



GASTRONOMÍA

Trabajo Previo a la Obtención del Título de
Licenciado en Gastronomía

AUTOR: Kelly Vanessa Estrella
Villacis

TUTOR: Ivanova Riofrio

MENÚ DE DEGUSTACIÓN BASADO EN
LEYENDAS Y CUENTOS DE LA SIERRA ECUATORIANA

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

Yo, Kelly Vanessa Estrella Villacis, declaro ser autor del Trabajo de Investigación con el nombre “MENÚ DE DEGUSTACIÓN BASADO EN LEYENDAS Y CUENTOS DE LA SIERRA ECUATORIANA”, 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 19 días del mes de julio de 2023, firmo conforme:

Autor: Kelly Vanessa Estrella Villacis

Firma:



Número de Cédula: 1750781625

Teléfono: 0993630507

Correo electrónico: keestrellavi@uide.edu.ec

Declaración de originalidad

Yo, Kelly Vanessa Estrella Villacis 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.



.....

Kelly Vanessa Estrella Villacis

Autor del proyecto

Yo, Ivanova Riofrio 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.

.....

Ivanova Riofrio

Tutor del proyecto

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

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

Quito, 19 de julio del 2023



.....

Kelly Vanessa Estrella Villacis

CEDULA: 1750781625

DEDICATORIA

A mis Hermanos Karen y Kevin, que son mi fuerza para continuar.

A mi PADRE, por su constancia, cariño y el gran ejemplo para guiarme por el mejor camino.

A mi MADRE, por su amor infinito, entrega y sacrificio para que nunca nos falte nada.

A mi Familia, por su apoyo incondicional y por ser un pilar fundamental en este sueño.

AGRADECIMIENTO

La universidad es uno de los muchos desafíos de la vida. Después de entrar en ella, me he dado cuenta de que, más allá de ser un desafío, es una base para mi comprensión del campo en el que me he visto inmerso, así como para lo que concierne a la vida y mi futuro. Agradezco los consejos, el afecto y la ayuda de mis maestros durante mi carrera universitaria. Sus coincidencias y relatos de vivencias me han marcado y se han convertido en parte de mí.

Tabla de contenido

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD.....	4
DEDICATORIA	5
AGRADECIMIENTO	6
Tabla de contenido.....	7
LEYENDAS Y CUENTOS DE LA SIERRA ECUADOR.....	9
DESARROLLO DE CONCEPTO.....	9
ABSTRACT.....	10
MENÚ APROBADO.....	11
CARTA DE MENÚ EN ESPAÑOL.....	13
APPROVED MENU.....	14
CARTA DE MENÚ EN INGLÉS	16
RECETAS ESTÁNDAR DE COSTOS Y PREPARACIONES	17
Recetas Coctel.....	17
Recetas Pan	19
Recetas Abreboca.....	22
Recetas Entr	26
Recetas Plato Fuerte.....	30
Recetas Postre	34
Recetas Petit Four	38
Costeo Maridaje	41
Total	42

TRAZABILIDAD.....	43
MOTE	43
PAPA	44
CAMOTE.....	45
ENSAYO HISTORIA, CULTURA Y PATRIMONIO.....	47
TIPO DE SERVICIO	48
DECORACIÓN Y AMBIENTACIÓN.....	48
CONCLUSIONES	50
RECOMENDACIONES	50
BIBLIOGRAFÍA	51
ANEXOS	51

LEYENDAS Y CUENTOS DE LA SIERRA ECUADOR

DESARROLLO DE CONCEPTO

La propuesta de este proyecto consiste en la creación de un menú de degustación basado en “Leyendas y cuentos del Ecuador”; tomando productos ecuatorianos y relacionándolo con las leyendas, aplicando diferentes técnicas.

Los productos van agrupados según la provincia de origen de la leyenda. Este menú se basa en lo social cultural, la gran mayoría de ecuatorianos crecemos con leyendas y cuentos; esos relatos que venían de parte de nuestros abuelos en las noches cuando la luz fallaba y nos reuníamos junto a las velas para comer los relatos tenían presencia, emulando tantas emociones desde el miedo, felicidad e intriga.

Las historias se han remontado de generación en generación, dado este paso de tiempo se convirtieron en algo cultural que se busca perdure por mucho tiempo más. Con el concepto de lo que perdurarán se busca emular un menú que mantenga esos recuerdos por las leyendas y cuentos más clásicos.

Un menú representando los recuerdos y sentimientos que tenemos y compartimos en familia, para que sea algo más representativo del Ecuador cada leyenda y cuento va relacionado con un producto de la provincia de origen de la historia, y complementado con productos de la Sierra Ecuatoriana.

ABSTRACT

The proposal of this project consists of the creation of a tasting menu based on "Legends and tales of Ecuador"; taking Ecuadorian products and relating it to the legends, applying different techniques.

The products are grouped according to the province of origin of the legend. This menu is based on the social and cultural, the vast majority of Ecuadorians grow up with legends and stories; those stories that came from our grandparents at night when the light failed and we met by the candles to eat the stories had a presence, emulating so many emotions from fear, happiness and intrigue.

The stories have been traced from generation to generation, given this passage of time they became something cultural that is sought to last for a long time. With the concept of what will last, it seeks to emulate a menu that maintains those memories for the most classic legends and tales.

A menu representing the memories and feelings that we have and share as a family, to make it more representative of Ecuador, each legend and story is related to a product from the province of origin of the story and complemented with products from the Ecuadorian Sierra.

MENÚ APROBADO

Cocteles

Ají y la Sal de la laguna de Yambo. – Producto Principal “Ají y Sal”

Representamos la inocente travesura de un niño con la fórmula mágica que han dejado sus antepasados en un coctel con mermelada de ají y sal formando la laguna de Yambo.

Abre Boca

Sacha Runa. – Producto principal “Mote”

Representamos lo dulce y juguetón del corazón del sacha runa (crocante de mote acompañado con un sabor misterioso de tomate de árbol impregnado con un almíbar dulce y un gel de mandarina Recubierto por una espuma que emula el manto de este ente protector de los páramos.

Temperatura de control en el sifón fría.

Ingredientes: Tomate de árbol, Mote, Mandarina.

Técnicas: Gel, Impregnación, Espuma.

Pan

Las tres Pailas del Diablo. – Producto Principal “Maíz Amarillo”

Elaboración de pan de maíz amarillo representando la riqueza que guarda el diablo en cada cascada, incorporando 3 diferentes cascadas con productos de la zona, una mantequilla de chocolate con chips de chocolate, mantequilla de maíz dulce, mantequilla de hierbaluisa con ají.

Entrada

El Bosque de Polylepis. – Producto principal “Papa”

En este plato represento como una joven al crecer sin restricciones ni control se vuelve acida por dentro y al obsesionarse de un amor no correspondido y rechazar solo por su apariencia, termina convirtiéndose en un árbol de polylepis.

Temperatura de control croqueta, fritura.

Ingredientes: Tomate riñón, Papa, espinaca, remolacha, col.; Técnicas: Saltear, Gel.

Plato Fuerte

Cantuña. – Producto principal “Carne de Cerdo”

Representamos el cuerpo de Cantuña y la variedad de sentimientos que tiene en el momento que los diablillos están a punto de terminar, aferrándose a un rayo de esperanza escondiendo la última piedra.

Ingredientes: Naranjilla, Cerdo, Panela, Oca, Mashua, Melloco.

Técnicas: Sous – vide, Encurtido.

Postre

Antun Aya. – Producto principal “Arroz y Leche”

Representamos los cuerpos sin vida que el Antun Aya ha devorado, con esa inocencia al principio representada por la leche y el arroz, terminado con un toque ácido por parte de la uvilla siendo la tristeza y amargura de la joven al morir.

Ingredientes: Arroz con leche y uvilla

Técnicas: Deshidratación.

Petit Four

El Ferrocarril. – Producto principal “La Caña”

Representamos la lucha del pueblo con lo dulce de la caña incorporando hierbas aromáticas como la hierbaluisa para dar la esperanza del nuevo día, acompañada con productos autóctonos como el camote. Crambol de panela y hierba luisa, acompañado de un ganache de camote dulce. Chocolate del 70 a 75 %. Ingredientes: Cana, Hierba luisa, Camote dulce.

Técnicas: Temperado de chocolate.

CARTA DE MENÚ EN ESPAÑOL



APPROVED MENU

Ají and salt from the Yambo lagoon. – Main Product “Chili and Salt”

We represent the innocent mischief of a child with the magic formula that his ancestors have left in a cocktail with chili pepper jam and salt forming the Yambo lagoon.

Sacha Runa. – Main product “Mote”

We represent the sweet and playful heart of the sacha runa (crunchy nickname accompanied with a mysterious flavor of tree tomato impregnated with a sweet syrup and a tangerine gel Covered by a foam that emulates the mantle of this protective entity of the moors.

Control temperature in the cold siphon.

Ingredients: Tree tomato, Mote, Tangerine.

Techniques: Gel, Impregnation, Foam.

The three Pailas del Diablo. – Main Product “Yellow Corn”

Preparation of yellow cornbread representing the wealth that the devil keeps in each cascade, incorporating 3 different cascades with products from the area, a chocolate butter with chocolate chips, sweet corn butter, lemon verbena butter with chili.

The Polylepis Forest. – Main product “Potato”

In this plate I represent how a young woman grows without restrictions or control, she becomes acidic inside and by becoming obsessed with unrequited love and rejecting her only because of her appearance, she ends up becoming a polylepis tree.

Croquette control temperature, frying.

Ingredients: Kidney tomato, potato, spinach, beetroot, cabbage.

Techniques: Sauté, Gel.

Cantuña. – Main product “Pork Meat”

We represent Cantuña's body and the variety of feelings she has at the moment that the imps are about to end, clinging to a ray of hope hiding the last stone.

Ingredients: Naranjilla, Pork, Panela, Oca, Mashua, Melloco.

Techniques: Sous – vide, pickle.

Antun Aya. – Main product “Rice and Milk”

We represent the lifeless bodies that the Antun Aya has devoured, with that innocence at the beginning represented by milk and rice, finished with an acid touch by the uvilla being the sadness and bitterness of the young woman when she died.

Ingredients: Rice pudding and uvilla

Techniques: Dehydration.

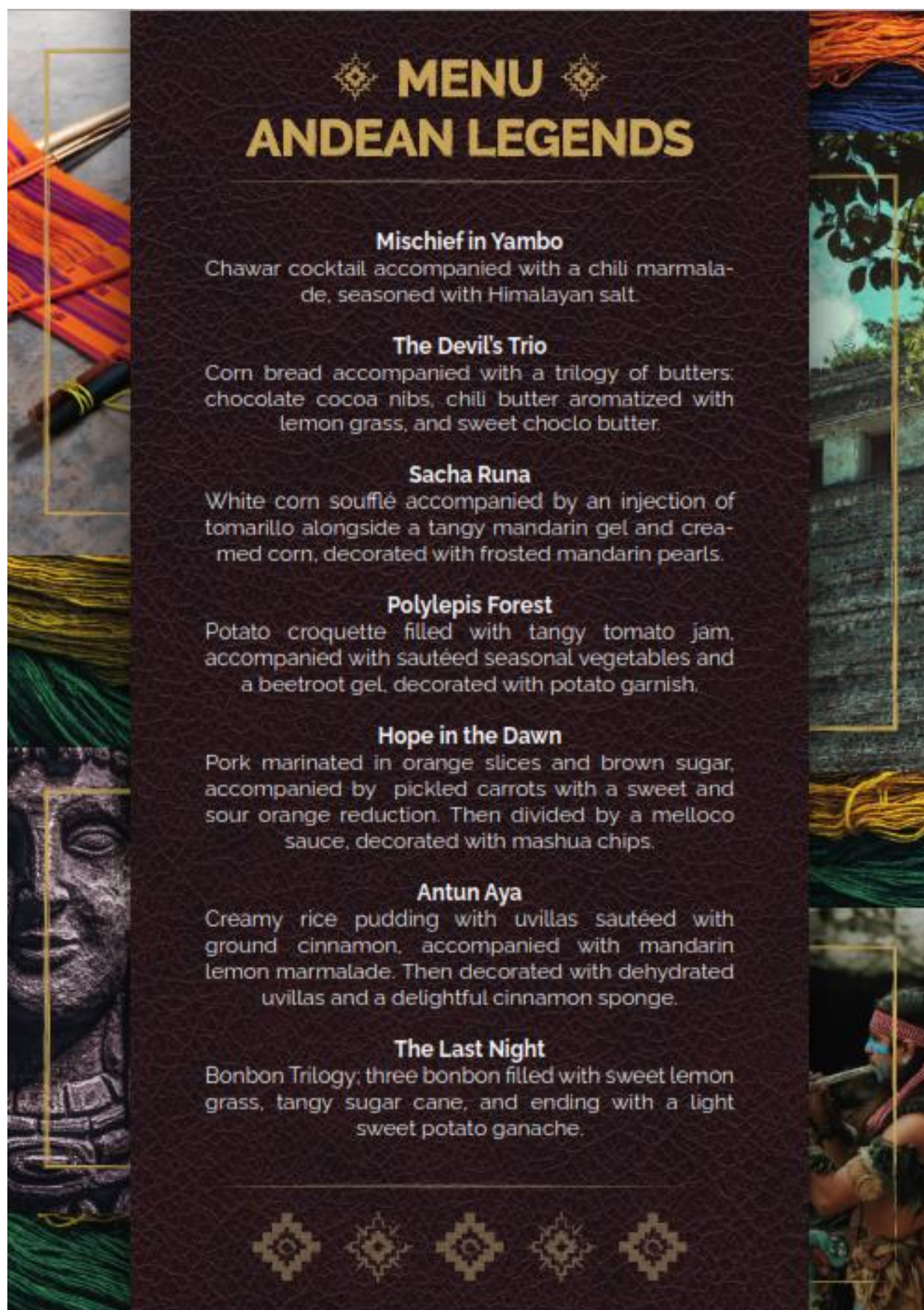
The railway. – Main product “La Caña”

We represent the struggle of the people with the sweetness of the cane, incorporating aromatic herbs such as lemon verbena to give hope for the new day, accompanied by native products such as sweet potatoes. Panela and lemon verbena crambol, accompanied by a sweet potato hook. Chocolate from 70 to 75%.

