



GASTRONOMÍA

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

AUTOR: Kelly Almeida

TUTOR: Ing. Patricio Pinos, Mgp

TEMA
**MENÚ DE PIZZERÍA ITALIANA CON PREPARACIONES
ECUATORIANAS**

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

Yo, Kelly Gissela Almeida Tacuri declaro ser autor del Trabajo de Investigación con el nombre “Menú de pizzería italiana con preparaciones ecuatorianas”, 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).

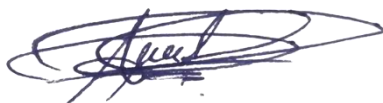
Los usuarios del RDI-UIDE podrán consultar el contenido de este trabajo en las redes de información del país y del exterior, con las cuales la Universidad tenga convenios. La Universidad Internacional del Ecuador no se hace responsable por el plagio o copia del contenido parcial o total de este trabajo.

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 21 días del mes de enero de 2025, firmo conforme:

Autor: Kelly Gissela Almeida Tacuri

Firma:



Número de Cédula: 172599702-5

Dirección: Francisco de la torre y Mariano chica, Comité del pueblo.

Teléfono: 0996092317

Correo electrónico: kealmeidata@uide.edu.ec

Declaración de originalidad

Yo, Kelly Gissela Almeida Tacuri 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 Gissela Almeida Tacuri
Autor del proyecto de investigación

Yo, Patricio Pinos 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.



.....
Patricio Pinos
Tutor del proyecto de investigación

Aprobación del tutor

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Titulación “Menú de pizzería italiana con preparaciones ecuatorianas” presentado por Kelly Gissela Almeida Tacuri, 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, 21 de enero del 2025



.....

Patricio Pinos

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, 21 de enero del 2025



.....

KELLY GISSELA ALMEIDA TACURI

CEDULA: 1725997025

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mis padres, quienes con su amor han logrado que el camino sea confortable. A mi esposo, por su respaldo incondicional, por sus consejos, por su carácter determinante, por su amor y comprensión; por los días y noches de compañía a lo largo de este trayecto, y a mis amigos de la facultad y profesores, por todos sus opiniones y críticas constructivas. Cada uno de ustedes ha hecho de este camino una experiencia enriquecedora y me ha ayudado a alcanzar esta meta con satisfacción.

3 AGRADECIMIENTO

Agradezco profundamente a Dios por permitirme seguir con salud, fuerzas y ganas de vivir.

A mi esposo por haberme dado ese empuje desde el principio, por ser fuerte, determinante, oyente, consejero y gran amigo ante mis momentos de flaquear.

A mi hijo por ser mi gran motivo de superación en la vida, por ser la luz en el camino de piedras y por tener la bendición de ser tu madre.

A mis padres por sus esfuerzos en construir el mejor camino para elegir, por siempre colocar su granito de amor en la base de mi vida, por preocuparse del futuro y por su amor incondicional.

A mis hermanas por tener responsabilidades que no les correspondían, por no negarse a darme su mano cuando las necesito y por estar siempre pendiente de todo.

A mis amigos colegas por compartir tiempos de diversión, estudio, trabajo, ocio conmigo y por aventurarnos a desafíos de la carrera.

A mis profesores, quienes han sido guías fundamentales en el desarrollo durante la carrera y expreso mi sincera gratitud por su apoyo, colaboración e instrucción, que hicieron posible la realización de este proyecto.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Contenido

1	DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD	V
2	DEDICATORIA.....	VI
3	AGRADECIMIENTO	VII
1.	RESUMEN	13
1.	ABSTRACT EN INGLÉS	15
2.	DESARROLLO DEL CONCEPTO	17
3.	MENÚ APROBADO ESPAÑOL	25
4.	MENU APROBADO EN INGLÉS	27
5.	RECETAS ESTANDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS	29
6.	ANALISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS (4 ALIMENTOS INCLUIDO 1 ESPECIE RELEVANTES).....	51
7.	ENSAYO ACADEMICO SOBRE LA HISTORIA, PATRIMONIO Y VALOR CULTURAL DE LA PROPUESTA DE MENÚ	79
8.	PRESENTACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS POR PRESENTAR Y MARIDAJES DE VINOS	82
9.	CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO	86

10. DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y MONTAJE DE MESA.....	87
11. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	90
12. ANEXOS (FOTOGRAFÍAS, LINKS DE VIDEOS, LINKS DE ENTREVISTAS, FACTURAS ETC).....	93
4 Bibliografía.....	94

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1. REGIONES DEL NORTE	18
TABLA 2. REGIONES DEL CENTRO	19
TABLA 3. REGIONES DEL SUR E ISLAS.....	20
TABLA 4. ESTACIONES SEGÚN REGIÓN.....	22
TABLA 5. VARIEDADES MEJORADAS	54
TABLA 6. VARIEDADES DE MANDARINAS EN ECUADOR.....	62
TABLA 7. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL MANDARINA.....	64
TABLA 8. DESARMARGADO DEL CHOCHO	68
TABLA 9. VARIEDADES DE PLATANO.....	69
TABLA 10. SERVICIO	86

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

ILUSTRACIÓN 1. UBICACIÓN DE ITALIA.....	17
ILUSTRACIÓN 2. UBICACIÓN DE ECUADOR.....	21
ILUSTRACIÓN 3. MENÚ EN ESPAÑOL.....	26
ILUSTRACIÓN 4. MENÚ EN INGLÉS	28
ILUSTRACIÓN 5. MAÍZ CHULPI	51
ILUSTRACIÓN 6. RAZAS COSMOPOLITAS	52
ILUSTRACIÓN 7. OTRAS RAZAS	53
ILUSTRACIÓN 8. VARIEDADES MEJORADAS.....	53
ILUSTRACIÓN 9. VARIEDAD EN PROCESO DE MEJORAMIENTO GENÉTICO	57
ILUSTRACIÓN 10. CARACTERÍSTICAS DEL CHULPI "CROCANTITO"	58
ILUSTRACIÓN 11. MANDARINA	60
ILUSTRACIÓN 12. VARIEDADES DE MANDARINAS EN ECUADOR.....	62
ILUSTRACIÓN 13. MINADOR DE CITRICOS	63
ILUSTRACIÓN 14. ANTRACNOSIS	63
ILUSTRACIÓN 15. CHOCHO	65
ILUSTRACIÓN 16. CARACTERÍSTICAS BOTÁNICAS DE LA PLANTA.....	65
ILUSTRACIÓN 17. CUADRO NUTRICIONAL DEL CHOCHO.....	67
ILUSTRACIÓN 18. PLÁTANO	68
ILUSTRACIÓN 19. MORFOLOGÍA DE LA PLANTA DEL PLÁTANO.....	76
ILUSTRACIÓN 20. SALPRIETA	77
ILUSTRACIÓN 21. FICHA 1. ILAURI TAVO PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC	83
ILUSTRACIÓN 22. FICHA 2. VIGNETI DEL SALENTO I MURI NEGROAMARO.....	84
ILUSTRACIÓN 23. FICHA 3. ARMONÍA ROSÉ SECO.....	85
ILUSTRACIÓN 24. IDEA DE MONTAJE DE MESA	88

ILUSTRACIÓN 25. IDEA DE MONTAJE 1.....	89
ILUSTRACIÓN 26. IDEA DEL MONTAJE 2.....	90

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXOS 1. PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA SALPRIETA.....	93
ANEXOS 2. PROCESO DE MEJORA DE MASA DE PIZZA	93
ANEXOS 3. PROCESO DE ELABORACIÓN DEL MANDARINCELLO	93
ANEXOS 4. FACTURAS.....	94

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

1. RESUMEN

El proyecto se centra en la creación de un menú que combina gastronomía italiana con preparaciones tradicionales ecuatorianas, mostrando la versatilidad y riqueza de ambos países. La propuesta busca destacar similitudes culturales, como la unión familiar y el uso de productos locales, mediante platos que integren sabores distintivos y respeten la autenticidad de cada cocina. Entre los elementos principales del menú se encuentran las piadinas con pesto de chocho representando una preparación popular de la sierra “chochos con tostado”, la pizza de seco de chivo combinando con la masa crujiente y el intenso sabor del chivo, para terminar un bajativo cítrico, el Mandarincello bebida inspirada en el limoncello italiano.

