



GASTRONOMÍA

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

AUTOR: Kelly Lizbeth Gutiérrez
Aguayo

TUTOR: Msc. Diego Albán
Chef. Ing Patricio Pinos

ELABORACIÓN
Gastronomía de Cusubamba – Cotopaxi en alta cocina.

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

Yo, Kelly Lizbeth Gutiérrez Aguayo, declaro ser autor del Trabajo de Investigación con el nombre “Gastronomía de Cusubamba – Cotopaxi en alta cocina”, 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 30 días del mes de enero de 2025, firmo conforme:

Autor: Kelly Lizbeth Gutiérrez Aguayo

Firma: 

Número de Cédula: 1726624560

Dirección: Juan Manuel Durini S34-100 e Isidro de Tapia

Teléfono: 096 134 7669

Correo electrónico: kegutierrezag@uide.edu.ec

Declaración de originalidad

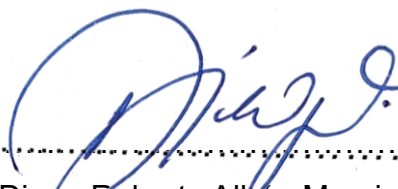
Yo, Kelly Lizbeth Gutiérrez Aguayo declaro bajo juramento que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido previamente presentada para ningún grado o calificación profesional; y, que he consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

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 Lizbeth Gutiérrez Aguayo
Autor del proyecto de investigación

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



.....
Diego Roberto Albán Moreira
Tutor del proyecto de investigación

Aprobación del tutor

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Titulación “Gastronomía de Cusubamba – Cotopaxi en alta cocina” presentado por Kelly Lizbeth Gutiérrez Aguayo, 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, 30 de enero del 2025



Diego Roberto Alban Moreira
Tutor del proyecto de investigación

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

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

Quito, 30 de enero del 2025



Kelly Lizbeth Gutiérrez Aguayo

CEDULA: 1726624560

DEDICATORIA

Al concluir esta etapa maravillosa de mi vida quiero dedicar este proyecto, a mi pilar fundamental, mi madre, que con su amor, paciencia y esfuerzo me ha brindado su apoyo para llegar al final de mi meta, quien ha sabido guiarme por el camino del bien y me ha formado con buenos valores los cuales siempre prevalecerán en mí.

Gracias, mamá, por ayudarme a ser la persona que soy ahora, por nunca dejarme rendir, por estar conmigo en las buenas y en las peores, por ser mi mamá y mi amiga, por enseñarme lo difícil que puede ser la vida, pero también gracias por enseñarme a ser fuerte para levantarme.

Este logro no es solo mío, porque sin la presencia de todas las personas que estuvieron detrás de mí, no habría sido posible cumplirlo, por ello el presente trabajo es el reflejo de todo el apoyo que me han brindado y con el corazón lleno de gratitud se lo dedico a ustedes.

AGRADECIMIENTO

Quiero comenzar expresando mi más profundo agradecimiento a Dios por los planes que ha tenido para mí, por brindarme la sabiduría necesaria a lo largo de estos años para poder llegar a este punto de mi vida, gracias por darme fuerzas en los momentos más difíciles para no rendirme, porque sin tus bendiciones, este logro no sería posible.

A mis padres por regalarme la más grande herencia que es mi educación y enseñarme a valorar cada cosa que han hecho por mí. Así mismo agradezco a cada uno de los miembros de mi familia, que siempre creyeron en mí, a mis hermanos y cuñados que con su amor incondicional y sus consejos me impulsaron a seguir adelante, gracias por enseñarme que con esfuerzo y perseverancia los sueños se alcanzan, a mis sobrinos por llenarme de alegría, por ser ese motor de energía para no rendirme y ser mejor cada día, y así poder darles un ejemplo digno a seguir. A mi angelito, Julita, que desde el cielo me ha cuidado siempre.

Gracias a las personas que Dios puso en mi camino, a mis amigos quienes han sido como mi segunda familia y han formado parte fundamental de mi crecimiento, en esta etapa llamada universidad. Siempre los llevare en mi corazón.

A mis profesores que día a día me brindaron su conocimiento y me ayudaron en este recorrido para lograr ser una profesional, a cada uno de los chefs les doy gracias por cada enseñanza y consejo.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Autorización por parte del autor para la consulta, reproducción parcial o total, y publicación electrónica del trabajo de titulación	III
Declaración de originalidad	IV
Aprobación del tutor	V
1. RESUMEN	19
2. ABSTRACT.....	20
3. DESARROLLO DEL CONCEPTO	21
Figura 1. Volcán Cotopaxi.....	21
Figura 2. Mapa de Cotopaxi.....	22
Figura 3. Olla de bronce.....	22
3.1. Festividades.....	23
Figura 4. Fiesta de la Mama Negra	23
Figura 5. Danzante y Mama Danza.....	24
Figura 6. Cusubamba – Salcedo.....	25
3.2. Técnicas	26
Espuma/aires:	26
Gelificación:.....	27
Deshidratación:	27
Cocción al vacío:.....	27

4.	MENÚ APROBADO ESPAÑOL	28
5.	MENU APROBADO EN INGLES	29
6.	DISEÑO DEL MENÚ	30
7.	RECETAS ESTANDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS	34
7.1.	Amouse Gueule.....	34
7.2.	Pan.....	38
7.3.	Entrada	40
7.4.	Plato fuerte	45
7.5.	Postre.....	52
7.6.	Bajativo	59
7.7.	Petit Four.....	61
7.8.	Vinos y Licores.....	64
7.9.	Costo – PVP	68
8.	ANALISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS.....	69
8.1.	Capulí (Prunus capulí)	69
	Figura 7. Fruta de Capulí	69
	Cultivo y Cosecha	70
	Figura 8. Planta de Capulí.....	70
8.2.	Borrego – Cordero (<i>Ovis aries</i>)	72
	Figura 9. Edad del Cordero.....	73

8.2.1. Criollo	74
Figura 10. Borrego Criollo.....	74
8.2.2. Suffolk.....	74
Figura 11. Borrego Suffolk.....	74
8.2.3. Corriedale.....	74
Figura 12. Borrego Corriedale	74
8.2.4. Merino.....	75
Figura 13. Borrego Merino	75
8.2.5. Romanov	75
Figura 14. Borrego Romanov	75
8.2.6. Dorper	75
Figura 15. Borrego Dorper.....	75
8.3. Maíz (<i>Zea mays</i>)	76
Figura 16. Planta de Maíz	77
8.3.1. Tipos de maíz.....	78
Figura 17. Maíz Duro.....	78
Figura 18. Maíz Dulce	78
Figura 19. Choclo.....	79
Figura 20. Maíz Negro.....	79
Figura 21. Maíz Morocho	79

(Ganagro, s.f.)	79
8.4. Comino (<i>Cuminum cyminum</i>)	80
Figura 22. Planta de Comino	81
8.4.1. Variedades de Comino	81
Figura 23. Comino Negro	82
Figura 24. Comino Blanco	82
Figura 25. Comino Verde	83
9. ENSAYO ACADEMICO SOBRE LA HISTORIA, PATRIMONIO Y VALOR CULTURAL DE LA PROPUESTA DE MENÚ.....	84
Tortillas de maíz (Tortillas de palo).....	85
Figura 26. Tortillas de Maíz.....	85
Allulla y queso de hoja.....	86
Figura 27. Allulla con queso de hoja	86
Asado de borrego	87
Figura 28. Asado de Borrego	87
Chugchucaras	87
Figura 29. Chugchucaras	87
Helado de Salcedo	88
Figura 30. Helado de Salcedo	88
Chicha.....	88

Figura 31. Chicha.....	88
Conclusión.....	89
10. PRESENTACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS POR PRESENTAR Y MARIDAJES DE VINOS.....	90
10.1. Cóctel de Bienvenida - Jucho Sour.....	90
Figura 32. Jucho Sour	90
10.2. Chicha	91
10.3. Vino tinto Syrah.....	91
10.4. Cerveza	92
10.5. Vino Lambrusco.....	93
10.6. Bajativo – Kapulicello	94
Figura 33. Kapulicello	94
11. CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO.....	95
Figura 34. Servicio Americano	95
Figura 35. Montaje de la cubertería, cristalería y vajilla	97
12. DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA 98	
Figura 36. Ambientación del museo	98
Figura 37. Montaje de mesa.....	98
Figura 38. Danzante y Mama Danza.....	99

13.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	100
13.1.	CONCLUSIONES	100
13.2.	RECOMENDACIONES.....	101
14.	ANEXOS	103
15.	BIBLIOGRAFÍA	105

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Menú en español.	28
Tabla 2. Menú en inglés.....	29
Tabla 3. Composición Química del Capulí.....	71
Tabla 5. Tabla nutricional de la carne de borrego	76
Tabla 6. Información nutricional del maíz.....	80
Tabla 7. Información nutricional del Comino.....	83
Tabla 8. Ficha Técnica Vino Syrah.....	92
Tabla 9. Ficha Técnica Vino Lambrusco.....	93
Tabla 10. Tabla de tipo de Servicio	97

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Volcán Cotopaxi.....	21
Figura 2. Mapa de Cotopaxi.....	22
Figura 3. Olla de bronce.....	22
Figura 4. Fiesta de la Mama Negra.....	23
Figura 5. Danzante y Mama Danza.....	24
Figura 6. Cusubamba – Salcedo.....	25
Figura 7. Fruta de Capulí	69
Figura 8. Planta de Capulí.....	70
Figura 9. Edad del Cordero	73
Figura 10. Borrego Criollo.....	74
Figura 11. Borrego Suffolk	74
Figura 12. Borrego Corriedale	74
Figura 13. Borrego Merino	75
Figura 14. Borrego Romanov	75
Figura 15. Borrego Dorper.....	75
Figura 16. Planta de Maíz	77
Figura 17. Maíz Duro.....	78
Figura 18. Maíz Dulce	78
Figura 19. Choclo.....	79
Figura 20. Maíz Negro.....	79
Figura 21. Maíz Morocho	79
Figura 22. Planta de Comino	81

Figura 23. Comino Negro	82
Figura 24. Comino Blanco.....	82
Figura 25. Comino Verde	83
Figura 26. Tortillas de Maíz.....	85
Figura 27. Allulla con queso de hoja	86
Figura 28. Asado de Borrego.....	87
Figura 29. Chugchucaras	87
Figura 30. Helado de Salcedo	88
Figura 31. Chicha.....	88
Figura 32. Jucho Sour	90
Figura 33. Kapulicello	94
Figura 34. Servicio Americano	95
Figura 35. Montaje de la cubertería, cristalería y vajilla	97
Figura 36. Ambientación del museo	98
Figura 37. Montaje de mesa.....	98
Figura 38. Danzante y Mama Danza.....	99

INDICE DE ANEXOS

Anexo 1. Factura.....	103
Anexo 2. Chugchucaras Latacunga.....	103
Anexo 3. Tortillas de maíz - Guaytacama	103
Anexo 4. Preparación de la Chicha.....	104
Anexo 5. Elaboración de Chugchucaras	104
Anexo 6. Vajilla de Barro – La Victoria/Pujilí	104

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

1. RESUMEN

El Ecuador es un país de 4 mundos, conformado por 4 regiones: Costa, Sierra, Oriente y Galápagos, cuenta con 24 provincias, cada una de ellas con paisajes, cultura y tradiciones diferentes que las hace únicas, dentro de esto también se abarca la gastronomía emblemática de cada zona, una gran herencia que tenemos de nuestros antepasados y que aún se conserva. (Ecuador, s.f.)

La gastronomía ecuatoriana se ha visto enriquecida por la cantidad de especias y productos que existe en cada una de las regiones, permitiendo así crear diversos platos, cada uno con sabores auténticos que conquistan el paladar de propios y extranjeros.

En el presente trabajo hablaremos de la gastronomía de la sierra centro del Ecuador, específicamente de la provincia de Cotopaxi, esta zona se destaca por su producción agrícola y ganadera.

La gran variedad de productos combinados con las técnicas e ingenio de nuestros ancestros han sido la base para la creación de exquisitos platos, por lo cual es necesario resaltar, reinterpretar y elevar a la alta cocina, la herencia culinaria, específicamente de la parroquia de Cusubamba, de esta manera no solo se mantiene viva las tradiciones e identidad, sino que es posible mostrar al mundo un poco más de la variedad gastronómica con la cuenta el Ecuador.

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

2. ABSTRACT

Ecuador is a country of four worlds, made up of four regions: the Coast, Highlands, Amazon, and Galapagos. It is divided into 24 provinces, each with different landscapes, cultures, and traditions that make them unique. This diversity extends to gastronomy, a great heritage we have inherited from our ancestors and that is still preserved today. (Ecuador, n.d.)

Ecuadorian gastronomy has been enriched by the variety of spices and products available in each region, allowing the creation of diverse dishes, each with authentic flavors that captivate both locals and foreigners.

In this work, we will discuss the cuisine of the central highlands of Ecuador, specifically the province of Cotopaxi. This area is known for its agricultural and livestock production.

The great variety of products, combined with the techniques and ingenuity of our ancestors, have been the foundation for creating exquisite dishes. Therefore, it is necessary to highlight, reinterpret, and elevate the culinary heritage, specifically from the parish of Cusubamba, to fine dining. In doing so, not only are traditions and identity kept alive, but it also allows Ecuador's rich gastronomic variety to be showcased to the world.

3. DESARROLLO DEL CONCEPTO

La región sierra del Ecuador se caracteriza por estar rodeado de montañas y paisajes andinos, en este caso nos concentraremos en la sierra centro del Ecuador, esta zona se conforma por 4 provincias clave: Bolívar, Chimborazo, Tungurahua y Cotopaxi, estas provincias comparten un clima andino húmedo, frío – templado lo cual es característico de la región. Los paisajes montañosos de la zona son sumamente importantes para la producción de alimentos ya que, para los campesinos y agricultores, la producción y comercialización de productos es una de sus fuentes principales de ingresos. (GIZ-Team, 2021) La provincia de Cotopaxi fundada en 1851, y dado su nombre como el volcán que se ubica en la zona, se encuentra a una altitud de 5,872 msnm por lo que la temperatura en la zona oscila entre los 0 a 15°C en zonas bajas, mientras que en las zonas altas puede llegar a -20°C, además esta provincia cuenta con 2 temporadas: época seca de junio a septiembre y época lluviosa de octubre a mayo. El área que ocupa esta provincia es de 33,393 hectáreas, la misma que se limita al sur con Tungurahua y Bolívar, al norte con Pichincha y Santo Domingo, al occidente con Los Ríos y al oriente con Napo. (ECUREd, s.f.) Se conoce según que la región fue habitada en un inicio por culturas como los Panzaleos y Puruháes. (Rengifo, 2018)



Figura 1. Volcán Cotopaxi
(Hostería San José de Sigchos, 2022)

Cotopaxi una provincia que se encuentra en el callejón interandino, la misma que se divide en 7 cantones: Latacunga, Pujilí, Sigchos, Pangua, La Maná, Salcedo y Saquisilí. Dentro de este trabajo se tomará como base la gastronomía Cusubamba, un pueblo andino de la sierra centro del Ecuador, situado en el cantón Salcedo a una altitud de 3046 msnm, que, gracias a su suelo y clima, se puede



Figura 2. Mapa de Cotopaxi.
(Wiki, 2023)

obtener una gran variedad productos agrícolas, como es el maíz, variedades de papa, las habas, el chocho, y diversas frutas como el capulí, durazno, uvilla, claudias, mortiño o tunas, a lo cual se le suma carnes como el cuy, el conejo, la gallina, el chancho y el cordero, los cuales son símbolos que se conectan con la tierra y el legado de generaciones anteriores. Incluso dentro de la región, los cereales cumplen un papel importante en la alimentación popular, todo esto se acompaña de que en la zona existe una gran producción de variedad de harinas a base de cereales y granos, lo cual lo practicaban desde los ancestros, teniendo variaciones en la producción de estas, ya que en un inicio para la obtención de dichas harinas se lo realizaba mediante la piedra de moler y actualmente esto se lo realiza con la ayuda de molinos eléctricos o manuales. (Gallardo de la Puente, 2014)

Se puede decir, que en Cotopaxi es en donde surgen varios métodos culinarios tradicionales – ancestrales que han sido transmitidos de generación en generación, dentro de estos métodos se encuentran la cocción en pundos u ollas de barro, así como también el horno de leña, además de esto cabe



Figura 3. Olla de bronce
Autor: Kelly Gutierrez

recaltar el uso de utensilios como la piedra de moler, la mama cuchara y las pailas de bronce. Gracias a todos estos factores tenemos el placer de explorar y percibir tangiblemente a fondo la herencia culinaria de esta localidad a través de sus platos que se preparan hasta la actualidad y los cuales podemos encontrarlos hoy en día en los mercados o huecas de la zona. (Gallardo de la Puente, 2014)

3.1.Festividades



Figura 4. Fiesta de la Mama Negra
(Fernando, 2021)

La variedad gastronómica de Cotopaxi forma parte principal de las diferentes festividades de la provincia, dando realce a las mismas, por sus exquisitos y variados sabores. Es imposible visitar la provincia y no degustar cada uno de los platos y bebidas típicas, no solo en festividades sino cuando estás de paso o realizando turismo. Las festividades

de la zona son las que brindan alegría a las personas locales y a quienes los visitan, y hacen a Cotopaxi única, dentro de las festividades más conocidas y principales en el país están: la “Mama Negra” y el “Corpus Cristi”, pero no son las únicas, además dentro de la provincia se celebra gran cantidad de festividades dentro de las cuales se encuentran: La Yumbada, Fiestas de San Miguel, Inti Raymi, Navidad y muchas más, que se celebran de acorde al catón o pueblo de la provincia. (CIDAP, 1996)

Junto con las festividades están los representativos personajes que hacen única a cada festividad de Cotopaxi, dentro de dichos personajes esta la mama negra, el ángel de la estrella, los ashangeros, los loeros o negros, el rey moro, el taita yumbo, la mama yumba y uno muy representativo de Pujilí es el “DANZANTE”, este personaje da su fundamentación en la biblia: *“David danzó delante del Arca de la Alianza; las mujeres danzaron para celebrar la muerte de*



Figura 5. Danzante y Mama Danza

Autor: Kelly Gutierrez

Goliath... Para los hebreos la danza significa alegría y exaltación, pues, como dice el Eclesiastés: Para todas las cosas hay sazón, y todo lo que quiere debajo del cielo tiene su tiempo... Tiempo de llorar y tiempo de reír, tiempo de endear y tiempo de bailar...” (Samuel 6: 14 – 20). El danzante va acompañado de la mama danza y ellos son quienes realizan un baile pausado pero agitado que van al ritmo del pingullo y bombo, esta danza se realizaba como veneración al Inti, Mama Quilla, volcanes y Dioses. La relación con las festividades de la zona va desde mis raíces por parte materna ya que de aquí nace “La Casa de los Disfraces” el lugar en donde empieza la confección de la alegría y el color de las fiestas y es en donde se elabora la tradicional vestimenta de cada uno de los personajes. (Ortega E. P., s.f.)

Pues bien, el objetivo que se busca lograr a través de este concepto es demostrar como la cocina tradicional de Cotopaxi se puede transformar en alta cocina sin la necesidad de perder su esencia y sabor tradicional, incluso a través de una correcta utilización y respeto de productos autóctonos de la zona. No solo se busca proyectar la riqueza culinaria, sino que también transmitir la alegría y el sentido de fiesta que caracteriza a esta provincia y su gente. Para la aplicación de alta cocina se busca el uso de técnicas y métodos tanto ancestrales, como modernos destacando el

potencial que se puede obtener en la gastronomía de la provincia, al aplicarlo en un ámbito culinario de élite.



Figura 6. Cusubamba – Salcedo

Autor: (Misitio, s.f.)

