



GASTRONOMÍA

TECNICAS JAPONESAS APLICADAS A PLATILLOS ECUATORIANOS

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

AUTOR: David Sebastian
Peñaherrera Espinosa

TUTORA: MSc. Ivanova Riofrío

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

Yo, David Sebastián Peñaherrera Espinosa, declaro ser autor del Trabajo de Investigación con el nombre “TECNICAS JAPONESAS APLICADAS A PLATILLOS ECUATORIANOS”, como requisito para optar al grado de Licenciado en Gastronomía y autorizo al Sistema de Bibliotecas de la Universidad Internacional del Ecuador, para que con fines netamente académicos divulgue esta obra a través del Repositorio Digital Institucional (RDI-UIDE).

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

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

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Quito, a los 03 días del mes de octubre de 2024, firmo conforme:

DAVID SEBASTIAN PEÑAHERRERA ESPINOSA

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'David Peñaherrera', with a stylized flourish at the end.

CEDULA: 172564999-8

Dirección: Av. Manuel Córdova Galarza, km9 conj. Viña de Pomasqui.

Teléfono: (+593) 99 577 6462

Correo electrónico: davidpexherrera8@gmail.com

Declaración de originalidad

Yo, David Sebastián Peñaherrera Espinosa, 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.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'David Peñaherrera', is written over a horizontal dotted line.

Nombre completo: David Sebastián Peñaherrera Espinosa

Autor del proyecto de investigación

Yo, MSc. Ivanova Elizabeth Riofrío Freire, 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.



.....

Nombre completo del Tutor: MSc. Ivanova Elizabeth Riofrío Freire.

Tutora del proyecto de investigación

Aprobación del tutor

En mi calidad de Tutora del Trabajo de Titulación “TECNICAS JAPONESAS APLICADAS A PLATILLOS ECUATORIANOS” presentado por David Sebastián Peñaherrera Espinosa, 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, 03 de octubre del 2024

A handwritten signature in cursive script, reading "Ivanova E. Riofrío F.", is written over a horizontal line. The signature is elegant and fluid, with a large, sweeping flourish at the end.

Nombre del Tutor: MSc. Ivanova Elizabeth Riofrío Freire.

Tutora 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, 03 de octubre del 2024

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'David Sebastian Peñaherrera Espinosa', is written over a horizontal dotted line.

DAVID SEBASTIAN PEÑAHERRERA ESPINOSA

CEDULA: 1725649998

DEDICATORIA

A mis padres, que han sabido formarme con buenos sentimientos, hábitos y valores los cuales me han ayudado a seguir adelante en momentos difíciles, siempre iluminándome para cumplir con todos mis proyectos.

También dedico a mi hermano quien ha sido mi mayor motivación para nunca rendirme en los estudios y poder llegar a ser un ejemplo para él.

AGRADECIMIENTO

Quiero expresar mi más sincero agradecimiento a mis profesores, ya que con sus comentarios y sugerencias me ayudaron a seguir en este proceso. Agradezco a mis compañeros de cada clase, dentro y fuera de la facultad, por compartir sus experiencias y conocimientos conmigo, por hacer de esta etapa una experiencia enriquecedora y de aprendizaje.

Y finalmente quiero expresar mi gratitud a aquellos amigos y familiares que estuvieron a mi lado durante este proceso, brindándome su apoyo emocional y alentándome a continuar cuando las cosas se ponían difíciles.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Contenido

1.....	II
2 DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD.....	¡Error! Marcador no definido.
1 DEDICATORIA	VIII
2 AGRADECIMIENTO	IX
3 ÍNDICE DE CONTENIDOS	X
1. DESARROLLO DEL CONCEPTO	12
Cocina ecuatoriana:	12
Cocina japonesa:	12
Cocina fusión:	13
Idea de proyecto a implementar:	13
2. ABSTRACT EN INGLÉS	14
Ecuadorian and Japanese Gastronomy:.....	14
Project idea:.....	15
3. MENÚ APROBADO ESPAÑOL.....	16
4. MENU APROBADO EN INGLÉS	19
5. RECETAS ESTANDAR CON FOTOGRAFIAS Y COSTOS	22

6. ANALISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS (3 ALIMENTOS RELEVANTES).....	32
7. ENSAYO ACADEMICO SOBRE LA HISTORIA, PATRIMONIO Y VALOR CULTURAL DE LA PROPUESTA DE MENÚ.....	37
9. CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO.....	41
10. DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA.....	42
11. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	44
12. ANEXOS (FOTOGRAFÍAS, LINKS DE VIDEOS, LINKS DE ENTREVISTAS, FACTURAS ETC)	48

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

1. DESARROLLO DEL CONCEPTO

Cocina ecuatoriana:

La cocina ecuatoriana tiene sus raíces en las civilizaciones precolombinas que estaban situadas por todo el territorio. Los guisos de iguana o incluso comer insectos era algo muy común en nuestros ancestros indígenas antes de la época de conquista. Con la llegada de ingleses y franceses, el consumo de ganado se hizo mucho más común, sumado a esto, la influencia de nuevas técnicas de preparación y usos que se dieron a diferentes ingredientes dio paso a una gran variedad de platillos, que ayudaron a marcar una identidad de cocina propia en nuestro país, la cual se dividió para todas las regiones: Costa, Sierra, Amazonia y Galápagos.

Cocina japonesa:

La fusión de técnicas e ingredientes de viajeros chinos y coreanos que llegaron a Japón dio origen a una gastronomía única y muy apetecida en todo el mundo. Una de sus características principales es la utilización de ingredientes muy frescos y que contengan muy poca cantidad de grasa, con los cuales se logra una presentación en plato muy sencilla y elegante. El uso de verduras, carnes y mariscos crean una armonía de colores y hacen de la gastronomía japonesa un arte culinario.

Cocina fusión:

Se basa en la utilización de técnicas e ingredientes de dos o más partes del mundo, caracterizándose principalmente por combinar preparaciones de diferentes culturas, creando así platillos innovadores. Con diferentes métodos de preparación, presentación y equilibrio de sabores, la elaboración de esta cocina está abierta a diferentes propuestas culinarias. Como sus principales exponentes tenemos la cocina Tex-Mex, Balti y Nikkei.

Idea de proyecto a implementar:

Ofrecer una experiencia culinaria única al fusionar e implementar las técnicas usadas en la cocina japonesa, a productos y preparaciones ecuatorianas, basándonos en los platillos más populares de cada país. La utilización de productos frescos y autóctonos de Ecuador como mariscos, frutas tropicales, se pueden incorporar fácilmente a platos japoneses tradicionales.

2. ABSTRACT EN INGLÉS

Ecuadorian and Japanese Gastronomy:

Ecuadorian gastronomy has deep historical roots dating back thousands of years in the indigenous cultures that thrived in the region. These pre-Columbian civilizations provided a culinary legacy that has transcended time to the present day. The culinary heritage inherited from ancient peoples has been enriched by the contribution of new cultures, especially the Spanish during the colonization process. As a result of this mix of influences, Ecuador has an exquisite and diverse mestizo cuisine, appreciated by nationals and foreigners.