En cualquier tipo de celebración ya sea en restaurantes, trattorias o en casa para los italianos comer significa el arte de buenos alimentos, buen vino y buena compañía. Sea esta elegante o sencilla para ellos su gastronomía se basa en alimentos de calidad, frescos y de temporada. (La importancia de comer bien, 2014)

Entender la trazabilidad de ciertos ingredientes como maíz chulpi, chocho, plátano y mandarina, se comprende la importancia de su impacto cultural y económica que tienen en Ecuador. Conocer los orígenes de ciertas preparaciones resaltan la herencia culinaria tanto de Italia como de Ecuador, demostrando que su gastronomía puede ser innovadora y adaptable, sin perder sus raíces.

La integración de vinos locales como maridajes y la utilización de técnicas italianas, como la preparación de burratas, evidencian el potencial de la cocina ecuatoriana para trascender fronteras y posicionarse en un contexto global.

En conclusión, esta fusión italo-ecuatoriana no solo es una propuesta gastronómica, sino una oportunidad para promover el turismo gastronómico, fortalecer la identidad nacional y posicionar a Ecuador como un destino culinario. La gastronomía es un puente que conecta culturas, personas y tradiciones, y este proyecto es una muestra de cómo la innovación y la creatividad pueden llevarnos a descubrir nuevos horizontes.

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

1. ABSTRACT EN INGLÉS

The project focuses on creating a menu that combines Italian gastronomy with traditional Ecuadorian preparations, showcasing the versatility and richness of both countries. The proposal aims to highlight cultural similarities, such as family unity and the use of local ingredients, through dishes that integrate distinctive flavors while respecting the authenticity of each cuisine. Key elements of the menu include piadinas with chocho pesto, representing a popular dish from the Ecuadorian highlands, "chochos con tostado"; seco de chivo pizza, blending the crunchy pizza crust with the intense flavor of goat stew; and a citrus digestif, Mandarincello, a drink inspired by the Italian Limoncello.

For Italians, whether celebrating in restaurants, trattorias, or at home, eating represents the art of good food, good wine, and good company. Whether simple or elegant, their gastronomy is founded on quality, fresh, and seasonal ingredients (The Importance of Eating Well, 2014).

Understanding the traceability of certain ingredients, such as chulpi corn, chocho, plantain, and mandarin, reveals their cultural and economic impact in Ecuador. Exploring the origins of certain preparations highlights the culinary heritage of both Italy and Ecuador, demonstrating that their gastronomy can be innovative and adaptable without losing its roots.

The integration of local wines as pairings and the application of Italian techniques, such as burrata preparation, underscore the potential of Ecuadorian cuisine to transcend borders and position itself in a global context.

In conclusion, this Italo-Ecuadorian fusion is not just a gastronomic proposal but an opportunity to promote culinary tourism, strengthen national identity, and position Ecuador as a culinary destination. Gastronomy is a bridge connecting cultures, people, and traditions, and this project is a testament to how innovation and creativity can lead us to discover new horizons.

2. DESARROLLO DEL CONCEPTO

Italia es un país de mucha variedad en cultura, paisajes, historia y gastronomía. Conocida por sus hermosas playas de aguas cristalinas con arena dorada, por los inmensos viñedos que tienen, los grandes monumentos como el Coliseo, pero de todas estas maravillas solo una ha podido estar por todo el mundo como en los hogares, en calles y tanto en grandes o pequeños espacios, logra compartir la calidez que la representa, esta maravilla es su gastronomía. (Vallejo, 2013)

Ubicación

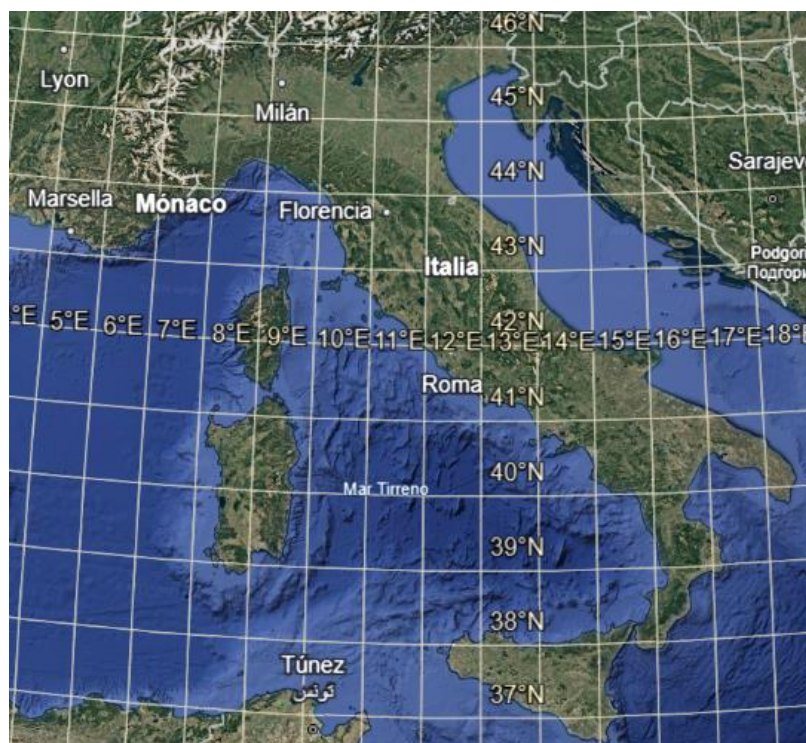


ILUSTRACIÓN 1. UBICACIÓN DE ITALIA

Fuente: https://earth.google.com/web/search/italia/@41.60339614,13.10718734,610.97581437a,2107169.14338022d,35y,0h,0t,0r/data=CiwiJgokCRwCd6WJbgBAERtF4Cb63hDAGeT4WmxPCFLAIfY3uhtHklXAQgIIAToDCgEwQgIIAEoNCP_____wEQAA
 Autor: Kelly Almeida

Italia está situada en el sur de Europa y tiene una forma distintiva que se asemeja a una bota que se adentra en el mar Mediterráneo. Limita al norte con los Alpes, donde comparte fronteras terrestres con Francia, Suiza, Austria y Eslovenia. Al sur, está rodeada casi

completamente por el mar Mediterráneo, con tres cuerpos de agua principales: el mar Tirreno al oeste, el mar Jónico al sur y el mar Adriático al este.

El país incluye dos grandes islas, Sicilia y Cerdeña, además de numerosos archipiélagos e islas más pequeñas. Su geografía se caracteriza por una diversidad notable: desde las montañas de los Alpes y los Apeninos que atraviesan el territorio, hasta vastas llanuras como la del río Po.

Italia está estratégicamente ubicada en el centro del Mediterráneo, lo que históricamente la convirtió en un punto clave para el comercio, la migración y el intercambio cultural entre Europa, África y Asia. Su posición única le ha dado una riqueza tanto en recursos naturales como en influencias culturales, que han moldeado su historia y su identidad.