La aplicación del concepto de “Gastronomía de Cusubamba – Cotopaxi a la alta cocina” se basa en la reinterpretación y deconstrucción de los platos típicos de la zona, utilizando varias herramientas que permitan plasmar aspectos la cultura de esta localidad mencionados anteriormente. Por lo tanto, la reinterpretación y deconstrucción gastronómica con las cuales se ejecutará el concepto, hacen referencia a la revitalización que permite la conexión del pasado con el presente haciéndolas únicas. (García, 2024)

La deconstrucción y reinterpretación se inspira en la cocina molecular, esta técnica busca intensificar las experiencias sensoriales del comensal, presentando los ingredientes de forma inesperada para que el plato tradicional se redescubra en cada bocado. (BCH, 2024) Por otro lado, la deconstrucción es una tendencia culinaria originada en España, esta técnica culinaria, según Ferran Adrià: “*consiste en utilizar y respetar armonías ya concebidas y conocidas, transformando la textura de los ingredientes*”. (Amnin, 2022) La técnica de la deconstrucción, desarrollada por el chef Ferran Adrià en los años 90, transforma platos tradicionales sin alterar su sabor original. A través de cambios en la textura, forma y temperatura de los ingredientes, esta técnica busca sorprender al comensal, evocando sabores conocidos en una presentación innovadora y

sorprendente. La deconstrucción permite que los alimentos, aunque visualmente diferentes, mantengan las armonías gustativas de las recetas tradicionales, brindando una experiencia gastronómica única que juega con la memoria sensorial del comensal. (Cooking Academy, 2022)

3.2. Técnicas

La alta cocina, también conocida como "*haute cuisine*", se originó en Francia y se caracteriza principalmente por su enfoque en técnicas culinarias precisas, selección cuidadosa de ingredientes de alta calidad y presentaciones visualmente atractivas y estéticas. En este estilo culinario lo que se busca es destacar los sabores, texturas y aromas de los ingredientes. Cabe recalcar que la alta cocina no se limita a técnicas modernas o moleculares, aunque si se las puede incluir, y valora la armonía entre todos los elementos en el plato para crear una experiencia gastronómica excepcional. (Valerdi, 2019) Esta técnica no solo se enfoca en la cantidad o el costo, sino en la calidad y en ofrecer al comensal una experiencia única. Cada plato refleja la creatividad y el estilo del chef, quien imprime su sello personal mediante una mezcla de sabores, texturas y presentaciones, convirtiendo la comida en una experiencia sensorial completa. (Bch, 2024) En fin, se puede decir que la alta cocina ha sido un motor de innovación culinaria y una experiencia creativa y sensorial única, explorando ingredientes, técnicas y conceptos nuevos que han enriquecido la gastronomía en todo el mundo. Sin embargo, esta técnica enfrenta cuestionamientos de sostenibilidad económica y humana, ya que los altos niveles de exigencia y dedicación pueden ser insostenibles para los trabajadores y propietarios. (Gastronomía360, 2023) Dentro de las técnicas que se aplicará para la preparación del menú están:

Espuma/aires: Las espumas y aires en cocina son técnicas de vanguardia que permiten crear texturas ligeras y esponjosas, similares a un mousse. Para hacer espumas, se usa un sifón que mezcla un líquido con gas y, a veces, un estabilizante, como gelatina o lecitina de soja. Los aires

se logran batiendo la mezcla, encapsulando burbujas en el líquido, y ambos métodos aportan una experiencia visual y táctil novedosa sin alterar el sabor original del plato. (López, 2024)

Gelificación: Transforma líquidos en geles mediante el uso de agentes gelificantes, logrando texturas más densas y sólidas. Ingredientes como el agar agar, la goma xantana o la iota permiten crear geles con propiedades específicas, como la transparencia o la capacidad de gelificar a temperatura ambiente, ideales para innovar en la presentación de salsas, cremas u otros platillos. (Barcelona Culinary Hub, 2024)

Deshidratación: Mediante esta técnica se puede extraer el agua de frutas, verduras y otros alimentos de forma rápida, conservando su valor nutricional y evitando su deterioro. Este proceso intensifica los sabores y transforma las texturas, ya que concentra los compuestos aromáticos y preserva los nutrientes. Además, la deshidratación amplía la vida útil de los alimentos, convirtiéndola en una herramienta versátil para la creación de nuevas experiencias gastronómicas. (Fernandez, 2023)

Cocción al vacío: Es una técnica que consiste en sellar los alimentos en bolsas herméticas y cocinarlos en un baño de agua a temperaturas bajas, precisas y constantes (60°C a 90°C). Este método permite una cocción uniforme y cuidadosa, preservando los jugos y nutrientes de los alimentos. Gracias a su control de temperatura, evita la sobrecoCCIÓN y realza los sabores,

4. MENÚ APROBADO ESPAÑOL

TIEMPO	DESCRIPCIÓN
COCTEL DE BIENVENIDA Jochas de Jucho	Jucho sour, bebida a base tradicional de colada de capulí, ahumado con ishpingo y durazno deshidratado.
AMOUSE BOUCHE Vísperas de maíz	Suave tortilla de maíz acompañada de sedosa salsa de maní y aceite de ají
PAN Albazos de trigo	Crocante espiga a base de masa de allulla acompañado de queso de hoja
ENTRADA Yumbada de borrego	Rack de borrego acompañado de tierra y pure de haba, chips de melloco y teja de choclo con queso gratinado.
PLATO FUERTE Tesoro del Inti	Fritada de cerdo cocida al sous-vide, acompañado de una croqueta de papa, espuma dulce de maduro, crocante cuero reventado y empanada de mejido, junto con una crema de mote acompañado de una tierra de chicharrón, canguil y maíz tostado.
POSTRE Sabores del Coloso	Deconstrucción y reinterpretación del helado de Salcedo; panacotta rellena de coulis de naranjilla, acompañado de una esponja de taxo, sorbete de mora y crocante crumble con harina de machica.
BAJATIVO Guagua Kapulicello	Kapulicello, bebida macerada con fruta de capulí junto con esspreso de café del Ecuador.
PETITE FOUR Pasión de los Andes	Bombón de chocolate negro Republica del Cacao al 65% con un relleno de compota de mortiño y sedosa ganache de mora.

Tabla 1. Menú en español.
Elaboración: Kelly Gutierrez, (2024)

5. MENU APROBADO EN INGLES

TIME	DESCRIPTION
WELCOME COCKTAIL Jochas de Jucho	Jucho Sour, a traditional drink based on capuli pulp, infused with ishpingo and dehydrated peach.
AMOUSE BOUCHE Vísperas de maíz	Soft corn tortilla accompanied by a silky peanut and hot pepper (“ají”) sauce.
BREAD Albazos de trigo	Crispy cob made from allulla dough, accompanied by a queso de hoja.
ENTRÉE Yumbada de borrego	Rack of lamb accompanied with land and fava bean puree, chipilín, melloco, and a corn tile with grated cheese.
MAIN COURSE Tesoro del Inti	Sous-vide pork fritada, accompanied by a potato crust, sweet potato foam, crispy pork skin, a corn empanada, and “mote” cream with fried pork belly (“chicharon”), popcorn, and toasted corn land.
DESSERT Sabores del Coloso	Deconstruction and reinterpretation of Salcedo ice cream; panna cotta filled with naranjilla coulis, accompanied by a sponge cake, blackberry sorbet, and a crunchy crumble with machica flour.
DIGESTIVE Guagua Kapulicello	Kapulicello, a macerated drink with capuli fruit and Ecuadorian coffee essence.
PETITE FOUR Pasión de los Andes	Dark chocolate bonbon from Republica del Cacao 65% filled with mortiño compote and silky blackberry ganache.

Tabla 2. Menú en inglés.
Elaboración: Kelly Gutierrez, (2024).

6. DISEÑO DEL MENÚ



CHICHA

Bebida fermentada a base de maíz, con toque frutal de piña y caña de azúcar.

CHICHA

Fermented corn-based drink with a fruity touch of pineapple and sugar cane.

MARIDAJE
- PAIRING -

YUMBADA DE
BORREGO

Rack de borrego acompañado de tierra y pure de haba, chips de melloco y teja de choclo con queso gratinado.

Rack of lamb accompanied with land and fava bean puree, melloco chips, and a corn tile with grated cheese.

ENTRADA
- ENTRÉE -

VINO SYRAH

Vino Frances - Pays d'Oc, Maison Castele 2021

SYRAH WINE

French Wine - Pays d'Oc, Maison Castele 2021

MARIDAJE
- PAIRING -

TESORO DEL
INTI

Fritada de cerdo cocida al sous-vide, acompañado de una croqueta de papa, espuma dulce de maduro, crocante cuero reventado y empanada de mejido, junto con una crema de mote acompañado de una tierra de chicharrón, canguil y maíz tostado.

Sous-vide pork fritada, accompanied by a potato crust, sweet potato foam, crispy pork skin, a mejido empanada, and "mote" cream with fried pork belly ("chicharon"), popcorn, and toasted corn land.

PLATO FUERTE
- MAIN COURSE -

CERVEZA

Pilsener personal

B E E R

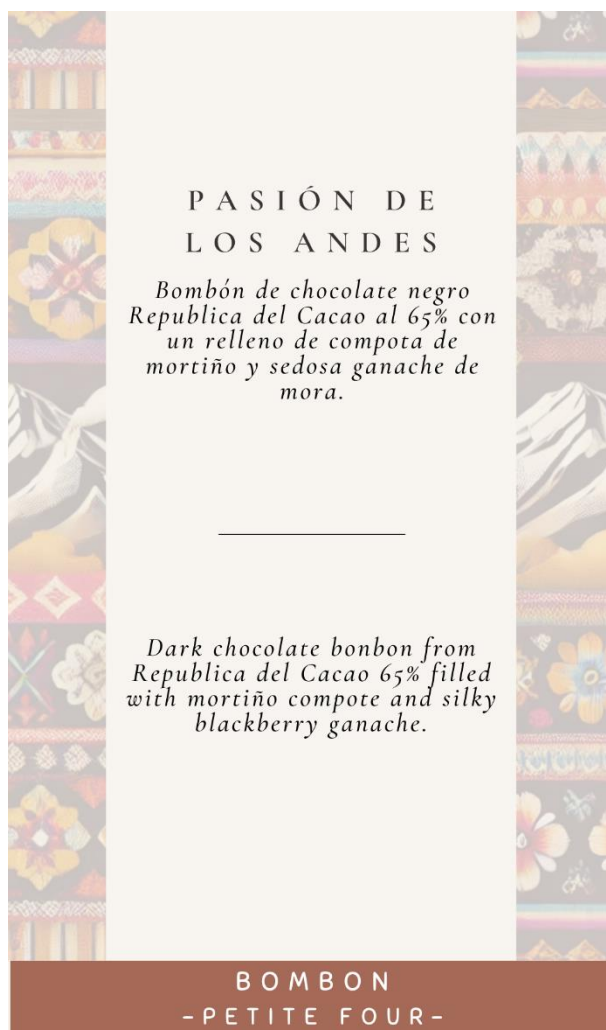
*Personal Pilsener*MARIDAJE
- PAIRING -SABORES DEL
COLOSO*Deconstrucción y reinterpretación del helado de Salcedo; panacotta rellena de coulis de naranjilla, acompañado de una esponja de taxo, sorbete de mora y crocante crumble con harina de machica.**Deconstruction and reinterpretation of Salcedo ice cream; panna cotta filled with naranjilla coulis, accompanied by a sponge cake, blackberry sorbet, and a crunchy crumble with machica flour.*POSTRE
- DESSERT -

L A M B R U S C O

Vino blanco espumoso Italiano - Mio Bianco

L A M B R U S C O

*Italian sparkling white wine - Mio Bianco*MARIDAJE
- PAIRING -G U A G U A
K A P U L I C E L L O
*Kapulicello, bebida macerada con fruta de capuli, servido con café espresso**Kapulicello, a macerated drink with capuli fruit and Ecuadorian coffee essence.*BAJATIVO
- DIGESTIF -



7. RECETAS ESTANDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS

7.1. Amouse Gueule

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Escuela de Gastronomía																			
<table border="1"> <tr> <th colspan="2">NOMBRE RECETA</th> </tr> <tr> <td colspan="2">Tortilla de maíz</td> </tr> <tr> <td>NÚMERO PORCIONES</td> <td>24 porción</td> </tr> <tr> <td>PESO CADA PORCIÓN</td> <td>25 gramo</td> </tr> </table>				NOMBRE RECETA		Tortilla de maíz		NÚMERO PORCIONES	24 porción	PESO CADA PORCIÓN	25 gramo	<table border="1"> <tr> <th colspan="2">TIPO RECETA</th> </tr> <tr> <td></td> <td>Básica o de Venta</td> </tr> <tr> <td>X</td> <td>Complementaria o Subreceta</td> </tr> <tr> <td>FICHA No.</td> <td>SUB-001</td> </tr> </table>		TIPO RECETA			Básica o de Venta	X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.	SUB-001	<table border="1"> <tr> <th>FOTO RECETA</th> </tr> <tr> <td></td> </tr> </table>	FOTO RECETA		
NOMBRE RECETA																									
Tortilla de maíz																									
NÚMERO PORCIONES	24 porción																								
PESO CADA PORCIÓN	25 gramo																								
TIPO RECETA																									
	Básica o de Venta																								
X	Complementaria o Subreceta																								
FICHA No.	SUB-001																								
FOTO RECETA																									
																									
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta															
1	Harina de maíz	150,00	gramo	\$ 0,00153	\$ 0,2295	Tamizada	\$ 1,53	Kilogramo	1.000	gramo															
2	Agua	300,00	mililitro																						
3	Maisabrosa	100,00	gramo	\$ 0,00270	\$ 0,2700	Tamizada	\$ 1,35	gramo	500	gramo															
4	Sal	C/N																							
5	Queso fresco	200,00	gramo	\$ 0,01170	\$ 2,3400	Rallado	\$ 1,17	gramo	100	gramo															
6	Cebolla blanca	30,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 0,0300	Repicada	\$ 0,20	unidad	200	gramo															
7	Manteca de cerdo	100,00	gramo	\$ 0,00759	\$ 0,7588	Para freír	\$ 2,58	gramo	340	gramo															
PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																			
1. Hervir agua y sal 2. Mezclar el agua con los secos 3. Dejar reposar 30 minutos 4. Amasar 5. Rellenar la masa con queso y cebolla 6. Freír con manteca de cerdo		<table border="1"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 3,63</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,18</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 3,81</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,16</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0063</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 3,63	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,18	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 3,81	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,16	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0063	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. Agua caliente 2. Reposo de la masa 3. Queso fresco				
SUBTOTAL RECETA	\$ 3,63	Σ Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$ 0,18	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 3,81	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,16	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0063	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																			
		Las tortillas de maíz son originarias de Cotopaxi - Guaytacama, se crean en las familias para tener un ingreso económico.				1. Hervir 2. Amasar 3. Freír																			
 ELABORADO POR: Kelly Gutiérrez		 REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 3-nov-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 15-nov-24																			

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Universidad Internacional del Ecuador International State University		Escuela de Gastronomía																	
NOMBRE RECETA Salsa de maní				TIPO RECETA Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 																			
NÚMERO PORCIONES 5 porción		PESO CADA PORCIÓN 10 gramo		FICHA No. SUB-002																					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta															
1	Pasta de maní	100,00	gramos	\$ 0,00670	\$ 0,6700		\$ 3,35	gramos	500	gramos															
2	Achiote en aceite	10,00	mililitro	\$ 0,00480	\$ 0,0480		\$ 2,11	mililitro	440	mililitro															
3	Cebolla blanca	30,00	gramos	\$ 0,00100	\$ 0,0300	Repicada	\$ 0,20	unidad	200	gramos															
4	Leche	150,00	mililitro	\$ 0,00095	\$ 0,1425		\$ 0,95	litro	1.000	mililitro															
5	Sal	C/N																							
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																	
1. Refreír la cebolla con el achiote 2. Añadir la leche y hervir 3. Incorporar la pasta de maní 4. Rectificar la sal 5. Procesar				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 0,89</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,04</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 0,93</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,19</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0187</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 0,89	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,04	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,93	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,19	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0187	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. Hervir leche		
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,89	Σ Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$ 0,04	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,93	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,19	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0187	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																					
				1. Refrito 2. Procesar / licuar																					
 ELABORADO POR: Kelly Gutiérrez				 REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 3-nov-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 15-nov-24																	

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Universidad Internacional del Ecuador		Escuela de Gastronomía																	
NOMBRE RECETA Aceite de ají				TIPO RECETA Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 																			
NÚMERO PORCIONES 30 porción		PESO CADA PORCIÓN 5 gramo		FICHA No. SUB-003																					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta															
1	Aceite	200,00	mililitro	\$ 0,00170	\$ 0,3400		\$ 3,40	litro	2.000	mililitro															
2	Ají	2,00	unidades	\$ 0,00333	\$ 0,0067	En rodajas	\$ 0,50	unidades	150	unidades															
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																	
1. Calentar el aceite a 80°C 2. Añadir el ají y confitar por 20 min 3. Retirar el fuego y cernir.				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 0,35</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,02</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 0,36</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,01</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0024</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 0,35	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,02	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,36	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,01	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0024	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. Tiempo del aceite		
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,35	Σ Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$ 0,02	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,36	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,01	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0024	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																					
(Empty space for technical argumentation)				1. Confitar																					
 ELABORADO POR: Kelly Gutiérrez				 REVISADO POR: Ivanova Riofrío				FECHA ELABORACIÓN 3-nov-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 15-nov-24																	

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Homenaje a la UIDE Arizona State University®		Escuela de Gastronomía																																			
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">NOMBRE RECETA</th></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">AMUSE-GUELE</td></tr> <tr><td style="background-color: #800080; color: white;">NÚMERO PORCIONES</td><td style="text-align: center;">1 porción</td></tr> <tr><td style="background-color: #FFD700;">PESO CADA PORCIÓN</td><td style="text-align: center;">45 gramo</td></tr> </table>				NOMBRE RECETA		AMUSE-GUELE		NÚMERO PORCIONES	1 porción	PESO CADA PORCIÓN	45 gramo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">TIPO RECETA</th></tr> <tr><td 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><td style="background-color: #0070C0; color: white;">FICHA No.</td><td style="background-color: #0070C0; color: white;">VTA-001</td></tr> </table>		TIPO RECETA		X	Básica o de Venta	Complementaria o Subreceta		FICHA No.	VTA-001	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #FFD700;">FOTO RECETA</th></tr> <tr><td style="text-align: center;"></td></tr> </table>		FOTO RECETA																			
NOMBRE RECETA																																											
AMUSE-GUELE																																											
NÚMERO PORCIONES	1 porción																																										
PESO CADA PORCIÓN	45 gramo																																										
TIPO RECETA																																											
X	Básica o de Venta																																										
Complementaria o Subreceta																																											
FICHA No.	VTA-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	Tortilla de maíz	25,00	gramo	\$ 0,00635	\$ 0,1587	Ficha No. SUB-001	\$ 0,0063	gramo	1	gramo																																	
2	Salsa de maní	10,00	gramo	\$ 0,01870	\$ 0,1870	Ficha No. SUB-002	\$ 0,0187	gramo	1	gramo																																	
3	Aceite de ají	5,00	gramo	\$ 0,00243	\$ 0,0121	Ficha No. SUB-003	\$ 0,0024	gramo	1	gramo																																	
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #800080; color: white;">PROCESO DE PREPARACIÓN</th></tr> <tr><td>1. Colocar una base de salsa de maní</td></tr> <tr><td>2. Encima colocar la tortilla</td></tr> <tr><td>3. Y decorar con gotas de aceite de ají</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>				PROCESO DE PREPARACIÓN	1. Colocar una base de salsa de maní	2. Encima colocar la tortilla	3. Y decorar con gotas de aceite de ají								<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO MATERIA PRIMA</th></tr> <tr><td style="text-align: right;">SUBTOTAL RECETA</td><td style="text-align: right;">\$ 0,36</td><td style="text-align: left;">ΣPrecios totales de cada ingrediente</td></tr> <tr><td style="text-align: right;">EXTRAS 5%</td><td style="text-align: right;">\$ 0,02</td><td style="text-align: left;">Subtotal * % Extras</td></tr> <tr><td style="text-align: right;">COSTO TOTAL RECETA</td><td style="text-align: right;">\$ 0,38</td><td style="text-align: left;">Subtotal + Extras</td></tr> <tr><td style="text-align: right;">COSTO POR PORCIÓN</td><td style="text-align: right;">\$ 0,38</td><td style="text-align: left;">Costo Total Receta ÷ No. porciones</td></tr> <tr><td style="text-align: right;">COSTO POR GRAMO</td><td style="text-align: right;">\$ 0,0084</td><td style="text-align: left;">Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td></tr> </table>				COSTO MATERIA PRIMA	SUBTOTAL RECETA	\$ 0,36	ΣPrecios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,02	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,38	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,38	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0084	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #FFD700;">PUNTOS CRÍTICOS</th></tr> <tr><td>1. Equilibrio al montar.</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>				PUNTOS CRÍTICOS	1. Equilibrio al montar.			
PROCESO DE PREPARACIÓN																																											
1. Colocar una base de salsa de maní																																											
2. Encima colocar la tortilla																																											
3. Y decorar con gotas de aceite de ají																																											
COSTO MATERIA PRIMA																																											
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,36	ΣPrecios totales de cada ingrediente																																									
EXTRAS 5%	\$ 0,02	Subtotal * % Extras																																									
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,38	Subtotal + Extras																																									
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,38	Costo Total Receta ÷ No. porciones																																									
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0084	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																																									
PUNTOS CRÍTICOS																																											
1. Equilibrio al montar.																																											
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #800080; color: white;">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th></tr> <tr><td>Homenaje en a las "Tortillas de Maíz" añadiendo componentes que realzan su sabor.</td></tr> </table>				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA	Homenaje en a las "Tortillas de Maíz" añadiendo componentes que realzan su sabor.	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #FFD700;">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>				MÉTODOS Y TÉCNICAS																																	
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																																											
Homenaje en a las "Tortillas de Maíz" añadiendo componentes que realzan su sabor.																																											
MÉTODOS Y TÉCNICAS																																											
 ELABORADO POR: Kelly Gutiérrez				 REVISADO POR: Ivanova Riofrío				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</th></tr> <tr><td style="text-align: center;">3-nov-24</td></tr> <tr><th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th></tr> <tr><td style="text-align: center;">15-nov-24</td></tr> </table>				FECHA ELABORACIÓN	3-nov-24	FECHA ACTUALIZACIÓN	15-nov-24																												
FECHA ELABORACIÓN																																											
3-nov-24																																											
FECHA ACTUALIZACIÓN																																											
15-nov-24																																											

7.2.Pan

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Powers by Arizona State University		Escuela de Gastronomía																																						
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">NOMBRE RECETA</th> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Espiga de allulla</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #800080; color: white;">NÚMERO PORCIONES</th> <td style="text-align: center;">20 porción</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">PESO CADA PORCIÓN</th> <td style="text-align: center;">15 gramo</td> </tr> </table>				NOMBRE RECETA		Espiga de allulla		NÚMERO PORCIONES	20 porción	PESO CADA PORCIÓN	15 gramo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">TIPO RECETA</th> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">Básica o de Venta</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">X</td> <td style="text-align: center;">Complementaria o Subreceta</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FICHA No.</th> <td style="text-align: center;">SUB-004</td> </tr> </table>		TIPO RECETA			Básica o de Venta	X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.	SUB-004	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">FOTO RECETA</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">  </td> </tr> </table>		FOTO RECETA																						
NOMBRE RECETA																																														
Espiga de allulla																																														
NÚMERO PORCIONES	20 porción																																													
PESO CADA PORCIÓN	15 gramo																																													
TIPO RECETA																																														
	Básica o de Venta																																													
X	Complementaria o Subreceta																																													
FICHA No.	SUB-004																																													
FOTO RECETA																																														
																																														