On the other hand, Japanese gastronomy is a culinary art appreciated all over the world. It's uniqueness lies in the fusion of techniques and ingredients of Chinese and Korean travelers who came to Japan. Some notable features of Japanese cuisine include:

- **Fresh, Low-Fat Ingredients:** The use of fresh, low-fat ingredients is essential. This allows for a simple and elegant presentation on the plates.
- **Harmony of Colors:** The combination of vegetables, meats and seafood creates a visual harmony in the dishes.
- **Japanese cuisine is an example of how simplicity and attention to detail can transform food into an artistic experience.**

Project idea:

To create a unique gastronomic experience using the culinary skills of Japanese cuisine with Ecuadorian ingredients and preparations, inspired by the most popular dishes of each culture. The use of fresh products, such as Pacific seafood and tropical fruits, can be perfectly integrated into traditional Japanese dishes.

3. MENÚ APROBADO ESPAÑOL

Amouse Bouche

Temaki de camarón al ajillo

Fina lamina de alga nori, rellena de arroz, vegetales y camarón, acompañada con una salsa al ajillo.

Pan

Pastel japonés

Pastel de textura suave y esponjosa, acompañado de frutas nacionales en su interior.

Entrada

Takoyaki de cangrejo azul

Bolitas de masa de harina de trigo fritas, rellenas de carne de cangrejo, servidas con una salsa unagi.

Plato fuerte

Gyoza de encebollado

Fina masa elaborada a partir de harina, rellena de encebollado de albacora, acompañada de chifles

Postre

Helado de paila tempurizado

Helado cremoso con sabor a mora, bañado con una deliciosa salsa de guayaba y menta.

Petit Four

Bombón Nikkei

Bombón de chocolate 60% relleno de coulis de mango.



Imagen 1 Menú diseñado en español, Autor: Sebastian Peñaherrera

4. MENU APROBADO EN INGLÉS

Amouse Bouche

Garlic shrimp temaki

Sheet of nori seaweed, stuffed with rice, vegetables, and shrimp, accompanied with garlic
souce

Bread

Japanese cake

Cake with soft and fluffy textura, served with national fruits inside.

Starter

Blue crab takoyaki

Fried flour dough balls, stuffed with crab meat, served with a sauce

Main Course

Onion fish soup gyoza

Fine dough made from flour, filled with albacore onion, accompanied with chifles

Dessert

“Paila” ice cream

Creamy ice cream with blackberry flavor, served with a delicious guava and mint sauce.

Petit Four**Nikkei bombon**

Dark chocolate 60% bonbon, filled with mango coulis.