Italia está dividida en 20 regiones que pueden agruparse en norte, centro y sur, cada una con características únicas en términos de clima, productos y gastronomía. A continuación, se presenta una clasificación detallada.

Regiones del Norte

TABLA 1. REGIONES DEL NORTE

REGIONES	Piamonte, Liguria, Lombardía, Véneto, Emilia-Romaña, Trentino-Alto Adigio, Friuli-Venecia Julia, Valle de Aosta
CLIMA	- Continental (interior): Invierno frío con temperaturas entre -2°C y 5°C, veranos cálidos entre 25°C y 30°C. - Templado (costas): Invierno suave con temperaturas entre 5°C y 10°C, veranos moderados entre 20°C y 27°C.
PRODUCUTOS PRINCIPALES	Quesos (Parmesano, Gorgonzola, Fontina). Arroz para risotto (Lombardía, Véneto).

	Vinos como Barolo (Piamonte), Prosecco (Véneto). Carnes curadas como prosciutto y speck.
GASTRONOMÍA DESTACADA	Risotto alla Milanese: Con azafrán, típico de Lombardía. Pesto alla Genovese: Salsa de albahaca, Liguria. Polenta: Base de harina de maíz, común en todo el norte. Tortellini, Piadinas (Emilia-Romaña).

Fuente: (ConociendoItalia.com, s.f.)

Autor: Kelly Almeida

Regiones del Centro

TABLA 2. REGIONES DEL CENTRO

REGIONES	Lacio, Toscana, Umbría, Marcas, Abruzos.
CLIMA	- Mediterráneo templado: Invierno con temperaturas entre 7°C y 12°C y verano cálido con temperaturas entre 25°C y 32°C. - Áreas montañosas: Invierno más frío (hasta 0°C) y veranos más frescos (máximo 25°C).
PRODUCTOS PRINCIPALES	Trufas blancas y negras (Umbría y Marcas). Vinos como Chianti (Toscana) y Montepulciano (Abruzos). Cordero y embutidos de cerdo.
GASTRONOMÍA DESTACADA	Carbonara: Pasta con yema de huevo, guanciale y pecorino (Lacio). Ribollita: Sopa rústica de verduras y pan (Toscana). Arrosticini: Brochetas de cordero (Abruzos). Pecorino: Queso de oveja.

--	--

Fuente: (ConociendoItalia.com, s.f.)

Autor: Kelly Almeida

Regiones del Sur e Islas

TABLA 3. REGIONES DEL SUR E ISLAS

REGIONES	Campania, Puglia, Calabria, Basilicata, Sicilia, Cerdeña, Molise.
CLIMA	Mediterráneo cálido: Invierno suave, temperaturas entre 10°C y 15°C. Veranos largos y calurosos, con temperaturas entre 30°C y 40°C.
PRODUCTOS PRINCIPALES	Cítricos: Limones de Amalfi, naranjas de Sicilia. Aceite de oliva extra virgen: Puglia Tomates, berenjenas y alcaparras. Quesos: Mozzarella di bufala (Campania), ricotta, pecorino sardo. Vinos: Nero d’Avola (Sicilia), Primitivo (Puglia).
GASTRONOMÍA DESCATADA	Taralli: Galletas saladas (Puglia). Pecorino Sardo: Queso fuerte de oveja (Cerdeña).

Fuente: (ConociendoItalia.com, s.f.)

Autor: Kelly Almeida

La geografía y el clima diversificado de Italia hacen que cada región ofrezca una experiencia culinaria única, enriquecida por una tradición que trasciende lo meramente culinario.

Cuando se habla de comida en Italia, se hace referencia a buenos alimentos, buen vino y buena compañía; es decir, el arte del buen comer. Desde tiempos antiguos, su gastronomía ha recibido influencias griega, persa, germana y egipcia, incorporando diferentes aspectos culturales,

como la filosofía, la democracia y también conocimientos gastronómicos. Por ejemplo, adoptaron técnicas para mejorar la calidad del vino y nuevas recetas para la elaboración de panes. De Persia, introdujeron el uso de especias como el azafrán, mientras que los egipcios influyeron en un consumo alto de cerveza entre esclavos y las clases bajas. Con el tiempo, los romanos empezaron a despreciar esta bebida, pues la consideraban propia de bárbaros y salvajes, no a la altura de un buen vino. (Vallejo, 2013)

Ecuador es un país rico en biodiversidad y cultura, con suelos fértiles y una geografía única. Aunque es el más pequeño de los países andinos, su tamaño permite que, en pocas horas, se pueda viajar desde los serenos valles de la Cordillera de los Andes hasta las playas de ensueño del Pacífico, o desplazarse desde las fascinantes Islas Galápagos hasta la exuberante vegetación de la selva amazónica. (Cámara oficial Española de Comercio del Ecuador)

Ubicación

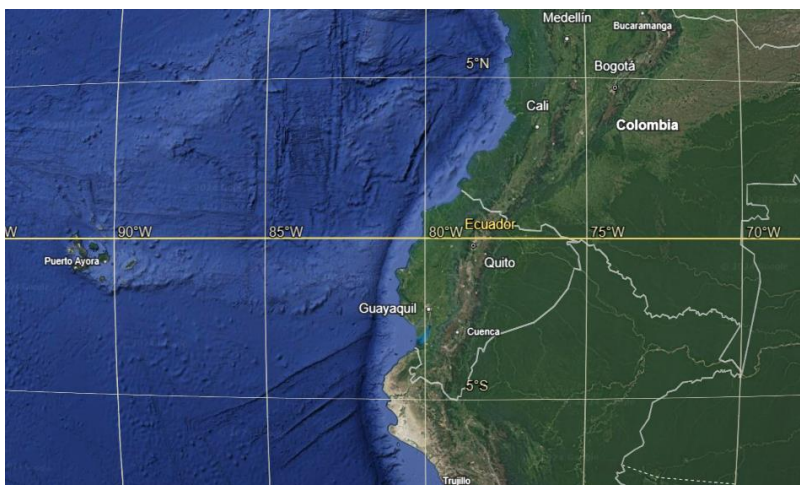


ILUSTRACIÓN 2. UBICACIÓN DE ECUADOR

Fuente: https://earth.google.com/web/@-0.24231673,-78.93926893,3805.10306732a,3511533.45123589d,35y,359.95420885h,0t,0r/data=CgRCAggBOgMKATBCAggASg0I__
 ARAA

Autor: Kelly Almeida

Se ubica al noroeste de América del Sur, limitando al norte con Colombia, al sur y este con Perú y al oeste con el Océano Pacífico. Tiene una extensión aproximada de 256,370 km². Está

atravesado de norte a sur por La Cordillera de los Andes. La ubicación del Ecuador, sobre la línea ecuatorial, produce poca estacionalidad a lo largo del año. Definiendo dos estaciones: húmeda y seca. (Varela & Ron, 2018)

Dependiendo de la región las estaciones varían, por ejemplo:

TABLA 4. ESTACIONES SEGÚN REGIÓN

REGIÓN	ESTACIÓN	DURACIÓN
Costa	Lluviosa	Diciembre hasta mayo
	Seca	Junio hasta Noviembre
Andes	Lluviosa	Octubre hasta Mayo
	Seca	Junio hasta Septiembre
Amazónica parte Norte	Lluviosa	Marzo hasta Noviembre
	Seca	Diciembre hasta Febrero
Amazónica restante	Lluviosa	Octubre hasta Mayo
	Seca	Junio hasta Septiembre

Fuente: (Varela & Ron, 2018)