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																																				
1	Harina	150,00	gramos	\$ 0,00121	\$ 0,1815		\$ 1,21	kilogramo	1.000	gramos																																				
2	Manteca de cerdo	75,00	gramos	\$ 0,00759	\$ 0,5691	Aromatizar la manteca	\$ 2,58	gramo	340	gramos																																				
3	Romero	15,00	gramos	\$ 0,02840	\$ 0,4260		\$ 0,71	gramo	25	gramos																																				
4	Levadura	9,00	gramos	\$ 0,00606	\$ 0,0545		\$ 3,03	gramo	500	gramos																																				
5	Agua	60,00	mililitro			Tibia																																								
6	Sal	5,00	gramos	\$ 0,00043	\$ 0,0022		\$ 0,86	kilogramo	2.000	gramos																																				
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #800080; color: white;">PROCESO DE PREPARACIÓN</th> </tr> <tr><td>1. Disolver levadura con el agua</td></tr> <tr><td>2. Mezclar todos los ingredientes y amasar</td></tr> <tr><td>3. Amasar hasta que todo se incorpore</td></tr> <tr><td>4. Reposar la masa 15 minutos</td></tr> <tr><td>5. Porcionar y dar la forma</td></tr> <tr><td>6. Reposar 10 minutos</td></tr> <tr><td>7. Hornear a 170°C por 15 a 20 minutos</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>						PROCESO DE PREPARACIÓN	1. Disolver levadura con el agua	2. Mezclar todos los ingredientes y amasar	3. Amasar hasta que todo se incorpore	4. Reposar la masa 15 minutos	5. Porcionar y dar la forma	6. Reposar 10 minutos	7. Hornear a 170°C por 15 a 20 minutos				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO MATERIA PRIMA</th> </tr> <tr> <td style="background-color: #808080; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 1,23 ΣPrecios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #808080; color: white;">EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,06 Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #808080; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 1,29 Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #808080; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,06 Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #808080; color: white;">COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0043 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>						COSTO MATERIA PRIMA		SUBTOTAL RECETA	\$ 1,23 Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,06 Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,29 Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,06 Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0043 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">PUNTOS CRÍTICOS</th> </tr> <tr><td>1. Tiempo de reposo</td></tr> <tr><td>2. Temperatura de horneado</td></tr> <tr><td>3. Tiempo de horneado</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>						PUNTOS CRÍTICOS	1. Tiempo de reposo	2. Temperatura de horneado	3. Tiempo de horneado		
PROCESO DE PREPARACIÓN																																														
1. Disolver levadura con el agua																																														
2. Mezclar todos los ingredientes y amasar																																														
3. Amasar hasta que todo se incorpore																																														
4. Reposar la masa 15 minutos																																														
5. Porcionar y dar la forma																																														
6. Reposar 10 minutos																																														
7. Hornear a 170°C por 15 a 20 minutos																																														
COSTO MATERIA PRIMA																																														
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,23 Σ Precios totales de cada ingrediente																																													
EXTRAS 5%	\$ 0,06 Subtotal * % Extras																																													
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,29 Subtotal + Extras																																													
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,06 Costo Total Receta ÷ No. porciones																																													
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0043 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																																													
PUNTOS CRÍTICOS																																														
1. Tiempo de reposo																																														
2. Temperatura de horneado																																														
3. Tiempo de horneado																																														
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #800080; color: white;">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th> </tr> <tr> <td>Las allullas típicas de Cotopaxi, con una textura crocante y su sabor salado.</td> </tr> </table>						ARGUMENTACIÓN TÉCNICA	Las allullas típicas de Cotopaxi, con una textura crocante y su sabor salado.	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #FFD700;">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th> </tr> <tr><td>1. Amasar</td></tr> <tr><td>2. Hornear en seco</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>						MÉTODOS Y TÉCNICAS	1. Amasar	2. Hornear en seco																														
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																																														
Las allullas típicas de Cotopaxi, con una textura crocante y su sabor salado.																																														
MÉTODOS Y TÉCNICAS																																														
1. Amasar																																														
2. Hornear en seco																																														
 ELABORADO POR: Kelly Gutiérrez				 REVISADO POR: Ivanova Riofrio				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3-nov-24</td> </tr> <tr> <th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">15-nov-24</td> </tr> </table>		FECHA ELABORACIÓN	3-nov-24	FECHA ACTUALIZACIÓN	15-nov-24																																	
FECHA ELABORACIÓN																																														
3-nov-24																																														
FECHA ACTUALIZACIÓN																																														
15-nov-24																																														

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Honored by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía																																		
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">NOMBRE RECETA</th></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">PAN</td></tr> <tr><td style="background-color: #800080; color: white;">NÚMERO PORCIONES</td><td style="text-align: center;">1 porción</td></tr> <tr><td style="background-color: #FFD700;">PESO CADA PORCIÓN</td><td style="text-align: center;">40 gramo</td></tr> </table>				NOMBRE RECETA		PAN		NÚMERO PORCIONES	1 porción	PESO CADA PORCIÓN	40 gramo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">TIPO RECETA</th></tr> <tr><td 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><td style="background-color: #0070C0; color: white;">FICHA No.</td><td style="text-align: center;">VTA-002</td></tr> </table>		TIPO RECETA		X	Básica o de Venta	Complementaria o Subreceta		FICHA No.	VTA-002	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #FFD700;">FOTO RECETA</th></tr> <tr><td style="text-align: center;"></td></tr> </table>		FOTO RECETA																		
NOMBRE RECETA																																										
PAN																																										
NÚMERO PORCIONES	1 porción																																									
PESO CADA PORCIÓN	40 gramo																																									
TIPO RECETA																																										
X	Básica o de Venta																																									
Complementaria o Subreceta																																										
FICHA No.	VTA-002																																									
FOTO RECETA																																										
																																										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																																
1	Espiga de allulla	30,00	gramo	\$ 0,00432	\$ 0,1295	Ficha No. SUB-004	\$ 0,0043	gramo	1	gramo																																
2	Queso de hoja	10,00	gramo	\$ 0,01390	\$ 0,1390	En rodajas	\$ 1,3900	gramo	100	gramo																																
3	Hoja de achira	1,00	unidad	\$ 0,56000	\$ 0,5600	Cuadros pequeños	\$ 0,5600	unidad	1	unidad																																
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #800080; color: white;">PROCESO DE PREPARACIÓN</th></tr> <tr><td>1. Colocar como base la hoja de achira</td></tr> <tr><td>2. Montar 2 espigas de allulla</td></tr> <tr><td>3. Añadir pequeñas rodajas de queso de hoja</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>				PROCESO DE PREPARACIÓN	1. Colocar como base la hoja de achira	2. Montar 2 espigas de allulla	3. Añadir pequeñas rodajas de queso de hoja								<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO MATERIA PRIMA</th></tr> <tr><td style="background-color: #0070C0; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td><td style="text-align: right;">\$ 0,83</td><td style="color: red;">ΣPrecios totales de cada ingrediente</td></tr> <tr><td style="background-color: #0070C0; color: white;">EXTRAS 5%</td><td style="text-align: right;">\$ 0,04</td><td style="color: red;">Subtotal * % Extras</td></tr> <tr><td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td><td style="text-align: right;">\$ 0,87</td><td style="color: red;">Subtotal + Extras</td></tr> <tr><td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td><td style="text-align: right;">\$ 0,87</td><td style="color: red;">Costo Total Receta ÷ No. porciones</td></tr> <tr><td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR GRAMO</td><td style="text-align: right;">\$ 0,0217</td><td style="color: red;">Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td></tr> </table>				COSTO MATERIA PRIMA	SUBTOTAL RECETA	\$ 0,83	ΣPrecios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,04	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,87	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,87	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0217	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #FFD700;">PUNTOS CRÍTICOS</th></tr> <tr><td>1. Montaje equilibrado</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>			PUNTOS CRÍTICOS	1. Montaje equilibrado			
PROCESO DE PREPARACIÓN																																										
1. Colocar como base la hoja de achira																																										
2. Montar 2 espigas de allulla																																										
3. Añadir pequeñas rodajas de queso de hoja																																										
COSTO MATERIA PRIMA																																										
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,83	ΣPrecios totales de cada ingrediente																																								
EXTRAS 5%	\$ 0,04	Subtotal * % Extras																																								
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,87	Subtotal + Extras																																								
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,87	Costo Total Receta ÷ No. porciones																																								
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0217	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																																								
PUNTOS CRÍTICOS																																										
1. Montaje equilibrado																																										
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #800080; color: white;">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th></tr> <tr><td>Homenaje a las allullas con queso de hoja de Cotopaxi, presentado de diferente forma pero manteniendo los sabores.</td></tr> </table>				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA	Homenaje a las allullas con queso de hoja de Cotopaxi, presentado de diferente forma pero manteniendo los sabores.	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #FFD700;">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th></tr> <tr><td>1. Emplatado</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>			MÉTODOS Y TÉCNICAS	1. Emplatado																																
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																																										
Homenaje a las allullas con queso de hoja de Cotopaxi, presentado de diferente forma pero manteniendo los sabores.																																										
MÉTODOS Y TÉCNICAS																																										
1. Emplatado																																										
 ELABORADO POR: Kelly Gutiérrez  REVISADO POR: Ivanova Riofrío <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</th></tr> <tr><td style="text-align: center;">3-nov-24</td></tr> <tr><th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th></tr> <tr><td style="text-align: center;">15-nov-24</td></tr> </table>				FECHA ELABORACIÓN	3-nov-24	FECHA ACTUALIZACIÓN	15-nov-24																																			
FECHA ELABORACIÓN																																										
3-nov-24																																										
FECHA ACTUALIZACIÓN																																										
15-nov-24																																										

7.3.Entrada

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía																	
NOMBRE RECETA Rack de cordero				TIPO RECETA Básica o de Venta		FOTO RECETA 																			
NÚMERO PORCIONES 4 porción		PESO CADA PORCIÓN 100 gramo		FICHA No. SUB-005																					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta															
1	Cordero	1.500,00	gramo	\$ 0,01318	\$ 19,7727	Limpiar	\$ 14,50	gramo	1.100	gramo															
2	Ajo	100,00	gramo	\$ 0,00280	\$ 0,2800	Repicado	\$ 0,84	gramo	300	gramo															
3	Cebolla blanca	3,00	unidad	\$ 0,15000	\$ 0,4500	Brunoise	\$ 0,15	unidad	1	unidades															
4	Canela en rama	5,00	gramo	\$ 0,03733	\$ 0,1867	Brunoise	\$ 1,12	gramo	30	gramo															
5	Achiote en grano	15,00	gramo	\$ 0,00600	\$ 0,0900	Molido	\$ 0,30	gramo	50	gramo															
6	Sal	C/N																							
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																	
1. Realizar un refrito con la cebolla y ajo 2. Añadir las especias y sal 3. Procesar y reservar 4. Adobar al cordero y sellar al vacío 5. Cocinar al sous vide a 60°C por 3 horas 6. Reitar de la funda y sellar en la plancha				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 20,78</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 1,04</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 21,82</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 5,45</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0545</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 20,78	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 1,04	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 21,82	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 5,45	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0545	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. Tiempo de cocción 2. Manejo de temperaturas 3. Termino de la carne		
SUBTOTAL RECETA	\$ 20,78	Σ Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$ 1,04	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 21,82	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 5,45	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0545	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																					
1. Sous vide 2. Sellar 3. Procesar																									
 ELABORADO POR: Kelly Gutiérrez				 REVISADO POR: Ivanova Rifrio				FECHA ELABORACIÓN 10-nov-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 22-ene-25																	

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 University of Arizona State University®		Escuela de Gastronomía																	
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA 																			
Pure de habas				Básica o de Venta																					
NÚMERO PORCIONES		10 porción		X Complementaria o Subreceta																					
PESO CADA PORCIÓN		20 gramo		FICHA No. SUB-006																					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta															
1	Habas	300,00	gramo	\$ 0,00190	\$ 0,5700	Peladas	\$ 1,90	kilo	1.000	gramo															
2	Crema de leche	150,00	mililitro	\$ 0,00640	\$ 0,9600		\$ 1,28	mililitro	200	mililitro															
3	Sal	C/N	gramo																						
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																	
1. Cocinar las habas al sous vide 2. Dejar enfriar 3. Procesar con la crema de leche y sal				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 1,53</td> <td>ΣPrecios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,08</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 1,61</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,16</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,0080</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 1,53	ΣPrecios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,08	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,61	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,16	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0080	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. Tiempo de cocción		
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,53	ΣPrecios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$ 0,08	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,61	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,16	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0080	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																					
				1. Sous vide 2. Emulsión.																					
 ELABORADO POR: Kelly Gutiérrez				 REVISADO POR: Ivanova Rieffo				FECHA ELABORACIÓN 10-nov-24 FECHA ACTUALIZACIÓN																	

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía																	
NOMBRE RECETA Chips de mellocos				TIPO RECETA Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 																			
NÚMERO PORCIONES 10 porción		PESO CADA PORCIÓN 5 gramo		FICHA No. SUB-007																					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta															
1	Mellocos	100,00	gramo	\$ 0,00218	\$ 0,2180		\$ 2,18	kilo	1.000	gramo															
2	Aceite	1.000,00	mililitro	\$ 0,00317	\$ 3,1700		\$ 6,34	litro	2.000	mililitro															
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																	
1. Cocinar los mellocos 2. Cortar en slides finos 3. Retirar el exeso de liquido 4. Fritura profunda 5. Sacar de cocción y reservar				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 3,39</td> <td>ΣPrecios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td>EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,17</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 3,56</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,36</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td>COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0711</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 3,39	ΣPrecios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,17	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 3,56	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,36	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0711	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. Tiempo de cocción 2. Temperatura de fritura		
SUBTOTAL RECETA	\$ 3,39	ΣPrecios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$ 0,17	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 3,56	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,36	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0711	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																					
1. Hervir 2. Fritura profunda																									
 ELABORADO POR: Kelly Gutiérrez				 REVISADO POR: Ivanova Riofrío				FECHA ELABORACIÓN 10-nov-24 FECHA ACTUALIZACIÓN																	

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía																	
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA																			
Ají de tomate de árbol				Básica o de Venta																					
NÚMERO PORCIONES		15 porción		X Complementaria o Subreceta																					
PESO CADA PORCIÓN		10 gramo		FICHA No. SUB-008																					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta															
1	Ají	2,00	unidad	\$ 0,15000	\$ 0,3000		\$ 0,15	unidad	1	unidad															
3	Tomate de árbol	100,00	gramo	\$ 0,00225	\$ 0,2250	Blanquear	\$ 2,25	Kilogramo	1.000	gramo															
4	Cebolla paiteña	30,00	gramo	\$ 0,00099	\$ 0,0297	Brunoise	\$ 0,99	kilo	1.000	gramo															
5	Tomate riñón	30,00	gramo	\$ 0,00119	\$ 0,0357	Brunoise sin pepas	\$ 1,19	Kilogramo	1.000	gramo															
6	Limón	1,00	unidad	\$ 0,10000	\$ 0,1000	Zumo	\$ 0,10	unidad	1	unidad															
7	Sal	C/N	gramo																						
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																	
1. Licuar el tomate con el ají y agua 2. Cernir 3. Añadir el tomate, cebolla y limón 4. Rectificar la sal				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0056b3; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,69</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0056b3; color: white;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,03</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0056b3; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,72</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0056b3; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,05</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0056b3; color: white;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,0048</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 0,69	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,03	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,72	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,05	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0048	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. Picante del ají		
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,69	Σ Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$ 0,03	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,72	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,05	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0048	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																					
				1. Procesar / licuar																					
 ELABORADO POR: Kelly Gutiérrez				 REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN																	
								10-nov-24																	
								FECHA ACTUALIZACIÓN																	

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía		
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA				
ENTRADA				X		Básica o de Venta				
NÚMERO PORCIONES		1 porción		FICHA No.		VTA-003				
PESO CADA PORCIÓN		200 gramo								
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Rack de cordero	90,00	gramo	\$ 0,05455	\$ 4,9091	Ficha No. SUB-005	\$ 0,05455	gramo	1	gramo
2	Pure de habas	30,00	gramo	\$ 0,00803	\$ 0,2410	Ficha No. SUB-006	\$ 0,00803	gramo	1	gramo
3	Chips de mellocos	15,00	gramo	\$ 0,07115	\$ 1,0672	Ficha No. SUB-007	\$ 0,07115	gramo	1	gramo
4	Aji de tomate de árbol	10,00	gramo	\$ 0,00483	\$ 0,0483	Ficha No. SUB-008	\$ 0,00483	gramo	1	gramo
5	Habas tostadas	10,00	gramo	\$ 0,00952	\$ 0,0952	Repicadas	\$ 2,38	gramo	250	gramo
6	Choclo	40,00	gramo	\$ 0,00248	\$ 0,0990	Cocinado	\$ 0,99	gramo	400	gramo
7	Queso mozzarella	5,00	gramo	\$ 0,00798	\$ 0,0399	Rallado	\$ 3,99	gramo	500	gramo
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS		
1. Emplatado				SUBTOTAL RECETA \$ 6,50 ΣPrecios totales de cada ingrediente				1. Emplatado simétrico		
				EXTRAS 5% \$ 0,32 Subtotal * % Extras						
				COSTO TOTAL RECETA \$ 6,82 Subtotal + Extras						
				COSTO POR PORCIÓN \$ 6,82 Costo Total Receta ÷ No. porciones						
				COSTO POR GRAMO 0,0341 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción						
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS						
				1. Emplatado						
 ELABORADO POR: Kelly Gutiérrez				 REVISADO POR: Ivanova Riofrío				FECHA ELABORACIÓN		
				10-nov-24						
				FECHA ACTUALIZACIÓN						

7.4. Plato fuerte

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Nonaccredited by Arizona State University		Escuela de Gastronomía		
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA				
Fritada y chicharrón				Básica o de Venta						
NÚMERO PORCIONES		5 porción		X Complementaria o Subreceta						
PESO CADA PORCIÓN		100 gramo		FICHA No. SUB-009						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Carne de cerdo	1.000,00	gramo	\$ 0,00500	\$ 5,0000	Licuar	\$ 2,50	gramo	500	gramo
2	Grasa de cerdo	500,00	gramo	\$ 0,00350	\$ 1,7500		\$ 1,75	gramo	500	gramo
3	Cebolla paiteña	300,00	unidades	\$ 0,00099	\$ 0,2970		\$ 0,99	kilo	1.000	unidades
4	Ajo	100,00	gramo	\$ 0,00280	\$ 0,2800		\$ 0,84	gramo	300	gramo
5	Comino	10,00	gramo	\$ 0,01408	\$ 0,1408		\$ 7,04	gramo	500	gramo
6	Pimiento	100,00	gramo	\$ 0,00182	\$ 0,1820		\$ 1,82	kilogramo	1.000	gramo
7	Sal	C/N								
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS		
1. Con el adobo licuado aliñar las carnes				SUBTOTAL RECETA \$ 7,65 Σ Precios totales de cada ingrediente				1. Temperaturas de cocción		
2. Sellar al vacío y cocinar al sous vide a 50°C				EXTRAS 5% \$ 0,38 Subtotal * % Extras						
3. Retirar de cocción				COSTO TOTAL RECETA \$ 8,03 Subtotal + Extras						
4. Freír la fritada y chillarrón				COSTO POR PORCIÓN \$ 1,61 Costo Total Receta ÷ No. porciones						
				COSTO POR GRAMO \$ 0,0161 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción						
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS		
								1. Procesar		
								2. Fritura		
								3. Sous vide		
 ELABORADO POR: Kelly Gutiérrez				 REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 10-nov-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 5-ene-25		

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Universidad Internacional del Ecuador Argentine State University		Escuela de Gastronomía																	
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA																			
Croqueta de papa				Básica o de Venta																					
NÚMERO PORCIONES		15 porción		X Complementaria o Subreceta																					
PESO CADA PORCIÓN		15 gramo		FICHA No. SUB-010																					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta															
1	Papa	250,00	gramo	\$ 0,00160	\$ 0,4000		\$ 8,00	kilogramo	5.000	gramo															
2	Sal	C/N																							
3	Huevo	1,00	unidad	\$ 0,17000	\$ 0,1700	Batido	\$ 2,55	unidad	15	unidad															
4	Panko	100,00	gramo	\$ 0,02207	\$ 2,2067		\$ 3,31	gramo	150	gramo															
5	Harina	150,00	gramo	\$ 0,00121	\$ 0,1815		\$ 1,21	kilogramo	1.000	gramo															
6	Aceite	1.000,00	litro	\$ 0,00317	\$ 3,1700		\$ 6,34	litro	2.000	litro															
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																	
1. Cocción en seco de la papa 2. Realizar pure 3. Rectificar sal y porcionar en bolas 4. Pasar por harina, huevo y panko 5. Realizar fritura profunda				<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;">\$ 6,13</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;">\$ 0,31</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 6,43</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #808080; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,43</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;">\$ 0,0286</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 6,13	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,31	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 6,43	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,43	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0286	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. Temperatura de cocción		
SUBTOTAL RECETA	\$ 6,13	Σ Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$ 0,31	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 6,43	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,43	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0286	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																					
 ELABORADO POR: Kelly Gutiérrez				 REVISADO POR: Ivanova Riofrío				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">10-nov-24</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2-ene-25</td> </tr> </table>			FECHA ELABORACIÓN	10-nov-24	FECHA ACTUALIZACIÓN	2-ene-25											
FECHA ELABORACIÓN																									
10-nov-24																									
FECHA ACTUALIZACIÓN																									
2-ene-25																									

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
Espuma de maduro	
NÚMERO PORCIONES	20 porción
PESO CADA PORCIÓN	5 gramo

TIPO RECETA	
Básica o de Venta	
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUB-011

FOTO RECETA

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Plátano maduro	2,00	unidad	\$ 0,25000	\$ 0,5000		\$ 1,00	unidades	4	unidad
2	Leche	100,00	mililitro	\$ 0,00103	\$ 0,1030		\$ 1,03	litro	1.000	mililitro
3	Crema de leche	200,00	mililitro	\$ 0,00464	\$ 0,9289		\$ 2,09	mililitro	450	gramo
4	Cargas de NO2	3,00	unidad	\$ 0,62800	\$ 1,8840		\$ 6,28	unidad	10	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN

