacemos un doblez en libro (4) y sin aplanar guardar en la refri.
9. Espolvoreamos harina y hacemos un doblez de 3 capas. Y guardamos en la refri otros 30 minutos.
10. Añadimos a la masa doblada la masa roja y estiramos de manera rectangular. Siempre espolvoreando harina. Dar forma Triangular y guardar en el frío. Hornear a 200C por 6 min, despues 10 min por 180C

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 2,38	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,12	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,50	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,08	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0028	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

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

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Amasado
2. Laminado
3. Leudado


ELABORADO POR:
 Santiago Borja


REVISADO POR:
 Nombre y Apellido

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

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Mermelada de ovo	
NÚMERO PORCIONES	30 porción
PESO CADA PORCIÓN	30 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Ovo	500	gramo	\$ 0,0020	\$ 1,00	Pulpa	\$ 2,00	Kilogramo	1.000	gramo
2	Azucar	400	gramo	\$ 0,0010	\$ 0,40		\$ 1,00	Kilogramo	1.000	gramo
3	Pectina	4	gramo	\$ 0,0400	\$ 0,16		\$ 40,00	Kilogramo	1.000	gramo
4	zum de Limon	25	ml	\$ 0,0020	\$ 0,05		\$ 2,00	Kilogramo	1.000	ml
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Calentar en una olla la pulpa de ovo a fuego lento hasta que reduzca hasta la mitad.
2. Añadir el zumo de limon y la mitad de la azucar.
3. Cuando ocurra la primera ebullicion, en 5 minutos aprox, añadimos la otra mitad de azucar.
4. Dejar cocinar por unos 5 minutos mas y añadir cuando el fuego este apagado la pectina mezclada con 5 veces su cantidad en azucar sacada previamente.
5. Poner la mezcla en un recipiente de vidrio y calentar a baño maría con el recipiente abierto por 10 minutos y luego cerrar y dejar enfriar.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,61	ΣPrecios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,08	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,69	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,06	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0019	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Manejo de Temperatura

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Mermelada


ELABORADO POR:
 Santiago Borja


REVISADO POR:
 Nombre y Apellido

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

Entrada

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Tortelloni de pollo y tocino	
NÚMERO PORCIONES	20 porción
PESO CADA PORCIÓN	30 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Harina de semola (Pasta)	200	gramo	\$ 0,0020	\$ 0,40	Tamizada	\$ 1,98	Kilogramo	1.000	gramo
2	huevos (Pasta)	2	unidad	\$ 0,1333	\$ 0,27		\$ 4,00	Cubeta	30	unidad
3	sal (Pasta)	15	gramo	\$ 0,0005	\$ 0,01		\$ 0,50	Kilogramo	1.000	gramo
4	Colorante Vegetal (Pasta)	3	gotas	\$ 0,0050	\$ 0,02		\$ 0,50	Unidad	100	gotas
5	Pechuga de Pollo	100	gramo	\$ 0,0110	\$ 1,10	Desmenuzado	\$ 11,00	Kilogramo	1.000	gramo
6	Yema de huevo	1	unidad	\$ 0,1333	\$ 0,13		\$ 4,00	Cubeta	30	unidad
7	Queso parmesano	50	unidad	\$ 0,0300	\$ 1,50		\$ 3,00	Kilogramo	100	unidad
8	Tocino	100	unidad	\$ 0,0100	\$ 1,00		\$ 1,00	Kilogramo	100	unidad
9	Mermelada Granada	25	gramo	\$ 0,0100	\$ 0,25	Pulpa	\$ 3,00	Gramo	300	gramo
10										
11										
12										
13		496,00								
14										
15										

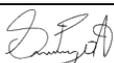
PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Mezclar harina y los huevos
2. Agregar la sal y Formar una masa homogena
3. Cubrir con Film y reposar en Frio
4. Picar el pollo y el tocino cocinado y picar hasta formar una pasta.
5. Saltear los vegetales con mantequilla
6. Homgenizar la mezcla y añadir huevo para crear una farsa y añadir queso parmesano y la mermelada de granada.
7. Dar forma a la pasta
8. Rellenar la pasta
9. Cocinar en agua hirviendo por 5 minutos

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 4,67	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,23	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 4,90	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,25	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0082	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Amasado de la pasta
2. Manejo de temperaturas

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

MÉTODOS Y TÉCNICAS


ELABORADO POR:
 Santiago Borja


REVISADO POR:
 Nombre y Apellido

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

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Gastrique granada	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	20 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Azucar	100	gramo	\$ 0,0010	\$ 0,10		\$ 1,00	Kilogramo	1.000	gramo
2	Granada	100	gramo	\$ 0,0100	\$ 1,00	Pulpa	\$ 3,00	Gramo	300	gramo
3	Vino Blanco	50	mililitro	\$ 0,0030	\$ 0,15		\$ 3,00	Litro	1.000	mililitro
4	Goma Xantana	5	gramo	\$ 0,0240	\$ 0,12		\$ 6,00	gramo	250	gramo
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Mezclar en una olla el Vino y azucar
2. cuando el sabor fuerte del vinagre desaparezca, añadir la pulpa
3. Llevar a ebullición
4. Agregar la Goma Xantana
5. Cocinar hasta que espese

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,37 Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,07 Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,44 Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,14 Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0072 Costo por Porción ÷ Peso cada porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Uso de aditivos
2. Manejo de temperaturas

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

MÉTODOS Y TÉCNICAS


ELABORADO POR:
 Santiago Borja


REVISADO POR:
 Nombre y Apellido

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

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Salsa Velouté	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	20 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Harina	60	gramo	\$ 0,0020	\$ 0,12	Tamizada	\$ 1,98	Kilogramo	1.000	gramo
2	Mantequilla	60	gramo	\$ 0,0100	\$ 0,60	Pulpa	\$ 3,00	Gramo	300	gramo
3	Fondo balnco de ave	1.000	mililitro	\$ 0,0030	\$ 3,00		\$ 3,00	Litro	1.000	mililitro
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Hacer un roux rubio. Mezclar la harina y la mantequilla por 5 minutos.
2. Añadir de a poco el fondo de ave y batir con barilla para que no se haga grumo.
3. Añadir sal y pimienta.
4. Remover hasta que se espese.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 3,72	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,19	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 3,90	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,39	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0195	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Uso de aditivos
2. Manejo de temperaturas

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

MÉTODOS Y TÉCNICAS


ELABORADO POR:
 Santiago Borja


REVISADO POR:
 Nombre y Apellido

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

Sorbet

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Sorbet de granadilla	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	70 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Azucar	200	gramo	\$ 0,0040	\$ 0,80	Pulpa	\$ 4,00	Kilogramo	1.000	gramo
2	Agua	100	gramo	\$ 0,0070	\$ 0,70		\$ 7,00	Kilogramo	1.000	gramo
3	Granadilla	200	unidad	\$ 0,1333	\$ 26,67	Claras montadas	\$ 4,00	Cubeta	30	unidad
4	Zumo de limon	25	gramo	\$ 0,0010	\$ 0,03		\$ 1,00	Kilogramo	1.000	gramo
5	Hierba buena	10	gramo	\$ 0,0060	\$ 0,06	Brunoise	\$ 6,00	Kilogramo	1.000	gramo
6	Estabilizante	5								
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

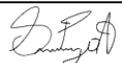
PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Preparar un almibar simple
2. Mezclar el almibar con el estabilizante y la granadilla
3. Colocar en la maquina para hacer helado.
4. servir

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 28,25	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 1,41	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 29,66	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 2,97	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0424	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

MÉTODOS Y TÉCNICAS


ELABORADO POR:
 Santiago Borja


REVISADO POR:
 Nombre y Apellido

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

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Crumble de coco	
NÚMERO PORCIONES	20 porción
PESO CADA PORCIÓN	20 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Harina de trigo	120	gramo	\$ 0,0020	\$ 0,24	Tamizada	\$ 1,98	Kilogramo	1.000	gramo
2	Azucar	100	gramo	\$ 0,0010	\$ 0,10		\$ 1,00	Kilogramo	1.000	gramo
3	Sal	5	gramo	\$ 0,0010	\$ 0,01		\$ 0,50	Gramo	500	gramo
4	Mantequilla	100	gramo	\$ 0,0070	\$ 0,70		\$ 7,00	Litro	1.000	gramo
5	Coco rallado	50								
6		375								
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Cremar la mantequilla con el azucar.
2. Mezclar la harina con la sal y la mantequilla cremada.
3. homogenizar la masa
4. Hornear a 170 grados C
5. Dejar reposaren frio
6. Dar forma a la masa en un molde engrasado
7. Hornear a 170 por 8 minutos.
8. Triturar y dar forma terrosa.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,04	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,05	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,09	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,05	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0027	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