Autor: Kelly Almeida

Regiones y características

Costa o Litoral

La región costa tiene un clima tropical árido al suroeste, seco a húmedo hacia el centro-sur y muy húmedo al norte, en la zona del Choco. La temperatura promedio oscila entre los 24-28°C. Tienen una amplia variedad de productos como camarón, banano, café, cacao, arroz, soya, maní, caña de azúcar y frutas tropicales. (Varela & Ron, 2018)

Sierra

La cordillera de los Andes con una extensión del 800 km de longitud y aproximadamente entre 100-200 km de ancho, desde el norte con el río Carchi y hasta el sur con el río Macará. Su

clima es tropical muy húmedo en zonas de transición hacia la costa o Amazonía, es templado semi-húmedo a húmedo en la zona interandina, cálido y seco en los valles interandinos y frío en los páramos. Los productos que producen son el frejol, choclo suave, papa, quinua, tomate riñón, cebada, lentejas, arroz, mote. (Varela & Ron, 2018)

Amazónica u Oriental

Se caracteriza por un clima tropical muy húmedo durante todo el año, la temperatura promedio es de 24-25°C, con máximos de hasta 40°C en los meses de mayo. Aquí se producen productos como: cacao, plátano, pitahaya, caña de azúcar, palmito, naranjilla, yuca, guayusa, arazá y guayaba. (Varela & Ron, 2018)

Insular (Archipiélago de Galápagos)

Compuesto por 13 islas y 17 islotes, que tienen un gran valor científico debido a su extraordinaria flora y fauna única en el mundo. Se caracteriza por un clima árido a muy seco en los litorales y semi-húmedo a húmedo conforme aumenta la altura, tiene una temperatura promedio de 23°C. Entre los productos que cultiva son: café DO, plátano, sandía, tomate (Moraima, 2017)

Estos son algunos elementos que juntos hacen que el territorio ecuatoriano sea rico en diversidad gastronómica. Además, la herencia tanto indígena como europea ha cimentado un sincretismo que se centra en la sazón y creatividad constantemente renovada a través de las nuevas generaciones de cocineros y comensales. (Ministerio de Turismo, 2012)

La gastronomía ecuatoriana busca transmitir la riqueza de culturas, estilos de vida, costumbres y tradiciones que están detrás de estas preparaciones. (Ministerio de Turismo, 2012)

Fusión Gastronómica

Según él (Equipo BCH, 2022) es la combinación de preparaciones de diferentes culturas, al igual que se puede dar por el uso de ingredientes de diferentes regiones.

Explica que esta no se limita solo a técnicas específicas de cocción o recetas, sino que también puede surgir de la combinación de preparaciones de diferentes culturas gastronómicas o el uso de ingredientes de diferentes regiones.

Ferran Adrià es famoso por su enfoque innovador y experimental, especialmente en el campo de la gastronomía molecular. Desarrolló técnicas como la esferificación, la deconstrucción y el uso creativo de espumas. Su filosofía no solo se centra en el sabor, sino en ofrecer una experiencia multisensorial al comensal.

Adrià ve la cocina fusión como una plataforma para la innovación. No se trata solo de combinar ingredientes, sino de explorar nuevas técnicas y conceptos, integrando tradiciones de diferentes culturas de manera creativa y respetuosa (San Diego Union-Tribune , 2016)

En conclusión, la cocina fusión debe ir más allá de una simple mezcla de sabores; debe buscar la armonía entre culturas culinarias para crear algo único, manteniendo el respeto por los orígenes de cada ingrediente y técnica.

3. MENÚ APROBADO ESPAÑOL

COCTEL

Naranjillo

AMOUSE BOUNCHE

Bruschetta con Chanco

- Acompañada con cebollas avinagradas, brotes de albahaca y holandesa all'arrabiata.

PAN

Piadinas Cucuruchas

- Rellenas con pesto de chocho, tierra de chulpi y cebollas encurtidas

ENTRADA

Burrata manaba

- Rellena de queso con salprietra, crocantes de platano verde sobre una capa de tomates y rúcula.

SORBET

Mandarina con gel de limón y crumble de jengibre.

PLATA FUERTE

Pizza de Seco de Chivo

- Con pure de maduro asado, aderezo de hierbas italianas.

POSTRE

Dolce Higo

- Panna cotta de mascarpone, compota de higos, crumble de vainilla y reducción de vino tinto.

BOMBON

- Relleno de espumilla de guayaba con salsa de mora picante.

MANDARINCELLO



ILUSTRACIÓN 3. MENÚ EN ESPAÑOL

4. MENU APROBADO EN INGLÉS

COCTAIL

Naranjillo

AMUSE-BOUCHE

Bruschetta with Pork

- Served with pickled onions, basil sprouts, and arrabbiata sauce.

BREAD

Piadin as cucuruchas

- Stuffed with chocho pesto, chulpi earth, and pickled onions.

ENTRÉE

Manaba Burrata

- Stuffed with cheese with salprieda, green plantain crisps on a layer of tomatoes and arugula.

SORBET

Mandarin with Lemon Gel and Ginger Crumble

MAIN COURSE

Seco de Chivo Pizza

- With roasted sweet potato puree and italian herb dressing.

DESSERT

Dolce Fig

- With mascarpone, fig compote, vanilla crumble, and red wine reduction.

BONBON

- Filled with guava foam with spicy blackberry sauce.

MANDARINCELLO

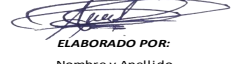


ILUSTRACIÓN 4. MENÚ EN INGLÉS

5. RECETAS ESTANDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS

PAN: PIADINAS CUCURUCHAS

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR							#¡VALOR!			
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA Piadina				TIPO RECETA Básica o de Venta Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 49 porción				FICHA No. SUB-001						
PESO CADA PORCIÓN 8 gramo										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	HARINA 00	250	GRAMOS	\$ 0,00368	\$ 0,9200		\$ 3,68	KILOGRAMO	1.000	GRAMOS
2	SAL	5	GRAMOS	\$ 0,00053	\$ 0,0027		\$ 0,53	KILOGRAMO	1.000	GRAMOS
3	AGUA	100	MILILITROS	\$ 0,00060	\$ 0,0600		\$ 0,60	LITROS	1.000	MILILITROS
4	MANTECA DE CHANCHO	20	GRAMOS	\$ 0,00600	\$ 0,1200		\$ 1,50	GRAMOS	250,000	GRAMOS
5	ACEITE EXTRA VIRGEN DE OLIVA	10	MILILITROS	\$ 0,02051	\$ 0,2051		\$ 20,51	LITROS	1.000,000	MILILITROS
6	BICARBONATO	2	GRAMOS	\$ 0,00061	\$ 0,0012		\$ 0,61	GRAMOS	1.000	GRAMOS
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Mezclar todos los ingredientes 2. Amasar por 10 minutos 3. Reposar por 10 minutos 4. Estirar un grosor de 3 milímetros 5. Cortar círculos de 7,5 cm diámetro 6. Colocar en el molde cono 7. Hornear a 160 C por 3 a 5 minutos				COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 1,31 EXTRAS 5% \$ 0,07 COSTO TOTAL RECETA \$ 1,37 COSTO POR PORCIÓN \$ 0,03 COSTO POR GRAMO \$ 0,0035				PUNTOS CRÍTICOS manejo de temperaturas tiempo de homeado		
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS hornear amasar		
ELABORADO POR:  Kelly Almeida				REVISADO POR:  Ivanova Riofrio				FECHA ELABORACIÓN 1-ene-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 1-ene-25		