Ingredients: Cana, Luisa grass, Sweet potato.

Techniques: Chocolate tempering.

CARTA DE MENÚ EN INGLÉS



RECETAS ESTÁNDAR DE COSTOS Y PREPARACIONES

Recetas Coctel

RECETA ESTÁNDAR				CODIGO SERIAL:	CE-0001-2023	FECHA DE REVISIÓN:	10/5/2023
				FOTOGRAFIA			
							
NOMBRE DE LA RECETA	PORCIONES		PRODUCCIÓN	CATEGORIA	TIEMPO DE PREPARACIÓN	PROCESO DE PREPARACION	
Travesura en Yambo	1		6	Coctel	1	2 oz de Chawar	
INGREDIENTES	CANTIDAD	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO KILO	COSTO TOTAL PRODUCCIÓN	1 oz de zumo de limón	
PROTEINAS			0		\$0,00	1 oz de triple seco	
VIVERES FRESCOS PERTECIBLES			0		\$0,00	½ oz de mermelada de ají	
Ají	250	g	1500	\$1,00	\$1,50	Pisca de sal rosada	
Limón	30	g	180	\$1,11	\$0,20	Preparación	
Tomate de árbol	100	g	600	\$3,18	\$1,91	1. Limón: Exprimir zumo.	
LACTEOS Y DERIVADOS			0		\$0,00	2. Ají: Limpiar el corazón del ají,	
VIVERES SECOS			0		\$0,00	blanquear una vez, procesar el ají	
Sal Rosa	5	g	30	\$2,50	\$0,08	con agua y reducir con azúcar y	
OTROS			0		\$0,00	especies dulces.	
Chawar	60	ml	360	\$35,00	\$12,60	3. Combinar todos los ingredientes	
Triple Sec	30	ml	180	\$10,14	\$1,83	en la coctelera con hielo.	
Pectina	2	g	12	\$3,00	\$0,04	4. Agitar bien durante 15 segundos.	
Pimienta Dulce	5	g	30	\$0,55	\$0,02	5. Enfriar cristalería seleccionada con	
Azucar	250	kg	1500	\$1,85	\$2,78	hielo durante 3 minutos.	
GRAMAJE PORCIÓN:	732			Costo ingredientes	\$20,94	6. Doble colar y servir en cristalería	
			10%	Costo total (margen de error)	\$21,04	seleccionada con hielo.	
				Costo porción	\$3,51		
			45%	Margen de contribución	\$3,96		
			50%	Factor multiplicador	\$2,00		
				Precio de venta base	\$5,96		
				P.V.P.	\$3,50		
Notas/ Observaciones							
Aguitar hasta que forme escarcha por fuera de la coctelera.							
PUNTOS CRITICOS DE CONTROL							
Temperatura de la coctelera.							
METODOS				TECNICAS			
☒ Hervir				☒ Shaking ☒ Colar ☒ Blanquear			

RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE PLATO: MERMELADA DE AJÍ			TIPO RECETA					
# PORCIONES:	1	porción	Básica	Complementaria				
PESO PORCIÓN:	500	gr		X				
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	PRECIO DE COMPRA			
Ají	gr	250	\$ 0,00222	\$ 0,5556	\$ 1,00	Paquete de 450 gr	450	
Azucar	gr	250	\$ 0,00093	\$ 0,2313	\$ 1,85	Kilogramo	2000	
Pectina	gr	2	\$ 0,20000	\$ 0,4000	\$ 3,00	Paquete de 15 gr	15	
Pimienta dulce	gr	5	\$ 0,01833	\$ 0,0917	\$ 0,55	Paquete de 30 gr	30	
Tomate de Arbol	gr	100	\$ 0,00318	\$ 0,3180	\$ 3,18	Kilogramo	1000	
Subtotal		607		\$ 1,5965	Subtotal = $\sum$ Precios totales de cada ingrediente			
Extras			4%	\$ 0,0639	Extra = Subtotal * %Extras			
COSTO TOTAL MP				\$ 1,6603	Costo total MP = Subtotal + Extras			
COSTO X PORCIÓN				\$ 1,6603	Costo por Porción = Costo total MP / # porciones			
COSTO X GRAMO				\$ 0,00332	Costo por Gramo = Costo por Porción / Peso Porción			

RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE PLATO: TRAVESURA EN YAMBO			TIPO RECETA					
# PORCIONES:	1	porción	Básica	Complementaria				
PESO PORCIÓN:	140	gr	X					
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	PRECIOS DE COMPRA			
Chawar	gr	60	\$ 0,04667	\$ 2,8000	\$ 35,00	Botella de 750 ml	750	
Triple Sec	gr	30	\$ 0,01352	\$ 0,4056	\$ 10,14	Botella de 750 ml	750	
Sal Rosa	gr	5	\$ 0,01250	\$ 0,0625	\$ 2,50	Paquete de 200g	200	
Limón	gr	30	\$ 0,00111	\$ 0,0333	\$ 1,11	Kilogramo	1000	
Mermelada de Ají	gr	15	\$ 0,00332	\$ 0,0498	\$ 0,00332	gramo	1	
Subtotal		140		\$ 3,3512	Subtotal = $\sum$ Precios totales de cada ingrediente			
Extras			4%	\$ 0,1340	Extra = Subtotal * %Extras			
COSTO TOTAL MP				\$ 3,4853	Costo total MP = Subtotal + Extras			
COSTO X PORCIÓN				\$ 3,49	Costo por Porción = Costo total MP / # porciones			
COSTO X GRAMO				\$ 0,0249	Costo por Gramo = Costo por Porción / Peso Porción			

DETERMINAR COSTO POTENCIAL		
COSTO X PORCIÓN		\$ 3,49
COSTO POTENCIAL RECETA		34,85%
PRECIO VENTA PÚBLICO		\$ 10,00

DETERMINAR PRECIO VENTA		
COSTO X PORCIÓN		\$ 3,49
COSTO POTENCIAL RECETA		25,00%
PRECIO VENTA SUGERIDO		\$ 13,94

PVP sin impuestos	\$ 10,00	\$ 13,94
IVA 12%	\$ 1,20	\$ 1,67
Servicio 10%	\$ 1,00	\$ 1,39
PVP con impuestos	\$ 12,20	\$ 17,01

Costo Materia Prima <i>Food Cost</i>	30%	34,85%
Costo Talento Humano <i>Labor Cost</i>	30%	30,00%
Costos Indirectos de Fabricación - CIF	10%	9,00%
UTILIDAD / GANANCIA	30%	26,15%
PVP sin impuestos	100%	100,00%

Recetas Pan

RECETA ESTÁNDAR				CODIGO SERIAL:	CE-0002-2023	FECHA DE REVISIÓN:	3/5/2023
NOMBRE DE LA RECETA	PORCIONES		PRODUCCIÓN	CATEGORIA	TIEMPO DE PREPARACIÓN	PROCESO DE PREPARACIÓN	
Las Tres Pailas del Diablo	1		30	Pan	1	1. Incorporar todos los ingredientes y batir en la Kitchen Aid durante 15 minutos a velocidad alta, hasta que se incorporen todos los ingredientes. 2. Dejar reposar durante 2 horas y media. 3. Engrasar el molde y bolear la masa de 35g, dejar leudar durante 20 minutos o (hasta que duplique su tamaño). 4. Horneear durante 20 minutos a 180 °C.	
INGREDIENTES	CANTIDAD	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO KILO	COSTO TOTAL PRODUCCIÓN		
PROTEINAS			0		\$ -		
			0		\$ -		
			0		\$ -		
			0		\$ -		
			0		\$ -		
			0		\$ -		
VIVERES FRESCOS PERTECIBLES			0		\$ -		
Maíz	100	g	3000	\$1,85	\$ 5,5500		
Hierba Luisa	40	g	1200	\$0,50	\$ 0,6000		
AjÍ	50	g	1500	\$1,00	\$ 1,5000		
			0		\$ -		
			0		\$ -		
			0		\$ -		
			0		\$ -		
LACTEOS Y DERIVADOS			0		\$ -		
Mantequilla	390	g	11700	\$4,74	\$ 55,4580		
Leche	35	ml	1050	\$2,04	\$ 2,1420		
Crema de Leche	120	ml	3600	\$4,18	\$ 15,0480		
			0		\$ -		
VIVERES SECOS			0		\$ -		
Harina	700	g	21000	\$3,53	\$ 74,1300		
Harina de maíz amarillo	300	g	9000	\$2,09	\$ 18,8100		
Sal	30	g	900	\$1,85	\$ 1,6650		
Azúcar	110	g	3300	\$1,85	\$ 6,1050		
Levadura	20	g	600	\$2,89	\$ 1,7340		
Chocolate del 75 %	100	g	3000	\$15,00	\$ 45,0000		
Nibs de Cacao	100	g	3000	\$8,00	\$ 24,0000		
Manteca de Cerdo	50	g	1500	\$2,19	\$ 3,2850		
OTROS							
Agua	700	ml	21000,00	\$ 2,00	\$ 42,0000		
GRAMAJE PORCIÓN:	2845			Costo ingredientes	\$297,03		
			10%	Costo total (margen de error)	\$297,13		
			45%	Costo porción	\$9,90		
			50%	Margen de contribución	\$10,35		
				Factor multiplicador	\$2,00		
				Precio de venta base	\$12,35		
				P.V.P.	\$3,50		
Notas/ Observaciones							
Tomar en cuenta el punto de cremado de la mantequilla y el control de temperatura al momento de emulsionar.							
PUNTOS CRITICOS DE CONTROL							
Cuidar la temperatura del horno. Control de temperatura en la mantequilla.							
METODOS				TECNICAS			
☑ Horneear				☑ Amasar ☑ Aromatizar ☑ Blanquear ☑ Baño María Invertido ☑ Colar			

RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE PLATO:		MANTEQUILLA DE CHOCOLATE			TIPO RECETA			
# PORCIONES:	1	porción			Básica	Complementaria		
PESO PORCIÓN:	330	gr				X		
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD		PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL		PRECIO DE COMPRA	
Mantequilla	gr	130	130	\$ 0,00948	\$ 1,2324		\$ 4,74	Paquete de 500 gr 500
Chocolate	gr	100	100	\$ 0,01500	\$ 1,5000		\$ 15,00	Kilogramo 1000
Nibs de Chocolate	gr	100	100	\$ 0,03200	\$ 3,2000		\$ 8,00	Paquete de 250 gr 250
Subtotal		330			\$ 5,9324		Subtotal = $\sum$ Precios totales de cada ingrediente	
Extras				4%	\$ 0,2373		Extra = Subtotal * %Extras	
COSTO TOTAL MP					\$ 6,1697		Costo total MP = Subtotal + Extras	
COSTO X PORCIÓN					\$ 6,1697		Costo por Porción = Costo total MP / # porciones	
COSTO X GRAMO					\$ 0,01870		Costo por Gramo = Costo por Porción / Peso Porción	

RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE PLATO:		MANTEQUILLA DE MAÍZ DUELCE			TIPO RECETA			
# PORCIONES:	1	porción			Básica	Complementaria		
PESO PORCIÓN:	305	gr				X		
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD		PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL		PRECIOS DE COMPRA	
Mantequilla	gr	130	130	\$ 0,00948	\$ 1,2324		\$ 4,74	Paquete de 500 gr 500
Leche	ml	35	35	\$ 0,00204	\$ 0,0714		\$ 2,04	Litro 1000
Crema de leche	ml	20	20	\$ 0,00418	\$ 0,0836		\$ 4,18	Litro 1000
Maíz	gr	100	100	\$ 0,00712	\$ 0,7115		\$ 1,85	Lata de 260 gr 260
Azucar	gr	50	50	\$ 0,00093	\$ 0,0463		\$ 1,85	Kilogramo 2000
Subtotal		335			\$ 2,1452		Subtotal = $\sum$ Precios totales de cada ingrediente	
Extras				4%	\$ 0,0858		Extra = Subtotal * %Extras	
COSTO TOTAL MP					\$ 2,2310		Costo total MP = Subtotal + Extras	
COSTO X PORCIÓN					\$ 2,23		Costo por Porción = Costo total MP / # porciones	
COSTO X GRAMO					\$ 0,00731		Costo por Gramo = Costo por Porción / Peso Porción	

RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE PLATO:		MANTEQUILLA DE HIERBA LUISA Y AJÍ			TIPO RECETA			
# PORCIONES:	1	porción			Básica	Complementaria		
PESO PORCIÓN:	330	gr				X		
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD		PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL		PRECIOS DE COMPRA	
Mantequilla	gr	130	130	\$ 0,00948	\$ 1,2324		\$ 4,74	Paquete de 500 gr 500
Crema de leche	ml	100	100	\$ 0,00418	\$ 0,4180		\$ 4,18	Litros 1000
Hierba luisa	gr	40	40	\$ 0,00050	\$ 0,0200		\$ 0,50	1 Atado ? 1000
Sal	gr	10	10	\$ 0,00093	\$ 0,0093		\$ 1,85	Kilogramo 2000
Ají	gr	50	50	\$ 0,00222	\$ 0,1111		\$ 1,00	Paquete de 450 gr 450
Azucar	gr	10	10	\$ 0,00093	\$ 0,0093		\$ 1,85	Kilogramo 2000
Subtotal		340			\$ 1,8000		Subtotal = $\sum$ Precios totales de cada ingrediente	
Extras				4%	\$ 0,0720		Extra = Subtotal * %Extras	
COSTO TOTAL MP					\$ 1,8720		Costo total MP = Subtotal + Extras	
COSTO X PORCIÓN					\$ 1,87		Costo por Porción = Costo total MP / # porciones	
COSTO X GRAMO					\$ 0,00567		Costo por Gramo = Costo por Porción / Peso Porción	

RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE PLATO:		PAN DE MAÍZ						
# PORCIONES:		30		porción				
PESO PORCIÓN:		1140		gr				
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD		TIPO RECETA		PRECIO DE COMPRA		
				Básica	Complementaria			
				PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL			
Harina de trigo	gr	700	21000	\$ 0,00177	\$ 37,0650	\$ 3,53	Kilogramo	2000
Harina de Maíz	gr	300	9000	\$ 0,00209	\$ 18,8100	\$ 2,09	Kilogramo	1000
Sal	gr	20	600	\$ 0,00093	\$ 0,5550	\$ 1,85	Kilogramo	2000
Azucar	gr	50	1500	\$ 0,00093	\$ 1,3875	\$ 1,85	Kilogramo	2000
Manteca de cerdo	gr	50	1500	\$ 0,00219	\$ 3,2850	\$ 2,19	Kilogramo	1000
Levadura	gr	20	600	\$ 0,00578	\$ 3,4680	\$ 2,89	Paquete de 500 gr	500
Subtotal		1140			\$ 64,5705	Subtotal = $\sum$ Precios totales de cada ingrediente		
Extras				4%	\$ 2,5828	Extra = Subtotal * %Extras		
COSTO TOTAL MP					\$ 67,1533	Costo total MP = Subtotal + Extras		
COSTO X PORCIÓN					\$ 2,2384	Costo por Porción = Costo total MP / # porciones		
COSTO X GRAMO					\$ 0,00196	Costo por Gramo = Costo por Porción / Peso Porción		

RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE PLATO:		PARRILLADA 1 PAX						
# PORCIONES:		1		porción				
PESO PORCIÓN:		65		gr				
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD		TIPO RECETA		PRECIOS DE COMPRA		
				Básica	Complementaria			
				PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL			
Pan de Maíz	gr	105	105	\$ 0,00196	\$ 0,2062			
M. Chocolate	gr	10	10	\$ 0,01870	\$ 0,1870			
M. Maíz Dulce	gr	10	10	\$ 0,00731	\$ 0,0731			
M. Hierba L. y Aji	gr	10	10	\$ 0,00567	\$ 0,0567			
Subtotal		135			\$ 0,5230	Subtotal = $\sum$ Precios totales de cada ingrediente		
Extras				4%	\$ 0,0209	Extra = Subtotal * %Extras		
COSTO TOTAL MP					\$ 0,5439	Costo total MP = Subtotal + Extras		
COSTO X PORCIÓN					\$ 0,54	Costo por Porción = Costo total MP / # porciones		
COSTO X GRAMO					\$ 0,0084	Costo por Gramo = Costo por Porción / Peso Porción		

DETERMINAR COSTO POTENCIAL		
COSTO X PORCIÓN		\$ 0,54
COSTO POTENCIAL RECETA		18,13%
PRECIO VENTA PÚBLICO		\$ 3,00

DETERMINAR PRECIO VENTA		
COSTO X PORCIÓN		\$ 0,54
COSTO POTENCIAL RECETA		25,00%
PRECIO VENTA SUGERIDO		\$ 2,18

PVP sin impuestos		\$	3,00	\$	2,18
IVA	12%	\$	0,36	\$	0,26
Servicio	10%	\$	0,30	\$	0,22
PVP con impuestos		\$	3,66	\$	2,65

Costo Materia Prima <i>Food Cost</i>	30%	18,13%
Costo Talento Humano <i>Labor Cost</i>	30%	30,00%
Costos Indirectos de Fabricación - CIF	10%	9,00%
UTILIDAD / GANANCIA	30%	42,87%
PVP sin impuestos	100%	100,00%

Recetas Abreboca

RECETA ESTÁNDAR				CODIGO SERIAL:	CE-0003-2023	FECHA DE REVISIÓN:	1/1/2021
				FOTOGRAFIA			
							
NOMBRE DE LA RECETA	PORCIONES		PRODUCCIÓN	CATEGORIA	TIEMPO DE PREPARACIÓN	PROCESO DE PREPARACION	
Sacha Runa	1		4	Abre bocas	1	Se realiza una impregnación con el tomate de árbol en minúsculas, con un almibar y pimienta dulce. Mote, se cocina y se procesa con crema de leche, se incorpora 1 g de gelatina sin sabor y se incorpora en el sifón. Se tritura el mote y se extiende en una plancha y se lo lleva al horno por 30 minutos a 160 °C o al decidorador por 4 horas. Mandarina se retira el zumo, se deja reducir con un poco de azúcar, se hidrata la gelatina y se incorpora.	
INGREDIENTES	CANTIDAD	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO KILO	COSTO TOTAL PRODUCCIÓN		
PROTEINAS							
			0,000		\$0,00		
			0,000		\$0,00		
			0,000		\$0,00		
VIVERES FRESCOS PERTECIBLES			0,000		\$0,00		
Mote	250	g	1000,000	\$3,28	\$3,28		
Mandarina	350	g	1400,000	\$2,22	\$3,11		
Tomate de Arbol	400	g	1600,000	\$3,18	\$5,09		
			0,000		\$0,00		
			0,000		\$0,00		
LACTEOS Y DERIVADOS			0,000		\$0,00		
Crema de leche	90	ml	360,000	\$4,18	\$1,50		
Leche	100	ml	400,000	\$2,04	\$0,82		
			0,000		\$0,00		
			0,000		\$0,00		
VIVERES SECOS			0,000		\$0,00		
Sal	10	g	40,000	\$1,85	\$0,07		
Pimienta	10	g	40,000	\$2,81	\$0,11		
Gelatina Sin Sabor	20	g	80,000	\$0,94	\$0,08		
Azúcar	300	g	1200,000	\$1,85	\$2,22		
Pimienta Dulce	10	g	40,000	\$0,55	\$0,02		
Aniz Estrellado	20	g	80,000	\$0,97	\$0,08		
			0,000		\$0,00		
			0,000		\$0,00		
OTROS			0,000		\$0,00		
Flores decorativas			0,000		\$0,00		
Brotos			0,000		\$0,00		
			0,000		\$0,00		
			0,000		\$0,00		
			0,000		\$0,00		
GRAMAJE PORCIÓN:	1560			Costo ingredientes	\$16,38		
			10%	Costo total (margen de error)	\$16,48		
				Costo porción	\$4,12		
			45%	Margen de contribución	\$4,57		
			50%	Factor multiplicador	\$2,00		
				Precio de venta base	\$6,57		
				P.V.P.	\$3,50		
Notas/ Observaciones							
toca estar pendiente del tiempo en el momento de la impregnación							
PUNTOS CRITICOS DE CONTROL							
Temperatura del sifon							
METODOS				TECNICAS			
☐ Freír ☐ Hervir				☐ Rectificar ☐ Batir ☐ Impregnación ☐ Colar			

RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE PLATO:		CROCANTE DE MOTE		TIPO RECETA				
# PORCIONES:		1		porción		Básica		
PESO PORCIÓN:		270		gr		Complementaria		
						X		
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD		PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	PRECIO DE COMPRA		
Mote	gr	250	250	\$ 0,00656	\$ 1,6400	\$ 3,28	Paquete de 500 gr	500
Sal	gr	10	10	\$ 0,00093	\$ 0,0093	\$ 1,85	Kilogramo	2000
Pimienta	gr	10	10	\$ 0,01124	\$ 0,1124	\$ 2,81	Paquete de 250 gr	250
Subtotal		270			\$ 1,7617	Subtotal = $\sum$ Precios totales de cada ingrediente		
Extras				4%	\$ 0,0705	Extra = Subtotal * %Extras		
COSTO TOTAL MP					\$ 1,8321	Costo total MP = Subtotal + Extras		
COSTO X PORCIÓN					\$ 1,8321	Costo por Porción = Costo total MP / # porciones		
COSTO X GRAMO					\$ 0,00679	Costo por Gramo = Costo por Porción / Peso Porción		

RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE PLATO:		CREMOSO DE MOTE		TIPO RECETA				
# PORCIONES:		1		porción		Básica		
PESO PORCIÓN:		705		gr		Complementaria		
						X		
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD		PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	PRECIOS DE COMPRA		
Mote	gr	500	500	\$ 0,00656	\$ 3,2800	\$ 3,28	Paquete de 500 gr	500
Sal	gr	15	15	\$ 0,00093	\$ 0,0139	\$ 1,85	Kilogramo	2000
Crema de leche	gr	90	90	\$ 0,00418	\$ 0,3762	\$ 4,18	Litro	1000
Leche	cc	100	100	\$ 0,00204	\$ 0,2040	\$ 2,04	Litro	1000
Capsulas de Nitrogeno	U	2	2	\$ 0,50000	\$ 1,0000	\$ 25,00	Paquete de 50 capsulas	50
Subtotal		705			\$ 4,8741	Subtotal = $\sum$ Precios totales de cada ingrediente		
Extras				4%	\$ 0,1950	Extra = Subtotal * %Extras		
COSTO TOTAL MP					\$ 5,0690	Costo total MP = Subtotal + Extras		
COSTO X PORCIÓN					\$ 5,07	Costo por Porción = Costo total MP / # porciones		
COSTO X GRAMO					\$ 0,00719	Costo por Gramo = Costo por Porción / Peso Porción		

RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE PLATO:		GEL DE MANDARINA		TIPO RECETA				
# PORCIONES:		1		porción		Básica		
PESO PORCIÓN:		480		gr		Complementaria		
						X		
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD		PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	PRECIO DE COMPRA		
Mandarina	gr	350	350	\$ 0,00111	\$ 0,3885	\$ 2,22	Kilogramo	2000
Gelatina sin sabor	gr	20	20	\$ 0,03133	\$ 0,6267	\$ 0,94	Paquete de 30 gr	30
Acido Cítrico	gr	5	5	\$ 0,10000	\$ 0,5000	\$ 3,00	Paquete de 30 gr	30
Azucar	gr	100	100	\$ 0,00093	\$ 0,0925	\$ 1,85	Kilogramo	2000
Pimienta dulce	gr	10	10	\$ 0,01833	\$ 0,1833	\$ 0,55	Paquete de 30 gr	30
Subtotal		485			\$ 1,7910	Subtotal = $\sum$ Precios totales de cada ingrediente		
Extras				4%	\$ 0,0716	Extra = Subtotal * %Extras		
COSTO TOTAL MP					\$ 1,8626	Costo total MP = Subtotal + Extras		
COSTO X PORCIÓN					\$ 1,8626	Costo por Porción = Costo total MP / # porciones		
COSTO X GRAMO					\$ 0,00388	Costo por Gramo = Costo por Porción / Peso Porción		

RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE PLATO:		TOMATE IMPREGNADO			TIPO RECETA			
# PORCIONES:		1		porción	Básica	Complementaria		
PESO PORCIÓN:		620		gr		X		
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD			PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	PRECIO DE COMPRA	
Tomate de Arbol	gr	400	400		\$ 0,00318	\$ 1,2720	\$ 3,18	Kilogramo 1000
Azucar	gr	200	200		\$ 0,00093	\$ 0,1850	\$ 1,85	Kilogramo 2000
Aníz estrellado	gr	20	20		\$ 0,02425	\$ 0,4850	\$ 0,97	Paquete de 40 gr 40
Subtotal		620				\$ 1,9420	Subtotal = $\sum$ Precios totales de cada ingrediente	
Extras				4%		\$ 0,0777	Extra = Subtotal * %Extras	
COSTO TOTAL MP						\$ 2,0197	Costo total MP = Subtotal + Extras	
COSTO X PORCIÓN						\$ 2,0197	Costo por Porción = Costo total MP / # porciones	
COSTO X GRAMO						\$ 0,00326	Costo por Gramo = Costo por Porción / Peso Porción	

RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE PLATO:		PERLAS DE MANDARINA			TIPO RECETA			
# PORCIONES:		1		porción	Básica	Complementaria		
PESO PORCIÓN:		120		gr		X		
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD			PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	PRECIOS DE COMPRA	
Mandarian	gr	130	130		\$ 0,00111	\$ 0,1443	\$ 1,11	Kilogramo 1000
Azucar	gr	130	130		\$ 0,00187	\$ 0,2429	\$ 1,87	Kilogramo 1001
Pimienta dulce	gr	130	130		\$ 0,01833	\$ 2,3833	\$ 0,55	Paquete de 30 gr 30
Alginato de sodio	gr	3	3		\$ 0,16667	\$ 0,5000	\$ 2,50	Paquete de 15 gr 15
Cloruro de Calcio	gr	1	1		\$ 0,15000	\$ 0,1500	\$ 3,00	Paquete de 20 gr 20
Subtotal		394				\$ 3,4205	Subtotal = $\sum$ Precios totales de cada ingrediente	
Extras				4%		\$ 0,1368	Extra = Subtotal * %Extras	
COSTO TOTAL MP						\$ 3,5573	Costo total MP = Subtotal + Extras	
COSTO X PORCIÓN						\$ 3,56	Costo por Porción = Costo total MP / # porciones	
COSTO X GRAMO						\$ 0,02964	Costo por Gramo = Costo por Porción / Peso Porción	

RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE PLATO:		Sacha Runa			TIPO RECETA			
# PORCIONES:		1		porción	Básica	Complementaria		
PESO PORCIÓN:		70		gr	X			
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD			PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	PRECIOS DE COMPRA	
Flores decorativas	gr	10	10		\$ 0,01500	\$ 0,1500	\$ 1,50	Paquete de 100 gr 100
Brotes	gr	10	10		\$ 0,01500	\$ 0,1500	\$ 1,50	Paquete de 100 gr 100
Perlas de Mandarina	gr	10	10		\$ 0,02964	\$ 0,2964		
Crocante de Mote	gr	10	10		\$ 0,00679	\$ 0,0679		
Cremoso de Mote	gr	10	10		\$ 0,00719	\$ 0,0719		
Gel de Mote	gr	10	10		\$ 0,00388	\$ 0,0388		
Tomate Impregnado	gr	10	10		\$ 0,00326	\$ 0,0326		
Subtotal		70				\$ 0,8076	Subtotal = $\sum$ Precios totales de cada ingrediente	
Extras				4%		\$ 0,0323	Extra = Subtotal * %Extras	
COSTO TOTAL MP						\$ 0,8399	Costo total MP = Subtotal + Extras	
COSTO X PORCIÓN						\$ 0,84	Costo por Porción = Costo total MP / # porciones	
COSTO X GRAMO						\$ 0,0120	Costo por Gramo = Costo por Porción / Peso Porción	

DETERMINAR COSTO POTENCIAL		
COSTO X PORCIÓN		\$ 0,84
COSTO POTENCIAL RECETA		12,00%
PRECIO VENTA PÚBLICO		\$ 7,00

DETERMINAR PRECIO VENTA		
COSTO X PORCIÓN		\$ 0,84
COSTO POTENCIAL RECETA		25,00%
PRECIO VENTA SUGERIDO		\$ 3,36

PVP sin impuestos		\$ 7,00	\$ 3,36
IVA	12%	\$ 0,84	\$ 0,40
Servicio	10%	\$ 0,70	\$ 0,34
PVP con impuestos		\$ 8,54	\$ 4,10

Costo Materia Prima <i>Food Cost</i>	30%	12,00%
Costo Talento Humano <i>Labor Cost</i>	30%	30,00%
Costos Indirectos de Fabricación - CIF	10%	9,00%
UTILIDAD / GANANCIA	30%	49,00%
PVP sin impuestos	100%	100,00%

Recetas Entr

RECETA ESTÁNDAR				CODIGO SERIAL:	CE-0004-2023	FECHA DE REVISIÓN:	1/1/2021
				FOTOGRAFIA			
							
NOMBRE DE LA RECETA	PORCIONES		PRODUCCIÓN	CATEGORIA	TIEMPO DE PREPARACIÓN	PROCESO DE PREPARACION	
El Bosque de Polylepis	1		20	Entrada	1	1. Papa, una croqueta de papa rellena con mermelada acida de tomate de árbol, con la cascara se procede hacer una tierra condimentada.	
INGREDIENTES	CANTIDAD	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO KILO	COSTO TOTAL PRODUCCIÓN		
PROTEINAS							
Huevo	100	g	2000,000	\$2,35	\$4,70	2. Saltear con espinaca y encurtir la col	
			0,000		\$0,00		
			0,000		\$0,00		
VIVERES FRESCOS PERTECIBLES			0,000		\$0,00		
Tomate Riñon	500	g	10000,000	\$3,18	\$31,80	3. Se licua la remolacha y se procesa para realizar un gel incorporando 1 g de gelatina sin sabor	
Papa	500	g	10000,000	\$3,24	\$32,40		
Remolacha	450,000	g	9000,000	\$1,00	\$9,00		
Espinaca	500	g	10000,000	\$1,34	\$13,40		
			0,000		\$0,00		
LACTEOS Y DERIVADOS			0,000		\$0,00		
			0,000		\$0,00		
			0,000		\$0,00		
			0,000		\$0,00		
			0,000		\$0,00		
VIVERES SECOS			0,000		\$0,00		
Azucar	35	g	700,000	\$1,85	\$1,30		
Pectina	5	g	100,000	\$3,00	\$0,30		
Clavo de olor	15	g	300,000	\$0,95	\$0,29		
Sal	50	g	1000,000	\$1,85	\$1,85		
Ascido Citrico	75	g	1500,000	\$3,00	\$4,50		
Aniz Estrellado	20	g	400,000	\$0,97	\$0,39		
Pimienta Negra	20	g	400,000	\$2,81	\$1,12		
Fecula de papa	30	g	600,000	\$2,09	\$1,25		
Pan Molido	150	g	3000,000	\$2,58	\$7,74		
Aceite	1000	L	20000,000	\$2,58	\$51,60		
Gelatina Sin Sbor	5	g	100,000	\$0,94	\$0,09		
			0,000		\$0,00		
Harina	30	g	600,000	\$3,53	\$2,12		
OTROS			0,000		\$0,00		
			0,000		\$0,00		
			0,000		\$0,00		
			0,000		\$0,00		
			0,000		\$0,00		
			0,000		\$0,00		
GRAMAJE PORCIÓN:	3485			Costo ingredientes	\$163,85		
			10%	Costo total (margen de error)	\$163,95		
				Costo porción	\$8,20		
			45%	Margen de contribución	\$8,65		
			50%	Factor multiplicador	\$2,00		
				Precio de venta base	\$10,65		
				P.V.P.	\$3,50		
Notas/ Observaciones							
Fritura de la croqueta							
PUNTOS CRITICOS DE CONTROL							
Fritura							
METODOS				TECNICAS			
☒ Freír ☒ Saltear ☒ Encurtir ☒ Hervir				☒ Rectificar ☒ Batir ☒ Colar			

RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE PLATO:		MERMELADA DE TOMATE		TIPO RECETA				
# PORCIONES:		1		porción		Básica		
PESO PORCIÓN:		865		gr		Complementaria		
						X		
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD		PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	PRECIO DE COMPRA		
Tomate Riñon	gr	500	500	\$ 0,00318	\$ 1,5900	\$ 3,18	Kilogramo	1000
Azucar	gr	250	250	\$ 0,00093	\$ 0,2313	\$ 1,85	Kilogramo	2000
Pectina	gr	5	5	\$ 0,20000	\$ 1,0000	\$ 3,00	Paquete de 15 gr	15
Clavo de olor	gr	15	15	\$ 0,03800	\$ 0,5700	\$ 0,95	Paquete de 25 gr	25
Sal	gr	10	10	\$ 0,00093	\$ 0,0093	\$ 1,85	Kilogramo	2000
Ascido citrico	gr	75	75	\$ 0,01200	\$ 0,9000	\$ 3,00	Paquete de 250 gr	250
Aniz Estrellado	gr	10	10	\$ 0,02425	\$ 0,2425	\$ 0,97	Paquete de 40 gr	40
Subtotal		865			\$ 4,5430	Subtotal = $\sum$ Precios totales de cada ingrediente		
Extras				4%	\$ 0,1817	Extra = Subtotal * %Extras		
COSTO TOTAL MP					\$ 4,7247	Costo total MP = Subtotal + Extras		
COSTO X PORCIÓN					\$ 4,7247	Costo por Porción = Costo total MP / # porciones		
COSTO X GRAMO					\$ 0,00546	Costo por Gramo = Costo por Porción / Peso Porción		

RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE PLATO:		CROQUETA DE PAPA		TIPO RECETA				
# PORCIONES:		1		porción		Básica		
PESO PORCIÓN:		700		gr		Complementaria		
						X		
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD		PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	PRECIOS DE COMPRA		
Papa	gr	450	450	\$ 0,00162	\$ 0,7290	\$ 3,24	Kilogramo	2000
Sal	gr	10	10	\$ 0,00093	\$ 0,0093	\$ 1,85	Kilogramo	2000
Pimienta Negra	gr	10	10	\$ 0,01124	\$ 0,1124	\$ 2,81	paquete 250 gr	250
Fecula de papa	gr	30	30	\$ 0,00209	\$ 0,0627	\$ 2,09	Kilogramo	1000
Pan molido	gr	150	150	\$ 0,00645	\$ 0,9675	\$ 2,58	Paquete de 400 gr	400
Aceite	ml	500	500	\$ 0,00258	\$ 1,2900	\$ 2,58	Litro	1000
Huevos	gr	100	100	\$ 0,00392	\$ 0,3917	\$ 2,35	Paquete de 12 unidad	600
Harina	gr	30	30	\$ 0,00177	\$ 0,0530	\$ 3,53	Kilogramo	2000
Subtotal		1280			\$ 3,6155	Subtotal = $\sum$ Precios totales de cada ingrediente		
Extras				4%	\$ 0,1446	Extra = Subtotal * %Extras		
COSTO TOTAL MP					\$ 3,7601	Costo total MP = Subtotal + Extras		
COSTO X PORCIÓN					\$ 3,76	Costo por Porción = Costo total MP / # porciones		
COSTO X GRAMO					\$ 0,00537	Costo por Gramo = Costo por Porción / Peso Porción		

RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE PLATO:		GEL DE REMOLACHA		TIPO RECETA				
# PORCIONES:		1		porción		Básica		
PESO PORCIÓN:		485		gr		Complementaria		
						X		
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD		PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	PRECIOS DE COMPRA		
Remolacha	gr	450	450	\$ 0,00200	\$ 0,9000	\$ 1,00	Paquete de 500 gr	500
Gelatina sin Sabor	gr	5	5	\$ 0,03133	\$ 0,1567	\$ 0,94	Paquete de 30 gr	30
Sal	gr	10	10	\$ 0,00093	\$ 0,0093	\$ 1,85	Kilogramo	2000
Aniz Estrellado	gr	10	10	\$ 0,02425	\$ 0,2425	\$ 0,97	Paquete de 40 gr	40
Azucar	gr	10	10	\$ 0,00093	\$ 0,0093	\$ 1,85	Kilogramo	2000
Subtotal		485			\$ 1,3177	Subtotal = $\sum$ Precios totales de cada ingrediente		
Extras				4%	\$ 0,0527	Extra = Subtotal * %Extras		
COSTO TOTAL MP					\$ 1,3704	Costo total MP = Subtotal + Extras		
COSTO X PORCIÓN					\$ 1,37	Costo por Porción = Costo total MP / # porciones		
COSTO X GRAMO					\$ 0,00283	Costo por Gramo = Costo por Porción / Peso Porción		

RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE PLATO:		TIERRA DE PAPA		TIPO RECETA				
# PORCIONES:		1		porción		Básica		
PESO PORCIÓN:		55		gr		Complementaria		
						X		
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD		PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	PRECIO DE COMPRA		
Papa	gr	100	100	\$ 0,00110	\$ 0,1097	\$ 3,29	Kilogramo	3000
Sal	gr	10	10	\$ 0,00093	\$ 0,0093	\$ 1,85	Kilogramo	2000
Pimienta	gr	10	10	\$ 0,01124	\$ 0,1124	\$ 2,81	Paquete de 250 gr	250
Subtotal		120			\$ 0,2313	Subtotal = $\sum$ Precios totales de cada ingrediente		
Extras				4%	\$ 0,0093	Extra = Subtotal * %Extras		
COSTO TOTAL MP					\$ 0,2406	Costo total MP = Subtotal + Extras		
COSTO X PORCIÓN					\$ 0,2406	Costo por Porción = Costo total MP / # porciones		
COSTO X GRAMO					\$ 0,00437	Costo por Gramo = Costo por Porción / Peso Porción		

RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE PLATO:		ESPINACA SALTEADA		TIPO RECETA				
# PORCIONES:		1		porción		Básica		
PESO PORCIÓN:		15		gr		Complementaria		
						X		
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD		PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	PRECIOS DE COMPRA		
Espinaca	gr	25	25	\$ 0,00134	\$ 0,0335	\$ 1,34	Kilogramo	1000
Sal	gr	2	2	\$ 0,00093	\$ 0,0019	\$ 1,85	Kilogramo	2000
Aceite	gr	5	5	\$ 0,00258	\$ 0,0129	\$ 2,58	Litro	1000
Subtotal					\$ 0,0483	Subtotal = $\sum$ Precios totales de cada ingrediente		
Extras				4%	\$ 0,0019	Extra = Subtotal * %Extras		
COSTO TOTAL MP					\$ 0,0502	Costo total MP = Subtotal + Extras		
COSTO X PORCIÓN					\$ 0,05	Costo por Porción = Costo total MP / # porciones		
COSTO X GRAMO					\$ 0,00335	Costo por Gramo = Costo por Porción / Peso Porción		

RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE PLATO:		Bosque de Piolylepis		TIPO RECETA				
# PORCIONES:		1		porción		Básica		
PESO PORCIÓN:		130		gr		Complementaria		
						X		
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD		PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	PRECIOS DE COMPRA		
Flores Decorativas	gr	10	10	\$ 0,00600	\$ 0,0600	\$ 1,50	Paquete de 250 gr	250
Brotes	gr	10	10	\$ 0,00600	\$ 0,0600	\$ 1,50	Paquete de 250 gr	250
Mermelada de Tomate	gr	30	30	\$ 0,00546	\$ 0,1639			
Croqueta de Papa	gr	35	35	\$ 0,00537	\$ 0,1880			
Gel de Remolacha	gr	20	20	\$ 0,00283	\$ 0,0565			
Tierra de Papa	gr	10	10	\$ 0,00437	\$ 0,0437			
Espinaca Salteada	gr	15	15	\$ 0,00335	\$ 0,0502			
Subtotal		130			\$ 0,6223	Subtotal = $\sum$ Precios totales de cada ingrediente		
Extras				4%	\$ 0,0249	Extra = Subtotal * %Extras		
COSTO TOTAL MP					\$ 0,6472	Costo total MP = Subtotal + Extras		
COSTO X PORCIÓN					\$ 0,65	Costo por Porción = Costo total MP / # porciones		
COSTO X GRAMO					\$ 0,0050	Costo por Gramo = Costo por Porción / Peso Porción		

DETERMINAR COSTO POTENCIAL		
COSTO X PORCIÓN		\$ 0,65
COSTO POTENCIAL RECETA		9,25%
PRECIO VENTA PÚBLICO		\$ 7,00

DETERMINAR PRECIO VENTA		
COSTO X PORCIÓN		\$ 0,65
COSTO POTENCIAL RECETA		25,00%
PRECIO VENTA SUGERIDO		\$ 2,59

PVP sin impuestos		\$ 7,00	\$ 2,59
IVA	12%	\$ 0,84	\$ 0,31
Servicio	10%	\$ 0,70	\$ 0,26
PVP con impuestos		\$ 8,54	\$ 3,16

Costo Materia Prima <i>Food Cost</i>	30%	9,25%
Costo Talento Humano <i>Labor Cost</i>	30%	30,00%
Costos Indirectos de Fabricación - CIF	10%	9,00%
UTILIDAD / GANANCIA	30%	51,75%
PVP sin impuestos	100%	100,00%

Recetas Plato Fuerte

RECETA ESTÁNDAR				CODIGO SERIAL:	CE-0005-2023	FECHA DE REVISIÓN:	1/1/2021
				FOTOGRAFIA			
							
NOMBRE DE LA RECETA	PORCIONES		PRODUCCIÓN	CATEGORIA	TIEMPO DE PREPARACIÓN	PROCESO DE PREPARACION	
Esperanza en el Alba	1		20	Fuerte	1	1. Cerdo marinado en naranjilla y	
INGREDIENTES	CANTIDAD	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO KILO	COSTO TOTAL PRODUCCIÓN	panela con hierbas, sellarlo al vacío y cocion a sous vide durante 4 horas a 65.	
PROTEINAS						2. mashua oca cocion durante 30 minutos, y encurtir.	
Panceta de cerdo	2,000	kg	40,00		\$0,0000	3. mashua en chips	
			0,00		\$0,0000	4. Melloco coccion del melloco y luego procesarlo con crema de leche y leche.	
VIVERES FRESCOS PERTECIBLES			0,00		\$0,0000	5. reducir la salsa del marinado	
Naranjilla	600	g	12000,00	\$3,84	\$46,0800		
Inojo	50	g	1000,00	\$1,00	\$1,0000		
Oca	400	g	8000,00	\$1,00	\$8,0000		
Mashua	800	g	16000,00	\$1,00	\$16,0000		
Remolacha	100	g	2000,00	\$1,00	\$2,0000		
			0,00		\$0,0000		
			0,00		\$0,0000		
			0,00		\$0,0000		
LACTEOS Y DERIVADOS			0,00		\$0,0000		
			0,00		\$0,0000		
			0,00		\$0,0000		
			0,00		\$0,0000		
VIVERES SECOS			0,00		\$0,0000		
Panela	400	g	8000,00	\$1,23	\$9,8400		
Sal	60	g	1200,00	\$1,85	\$2,2200		
Pimienta	10	g	200,00	\$2,81	\$0,5620		
Vinagre	250	ml	5000,00	\$1,69	\$8,4500		
Pimienta dulce	20	g	400,00	\$0,55	\$0,2200		
Clavo de olor	15	g	300,00	\$0,95	\$0,2850		
Aniz Estrellado	15	g	300,00	\$0,97	\$0,2910		
Azucar	250	g	5000,00	\$1,85	\$9,2500		
			0,00		\$0,0000		
OTROS			0,00		\$0,0000		
			0,00		\$0,0000		
			0,00		\$0,0000		
			0,00		\$0,0000		
			0,00		\$0,0000		
GRAMAJE PORCIÓN:	2972			Costo ingredientes	\$104,20		
			10%	Costo total (margen de error)	\$104,30		
				Costo porción	\$5,21		
			45%	Margen de contribución	\$5,66		
			50%	Factor multiplicador	\$2,00		
				Precio de venta base	\$7,66		
				P.V.P.	\$3,50		
Notas/ Observaciones							
Tener cuidado con la cocion del cerdo.							
PUNTOS CRITICOS DE CONTROL							
Temperatura del cerdo							
METODOS				TECNICAS			
☒ Suos vide ☒ Encurtir				☒ Rectificar ☒ Desglasar ☒ Batir ☒ Colar			

RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE PLATO: OCA Y MASHUA ENCURTIDA			TIPO RECETA					
# PORCIONES:	10	porción	Básica	Complementaria				
PESO PORCIÓN:	80	gr		X				
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD		PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	PRECIO DE COMPRA		
Oca	gr	40	400	\$ 0,00100	\$ 0,4000	\$ 1,00	Kilogramo	1000
Mashua	gr	40	400	\$ 0,00100	\$ 0,4000	\$ 1,00	Kilogramo	1000
Vinagre	ml	25	250	\$ 0,00169	\$ 0,4225	\$ 1,69	Litro	1000
Pimienta dulce	gr	2	20	\$ 0,01833	\$ 0,3667	\$ 0,55	Paquete de 30 gr	30
Clavo de olor	gr	1,5	15	\$ 0,03800	\$ 0,5700	\$ 0,95	Paquete de 25 gr	25
Aniz Estrellado	gr	1,5	15	\$ 0,02425	\$ 0,3638	\$ 0,97	Paquete de 40 gr	40
Azucar	gr	25	250	\$ 0,00093	\$ 0,2313	\$ 1,85	Kilogramo	2000
Remolacha	gr	10	100	\$ 0,00100	\$ 0,1000	\$ 1,00	Kilogramo	1000
Subtotal					\$ 2,8542	Subtotal = $\sum$ Precios totales de cada ingrediente		
Extras				4%	\$ 0,1142	Extra = Subtotal * %Extras		
COSTO TOTAL MP					\$ 2,9683	Costo total MP = Subtotal + Extras		
COSTO X PORCIÓN					\$ 0,2968	Costo por Porción = Costo total MP / # porciones		
COSTO X GRAMO					\$ 0,00371	Costo por Gramo = Costo por Porción / Peso Porción		

RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE PLATO: CHIPS DE MASHUA			TIPO RECETA					
# PORCIONES:	10	porción	Básica	Complementaria				
PESO PORCIÓN:	40	gr		X				
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD		PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	PRECIOS DE COMPRA		
Mashua	gr	40	400	\$ 0,00100	\$ 0,4000	\$ 1,00	Kilogramo	1000
Sal	gr	2	20	\$ 0,00093	\$ 0,0185	\$ 1,85	Kilogramo	2000
Subtotal					\$ 0,4185	Subtotal = $\sum$ Precios totales de cada ingrediente		
Extras				4%	\$ 0,0167	Extra = Subtotal * %Extras		
COSTO TOTAL MP					\$ 0,4352	Costo total MP = Subtotal + Extras		
COSTO X PORCIÓN					\$ 0,04	Costo por Porción = Costo total MP / # porciones		
COSTO X GRAMO					\$ 0,00109	Costo por Gramo = Costo por Porción / Peso Porción		

RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE PLATO: CERDO MARINADO			TIPO RECETA					
# PORCIONES:	1	porción	Básica	Complementaria				
PESO PORCIÓN:	80	gr		X				
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD		PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	PRECIOS DE COMPRA		
Cerdo	gr	100	100	\$ 0,00269	\$ 0,2690	\$ 5,38	Kilogramo	2000
Naranja	gr	60	60	\$ 0,00512	\$ 0,3072	\$ 3,84	Paquete de 750 gr	750
Panela	gr	8	8	\$ 0,00197	\$ 0,0157	\$ 1,23	Paquete de 625 gr	625
Sal	gr	1	1	\$ 0,00093	\$ 0,0009	\$ 1,85	Kilogramo	2000
Pimienta	gr	1	1	\$ 0,01124	\$ 0,0112	\$ 2,81	Paquete de 250 gr	250
Inojo	gr	5	5	\$ 0,00400	\$ 0,0200	\$ 1,00	Paquete de 250 gr	250
Subtotal					\$ 0,6241	Subtotal = $\sum$ Precios totales de cada ingrediente		
Extras				4%	\$ 0,0250	Extra = Subtotal * %Extras		
COSTO TOTAL MP					\$ 0,6491	Costo total MP = Subtotal + Extras		
COSTO X PORCIÓN					\$ 0,65	Costo por Porción = Costo total MP / # porciones		
COSTO X GRAMO					\$ 0,00811	Costo por Gramo = Costo por Porción / Peso Porción		

RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE PLATO:		REDUCCIÓN DE SALSA		TIPO RECETA				
# PORCIONES:		10		porción		Básica		
PESO PORCIÓN:		10		gr		Complementaria		
						X		
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD		PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	PRECIO DE COMPRA		
Naranja	gr	20	200	\$ 0,00512	\$ 1,0240	\$ 3,84	Paquete de 750 gr	750
Panela	gr	10	100	\$ 0,00197	\$ 0,1968	\$ 1,23	Paquete de 625 gr	625
Sal	gr	1	10	\$ 0,00093	\$ 0,0093	\$ 1,85	Kilogramo	2000
Subtotal		31			\$ 1,2301	Subtotal = $\sum$ Precios totales de cada ingrediente		
Extras				4%	\$ 0,0492	Extra = Subtotal * %Extras		
COSTO TOTAL MP					\$ 1,2793	Costo total MP = Subtotal + Extras		
COSTO X PORCIÓN					\$ 0,1279	Costo por Porción = Costo total MP / # porciones		
COSTO X GRAMO					\$ 0,01279	Costo por Gramo = Costo por Porción / Peso Porción		

RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE PLATO:		SALSA DE MELLOCO		TIPO RECETA				
# PORCIONES:		10		porción		Básica		
PESO PORCIÓN:		10		gr		Complementaria		
						X		
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD		PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	PRECIO DE COMPRA		
Meloco	gr	10	100	\$ 0,00133	\$ 0,1333	\$ 1,00	Paquete de 750 gr	750
Leche	gr	3	30	\$ 0,00204	\$ 0,0612	\$ 2,04	Litro	1000
Sal	gr	1	10	\$ 0,00093	\$ 0,0093	\$ 1,85	Kilogramo	2000
Subtotal		14			\$ 0,2038	Subtotal = $\sum$ Precios totales de cada ingrediente		
Extras				4%	\$ 0,0082	Extra = Subtotal * %Extras		
COSTO TOTAL MP					\$ 0,2119	Costo total MP = Subtotal + Extras		
COSTO X PORCIÓN					\$ 0,0212	Costo por Porción = Costo total MP / # porciones		
COSTO X GRAMO					\$ 0,00212	Costo por Gramo = Costo por Porción / Peso Porción		

RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE PLATO:		Esperanza en el Alba		TIPO RECETA				
# PORCIONES:		1		porción		Básica		
PESO PORCIÓN:		210		gr		Complementaria		
						X		
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD		PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	PRECIOS DE COMPRA		
Oca y Mashua E.	gr	40	40	\$ 0,00371	\$ 0,1484			
Chips de Mashua	gr	20	20	\$ 0,00109	\$ 0,0218			
Cerdo Marinado	gr	100	100	\$ 0,00811	\$ 0,8113			
Salsa de Meloco	gr	20	20	\$ 0,00212	\$ 0,0424			
Reducción de Salsa	gr	30	30	\$ 0,01279	\$ 0,3838			
Subtotal		210			\$ 1,4077	Subtotal = $\sum$ Precios totales de cada ingrediente		
Extras				4%	\$ 0,0563	Extra = Subtotal * %Extras		
COSTO TOTAL MP					\$ 1,4640	Costo total MP = Subtotal + Extras		
COSTO X PORCIÓN					\$ 1,46	Costo por Porción = Costo total MP / # porciones		
COSTO X GRAMO					\$ 0,0070	Costo por Gramo = Costo por Porción / Peso Porción		

DETERMINAR COSTO POTENCIAL		
COSTO X PORCIÓN		\$ 1,46
COSTO POTENCIAL RECETA		14,64%
PRECIO VENTA PÚBLICO		\$ 10,00

DETERMINAR PRECIO VENTA		
COSTO X PORCIÓN		\$ 1,46
COSTO POTENCIAL RECETA		25,00%
PRECIO VENTA SUGERIDO		\$ 5,86

PVP sin impuestos		\$ 10,00	\$ 5,86
IVA	12%	\$ 1,20	\$ 0,70
Servicio	10%	\$ 1,00	\$ 0,59
PVP con impuestos		\$ 12,20	\$ 7,14

Costo Materia Prima <i>Food Cost</i>	30%	14,64%
Costo Talento Humano <i>Labor Cost</i>	30%	30,00%
Costos Indirectos de Fabricación - CIF	10%	9,00%
UTILIDAD / GANANCIA	30%	46,36%
PVP sin impuestos	100%	100,00%

Recetas Postre

RECETA ESTÁNDAR				CODIGO SERIAL:	CE-0006-2023	FECHA DE REVISIÓN:	1/1/2021
				FOTOGRAFIA			
							
NOMBRE DE LA RECETA	PORCIONES		PRODUCCIÓN	CATEGORIA	TIEMPO DE PREPARACIÓN	PROCESO DE PREPARACION	
Antun Aya	1		20	Postre	1	Arroz con leche	
INGREDIENTES	CANTIDAD	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO KILO	COSTO TOTAL PRODUCCIÓN	1. Calentar 1 litro de leche e infusionarlo con cascara de naranja limón y canela. (evitar que rompa hervor). Agregar el arroz previamente lavado, incorporar el azúcar. Mantener una cocción a fuego lento durante 1 hora. Incorporar leche cuando sea necesario. Rectificar sabores y pasas. (dejar enfriar hasta el servicio para luego regenerar)	
PROTEINAS							
Huevo	50	g	1000,000	\$2,35	\$2,35		
			0,000		\$0,00		
			0,000		\$0,00		
VIVERES FRESCOS PERTECIBLES			0,000		\$0,00		
Limón Mandarin	260	g	5200,000	\$1,11	\$5,77		
Uvilla	200	g	4000,000	\$0,80	\$3,20		
			0,000		\$0,00		
			0,000		\$0,00		
			0,000		\$0,00		
LACTEOS Y DERIVADOS			0,000		\$0,00		
Leche	2025	Lt	40500,000	\$2,04	\$82,62	Uvilla	
Mantequilla	50	g	1000,000	\$2,37	\$2,37	1. Realizar cortes de medio centimetro. Deshidratar la uvilla con azúcar y canela durante 4 horas.	
			0,000		\$0,00		
			0,000		\$0,00		
VIVERES SECOS			0,000		\$0,00		
Arroz	100	g	2000,000	\$3,28	\$6,56	2. Saltear la uvilla con canela y azúcar. Disolver la mantequilla en el sartén incorporar el azúcar y canela.	
Canela	230	g	4600,000	\$0,73	\$3,36		
Canela en Rama	10	g	200,000	\$1,86	\$0,37		
Pasas	100	g	2000,000	\$1,66	\$3,32		
Azucar	430	g	8600,000	\$1,85	\$15,91	Acompañamientos	
Gelatina Sin Sabor	40	g	800,000	\$0,94	\$0,75	1. Bormar un caramelo claro e incorporar canela en polvo. Dar forma fuera con el silpat y luego pulverizar para formar una tierra.	
Harina Almendra	15	g	300,000	\$2,09	\$0,63	2. Extraer el zumo de la naranja limón. Reducir con un poco de azúcar, hidratar la gelatina de 1 a 2 g. Incorporar lo al zumo regenerando y atemperando la gelatina. Dejar reposar en un envase y luego cortar en cubos de 1 cm.	
Harina	15	g	300,000	\$3,53	\$0,16		
Royal	5	g	100,000	\$1,58	\$0,16		
			0,000		\$0,00		
			0,000		\$0,00		
			0,000		\$0,00		
			0,000		\$0,00		
OTROS			0,000		\$0,00		
Capsulas	12	UNIDAD	240,000	\$	25,00	\$6,00	
Vasos Plasticos	6	UNIDAD	120,000	\$	1,00	\$0,12	
			0,000			\$0,00	
			0,000			\$0,00	
			0,000			\$0,00	
GRAMAJE PORCIÓN:	3548			Costo ingredientes	\$134,55		
			10%	Costo total (margen de error)	\$134,65		
				Costo porción	\$6,73		
			45%	Margen de contribución	\$7,18		
			50%	Factor multiplicador	\$2,00		
				Precio de venta base	\$9,18		
				P.V.P.	\$3,50		
Notas/ Observaciones							
Cuidar el entorno al momento de saltear y desglasar.							
PUNTOS CRITICOS DE CONTROL							
Temperatura de caramelo.							
METODOS				TECNICAS			
☒ Saltear ☒ Hervir				☒ Rectificar ☒ Desglasar ☒ Batir ☒ Colar			

RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE PLATO: ARROZ CON LECHE					TIPO RECETA			
# PORCIONES:	1	porción			Básica	Complementaria		
PESO PORCIÓN:	50	gr				X		
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD		PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	PRECIO DE COMPRA		
Arroz	gr	15	15	\$ 0,00656	\$ 0,0984	\$ 3,28	Paquete de 500g	500
Leche	gr	300	300	\$ 0,00204	\$ 0,6120	\$ 2,04	Litro	1000
Limón Mandarina	gr	5	5	\$ 0,00125	\$ 0,0063	\$ 1,25	Kilogramo	1000
Canela	gr	3	3	\$ 0,02433	\$ 0,0730	\$ 0,73	Paquete de 30 gr	30
Canela en rama	gr	1,5	2	\$ 0,01860	\$ 0,0279	\$ 1,86	Paquete de 100 gr	100
Pasas	gr	15	15	\$ 0,00664	\$ 0,0996	\$ 1,66	Paquete de 250 gr	250
Azucar	gr	15	15	\$ 0,00093	\$ 0,0139	\$ 1,85	Kilogramo	2000
Subtotal					\$ 0,9310	Subtotal = $\sum$ Precios totales de cada ingrediente		
Extras				4%	\$ 0,0372	Extra = Subtotal * %Extras		
COSTO TOTAL MP					\$ 0,9683	Costo total MP = Subtotal + Extras		
COSTO X PORCIÓN					\$ 0,9683	Costo por Porción = Costo total MP / # porciones		
COSTO X GRAMO					\$ 0,01937	Costo por Gramo = Costo por Porción / Peso Porción		

RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE PLATO: UVILLA SALTEADA					TIPO RECETA			
# PORCIONES:	1	porción			Básica	Complementaria		
PESO PORCIÓN:	20	gr				X		
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD		PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	PRECIOS DE COMPRA		
Uvillas	gr	25	25	\$ 0,00533	\$ 0,1333	\$ 0,80	Paquete de 150 gr	150
Azucar	gr	12,5	13	\$ 0,00093	\$ 0,0116	\$ 1,85	Kilogramo	2000
Mantequilla	gr	12,5	13	\$ 0,00948	\$ 0,1185	\$ 2,37	Paquete de 250 gr	250
Canela	gr	12,5	13	\$ 0,02433	\$ 0,3042	\$ 0,73	Paquete de 30 gr	30
Subtotal					\$ 0,5676	Subtotal = $\sum$ Precios totales de cada ingrediente		
Extras				4%	\$ 0,0227	Extra = Subtotal * %Extras		
COSTO TOTAL MP					\$ 0,5903	Costo total MP = Subtotal + Extras		
COSTO X PORCIÓN					\$ 0,59	Costo por Porción = Costo total MP / # porciones		
COSTO X GRAMO					\$ 0,02951	Costo por Gramo = Costo por Porción / Peso Porción		

RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE PLATO: TIERRA DE CANELA					TIPO RECETA			
# PORCIONES:	25	porción			Básica	Complementaria		
PESO PORCIÓN:	10	gr				X		
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD		PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	PRECIOS DE COMPRA		
Azucar	gr	8	200	\$ 0,00093	\$ 0,1850	\$ 1,85	Kilogramo	2000
Canela	gr	4	100	\$ 0,02433	\$ 2,4333	\$ 0,73	Paquete de 30 gr	30
Subtotal					\$ 2,6183	Subtotal = $\sum$ Precios totales de cada ingrediente		
Extras				4%	\$ 0,1047	Extra = Subtotal * %Extras		
COSTO TOTAL MP					\$ 2,7231	Costo total MP = Subtotal + Extras		
COSTO X PORCIÓN					\$ 0,11	Costo por Porción = Costo total MP / # porciones		
COSTO X GRAMO					\$ 0,01089	Costo por Gramo = Costo por Porción / Peso Porción		

RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE PLATO: UVILLA DESIDRATADA					TIPO RECETA			
# PORCIONES:	50	porción			Básica	Complementaria		
PESO PORCIÓN:	5	gr				X		
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD		PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	PRECIO DE COMPRA		
Uvilla	gr	2	100	\$ 0,00533	\$ 0,5333	\$ 0,80	Paquete de 150 gr	150
Azucar	gr	1	50	\$ 0,00093	\$ 0,0463	\$ 1,85	Kilogramo	2000
Canela	gr	1	50	\$ 0,02433	\$ 1,2167	\$ 0,73	Paquete de 30 gr	30
Subtotal					\$ 1,7963	Subtotal = $\sum$ Precios totales de cada ingrediente		
Extras				4%	\$ 0,0719	Extra = Subtotal * %Extras		
COSTO TOTAL MP					\$ 1,8681	Costo total MP = Subtotal + Extras		
COSTO X PORCIÓN					\$ 0,0374	Costo por Porción = Costo total MP / # porciones		
COSTO X GRAMO					\$ 0,00747	Costo por Gramo = Costo por Porción / Peso Porción		

RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE PLATO:		GEL DE MANDARINA LIMÓN		TIPO RECETA				
# PORCIONES:		20		porción		Básica		
PESO PORCIÓN:		10		gr		Complementaria		
						X		
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD		PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	PRECIOS DE COMPRA		
Mandarina Limón	gr	12,5	250	\$ 0,00111	\$ 0,2775	\$ 1,11	Kilogramo	1000
Gelatina sin Sabor	gr	1	20	\$ 0,03133	\$ 0,6267	\$ 0,94	Paquete de 30 gr	30
Azucar	gr	0,75	15	\$ 0,00093	\$ 0,0139	\$ 1,85	Kilogramo	2000
Subtotal					\$ 0,9180	Subtotal = $\sum$ Precios totales de cada ingrediente		
Extras				4%	\$ 0,0367	Extra = Subtotal * %Extras		
COSTO TOTAL MP					\$ 0,9548	Costo total MP = Subtotal + Extras		
COSTO X PORCIÓN					\$ 0,05	Costo por Porción = Costo total MP / # porciones		
COSTO X GRAMO					\$ 0,00477	Costo por Gramo = Costo por Porción / Peso Porción		

RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE PLATO:		ESPONJA DE CANELA		TIPO RECETA				
# PORCIONES:		6		porción		Básica		
PESO PORCIÓN:		22,5		gr		Complementaria		
						X		
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD		PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	PRECIOS DE COMPRA		
Huevo	gr	8,3333	50	\$ 0,00392	\$ 0,1958	\$ 2,35	Paquete de 12 unid	600
Harina Almendras	gr	2,5	15	\$ 0,00209	\$ 0,0314	\$ 2,09	Kilogramo	1000
Azucar	gr	2,5	15	\$ 0,00093	\$ 0,0139	\$ 1,85	Kilogramo	2000
Harina	gr	2,5	15	\$ 0,00177	\$ 0,0265	\$ 3,53	Kilogramo	2000
Leche	ml	4,166667	25	\$ 0,00204	\$ 0,0510	\$ 2,04	Litro	1000
Royal	gr	0,833333	5	\$ 0,01580	\$ 0,0790	\$ 1,58	Paquete de 100 gr	100
Canela Polvo	gr	1,666667	10	\$ 0,02433	\$ 0,2433	\$ 0,73	Paquete de 30 gr	30
Capsulas	U	0,33	2	\$ 0,50000	\$ 0,9900	\$ 25,00	Paquete de 50 capsulas	50
Vasos plásticos	U	1	6	\$ 0,05000	\$ 0,3000	\$ 1,00	Paquete de 20 unidades	20
Subtotal					\$ 1,9309	Subtotal = $\sum$ Precios totales de cada ingrediente		
Extras				4%	\$ 0,0772	Extra = Subtotal * %Extras		
COSTO TOTAL MP					\$ 2,0081	Costo total MP = Subtotal + Extras		
COSTO X PORCIÓN					\$ 0,33	Costo por Porción = Costo total MP / # porciones		
COSTO X GRAMO					\$ 0,01487	Costo por Gramo = Costo por Porción / Peso Porción		

RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE PLATO:		Antun Aya		TIPO RECETA				
# PORCIONES:		1		porción		Básica		
PESO PORCIÓN:		90		gr		Complementaria		
						X		
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD		PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	PRECIOS DE COMPRA		
Arroz con Leche	gr	35	35	\$ 0,01937	\$ 0,6778			
Uvilla Salteada	gr	20	20	\$ 0,02951	\$ 0,5903			
Tierra de Canela	gr	10	10	\$ 0,01089	\$ 0,1089			
Uvilla Desidratada	gr	5	5	\$ 0,00747	\$ 0,0374			
Gel de M. Limón	gr	10	10	\$ 0,00477	\$ 0,0477			
Esponja de canela	gr	10	10	\$ 0,01487	\$ 0,1487			
Subtotal		90			\$ 1,6108	Subtotal = $\sum$ Precios totales de cada ingrediente		
Extras				4%	\$ 0,0644	Extra = Subtotal * %Extras		
COSTO TOTAL MP					\$ 1,6753	Costo total MP = Subtotal + Extras		
COSTO X PORCIÓN					\$ 1,68	Costo por Porción = Costo total MP / # porciones		
COSTO X GRAMO					\$ 0,0186	Costo por Gramo = Costo por Porción / Peso Porción		

DETERMINAR COSTO POTENCIAL		
COSTO X PORCIÓN		\$ 1,68
COSTO POTENCIAL RECETA		20,94%
PRECIO VENTA PÚBLICO		\$ 8,00

DETERMINAR PRECIO VENTA		
COSTO X PORCIÓN		\$ 1,68
COSTO POTENCIAL RECETA		25,00%
PRECIO VENTA SUGERIDO		\$ 6,70

PVP sin impuestos		\$ 8,00	\$ 6,70
IVA	12%	\$ 0,96	\$ 0,80
Servicio	10%	\$ 0,80	\$ 0,67
PVP con impuestos		\$ 9,76	\$ 8,18

Costo Materia Prima <i>Food Cost</i>	30%	20,94%
Costo Talento Humano <i>Labor Cost</i>	30%	30,00%
Costos Indirectos de Fabricación - CIF	10%	9,00%
UTILIDAD / GANANCIA	30%	40,06%
PVP sin impuestos	100%	100,00%

Recetas Petit Four

RECETA ESTÁNDAR				CODIGO SERIAL:	CE-0007-2023	FECHA DE REVISIÓN:	1/1/2021
				FOTOGRAFIA			
NOMBRE DE LA RECETA	PORCIONES		PRODUCCIÓN	CATEGORIA	TIEMPO DE PREPARACIÓN	PROCESO DE PREPARACION	
Mi Ultima Noche	1		20	Petit four	1	1. Llenar al vacío la crema de leche con hierbaluisa fresca, cocción en sous vide durante 3 horas y dejar reposar en refrigeración 3 días. Preparar la ganache con chocolate blanco.	
INGREDIENTES	CANTIDAD	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO KILO	COSTO TOTAL PRODUCCIÓN		
PROTEINAS							
VIVERES FRESCOS PERTECIBLES						2. Cocción del camote y procesar, tamizar y reducir con un poco de azúcar.	
Hierba Luisa	35	g	700,000	\$0,50	\$0,35	3. Reducir el jugo de caña con limón mandarina hasta conseguir un almíbar.	
Limón Mandarina	100	g	2000,000	\$1,25	\$2,50	Chocolate Negro	
Zumo de Caña	450	g	9000,000	\$2,00	\$18,00	Fusión (45 – 50 °C)	
Camote	400	g	8000,000	\$1,00	\$8,00	Pre-cristalización (27 – 28°C)	
			0,000		\$0,00	Cristalización (30 °C)	
			0,000		\$0,00	1. Derretir el chocolate tomando en cuenta los puntos de fusión.	
LACTEOS Y DERIVADOS			0,000		\$0,00	Atemperar el chocolate con el método de preferencia (flamenco, europeo, sembrado o vacunado).	
Crema de Leche	250	g	5000,000	\$4,18	\$20,90	2. Pintar el molde y dejar reposar de 2 a 3 minutos.	
Mantequilla	50	g	1000,000	\$2,37	\$2,37	3. Incorporar el chocolate en el molde de policarbonato a un ángulo de 45° y extender por el molde. Retirar burbujas con golpes repetitivos.	
			0,000		\$0,00	4. Retirar el exceso y se limpia el molde, dejar reposar boca abajo con una servilleta durante 5 minutos.	
			0,000		\$0,00	5. Colocar el ganache y relleno.	
VIVERES SECOS			0,000		\$0,00	6. Sellar la base con chocolate y una lámina de acetato.	
Manteca de Cacao	250	g	5000,000	\$10,00	\$50,00		
Chocolate Blanco 40 %	250	g	5000,000	\$15,00	\$75,00		
Azucar	200	g	4000,000	\$1,85	\$7,40		
Aniz Estrellado	10	g	200,000	\$0,97	\$0,19		
			0,000		\$0,00		
			0,000		\$0,00		
			0,000		\$0,00		
			0,000		\$0,00		
			0,000		\$0,00		
			0,000		\$0,00		
OTROS			0,000		\$0,00		
Colorantes liposolubles	50	g	1000,000	\$5,00	\$5,00		
			0,000		\$0,00		
			0,000		\$0,00		
GRAMAJE PORCIÓN:	2045			Costo ingredientes	\$189,71		
			10%	Costo total (margen de error)	\$189,81		
				Costo porción	\$9,49		
			45%	Margen de contribución	\$9,94		
			50%	Factor multiplicador	\$2,00		
				Precio de venta base	\$11,94		
				P.V.P.	\$3,50		
Notas/ Observaciones							
Control al conservar la crema de leche.							
PUNTOS CRITICOS DE CONTROL							
Control de temperatura al momento de temperar el chocolate.							
METODOS				TECNICAS			
				☐ Templado ☐ Aromatizar ☐ Colar			

RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE PLATO: PINTURA LIPOSOLUBLE			TIPO RECETA					
# PORCIONES:	1	porción	Básica	Complementaria				
PESO PORCIÓN:	300	gr		X				
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	PRECIO DE COMPRA			
Manteca de cacao	gr	250	250	\$ 0,04000	\$ 10,0000	\$ 10,00	Paquete de 250 gr	250
Pintura Roja	gr	10	10	\$ 0,06667	\$ 0,6667	\$ 1,00	Paquete de 15 gr	15
Pintura Verde	gr	10	10	\$ 0,06667	\$ 0,6667	\$ 1,00	Paquete de 15 gr	15
Pintura Blanca	gr	10	10	\$ 0,06667	\$ 0,6667	\$ 1,00	Paquete de 15 gr	15
Pintura Negra	gr	10	10	\$ 0,06667	\$ 0,6667	\$ 1,00	Paquete de 15 gr	15
Pintura Amarilla	gr	10	10	\$ 0,06667	\$ 0,6667	\$ 1,00	Paquete de 15 gr	15
Subtotal				\$	13,3333	Subtotal = $\sum$ Precios totales de cada ingrediente		
Extras				4%	\$ 0,5333	Extra = Subtotal * %Extras		
COSTO TOTAL MP				\$	13,8667	Costo total MP = Subtotal + Extras		
COSTO X PORCIÓN				\$	13,8667	Costo por Porción = Costo total MP / # porciones		
COSTO X GRAMO				\$	0,04622	Costo por Gramo = Costo por Porción / Peso Porción		

RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE PLATO: GANACHE DE HIERBALUISA			TIPO RECETA					
# PORCIONES:	1	porción	Básica	Complementaria				
PESO PORCIÓN:	585	gr		X				
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	PRECIOS DE COMPRA			
Crema de Leche	ml	250	250	\$ 0,00418	\$ 1,0450	\$ 4,18	Litro	1000
Hierba luisa	gr	35	35	\$ 0,00050	\$ 0,0175	\$ 0,50	1 Atado	1000
Chocolate blanco	gr	250	250	\$ 0,01500	\$ 3,7500	\$ 15,00	Kilogramo	1000
Mantequilla	gr	50	50	\$ 0,00948	\$ 0,4740	\$ 2,37	Paquete 250 gr	250
Subtotal		585		\$	5,2865	Subtotal = $\sum$ Precios totales de cada ingrediente		
Extras				4%	\$ 0,2115	Extra = Subtotal * %Extras		
COSTO TOTAL MP				\$	5,4980	Costo total MP = Subtotal + Extras		
COSTO X PORCIÓN				\$	5,50	Costo por Porción = Costo total MP / # porciones		
COSTO X GRAMO				\$	0,00940	Costo por Gramo = Costo por Porción / Peso Porción		

RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE PLATO: CARAMELO DE CAÑA			TIPO RECETA					
# PORCIONES:	1	porción	Básica	Complementaria				
PESO PORCIÓN:	540	gr		X				
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	PRECIOS DE COMPRA			
Limón Mandarina	gr	100	100	\$ 0,00125	\$ 0,1250	\$ 1,25	Kilogramo	1000
Zumo de Caña	ml	450	450	\$ 0,00400	\$ 1,8000	\$ 2,00	Paquete de 500 gr	500
Subtotal		550		\$	1,9250	Subtotal = $\sum$ Precios totales de cada ingrediente		
Extras				4%	\$ 0,0770	Extra = Subtotal * %Extras		
COSTO TOTAL MP				\$	2,0020	Costo total MP = Subtotal + Extras		
COSTO X PORCIÓN				\$	2,00	Costo por Porción = Costo total MP / # porciones		
COSTO X GRAMO				\$	0,00371	Costo por Gramo = Costo por Porción / Peso Porción		

RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE PLATO: CAMOTE DULCE			TIPO RECETA					
# PORCIONES:	1	porción	Básica	Complementaria				
PESO PORCIÓN:	600	gr		X				
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	PRECIO DE COMPRA			
Camote	gr	400	400	\$ 0,00100	\$ 0,4000	\$ 1,00	Kilogramo	1000
Azucar	gr	200	200	\$ 0,00093	\$ 0,1850	\$ 1,85	Kilogramo	2000
Aniz Estrellado	gr	10	10	\$ 0,02425	\$ 0,2425	\$ 0,97	Paquete de 40 gr	40
Subtotal		610		\$	0,8275	Subtotal = $\sum$ Precios totales de cada ingrediente		
Extras				4%	\$ 0,0331	Extra = Subtotal * %Extras		
COSTO TOTAL MP				\$	0,8606	Costo total MP = Subtotal + Extras		
COSTO X PORCIÓN				\$	0,8606	Costo por Porción = Costo total MP / # porciones		
COSTO X GRAMO				\$	0,00143	Costo por Gramo = Costo por Porción / Peso Porción		

RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE PLATO:		Mi Última Noche		TIPO RECETA				
# PORCIONES:		21		porción		Básica	Complementaria	
PESO PORCIÓN:		30		gr		X		
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD		PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	PRECIOS DE COMPRA		
Chocolate Negro del 75%	gr	16,66667	350	\$ 0,01600	\$ 5,6000	\$ 8,00	Paquete de 500 gr	500
Pintura Liposoluble	gr	1,428571	30	\$ 0,04622	\$ 1,3867			
Ganache de H. Luisa	gr	4,761905	100	\$ 0,00940	\$ 0,9398			
Caramelo de Caña	gr	4,761905	100	\$ 0,00371	\$ 0,3707			
Camote Dulce	gr	4,761905	100	\$ 0,00143	\$ 0,1434			
Subtotal					\$ 8,4407	Subtotal = $\sum$ Precios totales de cada ingrediente		
Extras				4%	\$ 0,3376	Extra = Subtotal * %Extras		
COSTO TOTAL MP					\$ 8,7783	Costo total MP = Subtotal + Extras		
COSTO X PORCIÓN					\$ 0,42	Costo por Porción = Costo total MP / # porciones		
COSTO X GRAMO					\$ 0,0139	Costo por Gramo = Costo por Porción / Peso Porción		