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

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

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


ELABORADO POR:
 Santiago Borja


REVISADO POR:
 Nombre y Apellido

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

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Powered by
Arizona State University

Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Salsa de fruta mandarina	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	70 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Pulpá mandarina	125	gramo	\$ 0,0020	\$ 0,25		\$ 2,00	Kilogramo	1.001	gramo
2	zumo de Limon	25	gramo	\$ 0,0020	\$ 0,05		\$ 2,00	Kilogramo	1.000	gramo
3	Azucar	100	gramo	\$ 0,0020	\$ 0,20		\$ 2,00	Kilogramo	1.001	gramo
4	Agar agar	1	gramo	\$ 0,0030	\$ 0,00		\$ 3,00	Kilogramo	1.002	gramo
5										
6	Colorante	5								
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Mezclar todos los ingredientes en una olla
2. Cocinar en fuego bajo hasta que espese
3. Reservar
4. gelificar, cortar y procesar con batidora

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,50	ΣPrecios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,03	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,53	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,05	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0008	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

MÉTODOS Y TÉCNICAS


ELABORADO POR:
 Santiago Borja


REVISADO POR:
 Nombre y Apellido

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

Plato Fuerte

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Panceta de cerdo en salsa "clavino"	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	70 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Panceta cerdo	600	gramo	\$ 0,0100	\$ 6,00	Pulpa	\$ 10,00	Kilogramo	1.000	gramo
2	Uvilla	100	gramo	\$ 0,0067	\$ 0,67	Pulpa	\$ 2,00	Gramo	300	gramo
3	Reina Claudia	100	gramo	\$ 0,0100	\$ 1,00	Pulpa	\$ 3,00	Gramo	300	gramo
4	Pepino	100	gramo	\$ 0,0050	\$ 0,50	Pulpa	\$ 1,00	Gramo	200	gramo
5	Pimiento Rojo	50	gramo	\$ 0,0015	\$ 0,08	Brunoise	\$ 1,50	Kilogramo	1.000	gramo
6	Cebolla Perla	50	gramo	\$ 0,0015	\$ 0,08	Brunoise	\$ 1,50	Kilogramo	1.000	gramo
7	Ajo	50	gramo	\$ 0,0025	\$ 0,13	Brunoise	\$ 2,50	Kilogramo	1.000	gramo
8	Azucar	25	gramo	\$ 0,0010	\$ 0,03		\$ 1,00	Kilogramo	1.000	gramo
9	Sal	10	gramo	\$ 0,0005	\$ 0,01		\$ 0,50	Kilogramo	1.000	gramo
10										
11										
12										
13										
14										
15										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Saltear los vegetales
2. Agregar la pulpa de las frutas
3. Llevar a ebullición
4. Añadir azúcar, sal y agua
5. Cocinar hasta que la salsa se espese
6. Conservar en un recipiente esterilizado en frío
7. Adobar la panceta con un rob seco, y hornear por 40 minutos o hasta que alcance 68C.
8. Dorar la piel hasta que quede crujiente.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 8,47	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,42	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 8,90	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,89	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0127	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Amasado de la farsa
2. Manejo de temperaturas

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Farsa
2. Amasado
3. Ballotine


ELABORADO POR:
 Santiago Borja


REVISADO POR:
 Nombre y Apellido

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

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Chutney	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	50 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Uvilla	100	gramo	\$ 0,0067	\$ 0,67	Pulpa	\$ 2,00	Gramo	300	gramo
2	Reina Claudia	100	gramo	\$ 0,0100	\$ 1,00	Pulpa	\$ 3,00	Gramo	300	gramo
3	Pepino	100	gramo	\$ 0,0050	\$ 0,50	Pulpa	\$ 1,00	Gramo	200	gramo
4	Ovo	100	gramo	\$ 0,0100	\$ 1,00	Pulpa	\$ 2,00	Gramo	200	gramo
5	Pimiento Rojo	50	gramo	\$ 0,0015	\$ 0,08	Brunoise	\$ 1,50	Kilogramo	1.000	gramo
6	Cebolla Perla	50	gramo	\$ 0,0015	\$ 0,08	Brunoise	\$ 1,50	Kilogramo	1.000	gramo
7	Ajo	50	gramo	\$ 0,0025	\$ 0,13	Brunoise	\$ 2,50	Kilogramo	1.000	gramo
8	Azucar	25	gramo	\$ 0,0010	\$ 0,03		\$ 1,00	Kilogramo	1.000	gramo
9	Sal	10	gramo	\$ 0,0005	\$ 0,01		\$ 0,50	Kilogramo	1.000	gramo
10										
11										
12										
13										
14										
15										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Saltear los vegetales
2. Agregar la pulpa de las frutas
3. Llevar a ebullición
4. Añadir azúcar, sal y agua
5. Cocinar hasta que la salsa se espese
6. Conservar en un recipiente esterilizado en frío

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 3,47 Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,17 Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 3,65 Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,36 Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0073 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Manejo de Temperaturas
2. esterilización de recipiente

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Conserva


ELABORADO POR:
 Santiago Borja


REVISADO POR:
 Nombre y Apellido

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

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Risotto de hongo de pino	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	50 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Arroz arborio	500	gramo	\$ 0,0050	\$ 2,50	Tamizada	\$ 5,00	Kilogramo	1.000	gramo
2	ajo	25	unidad	\$ 0,0030	\$ 0,08	Brunoise	\$ 3,00	Kilogramo	1.000	unidad
3	Cebolla Perla	25	gramo	\$ 0,0015	\$ 0,04	Brunoise	\$ 1,50	Kilogramo	1.000	gramo
4	sal	10	gotas	\$ 0,0005	\$ 0,01		\$ 0,50	Unidad	1.000	gotas
5	Hongo de Pino	100	gramo	\$ 0,0300	\$ 3,00	Remojado en té negro	\$ 3,00	Gramo	100	gramo
6	Fondo de pollo y hongo de pino	500	mililitro	\$ 0,0040	\$ 2,00		\$ 4,00	Litro	1.000	mililitro
7	Queso parmesano	49	gramo	\$ 0,0070	\$ 0,34	Rallado	\$ 7,00	Kilogramo	999	gramo
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Saltear los vegetales y el hongo de pino
2. Agregar el arroz y nacarar
3. Agregar de a poco el fondo de vegetales
4. Cocinar al dente
5. Creinar con mantequilla y Parmesano
6. Homogenizar y servir

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 7,96	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,40	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 8,36	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,84	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0167	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Manejo de temperaturas

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Cremado


ELABORADO POR:
 Santiago Borja


REVISADO POR:
 Nombre y Apellido

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

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Receta Coral	
NÚMERO PORCIONES	porción
PESO CADA PORCIÓN	gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Harina	10	gramo	\$ 0,0020	\$ 0,02	Pulpa	\$ 2,00	Kilogramo	1.000	gramo
2	Agua	55	gramo	\$ 0,0010	\$ 0,06		\$ 1,00	Kilogramo	1.000	gramo
3	Aceite de girasol	60	gramo	\$ 0,0400	\$ 2,40		\$ 40,00	Kilogramo	1.000	gramo
4	Sal	10	ml	\$ 0,0020	\$ 0,02		\$ 2,00	Kilogramo	1.000	ml
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Mezclar todos los ingredientes con batidor
2. Agregar colorante
3. Calentar un sartén de teflón y añadir de a poco
4. Cocinar hasta que el agua se evapore

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 2,50	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,12	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,62	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	# DIV/0!	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	# DIV/0!	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

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

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

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

Firma
ELABORADO POR:
 Nombre y Apellido

Juanita E. Pacheco F.
REVISADO POR:
 Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
FECHA ACTUALIZACIÓN