- Cocinar el maduro en agua
- Procesar el maduro con leche y crema de leche
- Colar la mezcla
- Colocar en el sifón con las cargas
- Servir la espuma en el plato

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	\$ 3,42	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,17	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 3,59	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,18	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0359	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS

- Temperatura de alcance

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

MÉTODOS Y TÉCNICAS

- Hervir
- Sifón / espumas

ELABORADO POR:

Kelly Gutiérrez

REVISADO POR:

Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN

10-nov-24

FECHA ACTUALIZACIÓN

2-ene-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Universidad Internacional del Ecuador Argentine State University		Escuela de Gastronomía																	
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA																			
Empanadas de mejido				Básica o de Venta																					
NÚMERO PORCIONES		30 porción		X Complementaria o Subreceta																					
PESO CADA PORCIÓN		10 gramo		FICHA No. SUB-012																					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta															
1	Harina	250,00	gramo	\$ 0,01210	\$ 3,02500		\$ 1,21	kilo	100	gramo															
2	Agua	100,00	mililitro																						
3	Azúcar	30,00	gramo	\$ 0,00850	\$ 0,25500		\$ 5,10	gramo	600	gramo															
4	Sal	5,00	gramo	\$ 0,00043	\$ 0,00215		\$ 0,86	kilogramo	2.000	gramos															
5	Mantequilla	40,00	gramo	\$ 0,00850	\$ 0,34000		\$ 8,50	kilogramo	1000	gramo															
6	Queso	150,00	gramo	\$ 0,01170	\$ 1,75500		\$ 1,17	gramo	100	gramo															
7	Aceite	2.000,00	mililitro	\$ 0,00317	\$ 6,34000		\$ 6,34	litro	2.000	mililitro															
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																	
1. Mezclar todos los ingredientes 2. Amasar hasta que tenga consistencia 3. Reposar 30 minutos 4. Porcionar y estirar la masa 5. Rellenar con el queso y sellar 6. Repulgar y freír				<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;">\$ 11,72</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;">\$ 0,59</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 12,30</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #808080; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,41</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;">\$ 0,0410</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 11,72	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,59	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 12,30	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,41	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0410	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. Amasado 2. Repulgar		
SUBTOTAL RECETA	\$ 11,72	Σ Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$ 0,59	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 12,30	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,41	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0410	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																	
								1. Amasar 2. Frírura profunda																	
 ELABORADO POR: Kelly Gutiérrez				 REVISADO POR: Ivanova Riofrio				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">10-nov-24</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2-ene-25</td> </tr> </table>			FECHA ELABORACIÓN	10-nov-24	FECHA ACTUALIZACIÓN	2-ene-25											
FECHA ELABORACIÓN																									
10-nov-24																									
FECHA ACTUALIZACIÓN																									
2-ene-25																									

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Honored by Argentina State University®		Escuela de Gastronomía																	
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA																			
Crema de mote				Básica o de Venta																					
NÚMERO PORCIONES		5 porción		X Complementaria o Subreceta																					
PESO CADA PORCIÓN		30 gramo		FICHA No. SUB-013																					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta															
1	Mote	250,00	gramo	\$ 0,00272	\$ 0,6800		\$ 1,36	gramo	500	gramo															
2	Leche	100,00	mililitro	\$ 0,00095	\$ 0,0950		\$ 0,95	litro	1.000	mililitro															
3	Sal	C/N																							
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																	
1. Procesar el mote con la leche 2. Cernir 3. Calantar a fuego bajo y servir				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: center;">\$ 0,78</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: center;">\$ 0,04</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: center;">\$ 0,81</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: center;">\$ 0,16</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white; text-align: center;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: center;">\$ 0,0054</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 0,78	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,04	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,81	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,16	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0054	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. Espesor de la crema		
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,78	Σ Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$ 0,04	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,81	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,16	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0054	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																					
 ELABORADO POR: Kelly Gutiérrez				 REVISADO POR: Ivanova Riofrío				FECHA ELABORACIÓN 10-nov-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 2-ene-25																	

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Financed by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía																																																				
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">NOMBRE RECETA</th></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">Ají de piedra</td></tr> <tr><td style="background-color: #800080; color: white;">NÚMERO PORCIONES</td><td style="text-align: center;">10 porción</td></tr> <tr><td style="background-color: #FFD700;">PESO CADA PORCIÓN</td><td style="text-align: center;">5 gramo</td></tr> </table>				NOMBRE RECETA		Ají de piedra		NÚMERO PORCIONES	10 porción	PESO CADA PORCIÓN	5 gramo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">TIPO RECETA</th></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">Básica o de Venta</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">X</td><td style="text-align: center;">Complementaria o Subreceta</td></tr> <tr><td style="background-color: #0070C0; color: white;">FICHA No.</td><td style="background-color: #0070C0; color: white;">SUB-014</td></tr> </table>		TIPO RECETA		Básica o de Venta		X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.	SUB-014	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #FFD700;">FOTO RECETA</th></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;"></td></tr> </table>		FOTO RECETA																																				
NOMBRE RECETA																																																												
Ají de piedra																																																												
NÚMERO PORCIONES	10 porción																																																											
PESO CADA PORCIÓN	5 gramo																																																											
TIPO RECETA																																																												
Básica o de Venta																																																												
X	Complementaria o Subreceta																																																											
FICHA No.	SUB-014																																																											
FOTO RECETA																																																												
																																																												
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																																																		
1	Ají rojo	5,00	unidad	\$ 0,10000	\$ 0,5000		\$ 0,10	unidad	1	unidad																																																		
2	Cebolla blanca	1,00	unidad	\$ 0,20000	\$ 0,2000		\$ 0,20	unidad	1	unidad																																																		
3	Cilantro	15,00	gramo	\$ 0,00250	\$ 0,0375		\$ 0,50	gramo	200	gramo																																																		
4	Sal	C/N																																																										
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">PROCESO DE PREPARACIÓN</th></tr> <tr><td colspan="2">1. Preparar una salsa bechamel</td></tr> <tr><td colspan="2">2. Añadir el mote y licuar</td></tr> <tr><td colspan="2">3. Cernir y reservar</td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> </table>				PROCESO DE PREPARACIÓN		1. Preparar una salsa bechamel		2. Añadir el mote y licuar		3. Cernir y reservar																<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO MATERIA PRIMA</th></tr> <tr><td style="background-color: #808080; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td><td style="text-align: center;">\$ 0,74</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: center;">\$ 0,04</td><td>Subtotal * % Extras</td></tr> <tr><td style="background-color: #808080; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td><td style="text-align: center;">\$ 0,77</td><td>Subtotal + Extras</td></tr> <tr><td style="background-color: #808080; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td><td style="text-align: center;">\$ 0,08</td><td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td></tr> <tr><td style="background-color: #808080; color: white;">COSTO POR GRAMO</td><td style="text-align: center;">\$ 0,0155</td><td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td></tr> </table>				COSTO MATERIA PRIMA		SUBTOTAL RECETA	\$ 0,74	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,04	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,77	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,08	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0155	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #FFD700;">PUNTOS CRÍTICOS</th></tr> <tr><td colspan="2">1. Espesor de la salsa</td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> </table>				PUNTOS CRÍTICOS		1. Espesor de la salsa							
PROCESO DE PREPARACIÓN																																																												
1. Preparar una salsa bechamel																																																												
2. Añadir el mote y licuar																																																												
3. Cernir y reservar																																																												
COSTO MATERIA PRIMA																																																												
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,74	Σ Precios totales de cada ingrediente																																																										
EXTRAS 5%	\$ 0,04	Subtotal * % Extras																																																										
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,77	Subtotal + Extras																																																										
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,08	Costo Total Receta ÷ No. porciones																																																										
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0155	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																																																										
PUNTOS CRÍTICOS																																																												
1. Espesor de la salsa																																																												
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th></tr> <tr><td colspan="2" style="height: 40px;"> </td></tr> </table>				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #FFD700;">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th></tr> <tr><td colspan="2">1. Procesar</td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> </table>				MÉTODOS Y TÉCNICAS		1. Procesar																																														
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																																																												
MÉTODOS Y TÉCNICAS																																																												
1. Procesar																																																												
 ELABORADO POR: Kelly Gutiérrez  REVISADO POR: Ivanova Riofrio <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</th></tr> <tr><td style="text-align: center;">10-nov-24</td></tr> <tr><th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th></tr> <tr><td style="text-align: center;">2-ene-25</td></tr> </table>				FECHA ELABORACIÓN	10-nov-24	FECHA ACTUALIZACIÓN	2-ene-25																																																					
FECHA ELABORACIÓN																																																												
10-nov-24																																																												
FECHA ACTUALIZACIÓN																																																												
2-ene-25																																																												

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Nonaccredited by Association to Advance Collegiate Schools of Business International		Escuela de Gastronomía																	
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA																			
PLATO FUERTE				X Básica o de Venta																					
NÚMERO PORCIONES		1 porción		Complementaria o Subreceta																					
PESO CADA PORCIÓN		220 gramo		FICHA No. VTA-004																					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta															
1	Fritada y chicharrón	120,00	gramo	\$ 0,01606	\$ 1,9277	Ficha No. SUB-009	\$ 0,0161	gramo	1	gramo															
2	Croqueta de papa	45,00	gramo	\$ 0,02860	\$ 1,2869	Ficha No. SUB-010	\$ 0,03	gramo	1	gramo															
3	Espuma de maduro	5,00	gramo	\$ 0,03587	\$ 0,1793	Ficha No. SUB-011	\$ 0,04	gramo	1	gramo															
4	Empanadas de mejido	15,00	gramo	\$ 0,04101	\$ 0,6152	Ficha No. SUB-012	\$ 0,04	gramo	1	gramo															
5	Crema de mote	5,00	gramo	\$ 0,01549	\$ 0,0774	Ficha No. SUB-013	\$ 0,02	gramo	1	gramo															
6	AjÍ de piedra	5,00	gramo	\$ 0,01549	\$ 0,0774	Ficha No. SUB-014	\$ 0,02	gramo	1	gramo															
7	Tostado	15,00	gramo	\$ 0,00720	\$ 0,1080		\$ 1,08	gramo	150	gramo															
8	Canguil	5,00	gramo	\$ 0,00218	\$ 0,0109		\$ 1,09	gramo	500	gramo															
9	Cuero reventado	5,00	gramo	\$ 0,05000	\$ 0,2500		\$ 1,00	gramo	20	gramo															
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																	
1. Emplatado con todos los componentes 				<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;">\$ 4,53</td> <td style="color: red;">Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,23</td> <td style="color: red;">Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 4,76</td> <td style="color: red;">Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 4,76</td> <td style="color: red;">Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,0216</td> <td style="color: red;">Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 4,53	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,23	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 4,76	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 4,76	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0216	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. Temperatura de servicio. 		
SUBTOTAL RECETA	\$ 4,53	Σ Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$ 0,23	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 4,76	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 4,76	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0216	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																	
								1. Emplatado 2. 																	
 ELABORADO POR: Kelly Gutiérrez				 REVISADO POR: Ivanova Riofrío				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">10-nov-24</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2-ene-25</td> </tr> </table>			FECHA ELABORACIÓN	10-nov-24	FECHA ACTUALIZACIÓN	2-ene-25											
FECHA ELABORACIÓN																									
10-nov-24																									
FECHA ACTUALIZACIÓN																									
2-ene-25																									

7.5.Postre

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Nonacosty Angosta State University		Escuela de Gastronomía																																			
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">NOMBRE RECETA</th></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">Panacotta</td></tr> <tr><th style="background-color: #800080; color: white;">NÚMERO PORCIONES</th><td style="text-align: center;">6 porción</td></tr> <tr><th style="background-color: #FFD700;">PESO CADA PORCIÓN</th><td style="text-align: center;">80 gramo</td></tr> </table>				NOMBRE RECETA		Panacotta		NÚMERO PORCIONES	6 porción	PESO CADA PORCIÓN	80 gramo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">TIPO RECETA</th></tr> <tr><td style="width: 30px;"></td><td style="text-align: center;">Básica o de Venta</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">X</td><td style="text-align: center;">Complementaria o Subreceta</td></tr> <tr><th style="background-color: #0070C0; color: white;">FICHA No.</th><td style="text-align: center;">SUB-014</td></tr> </table>		TIPO RECETA			Básica o de Venta	X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.	SUB-014	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #FFD700;">FOTO RECETA</th></tr> <tr><td style="text-align: center;"></td></tr> </table>		FOTO RECETA																			
NOMBRE RECETA																																											
Panacotta																																											
NÚMERO PORCIONES	6 porción																																										
PESO CADA PORCIÓN	80 gramo																																										
TIPO RECETA																																											
	Básica o de Venta																																										
X	Complementaria o Subreceta																																										
FICHA No.	SUB-014																																										
FOTO RECETA																																											
																																											
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																																	
1	Crema de leche	150,00	mililitro	\$ 0,00464	\$ 0,6967		\$ 2,09	mililitro	450	mililitro																																	
2	Leche	150,00	mililitro	\$ 0,00103	\$ 0,1545		\$ 1,03	litro	1.000	mililitro																																	
3	Azúcar	60,00	gramo	\$ 0,00104	\$ 0,0626		\$ 5,22	kilo	5.000	gramo																																	
4	Gelatina sin sabor	7,00	gramo	\$ 0,01768	\$ 0,1238		\$ 4,42	gramo	250	gramo																																	
5	Agua	35,00	mililitro			Hidratar				mililitro																																	
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #800080; color: white;">PROCESO DE PREPARACIÓN</th></tr> <tr><td>1. Cocinar la leche, crema de leche y azúcar</td></tr> <tr><td>2. Retirar del fuego ya aladid la gelatina hidratada</td></tr> <tr><td>3. Colocar en los moldes y el núcleo de naranjilla</td></tr> <tr><td>4. Congelar y desmoldar</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>				PROCESO DE PREPARACIÓN	1. Cocinar la leche, crema de leche y azúcar	2. Retirar del fuego ya aladid la gelatina hidratada	3. Colocar en los moldes y el núcleo de naranjilla	4. Congelar y desmoldar							<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO MATERIA PRIMA</th></tr> <tr><td style="width: 30%;">SUBTOTAL RECETA</td><td style="width: 10%;">\$ 1,04</td><td style="width: 60%;">Σ Precios totales de cada ingrediente</td></tr> <tr><td>EXTRAS 5%</td><td>\$ 0,05</td><td>Subtotal * % Extras</td></tr> <tr><td>COSTO TOTAL RECETA</td><td>\$ 1,09</td><td>Subtotal + Extras</td></tr> <tr><td>COSTO POR PORCIÓN</td><td>\$ 0,18</td><td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td></tr> <tr><td>COSTO POR GRAMO</td><td>\$ 0,0023</td><td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td></tr> </table>				COSTO MATERIA PRIMA	SUBTOTAL RECETA	\$ 1,04	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,05	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,09	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,18	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0023	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #FFD700;">PUNTOS CRÍTICOS</th></tr> <tr><td>1. Manejo de temperaturas</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>				PUNTOS CRÍTICOS	1. Manejo de temperaturas			
PROCESO DE PREPARACIÓN																																											
1. Cocinar la leche, crema de leche y azúcar																																											
2. Retirar del fuego ya aladid la gelatina hidratada																																											
3. Colocar en los moldes y el núcleo de naranjilla																																											
4. Congelar y desmoldar																																											
COSTO MATERIA PRIMA																																											
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,04	Σ Precios totales de cada ingrediente																																									
EXTRAS 5%	\$ 0,05	Subtotal * % Extras																																									
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,09	Subtotal + Extras																																									
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,18	Costo Total Receta ÷ No. porciones																																									
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0023	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																																									
PUNTOS CRÍTICOS																																											
1. Manejo de temperaturas																																											
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #800080; color: white;">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA						<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #FFD700;">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th></tr> <tr><td>1. Hervir</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>				MÉTODOS Y TÉCNICAS	1. Hervir																												
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																																											
MÉTODOS Y TÉCNICAS																																											
1. Hervir																																											
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: center;"></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">ELABORADO POR:</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">Kelly Gutiérrez</td></tr> </table>					ELABORADO POR:	Kelly Gutiérrez	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: center;"></td></tr> <tr><td style="text-align: center;">REVISADO POR:</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">Ivanova Riofrío</td></tr> </table>					REVISADO POR:	Ivanova Riofrío	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</th></tr> <tr><td style="text-align: center;">2-ene-25</td></tr> <tr><th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th></tr> <tr><td> </td></tr> </table>		FECHA ELABORACIÓN	2-ene-25	FECHA ACTUALIZACIÓN																									
																																											
ELABORADO POR:																																											
Kelly Gutiérrez																																											
																																											
REVISADO POR:																																											
Ivanova Riofrío																																											
FECHA ELABORACIÓN																																											
2-ene-25																																											
FECHA ACTUALIZACIÓN																																											

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Honored by Argentina State University		Escuela de Gastronomía																	
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA																			
Coulis de naranjilla				Básica o de Venta																					
NÚMERO PORCIONES		5 porción		X Complementaria o Subreceta																					
PESO CADA PORCIÓN		20 gramo		FICHA No. SUB-015																					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta															
1	Pulpa de naranjilla	100,00	mililitro	\$ 0,00288	\$ 0,2880		\$ 1,44	mililitro	500	mililitro															
2	Azúcar	60,00	gramo	\$ 0,00104	\$ 0,0626		\$ 5,22	gramo	5.000	gramo															
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																	
1. Llevar a fuego los ingredientes 2. Cocinar hasta que espese 3. Retirar del fuego y llenar los moldes 4. Congelar y desmoldar 5. Colocar como núcleo de la panacotta				<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;">\$ 0,35</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;">\$ 0,02</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,37</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #808080; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,07</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;">\$ 0,0037</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 0,35	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,02	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,37	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,07	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0037	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. Tiempo de cocción		
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,35	Σ Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$ 0,02	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,37	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,07	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0037	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS				1. Hervir																	
 ELABORADO POR: Kelly Gutiérrez				 REVISADO POR: Ivanova Riofrio				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2-ene-25</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="height: 20px;"></td> </tr> </table>			FECHA ELABORACIÓN	2-ene-25	FECHA ACTUALIZACIÓN												
FECHA ELABORACIÓN																									
2-ene-25																									
FECHA ACTUALIZACIÓN																									

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Honored by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía		
NOMBRE RECETA Sorbet de mora				TIPO RECETA Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta FICHA No. SUB-016		FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 15 porción PESO CADA PORCIÓN 30 gramo										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Pulpa de mora	360,00	mililitro	\$ 0,00392	\$ 1,4112		\$ 1,96	mililitro	500	mililitro
2	Agua	54,00	mililitro							mililitro
3	Azúcar	125,00	gramo	\$ 0,00104	\$ 0,1305		\$ 5,22	gramo	5.000	gramo
4	Estabilizante	2,00	gramo	\$ 0,02240	\$ 0,0448		\$ 22,40	gramo	1.000	gramo
5	Glucosa Atomizada	20,00	gramo	\$ 0,02060	\$ 0,4120		\$ 2,06	gramo	100	gramo
6	Dextrosa	50,00	gramo	\$ 0,00453	\$ 0,2263	Mezclar con la mitad de azúcar	\$ 1,81	gramo	400	gramo
PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS				
1. Cocinar a 40°C la pulpa, agua y mitad de azúcar		SUBTOTAL RECETA \$ 2,22 Σ Precios totales de cada ingrediente				1. Cocción				
2. Retirar del fuego y añadir el resto de ingredientes		EXTRAS 5% \$ 0,11 Subtotal * % Extras				2. Manejo de temperaturas				
3. Mezclar y cocinar hasta 80°C por 4 minutos		COSTO TOTAL RECETA \$ 2,34 Subtotal + Extras				3. Tiempos de cocción				
4. Bajar temperatura a 20°C		COSTO POR PORCIÓN \$ 0,16 Costo Total Receta ÷ No. porciones								
5. Colocar en la mantecadora por 1 hora		COSTO POR GRAMO \$ 0,0052 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción								
6. Retirar y congelar		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS				
						1. Hervir				
						2. Mantecar				
 ELABORADO POR: Kelly Gutiérrez		 REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 2-ene-25 FECHA ACTUALIZACIÓN				

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Honored by Argentina State University		Escuela de Gastronomía																	
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA																			
Crumble de máchica				Básica o de Venta																					
NÚMERO PORCIONES		10 porción		X Complementaria o Subreceta																					
PESO CADA PORCIÓN		15 gramo		FICHA No. SUB-017																					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta															
1	Mantequilla	65,00	gramo	\$ 0,00850	\$ 0,5525		\$ 8,50	gramo	1.000	gramo															
2	Azúcar	45,00	gramo	\$ 0,00104	\$ 0,0470		\$ 5,22	gramo	5.000	gramo															
3	Harina de trigo	70,00	gramo	\$ 0,00121	\$ 0,0847		\$ 1,21	kilogramo	1.000	gramo															
4	Harina de máchica	70,00	gramo	\$ 0,00140	\$ 0,0980		\$ 1,40	kilogramo	1.000	gramo															
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																	
1. Crear la mantequilla con el azúcar 2. Añadir los secos y formar la masa 3. Refrigerar la masa 4. Rallar la masa en un silpat 5. Hornear por 5 minutos a 190°C				<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;">\$ 0,78</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;">\$ 0,04</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,82</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #808080; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,08</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;">\$ 0,0055</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 0,78	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,04	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,82	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,08	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0055	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. Amasado 2. Manejo de temperaturas 3. Correcta técnica de cremado		
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,78	Σ Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$ 0,04	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,82	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,08	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0055	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																					
								1. Cremado 2. Amasado 3. Hornear																	
 ELABORADO POR: Kelly Gutiérrez				 REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN																	
								2-ene-25																	
								FECHA ACTUALIZACIÓN																	