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR							#¡VALOR!			
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA pesto de chocho				TIPO RECETA Básica o de Venta Complementaria o Subreceta		FOTO RECETA 				
NÚMERO PORCIONES 30 porción				FICHA No. SUB-002						
PESO CADA PORCIÓN 15 gramo										
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	ALBAHACA	200	GRAMOS	\$ 0,01114	\$ 2,2286	LAVAR Y BLANQUEAR	\$ 0,78	GRAMOS	70,000	GRAMOS
2	CHOCHOS	80	GRAMOS	\$ 0,00332	\$ 0,2656		\$ 3,32	KILOGRAMO	1.000	GRAMOS
3	ACEITE EXTRA VIRGEN DE OLIVA	80	MILILITROS	\$ 0,02456	\$ 1,9648		\$ 6,14	MILILITRO	250,000	MILILITROS
4	AJO	5	GRAMOS	\$ 0,00330	\$ 0,0165	PELADOS	\$ 0,99	GRAMOS	300,000	GRAMOS
5	QUESO PARMESANO	80	GRAMOS	\$ 0,02847	\$ 2,2773	RALLADO	\$ 4,27	GRAMOS	150,000	GRAMOS
6										
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Lavar y blanquear albahaca 2. colocar todo en el procesador hasta obtener una pasta 3. restificar sabor 4. conservar				COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 6,75 EXTRAS 5% \$ 0,34 COSTO TOTAL RECETA \$ 7,09 COSTO POR PORCIÓN \$ 0,24 COSTO POR GRAMO \$ 0,0158				PUNTOS CRÍTICOS Tiempo de blanquear tiempo de procesamiento		
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA El pesto es un condimento originario de la región Liguria italiana y el puerto de Génova a partir del que se extendió por toda Italia en barco. La técnica de elaboración original de esta salsa es la que da nombre a la misma. El término pesto proviene del genovés "pestare", que significa machacar en mortero. Según				MÉTODOS Y TÉCNICAS Blanquear procesar		
ELABORADO POR:  Nombre y Apellido				REVISADO POR:  Nombre y Apellido				FECHA ELABORACIÓN 1-ene-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 1-ene-25		

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

#iVALOR!

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA

TIERRA DE CHULPI

NÚMERO PORCIONES

50 porción

PESO CADA PORCIÓN

8 gramo

TIPO RECETA

Básica o de Venta

X

Complementaria o Subreceta

FICHA No.

SUB-003

FOTO RECETA



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	MAIZ CHULPI	400,00	GRAMOS	\$ 0,00352	\$ 1,4097		\$ 1,60	GRAMOS	454	GRAMOS
2	ACEITE	200,00	MILILITROS	\$ 0,00203	\$ 0,4060	TEMPERATURA DE FRITURA PROFUNDA 180 C	\$ 2,03	LITRO	1.000	MILILITRO
3	CEBOLLA LARGA	20,00	GRAMOS	\$ 0,00300	\$ 0,0600	JULIANAS	\$ 1,50	GRAMOS	500	GRAMOS
4	AJO	5,00	GRAMOS	\$ 0,00330	\$ 0,0165	ECRASE	\$ 0,99	GRAMOS	300	GRAMOS
5	SAL	5,00	GRAMOS	\$ 0,00053	\$ 0,0027		\$ 0,53	KILOGRAMO	1.000	GRAMOS
6	Panceta	200,00	GRAMOS	\$ 0,00441	\$ 0,8811	LIMPIAR Y CORTAR EN DICE	\$ 2,00	GRAMOS	454	GRAMOS

PROCESO DE PREPARACIÓN

- Calentar el aceite.
- Agregar el chulpi, panceta y ajo.
- Remover hasta dorar.
- Cernir el chulpi y agregarla cebolla con la sal.
- Triturar hasta obtener un polvo fino.

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	\$ 2,78	Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,14	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,91	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,06	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0073	Costo por Porción ÷ Peso cada porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS

Manejo de temperaturas

TIEMPOS DE COCCIÓN

MÉTODOS Y TÉCNICAS

Freír



ELABORADO POR:

Nombre y Apellido



REVISADO POR:

Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN

1-ene-25

FECHA ACTUALIZACIÓN

1-ene-25

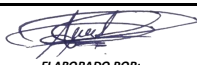
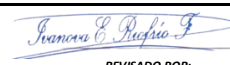
FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

#iVALOR!

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA CEBOLLAS EN VINAGRE NÚMERO PORCIONES30 porción PESO CADA PORCIÓN3 gramo				TIPO RECETA Básica o de Venta XComplementaria 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	CEBOLLA COLORADA	150,00	GRAMOS	\$ 0,00100	\$ 0,1500	JULIANA	\$ 1,00	KILOGRAMO	1.000	GRAMOS		
2	VINAGRE DE VINO	100,00	MILILITROS	\$ 0,00824	\$ 0,8240		\$ 4,12	LITRO	500	MILILITRO		
3	SAL	5,00	GRAMOS	\$ 0,00053	\$ 0,0027		\$ 0,53	KILOGRAMO	1.000	GRAMOS		
4	AZÚCAR	5,00	GRAMOS	\$ 0,00105	\$ 0,0053		\$ 1,05	KILOGRAMO	1.000	GRAMOS		
5	PIMIENTA EN GRANO	5,00	GRAMOS	\$ 0,00778	\$ 0,0389		\$ 3,50	GRAMOS	450	GRAMOS		
6	AGUA	100,00	MILILITROS	\$ 0,00060	\$ 0,0600	HIRVIENDO	\$ 0,60	LITRO	1.000	MILILITRO		
7	LAUREL	3,00	GRAMOS	\$ 0,01000	\$ 0,0300		\$ 1,00	GRAMOS	100	GRAMOS		
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. Hervir el agua con laurel, azúcar, sal y pimienta. 2. Retirar del fuego y mezclar con el vinagre 3. En un frasco colocar las cebollas y la mezcla. 4. Cerrar y almacenar al ambiente por un día mínimo.							COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA\$ 1,11 EXTRAS 5%\$ 0,06 COSTO TOTAL RECETA\$ 1,17 COSTO POR PORCIÓN\$ 0,02 COSTO POR GRAMO\$ 0,0078 2 Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones Costo por Porción ÷ Peso de cada Porción				PUNTOS CRÍTICOS ESTERILIZACIÓN DEL FRASCO	
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA							MÉTODOS Y TÉCNICAS hervir					
ELABORADO POR: Nombre y Apellido							FECHA ELABORACIÓN 1-ene-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 1-ene-25					
REVISADO POR: Nombre y Apellido												

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡VALOR!																			
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR																									
Escuela de Gastronomía																									
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA																			
MERMELADA DE TOMATE			Básica o de Venta																						
NÚMERO PORCIONES		20 porción	X								Complementaria o Subreceta														
PESO CADA PORCIÓN		5 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	TOMATE RIÑON MEDIANO	200,00	GRAMOS	\$ 0,00111	\$ 0,2222	ESCALFAR Y CORTAR EN CUBOS	\$ 1,00	GRAMOS	900	GRAMOS															
2	AZUCAR BLANCA	100,00	GRAMOS	\$ 0,00115	\$ 0,1150		\$ 1,15	KILOGRAMO	1.000	GRAMOS															
3	LIMON	1,00	U	\$ 0,05000	\$ 0,0500	ZUMO Y RALLADURA	\$ 1,00	U	20	U															
15																									
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																		
1. CORTE CRUZ EN BASE DEL TOMATE Y ESCALFAR 2. CHOQUE TERMICO 3. PELAR Y CORTAR 4. AGREGAR A UNA OLLA CON LOS DEMAS INGREDIENTES. 5. ESPESAR Y RECTIFICAR SABOR. 6. PROCESAR 7. TAMIZAR Y RESERVAR.			<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;">\$ 0,39</td> <td style="font-size: 0.8em;">Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,02</td> <td style="font-size: 0.8em;">Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,41</td> <td style="font-size: 0.8em;">Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,02</td> <td style="font-size: 0.8em;">Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,0041</td> <td style="font-size: 0.8em;">Costo por Porción ÷ Peso cada porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 0,39	Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,02	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,41	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,02	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0041	Costo por Porción ÷ Peso cada porción	TEMPERATURA DE COCCIÓN 			
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,39	Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$ 0,02	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,41	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,02	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0041	Costo por Porción ÷ Peso cada porción																							
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																		
							ESCALFAR CHOQUE TERMICO 																		
 ELABORADO POR: Nombre y Apellido			 REVISADO POR: Nombre y Apellido				<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;">1-ene-25</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1-ene-25</td> </tr> </table>				FECHA ELABORACIÓN	1-ene-25	FECHA ACTUALIZACIÓN	1-ene-25											
FECHA ELABORACIÓN																									
1-ene-25																									
FECHA ACTUALIZACIÓN																									
1-ene-25																									