Postre

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Bavaois de fruta china (Crema Diplomat)	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	70 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Crema chantilly	150	gramo	\$ 0,0040	\$ 0,60	Pulpa	\$ 4,00	Kilogramo	1.000	gramo
2	Crema inglesa	150	gramo	\$ 0,0070	\$ 1,05		\$ 7,00	Kilogramo	1.000	gramo
3	Relleno duro de fruta china	10	unidad	\$ 0,1333	\$ 1,33	Claras montadas	\$ 4,00	Cubeta	30	unidad
4	Chocolate Blanco	100	gramo	\$ 0,0010	\$ 0,10		\$ 1,00	Kilogramo	1.000	gramo
5	Matneca de cacao	100	gramo	\$ 0,0060	\$ 0,60	Brunoise	\$ 6,00	Kilogramo	1.000	gramo
6	Colorante	5								
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Montar la crema chantilly y la crema inglesa.
2. Mezclar ambas cremas con movimientos envolventes
3. Colocar en un molde añadiendo el corazón de fruta china.
4. Congelar el molde
5. Mezclar la manteca de cacao con el chocolate y el colorante, diluyendolo con temperatura.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 3,68	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,18	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 3,87	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,39	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0055	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

MÉTODOS Y TÉCNICAS


ELABORADO POR:
 Santiago Borja


REVISADO POR:
 Nombre y Apellido

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

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Crema Chatilly de fruta estrella	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	30 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Crema de leche	188	gramo	\$ 0,0070	\$ 1,32		\$ 7,00	Kilogramo	1.000	gramo
2	Azucar	63	gramo	\$ 0,0010	\$ 0,06		\$ 1,00	Kilogramo	1.000	gramo
3	Pulpá fruta estrella	125	gramo	\$ 0,0020	\$ 0,25		\$ 2,00	Kilogramo	1.001	gramo
4	Agua	35	gramo	\$ 0,0030	\$ 0,10		\$ 3,00	Kilogramo	1.002	gramo
5	Gelatina sin sabor	7	gramo	\$ 0,0040	\$ 0,03		\$ 4,00	Kilogramo	1.003	gramo
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Calentar la pulpa con el azucar hasta que se disuelva.
2. Hidratar gelatina con el agua y calentar hasta que se disuelva e incorporar a la pulpa cuando llegue a 40C.
3. Semibatir la crema de leche e incorporar con movimientos envolventes.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,76	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,09	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,85	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,18	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0062	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

MÉTODOS Y TÉCNICAS


ELABORADO POR:
 Santiago Borja


REVISADO POR:
 Nombre y Apellido

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

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Crema pastelera	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	30 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Leche entera	500	gramo	\$ 0,0070	\$ 3,50		\$ 7,00	Kilogramo	1.000	gramo
2	Yemas de huevos	4	unidades	\$ 0,0010	\$ 0,00		\$ 1,00	Kilogramo	1.000	unidades
3	Azucar	125	gramo	\$ 0,0020	\$ 0,25		\$ 2,00	Kilogramo	1.001	gramo
4	Fecula de maiz	50	gramo	\$ 0,0030	\$ 0,15		\$ 3,00	Kilogramo	1.002	gramo
5	Vainilla	5	gramo	\$ 0,0040	\$ 0,02		\$ 4,00	Kilogramo	1.003	gramo
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Hervimos la leche con vainilla.
2. Añadimos en una bowl las yemas y el azucar y mezclamos por 5 minutos y pasado eso añadimos la maicena.
3. Añadimos la leche a los huevos, de apoco para que no se cuajen los huevos.
4. Cocinamos unos 8 minutos siempre batiendo con la barilla.
5. tapar con film y llevar al frio.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 3,92	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,20	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 4,12	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,41	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0137	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

MÉTODOS Y TÉCNICAS


ELABORADO POR:
 Santiago Borja


REVISADO POR:
 Nombre y Apellido

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

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Salsa de fruta china	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	70 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Pulpá fruta estrella	125	gramo	\$ 0,0020	\$ 0,25		\$ 2,00	Kilogramo	1.001	gramo
2	zumo de Limon	25	gramo	\$ 0,0020	\$ 0,05		\$ 2,00	Kilogramo	1.000	gramo
3	Azucar	100	gramo	\$ 0,0020	\$ 0,20		\$ 2,00	Kilogramo	1.001	gramo
4	Agar agar	1	gramo	\$ 0,0030	\$ 0,00		\$ 3,00	Kilogramo	1.002	gramo
5	Hierba luisa	5	Hojas	\$ 0,0040	\$ 0,02		\$ 4,00	Kilogramo	1.003	Hojas
6	Colorante	5								
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Mezclar todos los ingredientes en una olla
2. Cocinar en fuego bajo hasta que espese
3. Reservar
4. gelificar, cortar y procesar con batidora

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,52	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,03	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,55	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,05	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0008	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

MÉTODOS Y TÉCNICAS


ELABORADO POR:
 Santiago Borja


REVISADO POR:
 Nombre y Apellido

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

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Gomita fruta China	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	70 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Pulpá fruta estrella	125	gramo	\$ 0,0020	\$ 0,25		\$ 2,00	Kilogramo	1.001	gramo
2	Limon	25	gramo	\$ 0,0070	\$ 0,18		\$ 7,00	Kilogramo	1.000	gramo
3	Agar Agar	5	unidad	\$ 0,1333	\$ 0,67	Claras montadas	\$ 4,00	Cubeta	30	unidad
4	Azucar	25	gramo	\$ 0,0020	\$ 0,05		\$ 2,00	Kilogramo	1.001	gramo
5	Acido Citrico									
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

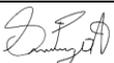
PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Calentar la pulpa el limon el azucar y el agar agar
2. Añadir en los moldes y congelar
3. Desmoldar y poner acido citrico.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,14	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,06	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,20	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,12	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0017	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

MÉTODOS Y TÉCNICAS


ELABORADO POR:
 Santiago Borja


REVISADO POR:
 Nombre y Apellido

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

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Receta Tuile	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	70 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Harina	50	gramo	\$ 0,0040	\$ 0,20	Pulpa	\$ 4,00	Kilogramo	1.000	gramo
2	Azucar	50	gramo	\$ 0,0020	\$ 0,10		\$ 2,00	Kilogramo	1.001	gramo
3	Mantequilla	50	gramo	\$ 0,0030	\$ 0,15		\$ 3,00	Kilogramo	1.000	gramo
4	Claros de huevo	50	gramo	\$ 0,0010	\$ 0,05		\$ 1,00	Kilogramo	1.000	gramo
5										
6	Colorante	5								
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Mezclar las claras y el azucar hasta que se incorpore
2. añadir la harina y mezclar bien.
3. Finalmente añadir la mantequilla derretida.
4. Poner colorante.
5. Hornear en el horno 180C 5 minutos.
6 Dar forma si esta caliente

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,50	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,02	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,52	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,05	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0007	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

MÉTODOS Y TÉCNICAS


ELABORADO POR:
 Santiago Borja


REVISADO POR:
 Nombre y Apellido

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

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Tierra chocolate blanco	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	70 gramo

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

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Chocolate blanco	155	gramo	\$ 0,0040	\$ 0,62	Pulpa	\$ 4,00	Kilogramo	1.000	gramo
2	Azucar	100	gramo	\$ 0,0020	\$ 0,20		\$ 2,00	Kilogramo	1.001	gramo
3	Agua	100	gramo	\$ 0,0030	\$ 0,30		\$ 3,00	Kilogramo	1.000	gramo
4										
5										
6	Colorante	5								
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Derretir el chocolate a baño maría
2. Hacer un almibar simple
3. Finalmente en un batidor batir el chocolate blanco y el almibar de azúcar.
4. Poner colorante.