FECHA ELABORACIÓN
2-ene-25
FECHA ACTUALIZACIÓN

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Recognized by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía																																											
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">NOMBRE RECETA</th></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">Gel de guayaba</td></tr> <tr><td style="background-color: #800080; color: white;">NÚMERO PORCIONES</td><td style="text-align: center;">20 porción</td></tr> <tr><td style="background-color: #FFD700;">PESO CADA PORCIÓN</td><td style="text-align: center;">5 gramo</td></tr> </table>				NOMBRE RECETA		Gel de guayaba		NÚMERO PORCIONES	20 porción	PESO CADA PORCIÓN	5 gramo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">TIPO RECETA</th></tr> <tr><td></td><td style="text-align: center;">Básica o de Venta</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">X</td><td style="text-align: center;">Complementaria o Subreceta</td></tr> <tr><td style="background-color: #0070C0; color: white;">FICHA No.</td><td style="background-color: #0070C0; color: white;">SUB-019</td></tr> </table>		TIPO RECETA			Básica o de Venta	X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.	SUB-019	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #FFD700;">FOTO RECETA</th></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;"></td></tr> </table>		FOTO RECETA																											
NOMBRE RECETA																																																			
Gel de guayaba																																																			
NÚMERO PORCIONES	20 porción																																																		
PESO CADA PORCIÓN	5 gramo																																																		
TIPO RECETA																																																			
	Básica o de Venta																																																		
X	Complementaria o Subreceta																																																		
FICHA No.	SUB-019																																																		
FOTO RECETA																																																			
																																																			
#	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	\$ 0,00290	\$ 0,7250		\$ 1,45	gramo	500	mililitro																																									
2	Azúcar	25,00	gramo	\$ 0,00104	\$ 0,0261	Mezclar con la mitad de azúcar	\$ 5,22	gramo	5.000	gramo																																									
3	Agar agar	2,00	gramo	\$ 0,10000	\$ 0,2000		\$ 2,50	gramo	25	gramo																																									
4	Limón	1,00	unidad	\$ 0,10000	\$ 0,1000		\$ 0,10	unidad	1	unidad																																									
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">PROCESO DE PREPARACIÓN</th></tr> <tr><td colspan="2">1. Cocinar la guayaba con la mitad de azúcar</td></tr> <tr><td colspan="2">2. Añadir el agar agar con el azúcar</td></tr> <tr><td colspan="2">3. Añadir gotas de limón</td></tr> <tr><td colspan="2">4. Cocinar hasta 85°C por 2 minutos</td></tr> <tr><td colspan="2">5. Dejar reposar y procesar</td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> </table>				PROCESO DE PREPARACIÓN		1. Cocinar la guayaba con la mitad de azúcar		2. Añadir el agar agar con el azúcar		3. Añadir gotas de limón		4. Cocinar hasta 85°C por 2 minutos		5. Dejar reposar y procesar										<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO MATERIA PRIMA</th></tr> <tr><td style="background-color: #808080; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td><td>\$ 1,05</td></tr> <tr><td style="background-color: #808080; color: white;">EXTRAS 5%</td><td>\$ 0,05</td></tr> <tr><td style="background-color: #808080; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td><td>\$ 1,10</td></tr> <tr><td style="background-color: #808080; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td><td>\$ 0,06</td></tr> <tr><td style="background-color: #808080; color: white;">COSTO POR GRAMO</td><td>\$ 0,0110</td></tr> </table>				COSTO MATERIA PRIMA		SUBTOTAL RECETA	\$ 1,05	EXTRAS 5%	\$ 0,05	COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,10	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,06	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0110	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #FFD700;">PUNTOS CRÍTICOS</th></tr> <tr><td colspan="2">1. Orden de los ingredientes</td></tr> <tr><td colspan="2">2. Manejo de temperaturas</td></tr> <tr><td colspan="2">3. Tiempo de cocción</td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> </table>		PUNTOS CRÍTICOS		1. Orden de los ingredientes		2. Manejo de temperaturas		3. Tiempo de cocción			
PROCESO DE PREPARACIÓN																																																			
1. Cocinar la guayaba con la mitad de azúcar																																																			
2. Añadir el agar agar con el azúcar																																																			
3. Añadir gotas de limón																																																			
4. Cocinar hasta 85°C por 2 minutos																																																			
5. Dejar reposar y procesar																																																			
COSTO MATERIA PRIMA																																																			
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,05																																																		
EXTRAS 5%	\$ 0,05																																																		
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,10																																																		
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,06																																																		
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0110																																																		
PUNTOS CRÍTICOS																																																			
1. Orden de los ingredientes																																																			
2. Manejo de temperaturas																																																			
3. Tiempo de cocción																																																			
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th></tr> <tr><td colspan="2" style="height: 40px;"> </td></tr> </table>				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #FFD700;">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th></tr> <tr><td colspan="2">1. Gelificar</td></tr> <tr><td colspan="2">2. Hervir</td></tr> <tr><td colspan="2">3. Procesar</td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> </table>		MÉTODOS Y TÉCNICAS		1. Gelificar		2. Hervir		3. Procesar																																			
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																																																			
MÉTODOS Y TÉCNICAS																																																			
1. Gelificar																																																			
2. Hervir																																																			
3. Procesar																																																			
 ELABORADO POR: Kelly Gutiérrez  REVISADO POR: Ivanova Riofrio <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</td></tr> <tr><td style="background-color: #0070C0; color: white;">2-ene-25</td></tr> <tr><td style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td></tr> <tr><td style="height: 20px;"> </td></tr> </table>				FECHA ELABORACIÓN	2-ene-25	FECHA ACTUALIZACIÓN																																													
FECHA ELABORACIÓN																																																			
2-ene-25																																																			
FECHA ACTUALIZACIÓN																																																			

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Universidad Internacional del Ecuador Argentine State University		Escuela de Gastronomía		
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA 				
POSTRE				X Básica o de Venta						
NÚMERO PORCIONES		1 porción		Complementaria o Subreceta						
PESO CADA PORCIÓN		160 gramo		FICHA No. VTA-005						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Panacotta	80,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 0,0800	Ficha No. SUB-014	\$ 0,0010	gramo	1	gramo
2	Coulis de naranjilla	20,00	gramo	\$ 0,00368	\$ 0,0736	Ficha No. SUB-015	\$ 0,00	gramo	1	gramo
3	Sorbet de mora	30,00	mililitro	\$ 0,00519	\$ 0,1557	Ficha No. SUB-016	\$ 0,01	mililitro	1	mililitro
4	Crumble de máchica	15,00	gramo	\$ 0,00548	\$ 0,0821	Ficha No. SUB-017	\$ 0,01	gramo	1	gramo
5	Esponja de taxo	10,00	gramo	\$ 0,01410	\$ 0,1410	Ficha No. SUB-018	\$ 0,01	gramo	1	gramo
6	Gel de guayaba	5,00	gramo	\$ 0,01104	\$ 0,0552	Ficha No. SUB-019	\$ 0,01	gramo	1	gramo
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS		
1. Enplatar de acuerdo a la imagen				SUBTOTAL RECETA		\$ 0,59		1. Temperatura 2. Simetría		
				EXTRAS 5%		\$ 0,03				
				COSTO TOTAL RECETA		\$ 0,62				
				COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,62				
				COSTO POR GRAMO		\$ 0,0039				
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS		
								1. Emplatar		
 ELABORADO POR: Kelly Gutiérrez				 REVISADO POR: Ivanova Riofrío				FECHA ELABORACIÓN 2-ene-25 FECHA ACTUALIZACIÓN		

7.6. Bajativo

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Universidad Argentina State University		Escuela de Gastronomía																																																														
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">NOMBRE RECETA</th></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">Almibar de capulí</td></tr> <tr><td style="background-color: #800080; color: white;">NÚMERO PORCIONES</td><td style="text-align: center;">10 porción</td></tr> <tr><td style="background-color: #FFD700;">PESO CADA PORCIÓN</td><td style="text-align: center;">5 gramo</td></tr> </table>				NOMBRE RECETA		Almibar de capulí		NÚMERO PORCIONES	10 porción	PESO CADA PORCIÓN	5 gramo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">TIPO RECETA</th></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">Básica o de Venta</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">X</td><td style="text-align: center;">Complementaria o Subreceta</td></tr> <tr><td style="background-color: #0070C0; color: white;">FICHA No.</td><td style="background-color: #0070C0; color: white;">SUB-022</td></tr> </table>		TIPO RECETA		Básica o de Venta		X	Complementaria o Subreceta	FICHA No.	SUB-022	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #FFD700;">FOTO RECETA</th></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">  </td></tr> </table>			FOTO RECETA																																													
NOMBRE RECETA																																																																						
Almibar de capulí																																																																						
NÚMERO PORCIONES	10 porción																																																																					
PESO CADA PORCIÓN	5 gramo																																																																					
TIPO RECETA																																																																						
Básica o de Venta																																																																						
X	Complementaria o Subreceta																																																																					
FICHA No.	SUB-022																																																																					
FOTO RECETA																																																																						
																																																																						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																																																												
1	Capulí	100,00	gramo	\$ 0,00500	\$ 0,5000		\$ 1,00	gr	200	gramo																																																												
2	Agua	300,00	mililitro																																																																			
3	Azúcar	600,00	gramo	\$ 0,00104	\$ 0,6264		\$ 5,22	kilogramo	5.000	gramo																																																												
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">PROCESO DE PREPARACIÓN</th></tr> <tr><td colspan="2">1. Realizar un almibar de café</td></tr> <tr><td colspan="2">2. Enfriar</td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> </table>				PROCESO DE PREPARACIÓN		1. Realizar un almibar de café		2. Enfriar																												<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="3" style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO MATERIA PRIMA</th></tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: center;">\$ 1,13</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: center;">\$ 0,06</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: center;">\$ 1,18</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: center;">\$ 0,12</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: center;">\$ 0,0237</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				COSTO MATERIA PRIMA			SUBTOTAL RECETA	\$ 1,13	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,06	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,18	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,12	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0237	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #FFD700;">PUNTOS CRÍTICOS</th></tr> <tr><td colspan="2">1. Tiempo de cocción</td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> </table>			PUNTOS CRÍTICOS		1. Tiempo de cocción							
PROCESO DE PREPARACIÓN																																																																						
1. Realizar un almibar de café																																																																						
2. Enfriar																																																																						
COSTO MATERIA PRIMA																																																																						
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,13	Σ Precios totales de cada ingrediente																																																																				
EXTRAS 5%	\$ 0,06	Subtotal * % Extras																																																																				
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,18	Subtotal + Extras																																																																				
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,12	Costo Total Receta ÷ No. porciones																																																																				
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0237	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																																																																				
PUNTOS CRÍTICOS																																																																						
1. Tiempo de cocción																																																																						
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #800080; color: white;">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th></tr> <tr><td colspan="2" style="height: 40px;"> </td></tr> </table>				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2" style="background-color: #FFD700;">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th></tr> <tr><td colspan="2">1. Hervir</td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> </table>			MÉTODOS Y TÉCNICAS		1. Hervir																																																									
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																																																																						
MÉTODOS Y TÉCNICAS																																																																						
1. Hervir																																																																						
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">  ELABORADO POR: Kelly Gutiérrez </td></tr> </table>				 ELABORADO POR: Kelly Gutiérrez		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">  REVISADO POR: Ivanova Riofrío </td></tr> </table>				 REVISADO POR: Ivanova Riofrío		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ELABORACIÓN</td></tr> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">2-ene-25</td></tr> <tr><td colspan="2" style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td></tr> <tr><td colspan="2" style="height: 20px;"> </td></tr> </table>			FECHA ELABORACIÓN		2-ene-25		FECHA ACTUALIZACIÓN																																																			
 ELABORADO POR: Kelly Gutiérrez																																																																						
 REVISADO POR: Ivanova Riofrío																																																																						
FECHA ELABORACIÓN																																																																						
2-ene-25																																																																						
FECHA ACTUALIZACIÓN																																																																						

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Universidad Internacional del Ecuador Arigante State University		Escuela de Gastronomía																																													
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2">NOMBRE RECETA</th></tr> <tr><td colspan="2">BAJATIVO</td></tr> <tr><td>NÚMERO PORCIONES</td><td>1 porción</td></tr> <tr><td>PESO CADA PORCIÓN</td><td>40 gramo</td></tr> </table>				NOMBRE RECETA		BAJATIVO		NÚMERO PORCIONES	1 porción	PESO CADA PORCIÓN	40 gramo	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2">TIPO RECETA</th></tr> <tr><td>X</td><td>Básica o de Venta</td></tr> <tr><td colspan="2">Complementaria o Subreceta</td></tr> <tr><td>FICHA No.</td><td>VTA-007</td></tr> </table>		TIPO RECETA		X	Básica o de Venta	Complementaria o Subreceta		FICHA No.	VTA-007	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th>FOTO RECETA</th></tr> <tr><td></td></tr> </table>		FOTO RECETA																													
NOMBRE RECETA																																																					
BAJATIVO																																																					
NÚMERO PORCIONES	1 porción																																																				
PESO CADA PORCIÓN	40 gramo																																																				
TIPO RECETA																																																					
X	Básica o de Venta																																																				
Complementaria o Subreceta																																																					
FICHA No.	VTA-007																																																				
FOTO RECETA																																																					
																																																					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta																																											
1	Almibar de capulí	7,50	mililitro	\$ 0,02365	\$ 0,1774	Ficha No. SUB-022	\$ 0,0237	mililitro	1	mililitro																																											
2	Kapulicello	30,00	mililitro	\$ 0,03571	\$ 1,0714		\$ 25,0000	mililitro	700	mililitro																																											
3	Flor comestible	1,00	gramo	\$ 0,41667	\$ 0,4167		\$ 5,00	gramo	12	gramo																																											
4	Azúcar	3,00	gramo	\$ 0,00104	\$ 0,0031		\$ 5,22	kilogramo	5.000	gramo																																											
5	Café	30,00	gramo	\$ 0,03778	\$ 1,1333		\$ 17,00	gramo	450	gramo																																											
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2">PROCESO DE PREPARACIÓN</th></tr> <tr><td colspan="2">1. Escarchar el shot con el almibar y azúcar</td></tr> <tr><td colspan="2">2. Colocar el kapulicello y esspreso</td></tr> <tr><td colspan="2">3. Decorar con una flor</td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> </table>		PROCESO DE PREPARACIÓN		1. Escarchar el shot con el almibar y azúcar		2. Colocar el kapulicello y esspreso		3. Decorar con una flor																<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2">COSTO MATERIA PRIMA</th></tr> <tr><td>SUBTOTAL RECETA</td><td>\$ 2,80</td></tr> <tr><td>EXTRAS 5%</td><td>\$ 0,14</td></tr> <tr><td>COSTO TOTAL RECETA</td><td>\$ 2,94</td></tr> <tr><td>COSTO POR PORCIÓN</td><td>\$ 2,94</td></tr> <tr><td>COSTO POR GRAMO</td><td>\$ 0,0736</td></tr> </table>				COSTO MATERIA PRIMA		SUBTOTAL RECETA	\$ 2,80	EXTRAS 5%	\$ 0,14	COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,94	COSTO POR PORCIÓN	\$ 2,94	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0736	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2">PUNTOS CRÍTICOS</th></tr> <tr><td colspan="2">1. Cantidades según la receta</td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> </table>		PUNTOS CRÍTICOS		1. Cantidades según la receta									
PROCESO DE PREPARACIÓN																																																					
1. Escarchar el shot con el almibar y azúcar																																																					
2. Colocar el kapulicello y esspreso																																																					
3. Decorar con una flor																																																					
COSTO MATERIA PRIMA																																																					
SUBTOTAL RECETA	\$ 2,80																																																				
EXTRAS 5%	\$ 0,14																																																				
COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,94																																																				
COSTO POR PORCIÓN	\$ 2,94																																																				
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0736																																																				
PUNTOS CRÍTICOS																																																					
1. Cantidades según la receta																																																					
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> </table>		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA														<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2">MÉTODOS Y TÉCNICAS</th></tr> <tr><td colspan="2">1. Servicio, emplatado</td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> </table>				MÉTODOS Y TÉCNICAS		1. Servicio, emplatado																															
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																																																					
MÉTODOS Y TÉCNICAS																																																					
1. Servicio, emplatado																																																					
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td colspan="2" style="text-align: center;">  ELABORADO POR: Kelly Gutiérrez </td> <td colspan="2" style="text-align: center;">  REVISADO POR: Ivanova Riofrío </td> </tr> </table>				 ELABORADO POR: Kelly Gutiérrez		 REVISADO POR: Ivanova Riofrío		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th colspan="2">FECHA ELABORACIÓN</th></tr> <tr><td colspan="2">2-ene-25</td></tr> <tr><th colspan="2">FECHA ACTUALIZACIÓN</th></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> </table>		FECHA ELABORACIÓN		2-ene-25		FECHA ACTUALIZACIÓN																																							
 ELABORADO POR: Kelly Gutiérrez		 REVISADO POR: Ivanova Riofrío																																																			
FECHA ELABORACIÓN																																																					
2-ene-25																																																					
FECHA ACTUALIZACIÓN																																																					

7.7.Petit Four

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA					TIPO RECETA		FOTO RECETA					
Compota de mortiño					Básica o de Venta							
NÚMERO PORCIONES		30 porción			X						Complementaria o Subreceta	
PESO CADA PORCIÓN		4 gramo			FICHA No.						SUB-020	
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta		
1	Mortiño	250,00	gramo	\$ 0,00500	\$ 1,2500		\$ 2,50	gramo	500	gramo		
2	Azúcar	120,00	gramo	\$ 0,00104	\$ 0,1253		\$ 5,22	kilogramo	5.000	gramo		

PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA		PUNTOS CRÍTICOS	
1. Cocinar el mortiño con el azúcar		SUBTOTAL RECETA	\$ 1,38	Σ Precios totales de cada ingrediente	1. Tiempo de cocción
2. Mantener a llama baja por 10 minutos		EXTRAS 5%	\$ 0,07	Subtotal * % Extras	
3. Cuando tome textura un poco densa retirar		COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,44	Subtotal + Extras	
4. Enfriar y reservar		COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,05	Costo Total Receta ÷ No. porciones	
5. Colocar una pequeña cantidad como relleno		COSTO POR GRAMO	\$ 0,0120	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA		MÉTODOS Y TÉCNICAS	
		1. Caramelizar	

ELABORADO POR:

Kelly Gutiérrez

REVISADO POR:

Ivanova Riofrio

FECHA ELABORACIÓN

2-ene-25

FECHA ACTUALIZACIÓN

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía



Escuela de
Gastronomía

NOMBRE RECETA	
PETIT FOUR	
NÚMERO PORCIONES	25 porción
PESO CADA PORCIÓN	15 gramo

TIPO RECETA	
X	Básica o de Venta
	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	VTA-006



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Compota de mortiño	80,00	gramo	\$ 0,01203	\$ 0,9627	Ficha No. SUB-020	\$ 0,0120	gramo	1	gramo
2	Ganache de mora	80,00	gramo	\$ 0,04263	\$ 3,4107	Ficha No. SUB-021	\$ 0,04	gramo	1	gramo
3	Chocolate negro al 65%	500,00	gramo	\$ 0,01766	\$ 8,8300		\$ 44,15	kilogramo	2.500	gramo
4	Manteca de cacao	100,00	gramo	\$ 0,05000	\$ 5,0000		\$ 10,00	gramo	200	gramo
5	Chocolate blanco	100,00	gramo	\$ 0,02008	\$ 2,0080		\$ 20,08	kilogramo	1.000	gramo
6	Colorante	6,00	gramo	\$ 0,04270	\$ 0,2562		\$ 4,27	gramo	100	gramo

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. Diluir el chocolate blanco con la manteca
2. Añadir el colorante y templar
3. Pintar los moldes y dejar secar
4. Templar el chocolate negro
5. Formar los casquillos y dejar secar
6. Rellenar con la compota y ganache
7. Dejar reposar por 5 minutos
8. Sellar el bombon con chocolate
9. Dejar cristalizar y desmoldar

COSTO MATERIA PRIMA		
SUBTOTAL RECETA	\$ 20,47	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 1,02	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 21,49	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,86	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0573	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
1. Temperaturas de templado
MÉTODOS Y TÉCNICAS
1. Templar

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA


ELABORADO POR:
 Kelly Gutiérrez


REVISADO POR:
 Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
 2-ene-25
FECHA ACTUALIZACIÓN

7.8. Vinos y Licores

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía																	
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA																			
Jucho				Básica o de Venta																					
NÚMERO PORCIONES		2 porción		X Complementaria o Subreceta																					
PESO CADA PORCIÓN		35 mililitro		FICHA No. SUB-023																					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta															
1	Capulí	500,00	gramo	\$ 0,00200	\$ 1,0000		\$ 2,00	Kilogramo	1.000	gramo															
2	Agua	1,00	litro																						
3	Leche	500,00	mililitro	\$ 0,00103	\$ 0,5150		\$ 1,03	litro	1.000	mililitro															
4	Harina de maíz	30,00	gramo	\$ 0,00121	\$ 0,0363		\$ 1,21	kilogramo	1.000	gramo															
5	Azúcar	70,00	gramo	\$ 0,00104	\$ 0,0731		\$ 5,22	kilo	5.000	gramo															
6	Canela	5,00	gramo	\$ 0,03733	\$ 0,1867		\$ 1,12	gramo	30	gramo															
7	Pimienta de dulce	5,00	gramo	\$ 0,02560	\$ 0,1280		\$ 0,64	gramo	25	gramo															
8	Clavo de olor	5,00	gramo	\$ 0,04360	\$ 0,2180		\$ 1,09	gramo	25	gramo															
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																	
1. Cocinar todos los ingredientes 2. Para espesar hidratar el harina y añadir 3. Hervir 5 minutos y dejar enfriar				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 2,16</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,11</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 2,26</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 1,13</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #d3d3d3;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,0324</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada Porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 2,16	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,11	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,26	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,13	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0324	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	1. Espesor de la colada		
SUBTOTAL RECETA	\$ 2,16	Σ Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$ 0,11	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,26	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,13	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0324	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																							
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																					
								1. Hervir																	
 ELABORADO POR: Kelly Gutiérrez				 REVISADO POR: Ivanova Riofrío				FECHA ELABORACIÓN 2-ene-25 FECHA ACTUALIZACIÓN																	