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡VALOR!																			
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR																									
Escuela de Gastronomía																									
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA																			
Piadinas Cucuruchas			Básica o de Venta																						
NÚMERO PORCIONES		10 porción	X								Complementaria o Subreceta														
PESO CADA PORCIÓN		30 gramo	FICHA No.								VTA-002														
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta															
1	PIADINA	80,00	gramos	\$ 0,00351	\$ 0,2805	SUB-001	\$ 0,03	gramos	8	gramos															
2	PESTO DE CHOCHOS	150,00	gramos	\$ 0,01576	\$ 2,3635	SUB-002	\$ 0,24	gramos	15	gramos															
3	TIERRA DE CHULPI	80,00	gramos	\$ 0,00729	\$ 0,5829	SUB-003	\$ 0,06	gramos	8	gramos															
4	CEBOLLAS AVINAGRADAS	30,00	gramos	\$ 0,00778	\$ 0,2333	SUB-004	\$ 0,02	kilogramo	3	gramos															
5	MERMELADA DE TOMATE	50,00	gramos	\$ 0,00407	\$ 0,2033	SUB-005	\$ 0,02	gramos	5	gramos															
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS																		
1. PINTAR EL CONO INTERNAMENTE CON LA MERMELADA 2. RELLENAR CON EL PESTO 3. CUBRIR CON LA TIERRA 4. COLOCAR LAS CEVOLLAS 5. SERVIR			<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;">\$ 3,66</td> <td style="font-size: 0.8em;">Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,18</td> <td style="font-size: 0.8em;">Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 3,85</td> <td style="font-size: 0.8em;">Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,38</td> <td style="font-size: 0.8em;">Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,0128</td> <td style="font-size: 0.8em;">Costo por Porción ÷ Peso cada porción</td> </tr> </table>				SUBTOTAL RECETA	\$ 3,66	Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,18	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 3,85	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,38	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0128	Costo por Porción ÷ Peso cada porción	1. CONTROL DE CANTIDADES 2. 3.			
SUBTOTAL RECETA	\$ 3,66	Precios totales de cada ingrediente																							
EXTRAS 5%	\$ 0,18	Subtotal * % Extras																							
COSTO TOTAL RECETA	\$ 3,85	Subtotal + Extras																							
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,38	Costo Total Receta ÷ No. porciones																							
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0128	Costo por Porción ÷ Peso cada porción																							
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS																		
			Las piadinas o piadine son un pan plano típico de la región italiana de Emilia-Romaña -cuya capital es Bolonia-, emparentadas con las tortas planas de todo el planeta, que van desde las tortillas mejicanas a los chapati indios.				1. EMPLATAR 2. 3.																		
 ELABORADO POR: Nombre y Apellido			 REVISADO POR: Nombre y Apellido				<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;">1-ene-25</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1-ene-25</td> </tr> </table>				FECHA ELABORACIÓN	1-ene-25	FECHA ACTUALIZACIÓN	1-ene-25											
FECHA ELABORACIÓN																									
1-ene-25																									
FECHA ACTUALIZACIÓN																									
1-ene-25																									

AMUSE-GUEULE: BRUSCHETTA CON CHANCHO

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía											
NOMBRE RECETA					TIPO RECETA			FOTO RECETA			
BARRA DE PAN					Básica o de Venta						
NÚMERO PORCIONES		40 porción			X Complementaria o Subreceta						
PESO CADA PORCIÓN		5 gramo			FICHA No. SUB-001						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	POOLISH					Mezclar, reposar a 25°C hasta duplicar tamaño		Kilogramo		0	
2	HARINA	170,00	gramo	\$ 0,00368	\$ 0,6256		\$ 3,68	Kilogramo	1.000	gramo	
3	AGUA	170,00	mililitros	\$ 0,00060	\$ 0,1020		\$ 0,60	litro	1.000	mililitros	
4	LEVADURA SECA	0,30	gramo	\$ 0,01566	\$ 0,0047		\$ 0,83	gramos	53	gramo	
5						Agregar al Poolish	\$ -	gramos	-	0	
6	HARINA	112,50	gramo	\$ 0,00368	\$ 0,4140		\$ 3,68	gramos	1.000	gramo	
7	AGUA	42,50	mililitros	\$ 0,00060	\$ 0,0255		\$ 0,60	litro	1.000	mililitros	
8	SAL	5,00	gramo	\$ 0,00043	\$ 0,0022		\$ 0,86	Kilogramo	2.000	gramo	
9	ALBAHACA EN POLVO	20,00	gramo	\$ 0,01100	\$ 0,2200		\$ 1,10	gramos	100	gramo	
PROCESO DE PREPARACIÓN					COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS		
1. Realizar el poolish. 2. Mezclar los demás ingredientes al poolish. 3. Amasar hasta desarrollar el gluten. 4. Fermentación en bloque por 1 hora y media, realizando pliegues por cada 30 minutos. 5. Fermentación en frío por 24 horas a 5°C. 6. Porcionar bollos de 125g, preformar y reposar por 20 minutos. 7. Precalentar horno a 270°C. Formar la barra y dejarla reposar. 8. Realizar los cortes en las barras, llevar al horno. 9. Agregar vapor al principio tiempo de horneado 15 minutos. 10. Cortar en rodajas.					SUBTOTAL RECETA \$ 1,39 EXTRAS 5% \$ 0,07 COSTO TOTAL RECETA \$ 1,46 COSTO POR PORCIÓN \$ 0,04 COSTO POR GRAMO \$ 0,0073				temperaturas tiempos de fermentación 		
					ARGUMENTACIÓN TÉCNICA						
 ELABORADO POR: Kelly Almeida					 REVISADO POR: Ivanova Riofrío					FECHA ELABORACIÓN 1-ene-25	
					FECHA ACTUALIZACIÓN 1-ene-25						