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,12	∑ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,06	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,18	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,12	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0017	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

MÉTODOS Y TÉCNICAS

 ELABORADO POR: Santiago Borja
--

 REVISADO POR: Nombre y Apellido

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

Petit Four

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Powered by
Arizona State University

Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Bombon con ganache de pechiche	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	70 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Chocolate	500	gramo	\$ 0,0060	\$ 3,00	Pulpa	\$ 6,00	Kilogramo	1.000	gramo
2	Manteca de cacao	50	gramo	\$ 0,0010	\$ 0,05		\$ 1,00	Kilogramo	1.000	gramo
3	Pechiche	50	gramo	\$ 0,0040	\$ 0,20	Tamizada	\$ 4,00	Kilogramo	1.000	gramo
4	Crema de leche	150	gramo	\$ 0,0070	\$ 1,05		\$ 7,00	Kilogramo	1.000	gramo
5	Chocolate blanco	150	gramo	\$ 0,0060	\$ 0,90	Brunoise	\$ 6,00	Kilogramo	1.000	gramo
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Derretir el chocolate
2. Atemperar el Chocolate
3. Remontar el chocolate
4. Formar los casquillos
5. Rellenar los bombones con Ganache.
Para hacer la ganache: Hervir la crema de leche y añadirla al chocolate y cuando este derretido, añadir el pechiche.
Cerrar los bombones

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 5,20	∑Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,26	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 5,46	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,55	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0078	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

MÉTODOS Y TÉCNICAS


ELABORADO POR:
 Santiago Borja


REVISADO POR:
 Nombre y Apellido

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

Vinos

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR					 Powered by Arizona State University		Escuela de Gastronomía			
NOMBRE RECETA					TIPO RECETA		FOTO RECETA			
Farsa de cerdo con crocante de quinoa					x Básica o de Venta					
NÚMERO PORCIONES		10 porción			Complementaria o Subreceta					
PESO CADA PORCIÓN		70 gramo			FICHA No.					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	vino blanco Case Rosse "Lambrusco Emilia"	300	gramo	\$ 0,0120	\$ 3,60	Pulpa	\$ 12,00	Kilogramo	1.000	gramo
2	vino Blanco Dos hemisferios "Armonia"	300	unidad	\$ 0,0085	\$ 2,55	Entero	\$ 8,50	Cubeta	1.000	unidad
3	vino tipo rosé "Mancura".	300	gramo	\$ 0,0076	\$ 2,28	Tamizada	\$ 7,60	Kilogramo	1.000	gramo
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

PROCESO DE PREPARACIÓN	COSTO MATERIA PRIMA	PUNTOS CRÍTICOS															
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 8,43</td> <td>ΣPrecios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,42</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 8,85</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,89</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0126</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>	SUBTOTAL RECETA	\$ 8,43	ΣPrecios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,42	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 8,85	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,89	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0126	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	
SUBTOTAL RECETA	\$ 8,43	ΣPrecios totales de cada ingrediente															
EXTRAS 5%	\$ 0,42	Subtotal * % Extras															
COSTO TOTAL RECETA	\$ 8,85	Subtotal + Extras															
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,89	Costo Total Receta ÷ No. porciones															
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0126	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción															
	ARGUMENTACIÓN TÉCNICA	MÉTODOS Y TÉCNICAS															

 ELABORADO POR: Santiago Borja	 REVISADO POR: Nombre y Apellido	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: center;">FECHA ELABORACIÓN</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">25-mar-24</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">24-may-24</td></tr> </table>	FECHA ELABORACIÓN	25-mar-24	FECHA ACTUALIZACIÓN	24-may-24
FECHA ELABORACIÓN						
25-mar-24						
FECHA ACTUALIZACIÓN						
24-may-24						

Costo del menú y P.V.P

COSTO MENÚ Y PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO			 Escuela de Gastronomía					
COSTO MENÚ			PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO					
FICHA No.	RECETA DE VENTA	COSTO POR PORCIÓN	COSTO MATERIA PRIMA MENÚ	% COSTO MATERIA PRIMA	PVP sin IVA y servicio	IVA 15%	SERVICIO 10%	PVP con IVA y servicio
VTA-001	AMUSE-GUELE	\$0,20	\$ 6,30	22,5%	\$ 28,00	\$ 4,20	\$ 2,80	\$ 35,00
VTA-002	PAN	\$0,09	\$ 6,30	22,5%	\$ 28,00	\$ 4,20	\$ 2,80	\$ 35,00
	\$ 6,30	25,0%	\$ 3,78	\$ 2,52	\$ 31,48			
VTA-004	PLATO FUERTE	\$ 3,07						
SUB-001	Receta Tuile	\$ 0,05						
VTA-006	PETIT FOUR	\$ 0,25						
VTA-007	CAFÉ	\$ 0,30						
VTA-008	VINOS Y LICORES	\$ 2,07						
COSTO MATERIA PRIMA MENÚ		\$6,30						

Análisis de trazabilidad de alimentos

Las frutas como la chirimoya, el achotillo y la carambola (o grosella china) son apreciadas por su sabor único y propiedades nutricionales. Lamentablemente, no son frutas de alto consumo en el mercado, por lo que generalmente suelen ser frutas que no son consideradas al momento de crear menús gastronómicos. La cadena de suministro de estas frutas incluye una serie de etapas que son cruciales para garantizar que el producto llegue al consumidor final en óptimas condiciones.

Chirimoya

Producción:

La chirimoya se cultiva principalmente en América del Sur, con Perú, Ecuador, Bolivia y Colombia como principales productores. También se cultiva en España, particularmente en Andalucía y las Islas Canarias. Este fruto requiere un clima subtropical y suelos bien drenados. Se puede cultivar a partir de semillas o mediante injertos.

Cosecha:

La cosecha de la chirimoya es un proceso delicado que se realiza manualmente cuando los frutos están maduros. Debido a la fragilidad de estos frutos, es fundamental manejarlos con sumo cuidado para evitar daños, ya que tiene una piel muy suave que no es resistente al tacto.

Postcosecha:

Después de la cosecha, las chirimoyas se clasifican por tamaño y peso. Se empacan en cajas con material amortiguador y papel seda para protegerlas durante el transporte.

Transporte:

Para mantener la frescura, las chirimoyas se transportan en camiones refrigerados. Dependiendo del destino, pueden ser exportadas por vía aérea o marítima.

Distribución:

Las chirimoyas llegan a centros de distribución o mercados mayoristas y luego se distribuyen a minoristas como supermercados y tiendas especializadas en frutas.

Venta al consumidor:

Finalmente, el consumidor adquiere la chirimoya en su punto de venta. Dado que la chirimoya tiene una vida útil corta una vez madura, debe ser consumida rápidamente para disfrutar de su mejor calidad. Es por eso, que a veces se comercializa la chirimoya aun sin madurar, para que el cliente la madure en su casa o negocio, dependiendo el caso.

Achotillo**Producción:**

El achotillo se cultiva principalmente en el sudeste asiático, con Tailandia, Malasia e Indonesia como principales productores. También se encuentra en América Central, en países como Costa Rica, Honduras y Guatemala. El achotillo llegó a Ecuador a través de procesos de intercambio agrícola y comercial, influenciados por varios factores históricos y económicos, principalmente con China, Tailandia e Indonesia. Este fruto requiere un clima tropical y suelos bien drenados. Se propaga por semillas o injertos.

Cosecha:

La cosecha del achotillo se realiza manualmente cuando la piel externa del fruto está roja y espinosa, lo que indica su madurez y calidad óptima.

Postcosecha:

Los frutos se clasifican y agrupan en racimos. Posteriormente, se empacan en cajas ventiladas para evitar la acumulación de humedad, que podría deteriorar la fruta.

Transporte:

El achotillo se transporta en contenedores refrigerados. Debido a su corta vida útil, la exportación se realiza principalmente por vía aérea. Cuando es por vía terrestre, se los lleva aun sin madurar, o por el contrario, sellados al vacío.

Distribución:

Se distribuye a mercados mayoristas y minoristas, incluyendo supermercados y tiendas especializadas en frutas exóticas. La Fruta es de época de verano, por lo que se la ve en mercados entre los meses de mayo y junio.

Venta al consumidor:

Los consumidores compran el achotillo en su forma fresca y deben consumirlo pronto para disfrutar de su mejor sabor y textura.

Carambola o Grosella China

Producción:

La carambola es originaria del sudeste asiático, particularmente de Filipinas, Malasia e India. También se cultiva en América del Sur, en Brasil, Colombia y Ecuador. También se cultiva en Estados Unidos, en Florida y Hawái. Requiere climas tropicales o subtropicales y suelos bien drenados. Se propaga por semillas, injertos o acodos.