DETERMINAR COSTO POTENCIAL		
COSTO X PORCIÓN		\$ 0,42
COSTO POTENCIAL RECETA		25,49%
PRECIO VENTA PÚBLICO		\$ 1,64

DETERMINAR PRECIO VENTA		
COSTO X PORCIÓN		\$ 0,42
COSTO POTENCIAL RECETA		25,00%
PRECIO VENTA SUGERIDO		\$ 1,67

PVP sin impuestos		\$ 1,64	\$ 1,67
IVA	12%	\$ 0,20	\$ 0,20
Servicio	10%	\$ 0,16	\$ 0,17
PVP con impuestos		\$ 2,00	\$ 2,04

Costo Materia Prima <i>Food Cost</i>	30%	25,49%
Costo Talento Humano <i>Labor Cost</i>	30%	30,00%
Costos Indirectos de Fabricación - CIF	10%	9,00%
UTILIDAD / GANANCIA	30%	35,51%
PVP sin impuestos	100%	100,00%

Costeo Maridaje

RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE PLATO:		Vino 1			TIPO RECETA			
# PORCIONES:		6			Básica	Complementaria		
PESO PORCIÓN:		125			X			
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD		PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL		PRECIOS DE COMPRA	
Reservado - Rosé	cc	125	750	\$ 0,01873	\$ 14,0500		\$ 14,05	Botella de 750 ml 750
Subtotal					\$ 14,0500		Subtotal = $\sum$ Precios totales de cada ingrediente	
Extras				4%	\$ 0,5620		Extra = Subtotal * %Extras	
COSTO TOTAL MP					\$ 14,6120		Costo total MP = Subtotal + Extras	
COSTO X PORCIÓN					\$ 2,44		Costo por Porción = Costo total MP / # porciones	
COSTO X GRAMO					\$ 0,0195		Costo por Gramo = Costo por Porción / Peso Porción	

RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE PLATO:		Vino 2			TIPO RECETA			
# PORCIONES:		12			Básica	Complementaria		
PESO PORCIÓN:		125			X			
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD		PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL		PRECIOS DE COMPRA	
Mancura	gr	125	1500	\$ 0,00814	\$ 12,2100		\$ 12,21	Paquete de 500 gr 1500
Subtotal					\$ 12,2100		Subtotal = $\sum$ Precios totales de cada ingrediente	
Extras				4%	\$ 0,4884		Extra = Subtotal * %Extras	
COSTO TOTAL MP					\$ 12,6984		Costo total MP = Subtotal + Extras	
COSTO X PORCIÓN					\$ 1,06		Costo por Porción = Costo total MP / # porciones	
COSTO X GRAMO					\$ 0,0085		Costo por Gramo = Costo por Porción / Peso Porción	

Total

TIEMPO		COSTO X PORCIÓN
1	Coctel A.	\$ 3,49
2	Pan	\$ 0,54
3	Abreboca	\$ 0,84
4	Entrada	\$ 0,65
5	Plato Fuerte	\$ 1,46
6	Postre	\$ 1,68
7	Petifour	\$ 0,42
	Maridaje 1	\$ 2,44
	Maridaje 2	\$ 1,06
	Maridaje 3	\$ 1,06
TOTAL		\$ 13,63

DETERMINAR PRECIO VENTA		
COSTO X PORCIÓN		\$ 13,63
COSTO POTENCIAL RECETA		25,00%
PRECIO VENTA SUGERIDO		\$ 54,53

PVP sin impuestos	\$	-	\$ 54,53
IVA	12%	\$	- \$ 6,54
Servicio	10%	\$	- \$ 5,45
PVP con impuestos	\$	-	\$ 66,53

TRAZABILIDAD

MOTE



Abre Bocas – Leyenda Sacha Runa “Hombre de Musgo”

Nombre científico: *Zea mays*

Zonas Productoras: Azuay, Cañar, Loja.

Agricultores y cultivo de maíz:

En la primera etapa de la cadena, los agricultores en la provincia de Azuay cultivan el maíz necesario para la producción del mote. Seleccionan variedades adecuadas y preparan el suelo para el cultivo. Cuidan y supervisan el crecimiento de las plantas, asegurando una buena cosecha de maíz.

Cosecha y procesamiento:

Una vez que el maíz ha madurado, los agricultores proceden a cosecharlo cuidadosamente. Luego, se realiza el proceso de desgranado, donde se separan los granos del maíz de la mazorca. Estos granos serán la materia prima para la preparación del mote.

Nixtamalización y cocinado:

Los granos de maíz se someten a un proceso de nixtamalización, que implica la cocción y remojo en una solución alcalina, típicamente con cal o ceniza. Esto ayuda a ablandar los granos y facilitar la remoción de la cáscara exterior. Posteriormente, los granos se cuecen en agua hasta que estén tiernos y se obtiene el mote.

Distribución y venta:

Los productos de mote envasados se envían a los minoristas, mercados locales y otros puntos de venta en la provincia de Azuay. En esta etapa, se asegura la correcta manipulación y almacenamiento de los productos para mantener su calidad y frescura.

Consumidor final:

El consumidor final adquiere el mote en los establecimientos de venta y lo utiliza para preparar diversas recetas tradicionales o como guarnición en platos típicos de la región.

PAPA



Entrada – Historia de Ishuaquina “en el bosque de Polylepis”

Nombre Científico: *Solanum Tuberosum* L.

Zonas Productoras: Carchi, Imbabura,

Pichincha, Tungurahua, Chimborazo, Bolivar, Azuay, Cañar.

Época de Cosecha: Todo el año.

Tiempo de desarrollo del Producto: de 100 a 130 días

Agricultores y productores:

En la primera etapa de la cadena, los agricultores y productores de papas en la provincia de Carchi cultivan y cosechan las papas en sus tierras. Se encargan de seleccionar las variedades adecuadas, preparar el suelo, plantar y cuidar los cultivos.

Recolección y empaque:

Una vez que las papas están listas para ser cosechadas, los agricultores las recolectan cuidadosamente, asegurando que estén en óptimas condiciones. Luego, se realiza el proceso de limpieza y clasificación de las papas en función de su tamaño, calidad y variedad. Posteriormente, se empacan en bolsas o contenedores adecuados para su transporte y almacenamiento.

Transporte y almacenamiento:

Las papas recolectadas y empacadas son transportadas desde las fincas hasta los centros de almacenamiento y distribución. En esta etapa, se garantiza que se mantenga la

calidad de las papas, evitando daños y protegiéndolas de condiciones adversas como la humedad o la exposición excesiva al sol.

Consumidor final:

El consumidor final adquiere las papas en los establecimientos de venta y las utiliza para consumo directo o para preparar diversos platos.

CAMOTE



Peti four. – Mi última Noche

Nombre Científico: *Ipomoea batatas*

Zonas Productoras: Tungurahua

Agricultores y productores:

En la primera etapa de la cadena, los agricultores y productores de camote en la provincia de Tungurahua cultivan y cosechan las papas en sus tierras. Se encargan de seleccionar las variedades adecuadas, preparar el suelo, plantar y cuidar los cultivos.

Recolección y empaque:

El camote se cosecha cuando las raíces alcanzan la madurez adecuada. Se realiza de manera manual, cuidando de no dañar los tubérculos y evitando la contaminación del producto. Después de la cosecha, los camotes se seleccionan y clasifican según su tamaño, forma y calidad. Los camotes dañados o no aptos para la comercialización se descartan. Los camotes se empacan en bolsas o contenedores adecuados, y se etiquetan con información importante, como el nombre del productor, la fecha de cosecha, la variedad y el origen geográfico.

Transporte y almacenamiento:

Los camotes empacados se transportan a los mercados locales, supermercados o centros de distribución, ya sea a nivel nacional o internacional, según sea el caso.

Consumidor final:

Los camotes se ponen a la venta al consumidor final, ya sea a través de establecimientos minoristas o directamente en mercados locales. Los consumidores pueden identificar el origen del camote y la información de trazabilidad a través de la etiqueta o el empaque.

ENSAYO HISTORIA, CULTURA Y PATRIMONIO

La región de la Sierra en Ecuador es un fascinante y pintoresco rincón del país, enmarcado por majestuosas montañas, valles frondosos y una rica historia ancestral. Esta zona se encuentra llena de misteriosas leyendas, patrimonio cultural y una historia vibrante que ha dejado una profunda huella en su identidad. En este ensayo, exploraremos las provincias de la Sierra ecuatoriana, sus leyendas cautivadoras, su historia diversa y su invaluable patrimonio cultural.

La Sierra ecuatoriana está envuelta en un velo de leyendas y mitos que han pasado de generación en generación. Por ejemplo, en la provincia de Imbabura, se encuentra la leyenda del lago San Pablo y la hermosa sirena que lo habita, conocida como la "Pucará". Estas historias llenas de encanto y misticismo se entrelazan con la historia y la cultura local, y añaden un toque de magia a la región.

La Sierra ecuatoriana es rica en historia precolombina. La provincia de Cañar, por ejemplo, alberga el complejo arqueológico de Ingapirca, un testimonio impresionante de la cultura cañari e inca. Estos vestigios arqueológicos narran la historia de estas civilizaciones antiguas y su desarrollo social, político y religioso. Además, la ciudad de Cuenca, en la provincia de Azuay, es un tesoro histórico con su hermoso centro histórico declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO.

Conclusión: La Sierra ecuatoriana es una región fascinante y llena de encanto que se destaca por su historia, cultura y leyendas arraigadas. A través de las provincias de esta región, hemos descubierto una gran diversidad de tesoros históricos y patrimonio cultural que nos transportan a tiempos pasados. Las leyendas que envuelven sus paisajes y comunidades añaden un toque místico y mágico a la región, haciendo que cada visita sea una experiencia inolvidable.

TIPO DE SERVICIO

Servicio a la Mesa: Es el tipo de servicio más común en la industria de restaurante y hostelería. En el servicio a la mesa, los clientes son atendidos por un camarero o camarera designado que se encarga de satisfacer sus necesidades y proporcionarles una experiencia gastronómica agradable. Los platos solicitados por los comensales se preparan en la cocina y luego se sirven en la mesa por el camarero.

DECORACIÓN Y AMBIENTACIÓN

La decoración se basa en la cultural, con telas y colores vivos que representen las raíces, un ambiente cómodo para recordar la casa de nuestros abuelitos.



Servicio:

El personal de servicio debe vestir con pantalón negro o blanco camisa con estampados o diseños de tejido. Tener el cabello amarrado con una cinta tejida.

Al inicio el personal tiene que limpiar las mesas y barrer todo el establecimiento, limpiar polvos. Luego se comienzan con la ambientación, marcando las mesas y la sala de espera. Decoración en las puertas y barra del establecimiento con flores, frutas y telas tejidas, objetos antiguos que recuerde a la casa de las abuelas.

Presentación: Al ingreso del comensal el personal de servicio debe presentarse y presentar el nombre del menú, una introducción y una bienvenida familiar.

Debe llevarlos a la sala de espera hasta que todos los comensales se encuentren presentes. Se les dará un coctel de bienvenida con un aperitivo en conjunto, el personal entregará el coctel el conjunto con la tarjeta que representa la leyenda.

Al lo que todos los comensales llegan se los llevara al su asiento y comenzar el servicio con el pan, el personal de servicio se encarga de explicarlo. En cada tiempo se realiza una ambientación diferente con música por cada leyenda, para eso el personal de servicio debe estar atento de cada cambio.

El personal de servicio va a tener dos bebidas para que complementen los platos, y debe estar pendiente de servir agua.

CONCLUSIONES

En conclusión, el relacionar una provincia con su leyenda para el desarrollo del cada plato es importante para conocer y fomentar la cultura y nuestras raíces. Trae recuerdos y sentimientos. Este menú se empleó para fomentar emociones y sentimientos mediante lo socio cultural.

Como resultado, el desarrollo de este menú es crear una idea de concepto que sea parte de vivencias con nuestra familia, dado que en tiempos actuales es poco común reunirse en familia para contar y relatar leyendas como se lo realizaba antes de la incorporación de la tecnología en el día a día.

A modo de cierre, este proyecto se propuso para tener el acercamiento con productos no tan consumidos, demostrando diferentes técnicas culinarias, dando un nuevo aspecto y cambiando la perspectiva de los comensales respecto a la una sola forma de consumir dichos productos.

RECOMENDACIONES

Una vez concluida el presente proyecto de titulación, se pone a consideración del lector y la comunidad educativa investigar sobre otros aspectos relacionados con la incorporación de diversos productos con la incorporación de un concepto socio cultural por medio de las leyendas ecuatorianas.

BIBLIOGRAFÍA

Grijalva, A., & Ulloa, J. (2009). *Proyecto de manejo y aprovechamiento sustentable* . Quito : ISBN.

Moya, D. A. (2010). *La sierra Alta Alimentario de los Pueblos Indigenas* . Cuenca : Daniel Balonzategui .

ANEXOS

Imagen 1: Mermelada de tomate acido, antes de incorporar azúcar y pectina.



Imagen 2: Mermelada de ají, luego de incorporar 80 g de azúcar y 10 g de pectina.