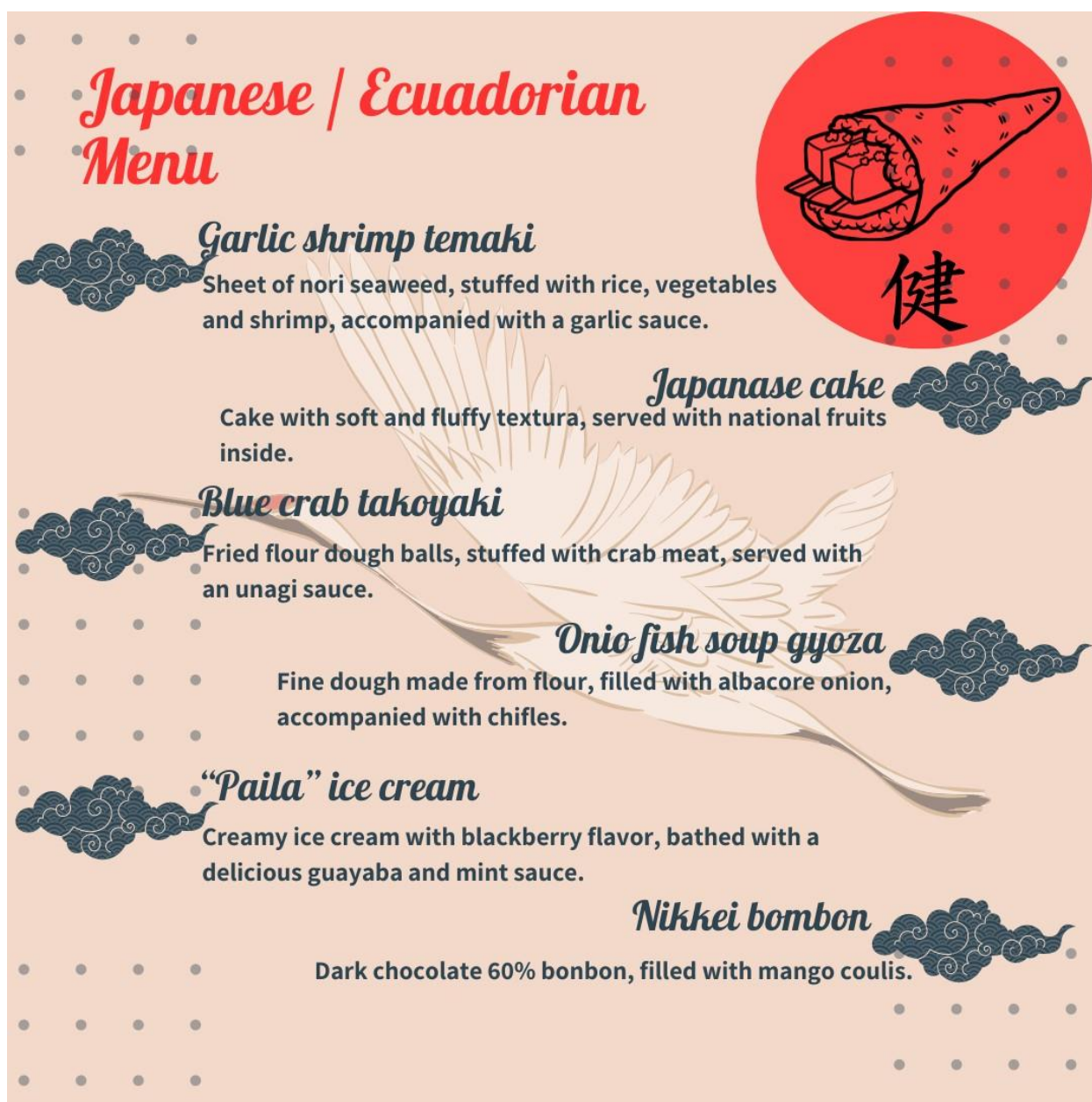


Imagen 2 Menú diseñado en inglés, Autor: Sebastian Peñaherrera

5. RECETAS ESTANDAR CON FOTOGRAFIAS Y COSTOS

F+C2:O45ORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR		Escuela de Gastronomía																														
 Escuela de Gastronomía 						<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #007bff; color: white;">NOMBRE RECETA</th></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">Pastel de huevo</td></tr> <tr><th style="background-color: #6f42c1; color: white;">NÚMERO PORCIONES</th><td style="text-align: center;">6 porción</td></tr> <tr><th style="background-color: #ffc107;">PESO CADA PORCIÓN</th><td style="text-align: center;">100 gramo</td></tr> </table> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #6f42c1; color: white;">TIPO RECETA</th></tr> <tr><td style="text-align: center;">x</td><td style="text-align: center;">Básica o de Venta</td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">Complementaria o Subreceta</td></tr> <tr><th style="background-color: #007bff; color: white;">FICHA No.</th><td style="text-align: center;">SUB-001</td></tr> </table>		NOMBRE RECETA		Pastel de huevo		NÚMERO PORCIONES	6 porción	PESO CADA PORCIÓN	100 gramo	TIPO RECETA		x	Básica o de Venta	Complementaria o Subreceta		FICHA No.	SUB-001	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #ffc107;">FOTO RECETA</th></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">  </td></tr> </table>		FOTO RECETA												
NOMBRE RECETA																																						
Pastel de huevo																																						
NÚMERO PORCIONES	6 porción																																					
PESO CADA PORCIÓN	100 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	Queso crema	300,00	gr	\$ 0,00350	\$ 1,0500		\$ 3,50	kg	1.000	gr																												
2	Mantequilla sin sal	30,00	gr	\$ 0,00214	\$ 0,0642	Derretida	\$ 2,14	kg	1.000	gr																												
3	Leche	50,00	ml	\$ 0,00103	\$ 0,0515		\$ 1,03	lt	1.000	ml																												
4	Yemas de huevo	4,00	u	\$ 0,01167	\$ 0,0467		\$ 0,14	u	12	u																												
5	Claros de huevo	4,00	u	\$ 0,01167	\$ 0,0467		\$ 0,14	u	12	u																												
6	Jugo de limón	5,00	gr	\$ 0,00158	\$ 0,0079		\$ 1,58	kg	1.000	gr																												
7	Azucar	80,00	gr	\$ 0,00110	\$ 0,0880		\$ 1,10	kg	1.000	gr																												
8	Miel																																					
PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																																
1. Triturar el queso crema en un bol. 2. Añadir la mantequilla y derritela a baño maría. Agrega la leche y mezcla. Tamiza la harina y añadela. 5. Incorpora las yemas de huevo. 6. Bate las claras con jugo de limon, añadiendo el azúcar de a poco. Mezcla las claras montadas con las yemas, con moviminetos envolventes. Vierte la mezcla en un molde forrado con papel de horno. Coloca el molde en una bandeja con agua caliente y hornéala a 160 C hasta dorar. Desmolda y retira el pael de horno.		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #007bff; color: white;">SUBTOTAL RECETA</th></tr> <tr><td style="width: 30%;">\$</td><td style="text-align: right;">1,35</td></tr> <tr><th colspan="2" style="background-color: #6f42c1; color: white;">EXTRAS 5%</th></tr> <tr><td>\$</td><td style="text-align: right;">0,07</td></tr> <tr><th colspan="2" style="background-color: #007bff; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</th></tr> <tr><td>\$</td><td style="text-align: right;">1,42</td></tr> <tr><th colspan="2" style="background-color: #6f42c1; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</th></tr> <tr><td>\$</td><td style="text-align: right;">0,24</td></tr> <tr><th colspan="2" style="background-color: #007bff; color: white;">COSTO POR GRAMO</th></tr> <tr><td>\$</td><td style="text-align: right;">0,0024</td></tr> </table>				SUBTOTAL RECETA		\$	1,35	EXTRAS 5%		\$	0,07	COSTO TOTAL RECETA		\$	1,42	COSTO POR PORCIÓN		\$	0,24	COSTO POR GRAMO		\$	0,0024	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td colspan="2" style="background-color: #6f42c1; color: white;">1. Manejo de temperaturas</td></tr> <tr><td colspan="2" style="background-color: #6f42c1; color: white;">2. Correcta técnica de aireado</td></tr> <tr><td colspan="2" style="height: 20px;"></td></tr> <tr><td colspan="2" style="height: 20px;"></td></tr> </table>					1. Manejo de temperaturas		2. Correcta técnica de aireado					
SUBTOTAL RECETA																																						
\$	1,35																																					
EXTRAS 5%																																						
\$	0,07																																					
COSTO TOTAL RECETA																																						
\$	1,42																																					
COSTO POR PORCIÓN																																						
\$	0,24																																					
COSTO POR GRAMO																																						
\$	0,0024																																					
1. Manejo de temperaturas																																						
2. Correcta técnica de aireado																																						
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA		MÉTODOS Y TÉCNICAS				FECHA ELABORACIÓN																																
 ELABORADO POR: Nombre y Apellido		 REVISADO POR: Nombre y Apellido				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td colspan="2" style="background-color: #007bff; color: white;">25-may-24</td></tr> <tr><td colspan="2" style="background-color: #007bff; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td></tr> <tr><td colspan="2" style="background-color: #007bff; color: white;">25-mar-24</td></tr> </table>					25-may-24		FECHA ACTUALIZACIÓN		25-mar-24																							
25-may-24																																						
FECHA ACTUALIZACIÓN																																						
25-mar-24																																						

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Temaki de camaron al ajillo	
NÚMERO PORCIONES	6 porción
PESO CADA PORCIÓN	1.000 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	Camarones	200,00	gramo	\$ 0,01190	\$ 2,3800	Cocinado	\$ 11,90	Kilogramo	1.000	gramo
2	Alga nori	25,00	gramo	\$ 0,13840	\$ 3,4600	Cortada a la mitad en forma de triangulo	\$ 3,46	gramo	25	gramo
3	Arroz para sushi	200,00	gramo	\$ 0,00535	\$ 1,0700	Cocido y sazonado	\$ 5,35	Kilogramo	1.000	gramo
4	Aguacate	2,00	unidad	\$ 0,00221	\$ 0,0044	Juliana	\$ 2,21	Kilogramo	1.000	unidad
5	Cebolla	2,00	unidad	\$ 0,00189	\$ 0,0038	Juliana Fina	\$ 1,89	Kilogramo	1.000	unidad
6	Pimiento	2,00	unidad	\$ 0,00250	\$ 0,0050	Juliana fina	\$ 2,50	Kilogramo	1.000	unidad
7	Ajo	30,00	gramo	\$ 0,00654	\$ 0,1962	Repicado	\$ 6,54	Kilogramo	1.000	gramo
8	Crema de leche	100,00	mililitros	\$ 0,00369	\$ 0,3690		\$ 3,69	litro	1.000	mililitros