Cosecha:

La carambola se cosecha manualmente cuando los frutos alcanzan un color amarillo brillante, indicando su madurez. Este proceso requiere cuidado para evitar daños a los frutos.

Postcosecha:

Una vez cosechada, la carambola se clasifica según tamaño y calidad. Se empaca en cajas con material de protección para evitar magulladuras durante el transporte.

Transporte:

Para mantener la frescura, la carambola se transporta en contenedores refrigerados. La exportación puede ser por vía aérea o marítima, dependiendo del destino. También, se la puede encontrar en empaques con atmosfera modificada o selladas al vacío.

Distribución:

La carambola llega a centros de distribución y luego se distribuye a mercados mayoristas y minoristas, incluyendo supermercados y tiendas especializadas en frutas exóticas.

Venta al consumidor:

El consumidor final adquiere la carambola fresca, que puede ser consumida directamente, como es lo usual en el mercado ecuatoriano. La época de consumo de la carambola es de junio a enero.

Conclusión

La trazabilidad de las frutas la abarca desde la producción en campos específicos, pasando por la cosecha y postcosecha, el transporte en condiciones controladas, la distribución a mercados y, finalmente, la venta al consumidor final. Cada etapa de esta cadena de suministro es crucial para garantizar la calidad y seguridad del producto, asegurando que las frutas lleguen en las mejores condiciones posibles al consumidor.

Ensayo académico sobre la historia, patrimonio y valor cultural de la propuesta de menú

El menú propuesto para el examen de titulación busca celebrar y resaltar la diversidad fructífera y el patrimonio gastronómico del Ecuador, destacando productos de cada una de las regiones del país. Cada tiempo del menú incorpora frutas e ingredientes propios del territorio, creando así, una experiencia gastronómica que destaca a cada fruta por igual. Con esta propuesta, el objetivo es explorar la historia, el patrimonio y el valor cultural de cada fruta del menú.

El "Tuna Sour" es un cóctel innovador que combina aguardiente de caña, pulpa de tuna, jarabe de azúcar, zumo de limón y clara de huevos, decorado con la misma fruta. La tuna, también conocida como higo chumbo o nopal, es un fruto del cactus opuntia, ampliamente consumido en regiones áridas de América Latina. Este cóctel se creó inspirado en los tradicionales "Sour" sudamericanos, como el Pisco Sour peruano, reflejando la creatividad y adaptación que tiene la Tuna.

La "Chrimoyeta" es una tartaleta con crema pastelera de chirimoya, decorada con caviar de almíbar de panela y chocolate. La chirimoya, conocida como la "fruta de los dioses" en los Andes, tiene una rica historia que se remonta a las culturas precolombinas. La panela, un azúcar no refinado derivado de la caña de azúcar, es un endulzante tradicional en muchos países del sur del Continente. Este Amouse-Bouche es un homenaje a los ingredientes naturales y la historia culinaria de la región Andina.

Por otro lado, el "Cachotillo" es un pan estilo "cachito" acompañado de una mermelada de achotillo. Los cachitos son una variedad de pan en forma de medialuna, popular en muchos países de América Latina como Argentina y Uruguay.

El achotillo es una fruta tropical proveniente del Sudeste Asiático, que se adaptó a nuestro clima tropical de la zona costera. Es una fruta que aporta un sabor dulce y exótico. Este tiempo simboliza la fusión de técnicas culinarias y productos de varias partes del mundo.

La entrada, "Caramelo de Pollo", es una pasta en forma de caramelo rellena de un salteado de pollo con vegetales, en una salsa gastrique de granada, maridada con un vino blanco pinot grigio "Delle Venezie Fabiano". Este plato mezcla técnicas de la cocina europea con ingredientes locales. La granada, cultivada en Ecuador desde tiempos prehispánicos, aporta un toque de acidez y dulzura, mientras que la forma de caramelo destaca la innovación y presentación moderna en la gastronomía.

El sorbete "Granadillet" de granadilla y hierbabuena es un refrescante intermedio en el menú. La granadilla es una fruta de la familia de las pasifloras, ampliamente consumida en América Latina, y en Ecuador. Este tiempo busca limpiar el paladar, previo a la última parte del menú, por lo que la acidez y frescura de la granadilla cumplen con este cometido.

El plato fuerte, "Lomo en Salsa Silvestre", consiste en un lomo fino de res bañado en un chutney de uvilla, reina claudia, pepinillo y ovo, acompañado de un risotto de hongos de pino, crocante de queso y una ensalada caprese. Maridado con un vino tinto cabernet Sauvignon "Bruma". La uvilla y el ovo son frutas andinas que aportan sabores únicos y profundos. Este tiempo es un testimonio de la riqueza de la gastronomía andina y la capacidad de integrar ingredientes locales en preparaciones sofisticadas.

El postre al plato es un mousse de carambola, relleno de dulce de membrillo, acompañado de un helado de taxo y babaco, en una cama de cramble, decorado con gel de arándanos y maridado con un vino rosé "Mancura".

La carambola, originaria de Asia pero ampliamente cultivada en Ecuador, sobre todo en la zona costera, junto con el taxo y babaco, y frutas andinas, reflejan la riqueza de la biodiversidad y la herencia culinaria que tiene nuestro país.

Finalmente, el petit-four “Pechich-Four” consiste en Macarrons rellenos de dulce de pechiche y bombones con ganache de guaba, incorporando estas frutas locales poco conocidas y usadas en preparaciones gastronómicas, destacando así, la riqueza de estos sabores locales.

En conclusión, el menú propuesto no solo es una experiencia culinaria dividida en tiempos, sino también un viaje a través del patrimonio y la cultura del Ecuador. Cada tiempo busca reflejar la historia, la biodiversidad y la riqueza cultural del país, celebrando los ingredientes autóctonos y aplicando técnicas culinarias mientras se presentan de manera innovadora. Este menú es un homenaje a las frutas que endulzan nuestro país, destacando su valor cultural y su potencial para crear menús gastronómicos completos.

Presentación y justificación de los vinos

Según Muños (2020): “El maridaje, en el ámbito culinario, se refiere al arte de combinar vinos y comidas para crear una experiencia gastronómica armoniosa y placentera. Se trata de encontrar el equilibrio perfecto entre los sabores, aromas y texturas de ambos elementos, de manera que se complementen y realcen mutuamente”.

¿Para qué sirve el maridaje?

El maridaje tiene como objetivos principales:

Potenciar los sabores: Un buen maridaje logra que los sabores del vino y la comida se complementen, resaltando los aspectos más agradables de cada uno.

Crear armonía: Busca equilibrar los diferentes elementos de un plato, como la acidez, la salinidad, el dulzor y el amargor, para crear una experiencia sensorial más equilibrada y placentera.

Elevar la experiencia culinaria: Un maridaje bien logrado puede convertir una comida ordinaria en una experiencia gastronómica memorable.

Principios básicos del maridaje:

Si bien no existe una fórmula mágica para el maridaje perfecto, existen algunos principios básicos que pueden ayudarte a elegir la combinación ideal:

Peso y cuerpo: Los vinos con mayor cuerpo y taninos generalmente se maridan con platos más sustanciosos, mientras que los vinos ligeros y afrutados combinan mejor con comidas más delicadas.

Sabor y aroma: Busca similitudes o contrastes entre los sabores y aromas del vino y la comida. Por ejemplo, un vino blanco con notas cítricas puede maridar bien con un pescado a la plancha, mientras que un vino tinto con notas especiadas puede complementar un plato de carne roja.

Acidez: La acidez del vino puede ayudar a cortar la grasa de la comida y refrescar el paladar. Un vino con alta acidez puede ser una buena opción para maridar platos grasos o ricos en crema.

Dulzor: Los vinos dulces generalmente se maridan con postres o quesos fuertes. Es importante que el dulzor del vino no supere el dulzor de la comida.