FECHA ELABORACIÓN	2-ene-25
FECHA ACTUALIZACIÓN	22-ene-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía		
NOMBRE RECETA Chicha de jora				TIPO RECETA Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 10 porción		PESO CADA PORCIÓN 200 mililitro		FICHA No. SUB-025						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Harina de jora	250,00	gramo	\$ 0,00200	\$ 0,5000		\$ 1,00	gramo	500	gramo
2	Panela	1.000,00	gramo	\$ 0,00070	\$ 0,7000		\$ 0,35	gramo	500	gramo
3	Caña	300,00	gramo	\$ 0,00100	\$ 0,3000		\$ 0,50	gramo	500	gramo
4	Hierbas dulces	1,00	atado	\$ 0,35000	\$ 0,3500		\$ 0,35	atado	1	atado
5	Piña	250,00	gramo	\$ 0,00133	\$ 0,3333		\$ 1,20	gramo	900	gramo
6	Agua	5.000,00	mililitro							
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS		
1. Cocinar en el agua las hierbas dulces				SUBTOTAL RECETA \$ 2,18 Σ Precios totales de cada ingrediente				1. Tiempo de cocción		
2. Añadir el harina, piña y caña				EXTRAS 5% \$ 0,11 Subtotal * % Extras						
3. Cuando este cocido rerirar del fuego				COSTO TOTAL RECETA \$ 2,29 Subtotal + Extras						
4. Cernir y colocar la panela				COSTO POR PORCIÓN \$ 0,23 Costo Total Receta ÷ No. porciones						
5. Dejar que se diluya y mezclar				COSTO POR GRAMO \$ 0,0011 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción						
6. Servir										
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS		
								1. Hervir		
 ELABORADO POR: Kelly Gutiérrez				 REVISADO POR: Ivanova Riofrío				FECHA ELABORACIÓN 2-ene-25 FECHA ACTUALIZACIÓN		

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía						 Powered by Arizona State University®		Escuela de Gastronomía			
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA				FOTO RECETA			
VINOS Y LICORES				X Básica o de Venta							
NÚMERO PORCIONES		1 porción		Complementaria o Subreceta							
PESO CADA PORCIÓN		751 gramo		FICHA No.		VTA-008					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	Jucho sour	150,00	mililitro	\$ 0,02296	\$ 3,4438	Ficha No. SUB-024	\$ 0,0230	gramo	1	mililitro	
2	Chicha de jora	200,00	mililitro	\$ 0,00000	\$ 0,0002	Ficha No. SUB-025	\$ 0,00	kilogramo	1.000	mililitro	
3	Vino tinto Syrah	200,00	mililitro	\$ 0,02384	\$ 4,7680		\$ 17,88	mililitro	750	mililitro	
4	Cerveza Pilsener	1,00	unidad	\$ 1,00000	\$ 1,0000	Botella personal de 330ml	\$ 6,00	unidad	6	unidad	
5	Vino espumoso Lambrusco	200,00	mililitro	\$ 0,01200	\$ 2,4000		\$ 9,00	mililitro	750	mililitro	
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS			
1. Servicio de cada bebida maridada con cada tiempo 				SUBTOTAL RECETA \$ 11,61 Σ Precios totales de cada ingrediente				1. Temperatura de servicio 			
				EXTRAS 5% \$ 0,58 Subtotal * % Extras							
				COSTO TOTAL RECETA \$ 12,19 Subtotal + Extras							
				COSTO POR PORCIÓN \$ 12,19 Costo Total Receta ÷ No. porciones							
				COSTO POR GRAMO \$ 0,0162 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción							
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS			
 ELABORADO POR: Kelly Gutiérrez				 REVISADO POR: Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 2-ene-25 FECHA ACTUALIZACIÓN			

7.9.Costo – PVP

COSTO MENÚ Y PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO			 Escuela de Gastronomía					
COSTO MENÚ			PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO					
FICHA No.	RECETA DE VENTA	COSTO POR PORCIÓN	COSTO MATERIA PRIMA MENÚ	% COSTO MATERIA PRIMA	PVP sin IVA y servicio	IVA 15%	SERVICIO 10%	PVP con IVA y servicio
VTA-001	AMUSE-GUELE	\$ 0,38	\$ 29,44	24,5%	\$ 120,00	\$ 18,00	\$ 12,00	\$ 150,00
VTA-002	PAN	\$ 0,87	\$ 29,44	32,0%	\$ 92,00	\$ 13,80	\$ 9,20	\$ 115,00
VTA-003	ENTRADA	\$ 6,82	\$ 29,44	35,0%	\$ 84,12	\$ 12,62	\$ 8,41	\$ 105,15
VTA-004	PLATO FUERTE	\$ 4,76						
VTA-005	POSTRE	\$ 0,62						
VTA-006	PETIT FOUR	\$ 0,86						
VTA-007	BAJATIVO	\$ 2,94						
VTA-008	VINOS Y LICORES	\$ 12,19						
COSTO MATERIA PRIMA MENÚ		\$ 29,44						

8. ANALISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS

La gastronomía ecuatoriana es un mosaico de sabores, técnicas, métodos e ingredientes únicos que reflejan la diversidad cultural y geográfica del país. Entre sus regiones, la Sierra centro andina guarda una riqueza culinaria particular. Este estudio busca acercarse a los ingredientes nativos y tradicionales de Cotopaxi, no solo en su dimensión nutricional, sino también en su carga simbólica y cultural. Cada elemento, desde el humilde grano de maíz, guarda una historia que se remonta a los antepasados indígenas, quienes conocían y reverenciaban estos alimentos como manifestaciones de la generosidad de la tierra. Además, dentro de la trazabilidad de estos ingredientes se revela un proceso de adaptación y resistencia, en el que las comunidades han logrado preservar prácticas agrícolas ancestrales y de los ingredientes introducidos en época de colonización, mientras integran técnicas modernas que aseguran la sostenibilidad de su producción.

8.1. Capulí (*Prunus capulí*)



Figura 7. Fruta de Capulí

(Secretaría De Agricultura Y Desarrollo Rural, s.f.)

El capulí es un árbol frutal que pertenece a la familia de las Rosaceae y es conocido por su producción de frutos pequeños, redondos y de color morado-rojizo a negro, su nombre “Capulí” es una palabra azteca. Esta fruta es nativa de las regiones montañosas de América central, particularmente en los Andes. En Ecuador, el capulí se encuentra en diversas provincias,

especialmente en la región sierra, donde su cultivo se integra en la cultura local. El capulí es apreciado no solo por su sabor dulce y ligeramente ácido, sino también por su valor nutricional. Es una buena fuente de vitaminas, especialmente vitamina A, C, y antioxidantes, lo que lo convierte en un alimento beneficioso para la salud, así también se conoce que es rico en azúcares naturales e hidratos de carbono y es una gran fuente de calcio. Los frutos son generalmente consumidos frescos, pero también se utilizan en la preparación de mermeladas, jaleas, y en bebidas maceradas o coladas, su versatilidad permite que se use tanto en platos dulces como salados, aportando un toque único y característico. (iNaturalist Ecuador, s.f.) (QUISPE, 2017)

Cultivo y Cosecha

El árbol de capulí se adapta bien a climas templados y montañosos, prefiriendo suelos arcillosos, bien drenados y con buena exposición al sol. El capulí se cosecha en diferentes altitudes, generalmente en rangos que oscilan entre 1,500 y 3,500 metros sobre el nivel del mar, este árbol puede alcanzar una altura de hasta 12 metros. La altura a la que se cultiva y cosecha el capulí puede influir en el sabor, la calidad y las características de los frutos. (El Herald, 2021)

El capulí es una fruta de temporada la misma que su cosecha se realiza típicamente entre los meses de noviembre a febrero, cuando los frutos alcanzan su madurez y están listos para el consumo. La recolección se lleva a cabo manualmente para garantizar que los frutos se manejen con cuidado y se minimice el daño de los mismos. El capulí no solo es un fruto delicioso y nutritivo, sino que



Figura 8. Planta de Capulí
Autor: Kelly Gutiérrez

también representa una parte esencial del patrimonio gastronómico y cultural de la región andina. Su incorporación en la alta cocina permite resaltar la riqueza de la biodiversidad y la tradición culinaria ecuatoriana. (QUISPE, 2017)

Una porción de 100 gramos

Valor energético	Cal	81
Humedad	%	77,2
Proteínas	G	1,3
Hidratos de carbono	G	20,7
Fibras	G	0,6
Cenizas	G	0,6
Calcio	mg	24
Fósforo	mg	24
Hierro	mg	0,8
Vitamina A	mcg	45
Tiamina	mg	0,04
Riboflavina	mg	0,04
Niacina	mg	1,1
Vitamina C	mg	18

Tabla 3. Composición Química del Capulí.
(QUISPE, 2017, pág. 19)

8.2. Borrego – Cordero (*Ovis aries*)

El borrego, también conocido como cordero, también se le da otros nombres dependiendo de la edad, este animal no es nativo de América Latina; fue introducido por los colonizadores españoles en el siglo XVI. La crianza de ovejas en Ecuador tiene raíces profundas, remontándose a la época colonial, cuando el territorio producía telas de lana para exportación con razas introducidas por los españoles. Sin embargo, la independencia redujo la demanda y el rebaño pasó a ser administrado por indígenas y pequeños propietarios. Durante la república, la ovejería fue relegada a páramos y se mantuvo con métodos tradicionales, produciendo la oveja criolla, adaptada a condiciones extremas, pero de baja productividad. (ANCO, s.f.)

La introducción de esta especie trajo consigo nuevos recursos para la alimentación y el desarrollo de prácticas ganaderas, leche, lana y piel, que con el tiempo se adaptaron a las condiciones geográficas y climáticas de Ecuador, especialmente en la región andina. Además del clima y la altitud, hay otros aspectos ambientales que deben tenerse en cuenta, como el acceso al agua, la disponibilidad de pastos y el refugio para las ovejas. La selección de la raza debe coincidir con los objetivos de producción, ya sea carne, lana o ambos. Asimismo, es importante buscar la orientación de especialistas en ovinocultura para conocer las condiciones específicas de cada raza. (Ganadería., 2009) (Cárdenas M, 2020)

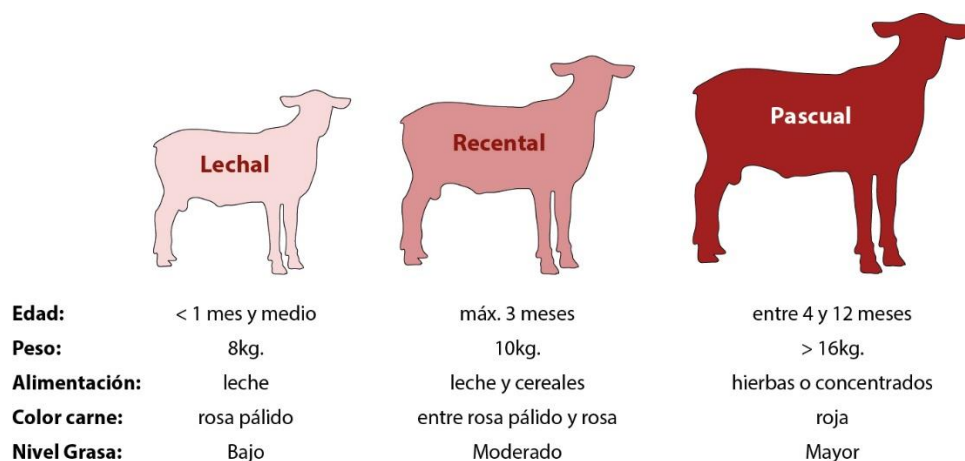


Figura 9. Edad del Cordero
(Soriano, 2021)

Con la llegada de los colonizadores, se introdujeron varias razas europeas de ovejas, muchas de las cuales se adaptaron rápidamente a las condiciones de altitud, clima frío y vegetación de los Andes. Con el tiempo, algunas de estas razas se mezclaron, formando la llamada raza criolla ecuatoriana, que es la más común y resistente en el país, especialmente en las zonas de pastoreo de páramos. Hoy en día, la crianza de borregos se concentra en las provincias de la Sierra, donde se aprovechan los pastizales andinos, ya que, gracias a las áreas montañosas de la Sierra ecuatoriana, con sus climas frescos y templados, ofrecen un entorno propicio para las razas Corriedale, Merino, Romanov y Suffolk, ya que estas especies requieren condiciones específicas de temperatura y altitud. (iNaturalist Ecuador, s.f.) En Ecuador se crían varias razas, cada una con características específicas en términos de adaptabilidad, productividad de carne y lana, y resistencia a condiciones climáticas extremas. Dentro de las razas de borrego podemos encontrar:

8.2.1. Criollo

Las ovejas criollas en Ecuador, descendientes de razas introducidas por los españoles en el siglo XVI, se destacan por su capacidad de adaptación a distintas zonas como el altiplano, los valles y el trópico. Aunque tienen una producción moderada de carne y lana, poseen una notable rusticidad, resistiendo bien en condiciones de alimentación limitadas. Su peso promedio es de 20 kg en hembras y 30 kg en machos. (Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras, s.f.)



Figura 10. Borrego Criollo
(TvAgro, 2016)

8.2.2. Suffolk

Raza de origen inglés, de buena producción cárnica, de pelaje negro en la cabeza y patas, valorada por su carne de excelente sabor y conformación muscular, prospera en altitudes entre 1.500 y 2.500 msnm y se encuentra comúnmente en Cotopaxi, Tungurahua y Chimborazo. (VITAAM, 2024)



Figura 11. Borrego Suffolk
(Contexto Ganadero, 2023)

8.2.3. Corriedale

Es apreciada por su producción dual de carne y lana fina, y vive en altitudes entre 1.800 y 3.000 msnm en la Sierra, en provincias como Pichincha, Imbabura y Tungurahua. (VITAAM, 2024)



Figura 12. Borrego Corriedale
(OvinApp, 2023)

8.2.4. *Merino*

Conocida por su lana de calidad superior, se cría principalmente en Carchi, Imbabura y Pichincha, a altitudes de 2.000 a 3.000 msnm. (VITAAM, 2024)



Figura 13. Borrego Merino
(Wikipedia, 2024)

8.2.5. *Romanov*

Esta raza se caracteriza por su alta prolificidad y su capacidad de adaptarse a alturas entre 2.500 y 3.500 msnm, con una presencia notable en Chimborazo, Azuay y Cañar. (VITAAM, 2024)



Figura 14. Borrego Romanov
(Pinteres, 2017)

8.2.6. *Dorper*

Es una raza de doble propósito, se adapta bien a climas más cálidos y altitudes de 1.000 a 2.000 msnm, y se cría principalmente en las provincias costeras de Guayas, Los Ríos y Manabí. (VITAAM, 2024)



Figura 15. Borrego Dorper
(Gomez, 2021)

La carne de borrego es rica en proteínas de alta calidad y nutrientes esenciales, como hierro, que es crucial para la formación de glóbulos rojos, y zinc, importante para el sistema inmunológico. No obstante, también es una fuente de grasas saturadas, por lo que se recomienda consumirla con moderación dentro de una dieta equilibrada.

Una porción de 100 gramos

Valor energético	Cal	225
Proteínas	G	18
Grasas	G	17
Hidratos de carbono	G	0
Colesterol	mg	78
Hierro	mg	1,9
Zinc	mg	2,1
Potasio	mg	230
Fósforo	mg	170

Tabla 5. Tabla nutricional de la carne de borrego
(Escalante, 2021)

8.3.Maíz (*Zea mays*)

El maíz es una planta originaria de Mesoamérica, domesticada hace aproximadamente 10,000 años en lo que hoy se conoce como México. Su expansión hacia el sur del continente fue facilitada por la movilidad de las culturas precolombinas, quienes consideraban al maíz no solo un alimento, sino un símbolo de vida y fertilidad. Al llegar al territorio ecuatoriano, el maíz se adaptó a las condiciones geográficas y climáticas del país, convirtiéndose en un cultivo esencial en la dieta de las comunidades indígenas. La historia del maíz en Ecuador se remonta a miles de años. Según

estudios de Beadle y Pearsall, el maíz actual es una evolución del teocintle, una gramínea silvestre de México. (Grupo Semillas, s.f.)

Cuando los españoles llegaron, el maíz ya era fundamental en la dieta y cultura de los pueblos indígenas de Ecuador. Este grano se utilizaba en alimentos básicos como mote, humitas, y bebidas como la chicha, que tenía un rol ceremonial y social. También, se empleaba en medicina y, hasta hoy, su uso se extiende a diversos platillos tradicionales del país. Actualmente, existen varias variedades de maíz en Ecuador, entre las que destacan el maíz amarillo, maíz blanco, maíz morocho y el chulpi, que son utilizadas en platos tradicionales como la chicha, el mote y el tostado. (FAO, s.f.)



Figura 16. Planta de Maíz
(Grupo SACSA, 2015)

La producción de maíz se concentra entre los 2200 a 3100 msnm, esta planta requiere temperaturas entre 21 y 27°C en verano y suelos bien drenados y con una temperatura mínima de 10°C para germinar. La etapa V6 (crecimiento vegetativo) es crucial para la nutrición, ya que en esta fase se requiere una adecuada disponibilidad de nutrientes para el desarrollo óptimo de la planta.

El maíz puede sembrarse continuamente en el mismo terreno, pero rotarlo con leguminosas reduce enfermedades y plagas y disminuye la necesidad de fertilizantes. La aplicación de estiércol mejora el contenido orgánico del suelo y contribuye con nutrientes clave para el cultivo. Para el cultivo de grano, el maíz se siembra a profundidades de 3 a 5 cm en surcos que permiten un buen aprovechamiento de recursos. La densidad de plantas varía según el clima: en zonas áridas se recomienda una densidad baja (25,000 plantas/ha), mientras que en zonas húmedas puede superar las 75,000 plantas/ha.

La cosecha para grano se realiza cuando los granos alcanzan un nivel de humedad adecuado, mientras que para ensilaje se cosecha antes, cuando la planta aún está verde y el grano

inmaduro. Existen métodos como el ensilaje con maíz prensado y la mezcla de mazorcas, que ofrecen alimento de alto valor nutritivo y permiten adelantar la cosecha. (Yara, 2018)

8.3.1. Tipos de maíz

Según (AGROPINOS, 2021) (FAO, s.f.) las variedades de maíz son;

8.3.1.1. Maíz Duro

Sus granos son redondeados y duros, con un alto contenido de almidón duro en el endospermo, lo que lo hace resistente a plagas y a condiciones difíciles. Es muy utilizado en la alimentación humana y animal, y en la producción de fécula de maíz o maicena. Crece mejor en climas fríos con buena humedad, y es preferido por su resistencia a enfermedades y facilidad para secarse rápidamente después de la madurez.



Figura 17. Maíz Duro
(El productor, s.f.)

8.3.1.2. Maíz Dulce



Figura 18. Maíz Dulce
(Fuchs, 2020)

Sus granos son blandos y contienen una alta concentración de azúcares, lo que le da un sabor dulce característico. Sin embargo, es más propenso a atraer plagas y requiere más cuidados en su cultivo.

Principalmente consumido fresco, en mazorcas hervidas o asadas. Es popular en la preparación de comidas dulces y se cultiva en cantidades limitadas debido a su alta susceptibilidad a enfermedades. Se desarrolla mejor en ambientes controlados, dado que la humedad en los granos facilita su deterioro.

8.3.1.3. Maíz Suave o Choclo



Figura 19. Choclo
(Madre Tierra, s.f.)

El maíz suave, conocido comúnmente como choclo, es uno de los tipos más representativos de la Sierra ecuatoriana. Sus granos son grandes, tiernos y de textura suave, lo que lo convierte en un ingrediente esencial en platos tradicionales como las humitas, el mote, los choclos asados y los llapingachos.

Este maíz crece principalmente en regiones altas como Cotopaxi, Tungurahua y Chimborazo, donde las condiciones climáticas y los suelos fértiles favorecen su cultivo. Es una variedad altamente valorada en la cocina ecuatoriana, tanto por su sabor como por su versatilidad.

7.4.1.4. Maíz Negro

El maíz negro, también llamado maíz culli, se caracteriza por sus granos oscuros que varían entre negro y morado. Es especialmente apreciado por su alto contenido de antocianinas, antioxidantes naturales con beneficios para la salud. Se cultiva en zonas altas de la Sierra, como Imbabura y Cotopaxi, y se utiliza para preparar bebidas tradicionales como



Figura 20. Maíz Negro
(La Cobacha, 2023)

la chicha morada, además de mazamorras y postres. Este maíz tiene una fuerte conexión con las tradiciones indígenas y es símbolo de resistencia cultural.

7.4.1.5. Maíz Morocho

El maíz morocho se distingue por sus granos redondeados y de color blanco o amarillento. Es utilizado tradicionalmente para preparar una bebida espesa conocida como morocho, que se consume como desayuno o merienda en todo el país. Esta variedad se cultiva principalmente en la Sierra ecuatoriana, donde también es



Figura 21. Maíz Morocho
(Ganagro, s.f.)

apreciada para la elaboración de sopas y harinas. Además, es un ingrediente importante en festividades y celebraciones locales, donde su consumo está cargado de simbolismo cultural.