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Cocinar el arroz según las especificaciones del paquete, sazonar y dejar enfriar
2. Realizar un refrito y cocinar los camarones
3. Retirar los camarones y realizar la salsa de ajillo
4. Colocar una pequeña cantidad de arroz en el alga previamente cortada
5. Añade los ingredientes cocinados y enrolla en forma de cono
6. Sirve los temakis bañados en la salsa de ajillo
7. Acompaña con wasabi y jengibre

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 7,49
EXTRAS 5%	\$ 0,37
COSTO TOTAL RECETA	\$ 7,86
COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,31
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0013

PUNTOS CRÍTICOS
1. Cocción del camaron
2. Manejo de temperaturas
MÉTODOS Y TÉCNICAS

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

<i>S. Peñaherrera</i>
ELABORADO POR:
Sebastian Peñaherrera

<i>Isabella C. Ruzo</i>
REVISADO POR:

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

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Takoyaki de cangrejo azul	
NÚMERO PORCIONES	20 porción
PESO CADA PORCIÓN	100 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	Papa chola	600,00	gramo	\$ 0,00139	\$ 0,8340	Realizar un pure bien sazonado	\$ 1,39	kilogramo	1.000	gramo
2	Cangrejo azul	2,00	unidad	\$ 2,50000	\$ 5,0000	Sacada la carne y reservamos el agua de cocción	\$ 5,00	unidad	2	unidad
3	Fecula de maiz	200,00	gramo	\$ 0,00152	\$ 0,3040		\$ 1,52	kilogramo	1.000	gramo
4	Harina para tempura	200,00	gramo	\$ 0,00717	\$ 1,4340	Realizamos la mezcla	\$ 7,17	kilogramo	1.000	gramo
5	Cebolla cambray	2,00	unidad	\$ 0,27000	\$ 0,5400		\$ 0,54	unidad	2	unidad
6	Agua	1,00	litro	\$ 0,68000	\$ 0,6800	Fría / Tibia	\$ 0,68	litro	1	litro

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Con el pure listo, rectificamos y agregamos la haria para poder tener una especie de masa
2. Hacemos pequeñas bolias y agregamos la carne de cangrejo en el centro
3. Cuidamos de que no salgan muy grandes
4. Llevamos un momento al refrigerador y preparamos la tempura
5. Una vez listo, llevamos las bolias a la mezcla tempura y directo al aceite caliente a 170C
6. Los servimos bañados en salsa, con un toque de escamas de bonito y ajonjolí

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 8,79	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,44	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 9,23	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,46	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0046	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Manejo de temperaturas
2. Freir

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

MÉTODOS Y TÉCNICAS
Tempura

<i>S. Peña Herrera</i>
ELABORADO POR:
Nombre y Apellido

<i>Francisca E. Rueda F.</i>
REVISADO POR:
Nombre y Apellido

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

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Salsa unagi	
NÚMERO PORCIONES	20 porción
PESO CADA PORCIÓN	150 mililitro

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	Salsa de tomate	200,00	gramos	\$ 0,00315	\$ 0,6300		\$ 3,15	kilo	1.000	gramo
2	Salsa inglesa	150,00	mililitro	\$ 0,01012	\$ 1,5180		\$ 2,53	mililitros	250	mililitros
3	Miel	75,00	mililitro	\$ 0,01281	\$ 0,9609		\$ 4,10	mililitros	320	mililitro
4	Fecula de maiz	50,00	gramos	\$ 0,00152	\$ 0,0760	Mezclar con el agua	\$ 1,52	kilo	1.000	gramo
5	Agua	100,00	mililitro	\$ 0,00068	\$ 0,0680		\$ 0,68	litro	1.000	mililitro

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. En un sartén poeamos los ingredientes
2. Esperamos a que caliente y agregamos de a poco la mezcla de fecula de maiz con agua
3. Dejamos que tome la consistencia deseada y la retiramos del fuego

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 3,25	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,16	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 3,42	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,17	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0011	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Manejo de temperaturas
MÉTODOS Y TÉCNICAS
Ligar

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

<i>S. Peñaherrera</i>
ELABORADO POR:
Nombre y Apellido

<i>Francisco E. Rueda F.</i>
REVISADO POR:
Nombre y Apellido

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

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Gyozas de encebollado / Harina	
NÚMERO PORCIONES	25 porción
PESO CADA PORCIÓN	14 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 de trigo	200,00	gramo	\$ 0,00150	\$ 0,3000		\$ 1,50	kilo	1.000	gramo
2	Agua	90,00	mililitro	\$ 0,00068	\$ 0,0612		\$ 0,68	litro	1.000	mililitro
3	Fecula de maíz	250,00	gramo	\$ 0,00152	\$ 0,3800		\$ 1,52	kilo	1.000	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Mezclar harina + agua
2. Amasar hasta que no se pegue en las manos y dejar reposar 30 minutos
3. Estiramos la masa con ayuda de fecula de maíz
4. La hacemos lo mas fina posible y la cortamos con cortadores de pasta circulares medianos-grandes
5. Usamos lo mas rapido posible para evitar que se sequen

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,74	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,04	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,78	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,03	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0022	Costo por Porción ÷ Peso o cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Amasado

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

S. Peñaherrera
ELABORADO POR:
 Nombre y Apellido

Francisca E. Ruzo F.
REVISADO POR:
 Nombre y Apellido

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

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Gyozas de encebollado / Encebollado	
NÚMERO PORCIONES	30 porción
PESO CADA PORCIÓN	600 mililitros

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	Albacora	500,00	gramo	\$ 0,00550	\$ 2,7500		\$ 5,50	kilogramo	1.000	gramo
2	Yuca	700,00	gramo	\$ 0,00077	\$ 0,5390	Pelada y cocinada en agua	\$ 0,77	kilogramo	1.000	gramo
3	Cebolla	6,00	unidad	\$ 0,00189	\$ 0,0113	En cuartos / En juliana	\$ 1,89	kilogramo	1.000	gramo
4	Tomate	5,00	unidad	\$ 0,00108	\$ 0,0054	En cuartos	\$ 1,08	kilogramo	1.000	gramo
5	Comino	20,00	gramo	\$ 0,00998	\$ 0,1996		\$ 9,98	kilogramo	1.000	gramo
6	Sal	20,00	gramo	\$ 0,00049	\$ 0,0098		\$ 0,49	kilogramo	1.000	gramo
7	Pimienta	20,00	gramo	\$ 0,00970	\$ 0,1940		\$ 9,70	kilogramo	1.000	gramo
8	Ajo en polvo	30,00	gramo	\$ 0,00921	\$ 0,2763		\$ 9,21	kilogramo	1.000	gramo
9	Albahaca	25,00	gramo	\$ 0,03960	\$ 0,9900	Realizar un atado	\$ 0,99	gramo	25	gramo
10	Culantro	25,00	gramo	\$ 0,03960	\$ 0,9900	Ramas / Picado	\$ 0,99	gramo	25	gramo
11	Apio	70,00	gramo	\$ 0,00395	\$ 0,2765	En cuartos	\$ 0,79	gramo	200	gramo
12	Pimiento	4,00	unidad	\$ 0,00250	\$ 0,0100	En cuartos	\$ 2,50	kilogramo	1.000	gramo
13	Aceite	350,00	mililitro	\$ 0,00225	\$ 0,7875		\$ 2,25	litro	1.000	mililitro
14	Gelatina sin sabor									
15										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Realizamos un refrito con todos los vegetales y lo sazonomos bien
2. Agregamos agua y cuando empiece a hervir, ponemos a cocinar nuestro pescado
3. Una vez listo el pescado, lo retiramos y todos los vegetales los licuamos y agregamos de nuevo
4. Licuamos yuca ya cocinada para poder darle la consistencia a la sopa
5. Rectificamos, agregamos un atado de albahaca y dejamos hervir.
6. Una vez listo lo pasamos por un colador para quitar todas las impurezas, trocemos el pescado y reservamos
7. Una vez listo el caldo agregamos un sobre de gelatina sin sabor en un litro del mismo
8. Enviamos al refrigerador hasta que cuaje
9. Armamos las gyozas, rellenamos la masa con un poco del caldo cuajado, pescado y yuca.
10. Servimos acompañado de un aderezo de cebolla y culantro