Maridaje

Rosé Etnia Mancura



Recuperado de: www.supermaxi.com

- Vino rosado argentino fresco y afrutado
- Elaborado con uvas Malbec y Pinot Noir

- Región: Mendoza, Argentina
- Sabor: fresa, frambuesa, sandía
- Acidez: brillante
- Cuerpo: ligero

Maridaje:

- Ensaladas
- Pizzas
- Sándwiches
- Pollo a la parrilla

El Rosé Etnia Mancura es un vino rosado chileno fresco y afrutado, perfecto para maridar con platos ligeros y sabrosos. Su acidez brillante ayuda a cortar la grasa, mientras que sus sabores a fresa, frambuesa y sandía complementan los sabores de las ensaladas, las pizzas y los sándwiches. Este vino también es una buena opción para disfrutar solo como aperitivo. Este es el vino que marida la entrada, con un maridaje por similitud con sus sabores frutales y dulces, propios de la granada.

Bodega Dos Hemisferios “Armonía”



Recuperado de: www.supermaxi.com

- Vino blanco ecuatoriano.
- Elaborado con uvas Chardonnay
- Región: Mitad del mundo, Quito-Ecuador.
- Sabor: cítrico, mineral, con toques de manzana y pera
- Acidez: media
- Cuerpo: ligero a medio

Maridaje:

- Ensaladas
- Canes Blancas
- Quesos

- Pastas

“Armonía” es un vino blanco seco y ligero, perfecto para maridar con platos frescos y ligeros. Su acidez brillante ayuda a cortar la grasa, mientras que sus sabores cítricos y minerales complementan los sabores de proteínas blancas y los quesos suaves. Este vino es el que marida la el plato fuerte, dando un maridaje por similitud, que acompaña la panceta en salsa “Clauvino”.

Casse Rosse “Lambrusco Emilia”



Recuperado de: www.supermaxi.com

- Vino tinto argentino con cuerpo
- Elaborado con uvas Lambrusco
- Región: Fossalta di Piave - Italia
- Sabor: Suabe y frutal fresco
- Taninos: medios
- Cuerpo: completo

Maridaje:

- Postres
- Quesos
- Carnes Blancas
- Chocolate Blanco

El Lambrusco Emilia es un vino tinto italiano con cuerpo y sabor intenso, ideal para maridar con platos con sabores intensos. Sus niveles de taninos ayudan a equilibrar los sabores. Este vino también es una buena opción para disfrutar solo después de una comida. Este es el vino que marida el postre, con un maridaje por similitud.

Cuadro demostrativo del tipo de servicio

El servicio a la americana, también conocido como servicio emplatado, es un estilo de servicio de mesa ampliamente utilizado en restaurantes de todo el mundo. Se caracteriza por su simplicidad, eficiencia y versatilidad, lo que lo convierte en una opción popular para restaurantes que sirven platos ya terminados en mesa.

Características principales del servicio a la americana:

Preparación previa de platos: Los platos se preparan y emplatan completamente en la cocina antes de ser servidos a los comensales. Esto permite un servicio rápido y eficiente, especialmente durante las horas pico.

Servicio por el lado derecho: El mesero se acerca al comensal por su lado derecho y coloca el plato frente a él. Esta técnica facilita el servicio y evita molestias a los comensales.

Presentación atractiva: Los platos se presentan de manera atractiva y visualmente agradable, utilizando técnicas de emplatado que realzan los colores, texturas y sabores de la comida.

Servicio de cubiertos: Los cubiertos se colocan en la mesa antes de servir los platos, generalmente siguiendo la disposición francesa.

Atención al comensal: El mesero permanece atento a las necesidades de los comensales durante la comida, rellenando bebidas, retirando platos vacíos y ofreciendo asistencia en caso necesario.

Retiro de platos: Una vez que los comensales terminan de comer, el mesero retira los platos sucios de la mesa y ofrece postres o café si así lo desean.

Ventajas del servicio a la americana:

Rapidez y eficiencia: Este servicio permite un servicio rápido y eficiente, especialmente cuando hay muchos comensales.

Control de porciones: Al preparar los platos en la cocina, se puede controlar mejor el tamaño de las porciones, lo que puede ayudar a reducir el desperdicio de alimentos.

Flexibilidad: El servicio a la americana se puede adaptar a una amplia gama de menús, desde platos sencillos hasta elaboradas degustaciones.

Versatilidad: Este servicio se puede utilizar en restaurantes de diferentes estilos, desde casuales hasta elegantes.

Costo-efectivo: El servicio a la americana no requiere personal ni vajilla especializada, lo que lo convierte en una opción relativamente económica.

Desventajas del servicio a la americana:

Falta de interacción: Este servicio puede limitar la interacción entre el mesero y los comensales, ya que los platos no se preparan en la mesa.

Menos personalizable: Al servir platos pre-preparados, hay menos margen para personalizar la experiencia gastronómica según las preferencias de los comensales.

Percepción de menor exclusividad: Algunos comensales pueden percibir el servicio a la americana como menos exclusivo o formal que otros estilos de servicio, como el servicio a la francesa o el servicio en gueridón.

Fase del servicio	Descripción	Ventajas	Desventajas
<i>Preparación</i>	El personal de cocina prepara los 7 platos del menú con anticipación. Los platos se mantienen calientes o fríos según sea necesario.	- Servicio rápido y eficiente. - Permite una mayor precisión en la presentación de los platos. - Reduce el desperdicio de alimentos.	- Requiere una mayor planificación y coordinación en la cocina. - Puede ser menos flexible para atender solicitudes especiales de los comensales.
<i>Recepción y acomodo de comensales</i>	Los meseros reciben y acomodan a los comensales en sus mesas. Se les ofrece una carta de vinos y agua.	- Crea una primera impresión positiva. - Permite atender las necesidades y preferencias de los comensales desde el inicio.	- Requiere personal atento y bien capacitado. - Puede haber demoras si el restaurante está lleno.
<i>Presentación del menú</i>	El mesero presenta el menú a los comensales y explica las opciones disponibles. Responde a sus preguntas y los asesora en la selección de sus platos.	- Permite a los comensales tomar decisiones informadas sobre su comida. - Crea un ambiente de atención personalizada.	- Requiere personal con conocimiento del menú y las opciones disponibles. - Puede ralentizar el servicio si los comensales tienen muchas preguntas.
<i>Servicio del pan y mermelada</i>	Se sirve pan fresco y mermelada a los comensales mientras esperan sus platos.	- Abre el apetito y mejora la experiencia gastronómica. - Permite a los comensales disfrutar de un acompañamiento mientras esperan.	- Requiere pan fresco y de buena calidad. - Puede no ser adecuado para todos los comensales (por ejemplo, celíacos).
<i>Servicio del primer plato</i>	El mesero sirve el primer plato del menú a cada comensal, explicando brevemente su composición.	- Inicia la experiencia culinaria y permite a los comensales disfrutar de un plato sabroso. - Da la oportunidad al mesero de interactuar con los comensales y verificar su satisfacción.	- Requiere coordinación entre la cocina y el comedor para garantizar un servicio oportuno. - Puede haber demoras si hay muchos comensales.
<i>Servicio del segundo plato</i>	El mesero retira los platos del primer curso y sirve el segundo plato del menú a cada comensal, explicando brevemente su composición.	- Continúa la experiencia culinaria y ofrece a los comensales un plato principal más sustancioso. - Permite al mesero verificar nuevamente la satisfacción de los comensales.	- Requiere coordinación entre la cocina y el comedor para garantizar un servicio oportuno. - Puede haber demoras si hay muchos comensales.
<i>Intermedio</i>	Se ofrece a los comensales un sorbete o un limpiador de paladar para refrescar el paladar antes del siguiente plato.	- Prepara el paladar para el siguiente plato y ayuda a digerir los platos anteriores. - Crea una pausa en la comida y permite a los comensales conversar.	- Puede interrumpir el ritmo de la comida si no se desea. - Requiere tener sorbetes o limpiadores de paladar disponibles.
<i>Servicio del tercer plato</i>	El mesero sirve el tercer plato del menú a cada comensal, explicando brevemente su composición.	- Ofrece a los comensales un plato adicional, que puede ser una ensalada, un plato ligero o un postre. - Permite al mesero verificar nuevamente la satisfacción de los comensales.	- Requiere coordinación entre la cocina y el comedor para garantizar un servicio oportuno. - Puede ser

		demasiado para algunos comensales.
<i>Servicio del cuarto plato</i>	El mesero sirve el cuarto plato del menú a cada comensal, explicando brevemente su composición.	- Continúa la experiencia culinaria y ofrece a los comensales un plato adicional, que puede ser un plato principal o un postre. - Permite al mesero verificar nuevamente la satisfacción de los comensales.
<i>Servicio del quinto plato</i>	El mesero sirve el quinto plato del menú a cada comensal, explicando brevemente su composición.	- Requiere coordinación entre la cocina y el comedor para garantizar un servicio oportuno. - Puede ser demasiado para algunos comensales.
	Es el último plato del menú, por lo que la explicación debe ser detallada para cerrar con broche de oro.	Si no se logra una sinergia en los platos, el ultimo plato puede bajar la percepción del menú.