Una porción de 100 gramos

Valor energético	Cal	86
Carbohidratos	G	19
Grasas	G	1,2
Proteínas	G	3,2
Ácido fólico(Vitamnia B9)	ug	46
Potasio	mg	270

Tabla 6. Información nutricional del maíz
(La Vanguardia, 2024)

8.4.Comino (*Cuminum cyminum*)

El comino proveniente de las regiones del Mediterráneo oriental y Asia occidental, esta especie es una de las especias más antiguas documentadas, con registros que datan de 5000 años en Egipto. La introducción del comino en Ecuador ocurrió durante la colonización española, cuando se expandió su uso en América Latina. En Ecuador, su cultivo es limitado y depende en gran medida de la importación de países vecinos como Perú y Chile. Las variedades de comino que se emplean son principalmente el comino blanco, común en la cocina diaria, y el comino negro, que es menos utilizado debido a su sabor más intenso y concentrado. El comino se ha incorporado en platillos tradicionales del Ecuador como el hornado, guatita, seco de chivo, y muchos otros guisos y caldos. Su sabor característico es clave en la gastronomía ecuatoriana, y aunque no es

nativo de América, se ha vuelto un elemento esencial en la sazón local. (Churuchubi, 2021)
(Fundación Integra, s.f.)

El comino es una planta de clima cálido y seco, y crece mejor en suelos bien drenados con un pH de 6.8 a 8.3. Se siembra al inicio de la primavera en suelos previamente preparados. La planta requiere condiciones secas y no es tolerante a las heladas, por lo que se recomienda en



Figura 22. Planta de Comino
(jardineriaon.com, 2022)

regiones con veranos cálidos. El ciclo de cultivo es de 100 a 120 días desde la siembra hasta la cosecha, y las semillas se recogen cuando están maduras y de color marrón claro. El comino se cultiva generalmente a partir de semillas, y necesita poca agua después de su germinación. El comino es una planta anual y herbácea que puede medir de 40 a 120 cm de altura. Sus hojas son lisas y organizadas en forma de roseta, son pinnadas o bipinnadas. En su segundo año, desarrolla de uno a tres tallos con nervaduras. El fruto es un diaquenio marrón, mide de 3 a 6 mm, es ligeramente curvado y tiene un aroma característico. (Cameroni)

8.4.1. Variedades de Comino

Según (Faster Capital, s.f.) las variedades de comino son:

8.4.1.1. Comino Negro

El comino negro, también conocido como *Nigella Sativa*, es una semilla con una historia de uso medicinal de más de 3,000 años, especialmente en el Medio Oriente, sur de Europa y norte de África, es de tamaño más pequeño y tiene un sabor más fuerte, usándose comúnmente en la gastronomía india y de Oriente Medio, se conoce que aporta beneficios respiratorios y digestivos.

Además, se cree que también estimula la lactancia, faltan estudios concluyentes sobre este efecto. (Ecocentro, 2022)



Figura 23. Comino Negro
(Ecocentro, 2022)

8.4.1.2.Comino Blanco

Comino blanco o comino normal, es el más utilizado, su sabor ligero, es terroso y con ciertos toques dulces, es muy común su uso en la gastronomía mediterránea y latinoamericana. El comino blanco es muy apreciado por su sabor suave y versatilidad. Aunque a menudo se confunde con la alcaravea, conocida como comino de prado o comino romano, esta última ha reemplazado al comino en la gastronomía occidental desde la Edad Media. (Fundación Integra, s.f.)



Figura 24. Comino Blanco
(Cuerpamente, s.f.)

8.4.1.3.Comino verde

También conocido como Jeera Hara o Sabut Jeera, su sabor es fresco, esta variedad se cosecha antes de que madure y se lo puede utilizar ya sea fresco o seco.



Figura 25. Comino Verde
(Dreamstime, s.f.)

El comino es muy utilizado como especia para sazonar alimentos, y su sabor es distintivo en la cocina india, mediterránea y latinoamericana. Además de su uso culinario, el comino se valora por sus propiedades medicinales. Es conocido por ayudar a la digestión, aliviar dolores estomacales, y tiene propiedades antioxidantes y antiinflamatorias. (Fructus Terrum, 2023)

Info. Nutricional	
Tamaño de la Porción	100 g
Por porción	
Energía	1569 kj
	375 kcal
Proteína	17,81g
Grasa	22,27g
Grasa Saturada	1,535g
Grasa Poliinsaturada	3,279g
Grasa Monoinsaturada	14,04g
Colesterol	0mg
Carbohidratos	44,24g
Fibra	10,5g
Azúcar	2,25g
Sodio	168mg
Potasio	1788mg

Tabla 7. Información nutricional del Comino
Autor: (fatsecret, s.f.)

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

La gastronomía del Ecuador se ve reflejada a través de la diversidad geográfica, cultural, culinaria e histórica de cada una de las regiones y provincias que lo conforman, y en este caso el pueblo de Cusubamba no es la excepción, a pesar de ser una pequeña parroquia perteneciente a Cotopaxi tiene una gran historia culinaria. La cocina cusubambeña esta arraigada a tradiciones y cultura indígena y mestiza, lo cual se remonta a la época de la colonización en donde con la llegada de los españoles se introdujeron varios alimentos y técnicas nuevas en este tiempo, con esto dando lugar a una gastronomía mestiza que mantiene las raíces indígenas, pero con nuevos sabores y técnicas europeas, lo que hoy en día se sigue utilizando para representar la gastronomía de la zona. Además, desde los pueblos indígenas cultivaban ingredientes que, hasta hoy, siguen siendo parte esencial de su dieta. Uno de estos es el capulí, un fruto nativo andino que ha sido cultivado desde tiempos ancestrales y se considera una fuente importante de nutrientes. Asimismo, la harina de machica, un polvo de cebada tostada era esencial para la alimentación de los pueblos indígenas debido a su gran alto valor energético y su facilidad de almacenamiento y transporte. La manteca de chanco y el borrego son también ingredientes históricos introducidos en la época colonial y que se han adaptado a la cultura de la zona.

La importancia histórica de estos ingredientes no se limita solo a su uso, sino que también a las prácticas agrícolas y ganaderas tradicionales que se emplean en su producción, métodos transmitidos de generación en generación y que forman parte del conocimiento ancestral de la región. Estos ingredientes representan una conexión directa con el pasado y mantienen vivas las técnicas de cultivo y crianza sostenibles y respetuosas con la naturaleza.

La gastronomía Cotopaxense forma parte del patrimonio intangible, en donde se alberga saberes de preparación de platos típicos de la zona los mismos que se han ido transmitiendo de generación en generación, y por ello lo podemos percibir hoy en día, esta cocina no solo alimenta el cuerpo, sino también el espíritu, y se manifiesta en los rituales y festividades locales. En estas celebraciones, los platos tradicionales se comparten como un acto de comunión y pertenencia, representando la unidad de la comunidad y la gratitud hacia la naturaleza. En este sentido, se puede decir que la propuesta de llevar la gastronomía de Cusubamba - Cotopaxi a la alta cocina no es solo un acto de innovación culinaria, sino un esfuerzo por preservar y difundir un patrimonio inmaterial. Adaptar estos ingredientes a técnicas de la alta cocina permite una reinterpretación de los sabores tradicionales, respetando su esencia y valor cultural. Además, al introducir estos platos en el contexto de la alta cocina, se amplía su alcance, llevando la riqueza de Cotopaxi a públicos que, de otro modo, quizás no conocerían esta herencia gastronómica.

Dentro de los platos emblemáticos de Cotopaxi que se presentarán en el menú como reinterpretación, están:

Tortillas de maíz (Tortillas de palo)

Las tortillas de palo, un bocadito exquisito de la zona que hoy en día se ha dado a conocer al redor de país con variaciones pero que reflejan la cultura de donde se originó, se conoce que estas tortillas son originarias de Guaytacama hace más de 100 años, la preparación de estas tortillas tiene varios secretos que han sido transmitidos por



Figura 26. Tortillas de Maíz
(GoRaymi, s.f.)

generaciones pasadas, la preparación de estas tortillas consiste en la preparación de la masa un día

previo, a lo cual lo conocen como enserenar la masa, al día siguiente la masa se la rellena con queso fresco y cebolla blanca para luego freír en un tiesto de hierro con leña. Detrás de esta preparación existe varios tips para lograr un buen resultado que solo lo conocen las generaciones de las familias que preparan dicho platillo. (GoRaymi, s.f.)

Allulla y queso de hoja

Las allullas son unas galletas crujientes hechas de harina de trigo y manteca de cerdo, con una textura similar a un bizcocho salado. Aunque su sabor y método de preparación pueden variar ligeramente, se han convertido en un bocadillo emblemático de la región de Cotopaxi, servido frecuentemente con queso de hoja, una



Figura 27. Allulla con queso de hoja
(Minsiterio de Turismo, s.f.)

combinación que resalta sabores tradicionales y sencillos, ideales para acompañar un café, chocolate o bebidas que se encuentran comúnmente en los mercados como la Zamora. El queso de hoja, originario de las provincias de Cotopaxi y Pichincha, es un queso fresco de pasta hilada envuelto en hojas de achira, lo que le da su nombre. Se elabora con leche cruda de vaca y fermentos naturales, lo que le otorga una textura suave y un sabor delicado. La hoja de achira (*Canna indica*), que lo envuelve, le aporta un sutil aroma de campo y contribuye a mantener su frescura, aunque también limita su duración, dificultando su distribución a grandes distancias. (Minsiterio de Turismo, s.f.) (Vicente, 2021)

Asado de borrego

La preservación de técnicas culinarias tradicionales y el uso de ingredientes locales son fundamentales para la identidad gastronómica de Cusubamba. El asado de borrego, preparado lentamente en hornos de barro, refleja una técnica ancestral que maximiza el sabor y la textura de la carne, y es un plato fundamental en celebraciones y rituales familiares, el mismo va acompañado de ingredientes cultivados en la zona como son: habas, mellocos, choclo y queso.



Figura 28. Asado de Borrego
(Recetas KWA, 2024)

Chugchucaras



Figura 29. Chugchucaras
(Alonso, 2021)

Las chugchucaras, un plato originario de Latacunga tierra de los mashcas. Su nombre viene del Kichwa, “chukchuna” qué significa tembloroso y “kara” qué se entiende por cuero, también representan la herencia culinaria de la región, combinando sabores crujientes y

suaves en una mezcla que muestra la abundancia y la creatividad de la cocina andina. Cada ingrediente contiene un simbolismo profundo, vinculado a la tierra y a los ciclos de vida de la comunidad, lo que lo convierte en un valioso patrimonio cultural que se mantiene vivo. Este platillo consta de 9 componentes dentro de los cuales podemos encontrar: el mote con chicharrón

y tostado, fritada acompañada de papas fritas, maduro, canguil, cuero reventado y empanadas de mejido, junto con un ají molido en piedra; cada uno de estos alimentos dan un toque único a este plato y las personas locales dicen que este platillo se lo debe acompañar con cerveza. (Ministerio de Turismo, s.f.)

Helado de Salcedo

El helado de Salcedo, que ha trascendido como un postre icónico de la región, se ha convertido en un emblema de Cotopaxi y es un ejemplo de la creatividad local en la elaboración de postres con frutas andinas, este postre se da inicio en los conventos hace más de 60 años y con el tiempo se popularizó y hoy en día es un postre muy conocido no solo en Ecuador sino también en el exterior. Integrar estos elementos en un menú de alta cocina permite preservar y difundir la cultura gastronómica de la zona, a la vez que se enriquece la experiencia culinaria al conectar cada plato con su historia. (Ministerio de Turismo, s.f.)



Figura 30. Helado de Salcedo
(a.mi.lindo.ecuador, 2022)

Chicha

La chicha es una bebida fermentada que suele acompañar celebraciones y rituales importantes, la misma que simboliza la conexión con los antepasados y la gratitud hacia la Pachamama (Madre Tierra). Existen varias preparaciones de esta bebida, pueden variar las técnicas o ingredientes de la misma, ya que se



Figura 31. Chicha
(Recetas de Ecuador, s.f.)

puede utilizar la jora con la harina de castilla o incluso la harina de maíz, también se suele utilizar para dar un toque distinto la caña de azúcar.

Conclusión

La propuesta de elevar la gastronomía de Cotopaxi a la alta cocina no solo busca deleitar a los paladares, sino también revalorizar una tradición que es parte del alma cultural de Ecuador. La historia y el patrimonio de la región, representados a través de ingredientes y técnicas culinarias ancestrales, encuentran en la alta cocina una oportunidad de preservar, promover, y resaltar el saber popular y la identidad de Cotopaxi. Así, esta iniciativa no solo alimenta el cuerpo, sino también el espíritu, recordándonos la importancia de honrar nuestras raíces y compartir nuestra herencia cultural con el mundo, ya que la gastronomía de Cusubamba, en la provincia de Cotopaxi, representa un fragmento esencial de la riqueza cultural ecuatoriana. En este menú no solo se representa la herencia de Cusubamba, sino que la adapta a las expectativas de una cocina de elite, manteniendo la autenticidad de los ingredientes, técnicas tradicionales y resaltando el valor cultural y la historia que cada plato representa.

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

En la propuesta gastronómica de la gastronomía de Cusubmaba - Cotopaxi, la elección de cada bebida y maridaje ha sido cuidadosamente seleccionado para complementar y realzar sabores y texturas de cada plato, respetando la identidad cultural y la riqueza de los ingredientes locales. Cada bebida ha sido seleccionada o reinterpretada para realzar los ingredientes, técnicas y tradiciones locales, fusionándolos con las prácticas de alta cocina.

El objetivo del maridaje es crear una armonía perfecta entre la bebida y el plato, permitiendo al comensal disfrutar de una experiencia sensorial completa que conecte la tradición de la gastronomía de Cotopaxi con las técnicas de alta cocina. Las bebidas tradicionales destacan por su herencia cultural, mientras que los maridajes con vinos y cerveza han sido elegidos considerando los perfiles de sabor, cuerpo y acidez, logrando así una sinergia de acuerdo con las características de cada plato y bebida.

10.1. Cóctel de Bienvenida - Jucho Sour

El cóctel de bienvenida se centra en el Jucho, una bebida ancestral elaborada con capulí y especias, propia de los festejos de la región andina, esta bebida es una interpretación contemporánea que conserva la esencia del sabor tradicional, pero incorpora técnicas modernas como el uso de clara de huevo y un equilibrio entre acidez y dulzura, similar al clásico Pisco Sour de Perú, además esta preparación cuenta con variaciones en el licor ya que se busca mantener la cultura por lo que se utilizará aguardiente o puntas.



Figura 32. Jucho Sour
Autor: Kelly Gutiérrez

Con esta bebida se busca dar una bienvenida a los sabores de la provincia y es una manera refrescante de empezar este recorrido gastronómico.

10.2. Chicha

Una bebida tradicional que se consume en varias zonas del Ecuador que se prepara a base de jora y se caracteriza por su frescura y notas de fermentación, por lo que se ha elegido para el maridaje de la allulla con el queso de hoja ya que ayudan al realce de los sabores de este plato con el dulce de la chicha y lo salado del queso y de la allulla, lo cual permite resaltar y mantener la riqueza culinaria de la región.

10.3. Vino tinto Syrah

Este vino, conocido por su cuerpo medio y sus notas de especias, así también tiene presencia de frutas oscuras, armoniza con la intensidad del cordero y los perfiles terrosos de los vegetales, creando una experiencia equilibrada que une la rusticidad de los ingredientes con la sofisticación del vino, esta bebida se ha elegido para el maridaje con el rack de cordero, acompañado de elementos andinos como melloco, habas y choclo, ya que al combinar con el género principal que es el cordero ayuda a realzar y resaltar los sabores dando una fusión de sabores agradables en boca.

FICHA TÉCNICA

Vinos

Nombre	Syrah Grande Réserve
Casa	Maison Castel
Cepa	Syrah
Terroir	Francia - D'OC
Tipo	Tinto
Alcohol Vol	13,5%
Añada	2021
Costo	\$17,88

Maridaje

- Carnes rojas
- Picante



CARACTERÍSTICAS DEL VINO	
VISUAL	Rojo grosella - violaceo
OLFATO	Especias dulces
	Clavo
	Frutos rojos
	Frutos secos
GUSTO	Con cuerpo
	Frutos rojos
	Taninos medios
	Seco
	Ácido medio

OBSERVACIONES:
 Servir entre 16 a 18°C

Tabla 8. Ficha Técnica Vino Syrah

10.4. Cerveza

La elección de esta bebida responde a las características del plato: la croqueta de papa, el chicharrón y el maíz tostado encuentran en la cerveza un equilibrio ideal gracias a su frescura y notas tostadas y amargas. La cerveza se ha seleccionado no solo por su tradición de maridaje con este plato, sino que además cuenta con características como que ayuda a limpiar el paladar, además que respeta las tradiciones populares de acompañar platos fuertes con bebidas fermentadas locales.

La deconstrucción de las chugchucaras, una de las preparaciones más emblemáticas de Cotopaxi, se acompaña con una cerveza en este caso la más común del país “Pilsener”.

10.5. Vino Lambrusco

El Lambrusco, un vino espumoso italiano de perfil dulce y afrutado se selecciona para acompañar la reinterpretación del helado de Salcedo, que incluye panacota de naranjilla y sorbete de mora. Las notas de frutas rojas del Lambrusco se entrelazan con los sabores ácidos del taxo y la mora, logrando un maridaje que resalta tanto el dulzor como la frescura del postre.

FICHA TÉCNICA

Vinos

Nombre	Mia Bianco
Casa	CHIARLI
Cepa	Lambrusco
Terroir	Emilia - Italia
Tipo	Espumante - Lambrusco
Alcohol Vol	7,5%
Añada	
PVP	\$9,00
Maridaje	- Pasta - Aceitunas verdes - Quesos



CARACTERÍSTICAS DEL VINO	
VISUAL	Amarillo verdoso
	Efervescencia ligera
OLFATO	Pera
	Manzana
	Fruta de hueso
GUSTO	Refrescante
	Acidez y dulzor medio

OBSERVACIONES:
Servir de 6-8°C

Tabla 9. Ficha Técnica Vino Lambrusco

10.6. Bajativo – Kapulicello

El Kapulicello es un licor artesanal inspirado en las tradiciones de los Andes, elaborado a base de capulí, una fruta emblemática de la región. Este licor combina técnicas de fermentación y destilación que resaltan la esencia natural del capulí dando como resultando en una bebida de aroma cálido y sabor afrutado, con toques dulces que lo hacen ideal tanto para disfrutar solo como en cócteles. Su conexión con la cultura y naturaleza andina lo convierte en una experiencia única y auténtica. Su



Figura 33. Kapulicello

Autor: Kelly Gutiérrez

preparación como licor macerado refuerza la conexión con los ingredientes locales, esta bebida no solo actúa como digestivo, sino también como un cierre cultural y simbólico que encapsula la experiencia gastronómica.

Las bebidas seleccionadas para el menú no solo cumplen con un rol de maridaje, sino que también son una extensión del concepto culinario, enriqueciendo el concepto del menú y destacando la fusión entre tradición y alta cocina. Este enfoque permite transmitir la esencia de Cotopaxi a través de cada detalle, consolidando una experiencia única e inolvidable para los comensales.

11. CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO

El servicio para la presentación del menú se basa en el servicio americano, caracterizado por su enfoque en la elegancia, eficiencia y presentación impecable. Cada plato será servido directamente al comensal desde la cocina, asegurando que los alimentos lleguen a la mesa en su punto óptimo de temperatura, frescura y calidad. Este tipo de servicio se adapta perfectamente a la propuesta de alta cocina, ya que permite resaltar los detalles de cada preparación, desde el montaje de los platos hasta los maridajes cuidadosamente seleccionados. Además, integra elementos tradicionales de la cultura de Cusubamba, Cotopaxi, como el uso de utensilios de barro, tablas rústicas y presentaciones en piedra, que enaltecen la conexión con las raíces de esta región, todo mientras se mantiene la sofisticación que define a la cocina de élite.



Figura 34. Servicio Americano
(PROTOCOLO, s.f.)

Con este enfoque, se busca ofrecer a los comensales una experiencia sensorial única que combine tradición, modernidad y excelencia en cada tiempo del menú.

ASPECTO	DESCRIPCIÓN
Tipo de Servicio	Servicio Americano, los platos salen de cocina emplatados, el personal de servicio se encarga de servir por la derecha y retirar por la izquierda del comensal.
Vajilla	Vajilla artesanal típica de Cotopaxi (platos de barro). Para destacar la autenticidad y la conexión con la tierra que es de donde provienen gran parte de ingredientes que se utiliza en el menú.
Menú	Inspirado en la cocina tradicional de Cusubamba – Cotopaxi, aplicando técnicas de deconstrucción y reinterpretación, así como también se prioriza el uso de productos que provienen de la zona.
Bebidas	Las bebidas para maridar y que se sirven como bienvenida y bajativo, se sirven desde la barra por el personal de servicio.
Ambientación	Música instrumental de Cotopaxi. Decoración con elementos tradicionales de la provincia, así como manteles coloridos y disfraces de personajes representativos.
Secuencia del servicio	1. Coctel de bienvenida Jucho Sour junto con amouse bouche 2. Pan servido en una piedra / Maridaje: Chicha 3. Entrada servida en una tabla / Maridaje: Vino tinto Syrah 4. Plato fuerte en dos platos; un pequeño y un plato tendido / Maridaje: Cerveza personal 5. Postre servido en un plato tendido / Maridaje: Vino Lambrusco 6. Bebida bajativa, kapulicello servido en un shot de barro 7. Petir four servido en una caja de madera

Interacción con los comensales	Para la presentación de cada tiempo la persona encargada del menú dará una explicación de lo que se servirá a los comensales, en donde se contará la cultura y se justificará el maridaje elegido para cada plato.
---------------------------------------	--

Tabla 10. Tabla de tipo de Servicio



Figura 35. Montaje de la cubertería, cristalería y vajilla
(Ingenieriademenú.com, s.f.)