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 7,04	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,35	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 7,39	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,25	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0004	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
1. Manejo de temperaturas

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Hervir

<i>S. Peñaherrera</i> ELABORADO POR: Nombre y Apellido

<i>Francisca E. Ruzio F.</i> REVISADO POR: Nombre y Apellido

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

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Helado de paila temporizado	
NÚMERO PORCIONES	8 porción
PESO CADA PORCIÓN	200 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	Pulpa de mora	4.000,00	mililitro	\$ 0,00400	\$ 16,0000		\$ 4,00	litro	1.000	mililitro
2	Azucar	750,00	gramo	\$ 0,00110	\$ 0,8250		\$ 1,10	kilogramo	1.000	gramo
3	Hielo	2.000,00	gramo	\$ 0,00077	\$ 1,5400		\$ 0,77	kilogramo	1.000	gramo
4	Sal en grano	1.000,00	gramo	\$ 0,00230	\$ 2,3000		\$ 2,30	kilogramo	1.000	gramo
5	Harina para tempura	200,00	gramo	\$ 0,00717	\$ 1,4340		\$ 7,17	kilogramo	1.000	gramo
6	Agua fria con gas	250,00	mililitro	\$ 0,00087	\$ 0,2175		\$ 0,87	litro	1.000	mililitro

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Mezclar la pulpa de mora con el azucar
2. Sobre la paja coloca el hielo y la sal, encima la paila
3. Coloca la mezcla en la paila, dale vueltas y con ayuda de una paleta de madera, la mezcla se solidificara en las paredes
4. La textura homogénea a el punto de helado se lograra al seguir guiando la paila
5. Cuando tenga la consistencia deseada, hacemos bolas
6. Las envolvemos en film y las mandamos al congelador por 24 horas
7. Una vez listas las bolas, las sacamos y pasamos por la mezcla
8. Llevamos a freír a 200C para conseguir una fritura rapida

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 22,32	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 1,12	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 23,43	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 2,93	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0146	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Manejo de temperaturas

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

MÉTODOS Y TÉCNICAS

S. Peña Herrera
ELABORADO POR:
Nombre y Apellido

Francisca C. Ruzo F.
REVISADO POR:
Nombre y Apellido

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

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Helado de paila temporizado/ Salsa de guayaba y menta	
NÚMERO PORCIONES	8 porción
PESO CADA PORCIÓN	50 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	Pulpa de guayaba	250,00	mililitro	\$ 0,00300	\$ 0,7500		\$ 3,00	kilogramo	1.000	mililitro
2	Azucar	100,00	gramo	\$ 0,00110	\$ 0,1100		\$ 1,10	kilogramo	1.000	gramo
3	Limon meyer	7,00	gramo	\$ 0,00064	\$ 0,0045	Sacar ralladura y jugo	\$ 0,64	kilogramo	1.000	gramo
4	Menta fresca	10,00	gramo	\$ 0,00050	\$ 0,0050	Solo hojas	\$ 0,50	atado	1.000	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. En una olla mezclamos la pulpa y el azucar
2. Agregamos el resto de ingredientes
3. Remover constantemente hasta que la mezcla espese y adquiera consistencia de salsa
4. Retiramos del fuego y agregamos las hojas de menta
5. Mezclamos bien y reservamos para que enfrie
6. Servimos bañando el helado temporizado

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,87
EXTRAS 5%	\$ 0,04
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,91
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,11
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0023

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
1. Manejo de temperaturas
MÉTODOS Y TÉCNICAS

S. Peñaherrera
ELABORADO POR:
 Nombre y Apellido

Francisca E. Ruzio F.
REVISADO POR:
 Nombre y Apellido

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

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Bombones nikei/ chocolate	
NÚMERO PORCIONES	15 porción
PESO CADA PORCIÓN	150 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	Chocolate semi amargo	300,00	gramo	\$ 0,01333	\$ 4,0000	Troceado	\$ 20,00	kilogramo	1.500	gramo
2	Pintura comestible									
3	Moldes de bombones									

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Cortamos el chocolate en pequeños trozos
2. Reservamos un 30% en un recipiente
3. El restante llevamos al microondas por intervalos de 20 segundos hasta que esté líquido
4. Una vez listo agregamos el restante y empezamos a templar el chocolate
5. Con un pincel damos los colores deseados en el molde previamente pulido
6. Vertemos el chocolate en los moldes
7. Dejamos enfriar levemente y retiramos el exceso de chocolate
8. Rellenamos con el coulis de mango y cubrimos el molde con chocolate
9. Refrigeramos
10. Desmoldamos con cuidado y empaquetamos

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 4,00	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,20	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 4,20	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,28	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0019	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
1. Manejo de temperaturas

MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Templado

S. Peña Herrera
ELABORADO POR:
 Nombre y Apellido

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

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

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Recognized by Arizona State University		Escuela de Gastronomía																						
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA 																								
Bombones nikei/ Coulis				Básica o de Venta																										
NÚMERO PORCIONES		15 porción		X Complementaria o Subreceta																										
PESO CADA PORCIÓN		150 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	Mango maduro	450,00	gramo	\$ 0,00289	\$ 1,3005		\$ 2,89	kilogramo	1.000	gramo																				
2	Agua	50,00	mililitro	\$ 0,00068	\$ 0,0340		\$ 0,68	litro	1.000	mililitro																				
3	Naranja	10,00	gramo	\$ 0,00134	\$ 0,0134	Solo ralladura	\$ 1,34	kilogramo	1.000	gramo																				
4	Azúcar	30,00	gramo	\$ 0,00110	\$ 0,0330		\$ 1,10	kilogramo	1.000	gramo																				
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																						
1. Pela y corta el mango en trozos 2. En una licuadora mezcla el mango, agua y azúcar hasta obtener un pure suave 3. Llevamos el pure a una olla, agregamos la ralladura y cocinamos a fuego medio hasta que reduzca ligeramente y tenga consistencia gelatinosa 4. Reservamos				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 1,38</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #808080; color: white;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,07</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 1,45</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #808080; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,10</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,0006</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 1,38	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,07	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,45	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,10	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0006	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="height: 20px;">1. Manejo de temperaturas</td> </tr> <tr><td style="height: 20px;"></td></tr> <tr><td style="height: 20px;"></td></tr> <tr><td style="height: 20px;"></td></tr> <tr><td style="height: 20px;"></td></tr> </table>			1. Manejo de temperaturas				
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,38	Σ Precios totales de cada ingrediente																												
EXTRAS 5%	\$ 0,07	Subtotal * % Extras																												
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,45	Subtotal + Extras																												
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,10	Costo Total Receta ÷ No. porciones																												
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0006	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																												
1. Manejo de temperaturas																														
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																										
 ELABORADO POR: Nombre y Apellido				 REVISADO POR: Nombre y Apellido				FECHA ELABORACIÓN 25-may-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 25-may-24																						

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

Yuca (Manihot esculenta Crantz)

En Ecuador el cultivo de yuca es producido en su mayor parte por pequeños agricultores desde cerca del nivel del mar y hasta los 1620 metros sobre el nivel del mar en las regiones: Costa, Sierra, Amazonia y Galápagos. La yuca se cultiva de manera vegetativa y se caracteriza por tener un alto contenido de carbohidratos, tolerancia a sequías, plagas y enfermedades.

Algunos aspectos relevantes sobre el cultivo de yuca en Ecuador son:

1. Variedades de yuca: En Ecuador se siembran varias variedades de yuca, incluyendo la INIAP Portiviejo-650, INIAP Portiviejo-651, Escancela morada, Valenciana y Valencia de Quevedo-Los Ríos.
2. Manejo Agronómico: Para obtener rendimientos adecuados, es importante realizar las siguientes labores agrícolas:

-Preparación del suelo	-Control de malezas
-Siembra	-Fertilización
-Densidad de plantación	- Riego



Imagen 3: Manihot esculenta Crantz

Cangrejo azul (*Cardisoma crassum*)

Tenemos a un crustáceo terrestre que se encuentra principalmente en el norte de la provincia de Esmeraldas. Su característica armadura azul oscuro, vientre anaranjado y diez patas rojas lo hace fácilmente reconocible. En nuestra gastronomía, la carne blanca y suave del cangrejo azul es protagonista de platos típicos como el encocado, sopas, ceviches y ensaladas de marisco.



Imagen 4: Cardisoma crassum

En 2018, el cangrejo azul de Esmeraldas fue reconocido como Baluarte Slow Food. Este proyecto ha movilizado a las personas en torno a este recurso natural, concientizándolas sobre su importancia cultural y promoviendo la salvaguarda de conocimientos tradicionales relacionados al cangrejo. Además, empoderó a las mujeres recolectoras y generó valor agregado para la economía local, protegiendo la tradición de su consumo. Este baluarte se creó en Ecuador gracias al trabajo conjunto de Slow Food y el FIDA, con dos organizaciones en la provincia de Esmeraldas: Luna creciente (Organización de mujeres de sectores populares) en el norte y UOCE (Unión de organizaciones campesinas de Esmeraldas) en el sur.

El ministerio de Agricultura, ganadería, acuicultura y pesca (MAGAP) establece vedas de muda para el cangrejo azul y el cangrejo rojo en ciertas épocas del año. Estas medidas buscan garantizar la conservación del recurso y su papel ecológico en los manglares.

La trazabilidad del cangrejo azul en Ecuador implica considerar su importancia cultural, su relación con la alimentación y los desafíos para su conservación. La protección del cangrejo azul es fundamental para mantener su relevancia cultural y su contribución con la biodiversidad local.

Camarón (*Litopenaeus vannamei*)

El camarón ecuatoriano es un referente mundial en cuanto a trazabilidad se refiere.

La tecnología blockchain es un proceso que permite rastrear cada etapa de su producción, desde su origen, hasta el consumidor final. El camarón ecuatoriano utiliza blockchain, esta tecnología segura y descentralizada, sirve para registrar y almacenar información sobre su



Imagen 5: Litopenaeus vannamei

cultivo. Cada paso, desde la granja camaronera hasta el empaque, se registra en bloques en una cadena inmutable. Esto garantiza transparencia y confiabilidad.

Aplicación para Consumidores: Gracias a la Asociación de Camarón Sostenible, se ha desarrollado una aplicación que permite a los consumidores acceder a información detallada sobre el camarón que van a comprar. Al escanear el código QR en el empaque, pueden saber quién, cómo y dónde se cultivó el camarón.

La trazabilidad completa tiene varios beneficios:

Calidad e Inocuidad: Garantiza la calidad e inocuidad del camarón, lo que es fundamental para mantener su liderazgo en el mercado mundial.

Reducción de Errores: La automatización y sistematización de la trazabilidad reducen errores y manipulación humana.

Divisas para el País: El camarón es un producto de exportación importante para Ecuador, generando divisas fundamentales para la economía.

El camarón ecuatoriano ha dado un paso importante al garantizar la trazabilidad completa de su producción, brindando confianza tanto a los consumidores como a la industria.

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

La gastronomía ecuatoriana, con la llegada de los españoles a estas tierras fue una fusión de mundos completamente diferentes. Nuestra gastronomía es un fascinante mosaico de sabores, técnicas y tradiciones que reflejan la riqueza de su historia y diversidad cultural. A través de los siglos esta cocina ha ido evolucionando y de ha enriquecido por la gran influencia de diferentes culturas y creatividad.

La gastronomía ecuatoriana tiene sus raíces en las civilizaciones precolombinas que habitaron estas tierras hace más de 13.500 años. Estos antiguos nómadas, se alimentaban de la recolección y la caza, consumiendo alimentos como armadillos, jaguares, llamas, papas y maíz, Con la llegada de los españoles en 1463, las culturas de ambos territorios comenzaron a fusionarse, creando un a rica combinación de sabores y técnicas culinarias. Esta cocina abarca las diferentes regiones del país: la amazonia, la sierra, la costa y las islas Galápagos, Sin embargo, es la cultura indígena la que está más arraigada en la historia gastronómica del ecuador. Las etnias utilizaban ingredientes ancestrales como el maíz, la yuca, la papa y el maní, En cuanto a las proteínas, las aves, los peces y carnes rojas. Podemos decir que es un tesoro culinario que combina lo ancestral con lo contemporáneo, lo autóctono con lo foráneo. A través de su historia y su valor cultural.