En definitiva, el servicio a la americana es un método eficiente, versátil y rentable para servir comidas en restaurantes. Su simplicidad y rapidez lo convierten en una opción popular para una amplia gama de establecimientos, mientras que su capacidad para adaptarse a diferentes menús y estilos lo hace una herramienta valiosa para los profesionales de la hostelería.

En el caso de nuestro menú, es el más apto, ya que todos los platos del menú salen listos desde cocina, y además, el uso de un mesero es necesario para que se pueda brindar una explicación detallada de cada tiempo del menú.

Detalle gráfico y justificación de ambientación y montaje de mesa

El objetivo del menú es crear una experiencia gastronómica única y memorable para los comensales, transportándolos a un ecosistema exuberante del Ecuador a través de la ambientación y el montaje de la mesa. El objetivo es destacar la riqueza y diversidad de las frutas no convencionales del Ecuador, utilizando elementos decorativos naturales y artesanales que reflejen la cultura y tradición del país.

Elementos de la ambientación:

Manteles: Manteles de tejidos andinos con colores vivos y patrones tradicionales, como el ikat o el aguayo. Estos manteles aportarán un toque rústico y artesanal a la mesa, evocando la belleza de los Andes ecuatorianos.

Centro de mesa: Un arreglo floral con flores locales, como orquídeas, anturios y bromelias. Las flores aportarán color, frescura y fragancia a la mesa, creando una atmósfera natural y acogedora.

Velas: Velas de cera natural colocadas en portavelas de madera o cerámica. Las velas proporcionarán una iluminación tenue y cálida, creando un ambiente íntimo y romántico.

Elementos naturales: Incorporar elementos naturales como ramas secas, cortezas de árboles, musgo o piedras para recrear la textura y la atmósfera de un bosque. Estos elementos se pueden utilizar para crear un camino de mesa o para decorar los platos.

Música: Ambientar el espacio con música tradicional ecuatoriana, como sanjuanitos, pasillos o bomba. La música creará una atmósfera alegre y festiva, invitando a los comensales a disfrutar de la experiencia gastronómica.

Imagen referencial

Recuperado de: www.pinterest.com

Imagen referencial



Recuperado de: www.pinterest.com

Montaje de la mesa:

Mesa rectangular: Una mesa redonda fomenta la interacción y la conversación entre los comensales, creando un ambiente más íntimo y social.

Platos y cubiertos: Utilizar platos de cerámica blanca. Los cubiertos deben ser de metal o madera, con un estilo rústico y sencillo.

Cristalería: Copas de vino de vidrio transparente para realzar los colores y aromas de los vinos.

Mantel individual: Colocar un mantel individual de tela o papel artesanal sobre cada plato. El mantel individual puede tener un diseño o patrón relacionado con la temática del menú.



Recuperado de: www.pinterest.com

Imagen referencial



Consideraciones adicionales:
Recuperado de: www.pinterest.com

Iluminación: La iluminación del espacio debe ser tenue y cálida, creando una atmósfera íntima y acogedora. Se pueden utilizar lámparas de mesa o velas para lograr este efecto.

Temperatura: La temperatura del espacio debe ser agradable para los comensales. Se recomienda una temperatura entre 20 y 22 grados Celsius.

Ruido: El espacio debe estar libre de ruidos molestos para que los comensales puedan disfrutar de la comida y la conversación.

En conclusión, la ambientación y el montaje de la mesa para el menú deben ser cuidadosamente planificados para crear una experiencia gastronómica única y memorable. La combinación de elementos naturales, artesanales y tradicionales ecuatorianos contribuirá a sumergir a los comensales en un bosque exuberante y a destacar la riqueza y diversidad de las frutas no convencionales del Ecuador.

Conclusiones y Recomendaciones

Conclusiones del proyecto de titulación "Menú degustación de frutas no convencionales ecuatorianas":

1. Riqueza y potencial culinario de las frutas no convencionales del Ecuador: El país posee una amplia variedad de frutas poco conocidas en la cocina tradicional, las cuales ofrecen un gran potencial culinario para ser exploradas en la alta cocina.

2. Valorización de productos locales y biodiversidad: Integrar estas frutas en la alta cocina permite rescatar y valorar productos locales, promoviendo la sostenibilidad, la biodiversidad y la identidad culinaria del Ecuador.

3. Innovación, creatividad y exotismo: El uso de frutas no convencionales aporta un toque de sorpresa, creatividad y exotismo a los platos, generando interés y atracción en el ámbito gastronómico nacional e internacional.

4. Investigación y desarrollo de recetas: El proyecto involucra la investigación de las frutas no convencionales, el diseño de recetas innovadoras y la evaluación de su aceptación por parte de expertos y consumidores.

5. Conciencia sobre el consumo local y diversidad gastronómica: Se busca generar conciencia sobre la importancia del uso de productos locales y la promoción de la diversidad gastronómica como medio para preservar la cultura y el medio ambiente.

6. Aporte a la gastronomía ecuatoriana: El proyecto contribuye a ampliar la visibilidad de las frutas no convencionales, destacando su potencial como ingredientes innovadores en la alta cocina y fortaleciendo la identidad culinaria del Ecuador.

Recomendaciones del proyecto de titulación "Menú degustación de frutas no convencionales ecuatorianas":

1. Profundizar en la investigación de las frutas no convencionales: Se recomienda realizar una investigación más profunda sobre las características organolépticas, propiedades nutricionales y potencial culinario de las frutas no convencionales.

2. Ampliar el desarrollo de recetas: Se sugiere ampliar el desarrollo de recetas con frutas no convencionales, explorando diversas técnicas culinarias y combinaciones de sabores.

3. Implementar pruebas sensoriales con mayor alcance: Se recomienda realizar pruebas sensoriales con un mayor número de expertos gastronómicos y consumidores potenciales para obtener una evaluación más completa de la aceptación de los platos.

4. Difundir los resultados y promover su uso: Se sugiere difundir los resultados del proyecto a través de publicaciones, eventos gastronómicos y capacitaciones a chefs y cocineros para promover el uso de frutas no convencionales en la alta cocina.

5. Fomentar la colaboración entre productores y chefs: Se recomienda fomentar la colaboración entre productores de frutas no convencionales y chefs para facilitar el acceso a estos ingredientes y promover su uso en la alta gastronomía.

6. Explorar el potencial comercial de las frutas no convencionales: Se sugiere explorar el potencial comercial de las frutas no convencionales en el ámbito de la alta cocina, tanto a nivel nacional como internacional.

Anexos**Prueba del amousse Bouche**

A considerar, la presentación y la textura de la crema.

Prueba del pan y la mermelada

A considerar, el tiempo de fermentación del pan y la textura y firmeza de la mermelada.

Prueba de la entrada



A considerar, la salsa debe quedar menos dulce y menos acida y el grosor de la pasta.

Prueba del plato fuerte



A considerar, no poner en molde el risotto y en vez de usar lomo, usar una farsa de cerdo.

Primera prueba del postre



A considerar, el manejo de texturas y balance de sabores.

Segunda prueba del postre



A considerar, el manejo de texturas y balance de sabores.