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



Figura 37. Montaje de mesa
(Vandevender, s.f.) / (GPT, 2024)

La ambientación y montaje tienen como objetivo principal resaltar la riqueza cultural y gastronómica de Cusubamba, una parroquia que forma parte de la provincia de Cotopaxi, Ecuador. A través de este diseño, se busca lograr una fusión entre las tradiciones locales y los conceptos de alta cocina, creando un ambiente visualmente atractivo, temáticamente coherente y funcional, además que se pretende dar a conocer la cultura a través de un pequeño museo, que permitirá a los comensales conocer y apreciar la historia, tradiciones y herramientas utilizadas en esta región. Esto no solo educa a los asistentes, sino que también conecta emocionalmente con la región y su riqueza cultural, logrando transmitir y hacer vivir a los comensales una experiencia inolvidable de un recorrido por esta provincia. La inclusión del museo y los elementos culturales asegura que los comensales no solo disfruten de los platos, sino que también vivan una experiencia multisensorial que conecta los sabores,



Figura 36. Ambientación del museo
(GPT, 2024)

los aromas y la historia. Este enfoque refuerza el concepto de que la gastronomía de Cusubamba es una manifestación viva de su cultura.

El uso de vajilla de barro, textiles tradicionales y decoración basada en materiales autóctonos genera una atmósfera que refleja fielmente la identidad de Cusubamba. Esto garantiza que los comensales vivan una experiencia auténtica, alineada con los valores de la alta cocina, donde la narrativa detrás de cada elemento es fundamental.

La incorporación de un personaje emblemático de la provincia como es el "Danzante" como ícono fortalece el reconocimiento de las festividades y tradiciones de la provincia, sin dejar de lado su compañía que es la "Mama Danza", quienes juntos realizarán una breve presentación de este baile tradicional que se baila con las melodías emitidas por otro personaje importante para esta danza como es el "Pingullero".



Figura 38. Danzante y Mama Danza
(Viajespiketravel, s.f.)

13. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

13.1. CONCLUSIONES

1. La adaptación de la gastronomía de Cusubamba a la alta cocina es una propuesta que va más allá de una experiencia culinaria; es una celebración de la identidad, la historia y el patrimonio cultural de Cotopaxi. Cada plato representa un homenaje a la tradición y permite a los comensales sumergirse en una experiencia que combina lo antiguo con lo nuevo.
2. Al incorporar la herencia cusubambeña en el ámbito gastronómico de alta cocina, se promueve la valoración y preservación de su patrimonio, convirtiendo la tradición en un elemento de innovación y orgullo nacional, basándonos en rescatar el consumo de productos y platos típicos de la provincia.
3. La aplicación de ingredientes como el capulí, la manteca de chanco, el maíz y la harina de machica poseen características sensoriales únicas que los hacen ideales para reinterpretaciones modernas. Su incorporación en la alta cocina abre la puerta a nuevas tendencias culinarias, destacando y resaltando la biodiversidad de productos y gastronomía ecuatoriana.
4. La combinación entre las técnicas ancestrales y los métodos de alta cocina permite mantener la esencia de los platos tradicionales, al mismo tiempo que se adaptan a las expectativas de una clientela exigente. Esta fusión no solo eleva la percepción de la cocina tradicional - ancestral, sino que también crea una narrativa atractiva sobre la cultura para los comensales.
5. La incorporación y mezcla de sabores y técnicas de Cusubamba en la alta cocina no solo permite proporcionar a la región como un referente culinario, sino que también puede abrir puertas a su reconocimiento en el ámbito gastronómico global, atrayendo a expertos y turistas interesados en la cocina innovadora con raíces tradicionales.

6. Se puede decir lo que alguna vez fue considerado como "cocina de campo" o "comida de pueblo" se eleva a la categoría de alta cocina sin perder su sencillez y autenticidad. La técnica moderna aplicada a los productos naturales y las preparaciones rústicas transforman lo que se consideraba humilde en platos sofisticados, sin perder su conexión con la cultura rural de Cusubamba.

13.2. RECOMENDACIONES

1. Incorporar técnicas como hornos de leña o el uso de utensilios de barro, no solo para preservar el sabor tradicional, sino también para reducir el impacto ambiental en las preparaciones de alta cocina. Estos instrumentos pueden aportar una textura y sabor únicos a los platos, además de conectarlos con la identidad cultural.
2. Desarrollar una identidad gastronómica clara que asocie la región con productos de calidad de alta cocina, destacando su origen, sostenibilidad y el valor cultural de los ingredientes, lo cual podría ser exportable a mercados internacionales.
3. La sostenibilidad debe ser considerado como un pilar fundamental en la gastronomía de esta zona, desde la obtención de los ingredientes hasta la presentación de los platos. Es recomendable que los restaurantes utilicen productos locales, así como también que implementen prácticas de reducción de desperdicios y utilicen utensilios biodegradables o reciclables, alineándose con la creciente demanda global de prácticas gastronómicas responsables.
4. Es esencial continuar promoviendo el uso de ingredientes autóctonos como el capulí, tuna, maíz y harina de machica en la alta cocina. Estos productos no solo definen la identidad culinaria de Cusubamba, sino que también tienen un gran potencial en el mercado gourmet

debido a sus propiedades únicas. Se recomienda trabajar en la creación de alianzas con agricultores locales para garantizar el suministro sostenible de estos productos.

5. La presentación de los platos debe ser cuidadosamente diseñada para reflejar la estética y los valores de la región. Utilizar vajilla de barro, tablones de madera y otros elementos naturales como recipientes, así como incluir elementos visuales que remitan a la artesanía local, puede enriquecer la experiencia y ayudar a los comensales a conectar visualmente con la región.
6. Desarrollar rutas gastronómicas que permitan a los turistas experimentar la cocina tradicional y moderna de Cusubamba y Cotopaxi, combinando visitas a mercados locales y fincas productoras de ingredientes autóctonos, puede ser una forma efectiva de promover la región y su gastronomía.

14. ANEXOS

CUPOS
CREDITO: 0.00
NUM. CUPONES: 3

* FERIA MAYA QUITCENTO SUR *

DIRECCION SUCURSAL:
AV. MORAN VALVERDE S/N Y AV.
PANAMERICANA SUR
QUITO - ECUADOR

MATRIZ:
CORPORACION FAVORITA C.A.
AV. GENERAL ENRIQUEZ VIA COTACACHA
QUITO - ECUADOR
RUC: 1790016919C01

Descripción	Cantidad	Pre. Uni	Pre. Tot
PIZZABORDA AMARILL	1	1.1800	1.18
TOTOPAYO QUESO DE	1	1.2100	1.21
EDAC FRESCO QUESO	1	1.0200	1.02
EX. MANI EN PASTA D	1	1.2100	1.21
TT. MANTECA DE CER	1	2.2500	2.25
Tarifa 0	1		6.87
Tarifa 15	1		0.00
Subtotal sin IVA	1		6.87
15% IVA	1		0.00
TOTAL	1		6.87
Efectivo Dolares			10.07
CAMBIO USD			3.20

Anexo 1. Factura



Anexo 2. Chugchucaras Latacunga



Anexo 3. Tortillas de maíz - Guaytacama



Anexo 4. Preparación de la Chicha



Anexo 5. Elaboración de Chugchucaras



Anexo 6. Vajilla de Barro – La Victoria/Pujilí

15. BIBLIOGRAFÍA

- jardineriaon.com. (2 de Abril de 2022). *INFORMACIÓN*. Obtenido de <https://www.informacion.es/vida-y-estilo/decoracion/2022/04/02/cultivar-comino-macetas-casa-64571536.html>
- a.mi.lindo.ecuador. (20 de Febrero de 2022). *Facebook*. Obtenido de https://www.facebook.com/story.php?story_fbid=425045749373444&id=112995263911829
- AGROPINOS. (12 de Febrero de 2021). *AGROPINOS*. Obtenido de <https://www.agropinos.com/blog/variedades-del-maiz>
- Alonso, V. (6 de Septiembre de 2021). *Comida Ecuatoriana*. Obtenido de <https://comidaecuatoriana.com.es/chugchucaras/>
- Amnin. (1 de Febrero de 2022). *Cooking Academy*. Obtenido de <https://cookingacademy.es/food-lovers-blog/tecnicas-de-cocina/que-es-la-tecnica-de-la-deconstruccion/>
- ANCO. (s.f.). *ANCO*. Obtenido de <https://www.geocities.ws/ancoec/ovejeria.html>
- Barcelona Culinary Hub. (12 de Septiembre de 2024). *Barcelona Culinary Hub*. Obtenido de <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/cocina-de-vanguardia>
- Bch, E. (30 de Mayo de 2024). *Barcelona Culinary Hub*. Obtenido de <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/alta-cocina-productos-sello-chef>
- BCH, E. (29 de MAYO de 2024). *Barcelona Culinary Hub*. Obtenido de <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/tecnica-deconstruccion-cocina>
- Cameroni, M. G. (s.f.). *Ficha del Comino*. Argentina: Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. .

Cárdenas M, A. L. (2020). *Producción y manejo del ganado ovino en el Ecuador*. Cuenca: Universidad de Cuenca.

Churuchubi, A. (2 de Diciembre de 2021). *Ecuador a Bocados*. Obtenido de <https://ecuadorabocadosdotcom.wordpress.com/2021/12/02/especias-que-acompanan-la-cocina-ecuatoriana/>

CIDAP. (1996). *CIDAP*. Obtenido de <http://documentacion.cidap.gob.ec:8080/handle/cidap/337>

Contexto Ganadero. (21 de Marzo de 2023). *Contexto Ganadero*. Obtenido de <https://www.contextoganadero.com/ganaderia-sostenible/ovino-raza-suffolk>

Cooking Academy. (1 de Febrero de 2022). *Cooking Academy*. Obtenido de <https://cookingacademy.es/food-lovers-blog/tecnicas-de-cocina/que-es-la-tecnica-de-la-deconstruccion/>

Cuerpamente. (s.f.). *Cuerpamente*. Obtenido de <https://www.cuerpamente.com/guia-plantas/comino>

Dreamstime. (s.f.). *Dreamstime*. Obtenido de <https://es.dreamstime.com/foto-de-archivo-comino-verde-image44018862>

Ecocentro. (19 de Agosto de 2022). *Blog Ecocentro*. Obtenido de <https://www.ecocentro.es/tienda/blog/propiedades-del-comino-negro/>

Ecuador, E. d. (s.f.). *Ecuador, el país de los 4 mundos*. Obtenido de <https://www.cancilleria.gob.ec/china/ecuador-el-pais-de-los-4-mundos/#:~:text=Ecuador%20es%20un%20destino%20muy,ciudades%20patrimoniales%20y%20diversidad%20gastron%C3%B3mica.>

ECUREd. (s.f.). *ECUREd*. Obtenido de https://www.ecured.cu/Provincia_de_Cotopaxi

El Heraldo. (26 de Enero de 2021). *El Heraldo*. Obtenido de <https://www.elheraldo.com.ec/el-capuli-alimento-de-tradicion/>

El productor. (s.f.). *El productor*. Obtenido de <https://elproductor.com/2021/01/ecuador-presentan-variedad-de-maiz-duro-que-rinde-entre-75-y-12-toneladas-por-hectarea/>

Escalante, J. L. (9 de Marzo de 2021). *La Vanguardia*. Obtenido de <https://www.lavanguardia.com/comer/materia-prima/20190103/5887/cordero-propiedades-beneficios-valor-nutricional.html>

FAO. (s.f.). *FAO*. Obtenido de <https://www.fao.org/4/x7650s/x7650s03.htm>

FAO. (s.f.). *FAO*. Obtenido de [fao.org/4/x7650s/x7650s07.htm](https://www.fao.org/4/x7650s/x7650s07.htm)

FAO. (s.f.). *FAO*. Obtenido de <https://www.fao.org/4/x7650s/x7650s07.htm>

Faster Capital. (s.f.). *Faster Capital*. Obtenido de <https://fastercapital.com/es/palabra-clave/tipos-comino.html>

fatsecret. (s.f.). *fatsecret*. Obtenido de <https://www.fatsecret.cl/calor%C3%ADas-nutrici%C3%B3n/gen%C3%A9rico/comino?portionid=56607&portionamount=100,000>

Fernandez, N. (17 de Noviembre de 2023). *Aprende Institute*. Obtenido de <https://aprende.com/blog/gastronomia/tecnicas-culinarias/tecnicas-de-cocina-de-vanguardia/>

Fernando. (30 de Septiembre de 2021). *Cotopaxi Travel Tours*. Obtenido de <https://cotopaxi-travel.com/blog/la-mama-negra/>

Fructus Terrum. (14 de Agosto de 2023). *Fructus Terrum*. Obtenido de <https://www.fructusterrum.com/comino-un-tesoro-culinario/>

Fuchs, L. (7 de Septiembre de 2020). *Directo al Paladar*. Obtenido de <https://www.directoalpaladar.com/ingredientes-y-alimentos/maiz-dulce-cereal-gluten-que-puedes-disfrutar-como-deliciosa-verdura-propiedades-beneficios-como-cocinarlo-casa>

Fundación Integra. (s.f.). *Integra*. Obtenido de

<https://www.regmurcia.com/servlet/s.SI?sit=c,543,m,2719&r=ReP-20049->

DETALLE_REPORTAJESPADRE

Gallardo de la Puente, C. (2014). ECUADOT CULINARIO. En C. Gallardo de la Puente, *ECUADOT CULINARIO* (págs. 295-308). Quito.

Ganadería., I. s. (2009). *Informe sobre la crianza de ovinos en Ecuador*. Ministerio de Agricultura y Ganadería. Quito: Escuela Politécnica Nacional.

Ganagro. (s.f.). *Morocho Blanco Semilla* – Ganagro. Obtenido de

<https://ganagro.ec/producto/morocho-blanco-semilla/>

García, E. (9 de Septiembre de 2024). *ENEBULLICION*. Obtenido de

<https://enebullicion.es/reinterpretacion-de-platos-clasicos/>

Gastronomía360. (10 de Marzo de 2023). *Gastronomía360 | Basque Culinary Center*. Obtenido de <https://gastronomia360.bculinary.com/alta-cocina-para-que-para-quien-como-cuando-donde/>

GIZ-Team. (2021). *Zona de intervención Sierra centro*. Deutsche Gesellschaft für.

Gomez, R. (2 de Mayo de 2021). *Ganado.mx*. Obtenido de <https://ganado.mx/ganado-ovino/razas-de-ganado-ovino-dorper/>

GoRaymi. (s.f.). *GoRaymi*. Obtenido de <https://www.goraymi.com/es-ec/cotopaxi/latacunga/rutas-gastronomicas/tortillas-guaytacama-cotopaxi-atxvic1vq>

GoRaymi. (s.f.). *GoRaymi*. Obtenido de <https://www.goraymi.com/es-ec/cotopaxi/recetas/receta-tortillas-maiz-a8b2c3507>

GPT, C. (6 de Enero de 2024). *Chat GPT*. Obtenido de <https://chatgpt.com/c/676ed1fb-1190-8005-8205-ee136026e756>

Grupo SACSA. (29 de Julio de 2015). *Grupo SACSA*. Obtenido de <https://www.gruposacsa.com.mx/diferentes-partes-de-una-planta-de-maiz/>

Grupo Semillas. (s.f.). *sitio Web Semillas.org.co*. Obtenido de <https://semillas.org.co/es/el-maz-en-el-ecuador>

Hostería San José de Sigchos. (18 de Julio de 2022). *San José de Sigchos*. Obtenido de <https://sanjosedesigchos.com/cinco-curiosidades-de-la-provincia-de-cotopaxi/>

Illescas, Y. (28 de Octubre de 2023). *Expreso*. Obtenido de <https://www.expreso.ec/buenavida/latacunga-expande-jocha-localidades-177592.html#:~:text=En%20las%20dos%20fechas%2C%20la,como%20en%20se%C3%B1al%20de%20agradecimiento.>

iNaturalist Ecuador. (s.f.). *iNaturalist Ecuador*. Obtenido de <https://ecuador.inaturalist.org/taxa/54834-Prunus-serotina>

iNaturalist Ecuador. (s.f.). *iNaturalist Ecuador*. Obtenido de <https://ecuador.inaturalist.org/taxa/121578-Ovis-aries>

Ingenieriademenue.com. (s.f.). *Ingenieriademenue.com*. Obtenido de <https://ingenieriademenue.com/protocolo-de-montaje-de-mesa-en-un-restaurante/>

La Cobacha. (12 de 10 de 2023). *La Cobacha*. Obtenido de <https://www.lacobacha.com.ec/producto/maiz-negro-morado-semilla-o-consumo-el-precio-es-por-una-funda-de-10lb-4-5kg/>

La Vanguardia. (32 de Octubre de 2024). *La Vanguardia*. Obtenido de <https://www.lavanguardia.com/comer/materia-prima/20211223/4554/maiz-valor-nutricional-propiedades-beneficios.html>

- López, A. (2 de Octubre de 2024). *De Rechupete*. Obtenido de <https://www.abc.es/recetasderechupete/tecnicas-de-cocina-modernas-o-de-alta-cocina-mas-conocidas-aires-espumas-esferificaciones-3d/50235/>
- Madre Tierra. (s.f.). *Madre Tierra*. Obtenido de <https://www.alimentosmadretierra.com/producto/choclos-8-pequenos/>
- Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras. (s.f.). *Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras*. Obtenido de <https://www.ruralytierras.gob.bo/compendio2012/files/assets/downloads/page0213.pdf>
- Ministerio de Turismo. (s.f.). *Ministerio de Turismo*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/56206-2/>
- Ministerio de Turismo. (s.f.). *Ministerio de Turismo*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/helados-de-salcedo-un-arcoiris-de-color-y-sabor-ecuatoriano/>
- Minsiterio de Turismo. (s.f.). *Minsiterio de Turismo*. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/56605-2/>
- Misitio, I. |. (s.f.). *INICIO | Misitio*. Obtenido de <https://cotopaxicusubamba.wixsite.com/cusubamba>
- Ortega, E. P. (s.f.). *Flickr*. Obtenido de <https://www.flickr.com/photos/archivoparedesbautista/sets/72157624413846233/>
- Ortega, F. J. (23 de Septiembre de 2024). *Ingenieria de Menu*. Obtenido de <https://ingenieriademenu.com/cocina-contemporanea/>
- OvinApp. (12 de Mayo de 2023). *OvinApp*. Obtenido de <https://ovinapp.com/raza-de-oveja-corriedale/>
- Pinteres. (7 de Octubre de 2017). *Pinterest*. Obtenido de <https://ar.pinterest.com/pin/28147566405860726/>

- PROTOCOLO, E. Y. (s.f.). *ETIQUETA Y PROTOCOLO*. Obtenido de <https://protocoloyetiqueta.es/diferencias-y-caracteristicas-de-los-servicios-de-mesa/>
- Quintero, M. A. (14 de Enero de 2024). *CIB. Culinary Institute of Barcelona*. Obtenido de <https://blog.cib.education/es/las-3-tecnicas-culinarias-de-vanguardia-que-todo-chef-debe-dominar>
- QUISPE, L. A. (2017). *RECUPERACIÓN DE LAS FRUTAS ANCESTRALES*. Ambato: UNIVERSIDAD REGIONAL AUTÓNOMA DE LOS ANDES.
- Recetas de Ecuador. (s.f.). *Recetas de Ecuador*. Obtenido de <https://www.cocina-ecuatoriana.com/recetas/bebidas/chicha-de-jora>
- Recetas KWA. (3 de Octubre de 2024). *Recetas KWA*. Obtenido de <https://recetaskwa.com/2024/03/22/borrego-asado/>
- Rengifo, M. Á. (1 de Abril de 2018). *La Hora*. Obtenido de https://www.lahora.com.ec/noticias/referencia-historica-del-nombre-de-la-provincia-de-cotopaxi/#google_vignette
- Saavedra, T. A. (9 de Agosto de 2019). *México Desconocido*. Obtenido de <https://www.mexicodesconocido.com.mx/tipos-de-tunas-mexicanas.html>
- Secretaría De Agricultura Y Desarrollo Rural. (s.f.). *gob.mx*. Obtenido de <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/pequeno-y-rico-capulin>
- Soriano, X. (30 de Octubre de 2021). *FlavorCook*. Obtenido de <https://www.flavorcook.com/filetes-de-pierna-de-cordero-guisados-con-aceitunas/>
- TvAgro. (9 de Agosto de 2016). *YouTube*. Obtenido de <https://www.youtube.com/watch?v=IFVan9LekoQ>
- Valerdi, M. D. (1 de Abril de 2019). *Blog ESAH*. Obtenido de <https://www.estudiahosteleria.com/blog/cocina/que-es-la-alta-cocina>

Vandevender, D. (s.f.). *Pinterest*. Obtenido de <https://es.pinterest.com/pin/4433299627670121/>

Viajespiketravel. (s.f.). *Full day Cotopaxi Pujilí*. Obtenido de <https://www.viajespiketravel.com/proximas-salidas/full-day-cotopaxi-pujili.html>

Vicente, M. (13 de Marzo de 2021). *Mundoquesos*. Obtenido de <https://www.mundoquesos.com/queso-de-hoja/>

VITAAM. (18 de Junio de 2024). *VITAAM*. Obtenido de <https://vitaam.ec/razas-de-ovejas-y-regiones-aptas-en-ecuador-una-guia-para-la-ovinocultura-exitosa/>

Wiki, F. (22 de Junio de 2023). *FamilySearch Wiki*. Obtenido de https://www.familysearch.org/es/wiki/Cotopaxi,_Ecuador_-_Genealog%C3%ADa

Wikipedia. (6 de Octubre de 2024). *Wikipedia, la enciclopedia libre*. Obtenido de https://es.wikipedia.org/wiki/Oveja_merina

Yara. (7 de Febrero de 2018). *Yara*. Obtenido de <https://www.yara.com.ec/nutricion-vegetal/maiz/principios-agronicos/#:~:text=La%20mayor%20producci%C3%B3n%20del%20ma%C3%ADz,e n%20los%20meses%20de%20verano.>