En su lugar la cocina japonesa es una muestra de un país que ha sabido mantener vivas sus tradiciones milenarias mientras las sigue evolucionando, una nación insular con una historia milenaria que ha fascinado al mundo con su rica cultura y su capacidad de armonizar la tradición con la modernidad.

La historia culinaria de Japón es tan antigua como la misma nación, con el arroz como pilar fundamental de su dieta. A través de los siglos, los japoneses han perfeccionado el arte de preparar alimentos que no solo nutren su cuerpo si no su alma. Con la adopción del budismo, el consumo de una dieta vegetariana se hizo más común y la cocina japonesa ha sabido integrar influencias externas sin perder su identidad.

Algo muy representativo que nos ha regalado esta gastronomía es el arte del Washoku, que es una expresión artística que se manifiesta en la presentación meticulosa y el equilibrio de sabores. Cada plato es un homenaje a la naturaleza y a las estaciones. La gastronomía japonesa ha conquistado paladares en todo el mundo. Convirtiendo al sushi y al ramen como embajadores de una cultura que valora la simplicidad, la frescura y armonía. También es un reflejo de la historia, la geografía y el espíritu de un pueblo. Su reconocimiento como patrimonio cultural no es solo un honor si no también un recordatorio para preservar y celebrar las tradiciones que los definen.

La cocina fusión japonesa-ecuatoriana es un viaje de sabores que conquista paladares. Al combinar lo mejor de ambas tradiciones culinarias, se crea una experiencia gastronómica única y emocionante. Este menú fusionado es más que comida, es un diálogo entre dos culturas.

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

En el menú antes promocionado, se ha llevado a cabo una meticulosa selección de combinaciones que se ajustan a las diversas notas de sabor presentes en cada uno de los platillos. A continuación, se detallarán los dos maridajes elegidos y su descripción.

Llegada del comensal: Sake

Descripción

Es una bebida alcohólica de origen japonés elaborada mediante la fermentación del arroz pulido, para eliminar el salvado.

Composición

Arroz fermentado.

Recomendaciones

Se puede servir frío o caliente, en un juego tradicional de vajilla que consta del Tokkuri y el Ochoko.

Maridaje

Combina sakes intensos con alimentos ricos y sakes afrutados con platos picantes o grasos.

Sorbete: Caña manabita y matcha**Descripción**

Originario de la provincia de Manabí, es un aguardiente de caña de azúcar con un grado aproximado de alcohol de 36°

Composición

Caña de azúcar.

Recomendaciones

Se puede servir bien frío para regular la temperatura corporal.

Coctel de despedida: Con café / aguardiente PURO**Descripción**

Originario de la provincia de Bolívar, es un aguardiente de caña de azúcar con un grado aproximado de alcohol de 30°

Composición

Caña de azúcar.

Recomendaciones

Se puede servir bien frío para regular la temperatura corporal.

9. CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO

El servicio americano, también conocido como emplatado, es un tipo de servicio en mesa que se caracteriza por los siguientes aspectos:

1. **Racionamiento desde la cocina:** En este servicio, los platos ya vienen racionados desde la cocina. Los alimentos se preparan y presentan individualmente en los platillos antes de llevarlos directamente a los comensales.
2. **Colocación frente al cliente:** El mesero recoge los platos, los transporta y los coloca frente al comensal, generalmente por su derecha. Se asegura de que el anagrama del plato quede frente al cliente.

Características del servicio americano:

- **Sencillo:** Es la forma más sencilla de servicio, ya que los alimentos salen listos de la cocina
- **Eficiente:** Permite un servicio rápido y eficiente, ya que los platillos se preparan previamente y se sirven de manera oportuna.
- **Control de porciones:** Cada platillo se prepara individualmente en la cocina, asegurando porciones consistentes y minimizando el desperdicio de alimentos.
- **Uniformidad:** Los chefs tienen control total sobre la presentación de los platillos, lo que permite una estética uniforme en cada uno.

El servicio americano es una opción eficiente y práctica para atender a los comensales en restaurantes, hoteles y eventos.

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

Imagen 1 Montaje de Mesa



Imagen 6: Montaje de mesa de estilo armónico y natural Extraído de:

<https://www.pinterest.es/pin/11399805456741041/>

La ambientación y montaje de la mesa sugieren un evento especial con un tema oriental.

1. **Mantel rojo y platos dorados:** El uso del rojo y el dorado es común en las festividades asiáticas. El rojo simboliza buena suerte y prosperidad, mientras que el dorado representa riqueza y abundancia.
2. **Vajilla con motivos asiáticos:** Los platos con bordes dorados y motivos asiáticos refuerzan el tema cultural. Pueden ser relacionados con alguna celebración tradicional.
3. **Palillos:** La presencia de palillos sugiere que se trata de una comida asiática auténtica.
4. **Centro de mesa con flores blancas y ramas secas:** El jarrón central con flores blancas y ramas secas representa la belleza natural y la simplicidad, elementos valorados en la cultura oriental.
5. **Caja de regalos o recuerdos:** Las cajas en la mesa contienen obsequios, en este caso los bombones, para los invitados, esto es parte de la tradición oriental.

La ambientación y el montaje evocan una celebración cultural con detalles cuidadosamente seleccionados para crear una experiencia temática además de culinaria.

11. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

1. Los menús de fusión ecuatoriana-japonesa destacan por utilizar ingredientes frescos y locales en combinaciones inusuales. Por ejemplo, podríamos encontrar rollos rellenos con ceviche o rollos con mariscos y vegetales típicos de Ecuador. Esta mezcla de sabores y texturas sorprende a los amantes de la comida japonesa y ecuatoriana por igual.
2. Se ha buscado una democratización en la experiencia al consumir sushi. Tenemos por ejemplo algunos restaurantes como Kobe Sushi & Roll, que nos ofrece, menús “All You Can Eat” para que los clientes prueben diferentes opciones de fusión sin restricciones. Además, esto da pie a que se abran varios locales por la ciudad, acercando esta fusión culinaria a un público más amplio.
3. Gracias a la gran apertura que ha dado la comida fusión a los diferentes cocineros ecuatorianos en experimentar, ahora se conoce un poco más sobre las técnicas y como aplicarlas con los productos autóctonos, por ejemplo, el uso de la yuca en la tempura nos brinda a experiencia más crujiente y sabrosa.
4. Ecuador es un país diverso con diferentes etnias, culturas y costumbres. Cada provincia tiene platos tradicionales transmitidos de generación en generación, de igual manera por el lado de Japón, esto nos brinda más amplitud en la fusión de estas dos culturas, no solo por la comida, si no también por la historia detrás de las técnicas que ahora se usan.