Anexo de Facturas

NAC-UCI010C21-00868-E
 CLAVE DE ACCESO DOCUMENTO ELECTRONICO
 06102024011793016919001209612600025478012018415

DETALLE DE DESCUENTOS
 (Incluido IVA)
 Total Cuenta incl. IVA \$ 26.25
 45.45% HANCUERA FINIA CA - \$ 3.03
 Total a Pagar \$ 23.22

Preguntas sobre los descuentos reflejados en este documento a: Whatsapp 099 55 17 000 o www.supermaxi.com/esudenos-a-mejorar

DETALLE DE AHORRO
 AHORRO POR DESCUENTOS \$ 3.03
 AHORRO POR AFILIACION \$ 1.31
 AHORRO TOTAL \$ 4.34

Para cambios o devoluciones presente su R.T.D.E. DE FACTURA ELECTRONICA ORIGINAL

Estimado cliente, para obtener sus documentos electrónicos ingrese a www.cfavorita.ec
 Si ingresa por primera vez al sistema, por favor regístrese con los siguientes datos:
 Identificación 1753499530 Código: 4397781398

Atendido por: ANDRÉS NOBORA
 NUM. TOTAL ART. VENDIDOS = 4
 6/10/2024 16:37 0712 26 0184 47796

CODIGO INTERNO



24100607121260184096126000925478

*** GRACIAS POR SU COMPRA ***

MEGAMAXI
 SAN LUIS
 QUITO-ECUADOR
 Comercio: 0001052754 No. 124128

Visa Pichincha
 Numero Tarjeta: 4768 ***** 47
 Fecha Hora Vence
 2024/10/06 16:37 XX/XX
 Lote Term Trans. Cajero
 0712 26 0184 47796
 Tipo de Transacción: Venta
 AUT. NO: 897456

Base Consumo Tarifa 15	20.19
Base Consumo Tarifa 0	0.00
Subtotal Consumos	20.19
IVA	3.03
Valor Total	23.22

* CAPTURA ELECTRONICA *
 * NO REQUIERE FIRMA *

6/10/2024 16:37 0712 26 0184 47796
 COPIA CLIENTE
 *** GRACIAS POR SU COMPRA ***

****IMPORTADORA MEGA TEXTIL
 SOCIEDAD CIVIL Y COMERCIAL****
 RUC: 1793192000001
 MATRIZ: HERMANO MIGUEL DE9-89
 y JOSE LOPEZ
 TEL: 022281759
 SUCURSAL: GUAYARUIL N3-178 Y ESPEJO
 TEL:022282152
 SUCURSAL: SUCRE DE3-57 Y GUAYARUIL
 TEL:022954013
 AMBIENTE-PRODUCCION
 EMISION: NORMAL
 CONTRIBUYENTE REGIMEN GENERAL

Obligado a llevar contabilidad: NO

FACTURA ELECTRONICA
 *** DOCUMENTO SIN VALOR TRIBUTARIO ***
 CA/AUTORIZACION: 05102024011793192000
 00120030200001330780013310111

 003-020-000133078 (EFECTIVO)
 Fecha: 05/10/2024 15:30:47
 Usuario: CARMEN

Cliente: CONSUMIDOR FINAL
 RUC/CI: 9999999999 TELF: 9999999999
 Dirección: CONSUMIDOR FINAL
 E-mail:
 Detalle (1 ITEMS) Valor

2.00 INDIVIDUAL 5126-36	5.22	10.43
SUBTOTAL		10.43
SUBTOTAL 15%		10.43
IVA 5%		0.00
IVA 15%		1.57
TOTAL A CANCELAR		12.00

 FACTURA ELECTRONICA, ingrese a:
 www.megatextil.efacturas.net
 CI/RUC: '9999999999'
 Clave: '9999999999'

FIRMA CLIENTE

CI/RUC: ** Consumidor final **
 CLIENTE: ** Consumidor final **
 DIRECCION:
 Tipo documento: Nota de venta
 telefono:
 Fecha: 05/oct/2024 Hora: 15:12:21

Cant	Descripción	Precio	SubTotal
1.00	MOLDE SILICON 8/U	3.38	3.38
1.00	MOLDE SILICON 14*1	1.90	1.90
1.00	MOLDE SILICON 12.9	1.77	1.77
1.00	MOLDE CHOCOLATE 59	2.16	2.16
1.00	MOLDE DE CAUCHO 2	1.55	1.55

DESCUENTO: 0.00
 TOTAL: 10.76
 CAMBIO: 0.00

Nro. TRANSACCION: 001-010-000153992
 Caja: 3 USUARIO: CAJA2

*** MUCHAS GRACIAS POR SU COMPRA ***

Bibliografía

Jimenez, W. (03 de noviembre de 2015). *Carambola: La Fruta Estrella*. La Hora.

<https://www.lahora.com.ec/noticias/carambola-la-fruta-estrella/>

Hurtado, D. (24 de septiembre de 2017). *Propiedades de la Chirimoya y sus beneficios*.

PlantasEC.

<https://www.plantas.ec/data/beneficioschirimoya.html#:~:text=La%20Chirimoya%20aporta%20vitaminas%2C%20minerales,el%20bienestar%20de%20muchas%20maneras.>

Sánchez, S. (09 de enero de 2020). *Carambola: La Fruta Estrella*. La Hora.

<https://www.lahora.com.ec/noticias/carambola-la-fruta-estrella/>

Prohens, J., Ruiz, J. J., & Nuez, F. (1996). El pepino dulce (*Solanum muricatum*, Solanaceae):

Un “nuevo” cultivo con una historia. *Economic Botany*.

<https://link.springer.com/article/10.1007/BF02866518>

Gomez, E. (16 de mayo 2021). *Uvilla, un fruto incaico*. El Heraldo.

<https://www.elheraldo.com.ec/uvilla-fruto-incaico/>

Aguirre, M., Jaramillo, P., & Romero, L. (2018). Frutas no tradicionales del Ecuador:

caracterización y potencial agroindustrial. *Revista Científica "Tecnociencia"*, 23(2), 117-132.

Bustamante, B., & Freire, L. (2016). Diversidad y potencial culinario de las frutas silvestres

comestibles del Ecuador. *Revista Científica Multidisciplinaria "Universidad y Sociedad"*, 11(3), 117-134.

Caicedo, L., & Guevara, M. (2017). Valoración sensorial de productos elaborados con frutas no

- tradicionales del Ecuador. Revista Científica "Espacios", 38(41), 14-25.
- Guamán, L., & Freire, L. (2019). Potencial gastronómico de las frutas no convencionales del Ecuador. Revista Ciencia y Tecnología, 23(1), 78-89.
- Molina, A., & Jaramillo, P. (2020). Análisis bromatológico y sensorial de dulces elaborados con frutas no tradicionales del Ecuador. Revista Científica "Tecnociencia", 25(1), 57-70.
- Freire, L., & Ramos, K. (2015). Frutas no tradicionales del Ecuador: Una alternativa para la diversificación agrícola y la seguridad alimentaria. Quito, Ecuador: Ediciones Abya-Yala.
- Jaramillo, P., & Romero, L. (2017). Frutas no convencionales del Ecuador: Manual para su cultivo, procesamiento y comercialización. Quito, Ecuador: Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca.
- Molina, A., & Jaramillo, P. (2021). Valorización gastronómica de frutas no tradicionales del Ecuador. Quito, Ecuador: Universidad Central del Ecuador.
- Aguirre, M. (2018). Caracterización y potencial agroindustrial de frutas no tradicionales del Ecuador: Caso de estudio en la provincia de Imbabura. Tesis de maestría, Universidad Técnica del Norte, Ibarra, Ecuador.
- Bustamante, B. (2016). Diversidad y potencial culinario de las frutas silvestres comestibles del Ecuador: Caso de estudio en la provincia de Pichincha. Tesis de maestría, Universidad Central del Ecuador, Quito, Ecuador.
- Caicedo, L. (2017). Valoración sensorial de productos elaborados con frutas no tradicionales del Ecuador: Caso de estudio en la provincia de Tungurahua. Tesis de maestría, Universidad Técnica de Ambato, Ambato, Ecuador.

Guamán, L. (2019). Potencial gastronómico de las frutas no convencionales del Ecuador: Caso de estudio en la provincia de Azuay. Tesis de maestría, Universidad de Cuenca, Cuenca, Ecuador.

Molina, A. (2020). Análisis bromatológico y sensorial de dulces elaborados con frutas no tradicionales del Ecuador: Caso de estudio en la provincia de Loja. Tesis de maestría, Universidad Nacional de Loja, Loja, Ecuador.