5. El ministerio de turismo debería promocionar mas platos tradicionales para que los turistas extranjeros conozcan la variedad gastronómica que ofrece el Ecuador, para que, de igual forma, llame su atención para poder realizar algún platillo nuevo funcionando la comida ecuatoriana con cualquiera en del mundo.

Recomendaciones

1. Experimentar con salsas y condimentos. Las salsas y aderezos desempeñan un papel importante en la cocina. Probar las salsas especiales que los chefs crean para resaltar los sabores de sus platos. Pueden variar desde ají amarillo, salsa de hoisin y de oliva, hasta las tradicionales salsas de soya y anguila.
2. Buscar maneras de infundir sabores andinos, por ejemplo, en el arroz, la utilización de hierbas y especias andinas para dar sabor al arroz de sushi. El cilantro, el achiote o el culantro pueden añadir un toque ecuatoriano.
3. Disfrutar de los sabores y combinaciones locales. La fusión culinaria en Ecuador destaca por el uso de ingredientes locales. Los chefs incorporan productos frescos y autóctonos. Por ejemplo, el “Manaba Roll” de MAKI está hecho a base del famoso ceviche manaba y tomate de árbol, y el “Sensei Roll” tiene como protagonista el maduro, un ingrediente clásico de la región.
4. Extender los conocimientos en la comida fusión, no debemos centrarnos solo en la comida, podemos adentrarnos en los cocteles fusionados, la incorporación del sake en los cocteles nos ayudara a regalar una experiencia diferente a los amantes de esta comida.

5. Considerar la aceptación cultural al introducir nuevos ingredientes y técnicas. Realizar degustaciones y recibir retroalimentación puede ayudar a ajustar las combinaciones para que sean bien recibidas. Además, contar la historia detrás de los ingredientes japoneses y su significado puede enriquecer la experiencia culinaria y crear una conexión más profunda con los comensales.

12. ANEXOS (FOTOGRAFÍAS, FACTURAS ETC)



Anexo 1 Practica del pan del menú



Anexo 2 Practica del amouse bouche



Anexo 3 Practica de la entrada del menú



Anexo 4 Elaboración de la masa de gyozas.



Anexo 5 Practica del plato fuerte del menú

13. BIBLIOGRAFIAS Y LINKS

- webmaster. (2023, October 19). *20 Ejemplos de Desarrollo de un Concepto*  *Tipos, Definición y Análisis*. SignificadosWeb.com; SignificadosWeb.com.
<https://significadosweb.com/ejemplos-de-desarrollo-de-un-concepto-tipos-definicion-y-analisis/>
- Sutori. (2024). Sutori.com; Sutori. <https://www.sutori.com/en/story/historia-de-la-cocina-ecuatoriana--UzgxMiSjXn6zNe7yiSpsgh42>
- <https://www.facebook.com/Que.rico.recetas>. (2023). *La comida japonesa: historia, platos típicos y curiosidades*. Facilísimo.com.
https://cocina.facilisimo.com/la-comida-japonesa-historia-platos-tipicos-y-curiosidades_2617807.html
- Barrera, L. (2017, October 6). *La cocina japonesa: historia, origen y las mejores recetas* - SaborGourmet.com. SaborGourmet.com. <https://saborgourmet.com/la-cocina-japonesa/>
- Azcoytia, C. (2017, September 4). *Historia de la gastronomía japonesa | Historia de la Cocina y la Gastronomía*. Historia de La Cocina Y La Gastronomía | Historia de La Cocina, Los Alimentos, Gastrónomos Y Restaurantes.
<https://www.historiacocina.com/es/historia-de-la-gastronomia-japonesa>

- *Relación histórica de la comida ecuatoriana y su influencia.* (2024). 1library.co.
<https://1library.co/article/relaci%C3%B3n-hist%C3%B3rica-comida-ecuatoriana-influencia.1y958rzg>
- José, F. (2023, May 13). *Francisco José Ortega Reina*. Ingenieriademenu.com.
<https://ingenieriademenu.com/cocina-fusion/>
- Sushi Adictos. (2023, March 25). *Harumaki, los rollitos japoneses: un bocado de sabor y cultura en tu mesa*. Sushi Adictos. <https://sushiadictos.es/harumaki-los-rollitos-japoneses-un-bocado-de-sabor-y-cultura-en-tu-mesa/>
- <https://www.facebook.com/sushifresh.es>. (2014, October 24). *Sushifresh*.
Sushifresh Blog; Sushifresh. <https://www.sushifresh.es/blog/que-son-gyozas/>
- *Qué son las Gyozas y cómo prepararlas.* (2024). Gastronomía.com.
<https://espana.gastronomia.com/noticia/6595/que-son-las-gyozas-y-como-prepararlas>
- Román, L. (n.d.). *Análisis de la cadena logística de la yuca*. Retrieved May 30, 2024, from <https://repositorio.cepal.org/server/api/core/bitstreams/fbc9dcef-22fc-407c-8c76-ad373a08c735/content>

- *Camarón ecuatoriano será pionero en trazabilidad “blockchain” a escala mundial.* (2021). El Comercio.
- <https://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/camaron-ecuatoriano-trazabilidad-blockchain-tecnologia.html>
- cdiaz. (2021, April 17). *Ecuador, líder mundial en trazabilidad de producción de camarón.* MasContainer. <https://mascontainer.com/ecuador-lider-mundial-en-trazabilidad-de-produccion-de-camaron/>
- *Camarón ecuatoriano, primero en el mundo en garantizar completa trazabilidad de su producción – Ministerio de Producción Comercio Exterior Inversiones y Pesca.* (2020). Produccion.gob.ec. <https://www.produccion.gob.ec/camaron-ecuatoriano-primero-en-el-mundo-en-garantizar-completa-trazabilidad-de-su-produccion/>
- *Wikiwand - Gastronomía de Ecuador.* (2024). Wikiwand; Wikiwand. https://www.wikiwand.com/es/Gastronom%C3%ADa_de_Ecuador
- *Sutori.* (2024). Sutori.com; Sutori. <https://www.sutori.com/en/story/historia-de-la-cocina-ecuatoriana--YYMGcNqhggJAmdgUTwuaS8wD>

- Loreto Ochando. (2019, September 10). *El cangrejo azul de la Albufera, camino de ser catalogado como especie invasora en 2020*. Valencia Plaza; Valencia Plaza. <https://valenciaplaza.com/el-cangrejo-azul-de-la-albufera-podria-ser-catalogado-como-especie-invasora-en-2020>
- *Cangrejo rojo y azul en veda – Ministerio de Agricultura y Ganadería*. (2019). Agricultura.gob.ec. <https://www.agricultura.gob.ec/cangrejo-rojo-y-azul-en-veda/>
- José, F. (2024, January 17). *Francisco José Ortega Reina*. IngenieriadeMenu.com. <https://ingenieriademenue.com/servicio-americano/>
- *Servicio Americano*. (2018). Prezi.com. <https://prezi.com/yssevh1fcgg7/servicio-americano/>