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía											
NOMBRE RECETA					TIPO RECETA			FOTO RECETA			
PANCETA CURADA					Básica o de Venta						
NÚMERO PORCIONES		73 porción			X Complementaria o Subreceta						
PESO CADA PORCIÓN		5 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	PANCETA DE CHANCHO	522,00	gramos	\$ 0,00644	\$ 3,3598	MEZCLAR	\$ 3,54	libra	550	gramos	
2	SAL	200,00	gramos	\$ 0,00043	\$ 0,0860		\$ 0,86	Kilogramo	2.000	gramos	
3	AZÚCAR MORENA	50,00	gramos	\$ 0,00105	\$ 0,0525		\$ 2,10	Kilogramo	2.000	gramos	
4	ACHIOTE EN POLVO	40,00	gramos	\$ 0,01000	\$ 0,4000		\$ 1,00	gramos	100	gramos	
5	AJO EN POLVO	20,00	gramos	\$ 0,01120	\$ 0,2240		\$ 1,12	gramos	100	gramos	
6	ESPECIAS	20,00	gramos	\$ 0,01000	\$ 0,2000		\$ 1,00	gramos	100	gramos	
7											
PROCESO DE PREPARACIÓN					COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS		
1. CUBRIR LA PANCETA CON LA MEZCLA DE SAL Y AZÚCAR POR COMPLETO 2. DEJAR EN REFRIGERACIÓN EN TAPER POR 3 DÍAS A 5 °C 3. LAVAR Y SECAR 4. CUBRIR CON LOS DEMÁS INGREDIENTES Y EMPACAR AL VACÍO 5. COCINAR A S.O.U.S VIDE A 70°C POR 4 HORAS. 6. CONSERVAR LOS JUGOS DE COCCIÓN Y REFRIGERAR LA PANCETA. 7. CORTAR FINAS LONCHAS .					SUBTOTAL RECETA \$ 4,32 EXTRAS 5% \$ 0,22 COSTO TOTAL RECETA \$ 4,54 COSTO POR PORCIÓN \$ 0,06 COSTO POR GRAMO \$ 0,0124				2. Manejo de temperaturas 		
					ARGUMENTACIÓN TÉCNICA						
 ELABORADO POR: Nombre y Apellido					 REVISADO POR: Nombre y Apellido					FECHA ELABORACIÓN 1-ene-25	
					FECHA ACTUALIZACIÓN 1-ene-25						

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía

#¡VALOR!

NOMBRE RECETA	
GLASEADO	
NÚMERO PORCIONES	95 porción
PESO CADA PORCIÓN	6 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
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	GASEOSA COCA COLA	500,00	MILILITROS	\$ 0,00114	\$ 0,5700		\$ 0,57	MILILITROS	500	MILILITROS
2	PASAS	50,00	GRAMOS	\$ 0,00335	\$ 0,1675		\$ 0,67	GRAMOS	200	GRAMOS
3	PANELA MOLIDA	20,00	GRAMOS	\$ 0,00200	\$ 0,0400		\$ 1,25	BLOQUE	625	GRAMOS
4	CANELA	2,00	GRAMOS	\$ 0,03600	\$ 0,0720		\$ 1,08	RAMA	30	GRAMOS
5	PIMIENTA DULCE	2,00	GRAMOS	\$ 0,02633	\$ 0,0527		\$ 0,79	GRAMOS	30	GRAMOS
6	ANIS ESTRELLADO	2,00	GRAMOS	\$ 0,02750	\$ 0,0550		\$ 1,10	GRAMOS	40	GRAMOS
7	CLAVO DE Olor	1,00	GRAMOS	\$ 0,05450	\$ 0,0545		\$ 1,09	GRAMOS	20	GRAMOS
8	JUGOS DE COCCIÓN DE LA PANCETA					CANTIDAD NECESARIA				

PROCESO DE PREPARACIÓN	
1.	TOSTAR LAS ESPECIAS DULCES CON LAS PASAS.
2.	AGREGAR LOS LIQUIDOS Y LA PANELA.
3.	RECTIFICAR SABOR .
4.	REDUCIR.

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 1,01
EXTRAS 5%	\$ 0,05
COSTO TOTAL RECETA	\$ 1,06
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,01
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0019

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA	

PUNTOS CRÍTICOS	
TIEMPO DE COCCIÓN	
MANEJO DE TEMPERATURAS	

MÉTODOS Y TÉCNICAS	
REDUCCIÓN	

ELABORADO POR:
 Nombre y Apellido

REVISADO POR:
 Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN	
1-ene-25	
FECHA ACTUALIZACIÓN	
1-ene-25	

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía

#¡VALOR!

NOMBRE RECETA	
SALSA HOLANDESA PICANTE	
NÚMERO PORCIONES	209 porción
PESO CADA PORCIÓN	2 gramo

TIPO RECETA	
	Básica o de Venta
X	Complementaria o Subreceta
FICHA No.	SUB-004



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	YEMAS	3,00	UNIDAD	\$ 0,12500	\$ 0,3750		\$ 3,75	CUBETA	30	UNIDAD
2	MANTEQUILLA CLARIFICADA	200,00	GRAMOS	\$ 0,00875	\$ 1,7500	CLARIFICAR	\$ 1,05	GRAMOS	120	GRAMOS
3	ESCAMAS DE AJI	3,00	GRAMOS	\$ 0,03333	\$ 0,1000		\$ 1,00	GRAMOS	30	GRAMOS
4	VINAGRE BLANCO	40,00	MILILITROS	\$ 0,00184	\$ 0,0736		\$ 1,84	LITRO	1.000	MILILITROS
5	CEBOLLA PERLA	10,00	GRAMOS	\$ 0,00111	\$ 0,0111		\$ 1,00	GRAMOS	900	GRAMOS
6	PIMIENTA DULCE	1,00	GRAMOS	\$ 0,02400	\$ 0,0240		\$ 0,60	GRAMOS	25	GRAMOS
7	LAUREL	1,00	GRAMOS	\$ 0,02467	\$ 0,0247		\$ 0,37	GRAMOS	15	GRAMOS
8	VINO BLANCO	100,00	MILILITROS	\$ 0,00769	\$ 0,7690		\$ 7,69	LITRO	1.000	MILILITROS
9	AGUA	60,00	MILILITROS	\$ 0,00060	\$ 0,0360		\$ 0,60	LITRO	1.000	MILILITROS

PROCESO DE PREPARACIÓN	
1.	CLARIFICAR MANTEQUILLA
2.	COLOCAR LAS YEMAS, SAL, PIMIENTA, ESCAMAS DE AJI CON LA REDUCCIÓN .
3.	BATIR HASTA HOMGENIZAR
4.	LLEVAR A BAÑO MARIA, BATIR CONSTANTEMENTE HASTA QUE ESPESE.
5.	RETIRAR E INCORPORAR LA MANTEQUILLA CLARIFICADA A 70°C DE POCO A POCO

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 3,16
EXTRAS 5%	\$ 0,16
COSTO TOTAL RECETA	\$ 3,32
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,02
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0079

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA	

PUNTOS CRÍTICOS	
TEMPERATURA DE COCCIÓN	
MANEJO DE CANTIDADES	

MÉTODOS Y TÉCNICAS	
CLARIFICAR	
REDUCIR	
BAÑO MARIA	
EMULSIONAR	

ELABORADO POR:
 Nombre y Apellido

REVISADO POR:
 Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN	
1-ene-25	
FECHA ACTUALIZACIÓN	
1-ene-25	

NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA 	
RELLENO QUESO CON SALPRIETA							
NÚMERO PORCIONES		21 porción		X		Complementaria o Subreceta	
PESO CADA PORCIÓN		15 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	QUESO FRESCO	150,00	GRAMOS	\$ 0,01088	\$ 1,6313		\$ 4,35	GRAMOS	400	GRAMOS
2	SALPRIETA	150,00	GRAMOS	\$ 0,00486	\$ 0,7295	SUB-002	\$ 0,07	GRAMOS	15	GRAMOS
3	CREMA DE LECHE	20,00	MILILITROS	\$ 0,00400	\$ 0,0800		\$ 3,60	MILILITROS	900	MILILITROS
15										

PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA		PUNTOS CRÍTICOS												
1. PROCESAR TODOS LOS INGREDIENTE. 2. RECTIFICAR SABOR 		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #dcdcdc; text-align: center;">SUBTOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 2,44</td> <td rowspan="5" style="font-size: small; vertical-align: top;"> X Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. Porciones Costo por Porción ÷ Peso cada Porción </td> </tr> <tr> <td style="background-color: #dcdcdc; text-align: center;">EXTRAS 5%</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,12</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #dcdcdc; text-align: center;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td style="text-align: right;">\$ 2,56</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #dcdcdc; text-align: center;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,12</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #dcdcdc; text-align: center;">COSTO POR GRAMO</td> <td style="text-align: right;">\$ 0,0081</td> </tr> </table>		SUBTOTAL RECETA	\$ 2,44	X Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. Porciones Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	EXTRAS 5%	\$ 0,12	COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,56	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,12	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0081	 	
SUBTOTAL RECETA	\$ 2,44	X Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. Porciones Costo por Porción ÷ Peso cada Porción														
EXTRAS 5%	\$ 0,12															
COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,56															
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,12															
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0081															
		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA		MÉTODOS Y TÉCNICAS												

 ELABORADO POR: Nombre y Apellido	 REVISADO POR: Nombre y Apellido
---	---

FECHA ELABORACIÓN
1-ene-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
1-ene-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía

#¡VALOR!

NOMBRE RECETA		TIPO RECETA		FOTO RECETA	
CROCANTE DE VERDE		Básica o de Venta			
NÚMERO PORCIONES	200 porción	X	Complementaria o Subreceta		
PESO CADA PORCIÓN	2 gramo	FICHA No.	SUB-004		

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	PLATANO VERDE	2,00	UNIDAD	\$ 0,20000	\$ 0,4000		\$ 1,00	UNIDAD	5	UNIDAD
2	AGUA	1.000,00	MILILITROS	\$ 0,00060	\$ 0,6000		\$ 0,60	MILILITROS	1.000	MILILITROS
3	CILANTRO	20,00	GRAMOS	\$ 0,00125	\$ 0,0250		\$ 0,25	GRAMOS	200	GRAMOS
4	AJO	0,50	UNIDAD	\$ 0,10000	\$ 0,0500		\$ 1,00	UNIDAD	10	UNIDAD
5	SALPRIETA	20,00	GRAMOS	\$ 0,00486	\$ 0,0973	SUB-002	\$ 0,07	GRAMOS	15	GRAMOS
6	SAL	5,00	GRAMOS	\$ 0,00053	\$ 0,0027		\$ 0,53	GRAMOS	1.000	GRAMOS
7	PIMIENTA	3,00	GRAMOS	\$ 0,01328	\$ 0,0398		\$ 3,32	GRAMOS	250	GRAMOS
8										

PROCESO DE PREPARACIÓN	COSTO MATERIA PRIMA	PUNTOS CRÍTICOS
1. PELAR Y CORTAR EL VERDE	SUBTOTAL RECETA \$ 1,21	CONTROL DE TEMPERATURAS
2. COCINAR EL VERDE CON TODOS LOS INGREDIENTES EXCEPTO LA SALPRIETA	EXTRAS 5% \$ 0,06	
3. SACAR EL VERDE CUANDO ESTE SUAVE.	COSTO TOTAL RECETA \$ 1,28	
4. PROCESAR EL VERDE CON UN POCO DEL LIQUIDO DE COCCIÓN	COSTO POR PORCIÓN \$ 0,01	
5. TAMIZAR	COSTO POR GRAMO \$ 0,0032	
6. AGREGAR A LA MEZCLA 10 GRAMOS DE SALPRIETA		
7. ESTIRAR LA MEZCLA EN UN SILPAT.		
8. ESPOLVOREAR EL RESTANTE DE SALPRIETA.		
9. HORNEAR A 80°C POR 15 MINUTOS O HASTA QUE QUEDE CROCANTE.		
10. SACAR, ENFRIAR Y TROCEAR AL TAMAÑO DESEADO.		

MÉTODOS Y TÉCNICAS
HERVIR
HORNEAR
PROCESAR

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
El plátano verde es rico en vitaminas A, B1, B2 y B6, potasio, calcio, hierro y magnesio

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	FECHA ELABORACIÓN
 Nombre y Apellido	 Nombre y Apellido	1-ene-25
		FECHA ACTUALIZACIÓN
		1-ene-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía

#¡VALOR!

NOMBRE RECETA		TIPO RECETA		FOTO RECETA	
VINAGRETA Y ENSALADA		Básica o de Venta			
NÚMERO PORCIONES	20 porción	X	Complementaria o Subreceta		
PESO CADA PORCIÓN	20 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	VINAGRE BALSAMICO	200,00	MILILITROS	\$ 0,01560	\$ 3,1200		\$ 3,90	MILILITRO	250	MILILITROS
2	MIEL	15,00	GRAMOS	\$ 0,00700	\$ 0,1050		\$ 7,00	MILILITROS	1.000	GRAMOS
3	LIMÓN	1,00	UNIDAD	\$ 0,04000	\$ 0,0400	ZUMO Y RALLADURA	\$ 1,00	UNIDAD	25	UNIDAD
4	SAL	3,00	GRAMOS	\$ 0,00053	\$ 0,0016		\$ 0,53	GRAMOS	1.000	GRAMOS
5	PIMIENTA	2,00	GRAMOS	\$ 0,01328	\$ 0,0266		\$ 3,32	GRAMOS	250	GRAMOS
6	RUCULA	60,00	GRAMOS	\$ 0,03767	\$ 2,2600	LAVAR , SECAR	\$ 2,26	GRAMOS	60	GRAMOS
7	TOMATES	50,00	GRAMOS	\$ 0,00667	\$ 0,3333	LAVAR, SECAR, LAMINAR	\$ 2,00	GRAMOS	300	GRAMOS
8										

PROCESO DE PREPARACIÓN	COSTO MATERIA PRIMA	PUNTOS CRÍTICOS
1. MEZCLAR TODOS LOS INGREDIENTES	SUBTOTAL RECETA \$ 5,89	CONTROL DE CANTIDADES
2. RECTIFICAR SABOR	EXTRAS 5% \$ 0,29	CONTROS DE SABOR
	COSTO TOTAL RECETA \$ 6,18	
	COSTO POR PORCIÓN \$ 0,31	
	COSTO POR GRAMO \$ 0,0155	

MÉTODOS Y TÉCNICAS

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
El Vinagre de Módena o vinagre balsámico es un tipo de vinagre de origen italiano, de la región de Emilia-Romaña, sobre todo de la ciudad de Módena como su propio nombre indica. Se obtiene a partir de una mezcla de vinos tintos y blancos, los cuales proceden de las variedades de uvas: Uniblanco, Malbec, Trebbiano y Barbera

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	FECHA ELABORACIÓN
 Nombre y Apellido	 Nombre y Apellido	1-ene-25
		FECHA ACTUALIZACIÓN
		1-ene-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA ENTRADA NÚMERO PORCIONES 5 porción PESO CADA PORCIÓN 80 gramo				TIPO RECETA X Básica o de Venta Complementaria o Subreceta FICHA No. VTA-003			FOTO RECETA 			
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	BURRATA	75,00	GRAMOS	\$ 0,01233	\$ 0,9245	SUB-001	\$ 0,1849	gramo	15	GRAMOS
2	RELLENO QUESO CON SALPREITA	75,00	GRAMOS	\$ 0,00814	\$ 0,6102	SUB-003	\$ 0,12	kilogramo	15	GRAMOS
3	CROCANTE DE VERDE	10,00	GRAMOS	\$ 0,00319	\$ 0,0319	SUB-004	\$ 0,01	litro	2	GRAMOS
4	VINAGRETA Y ENSALADA	100,00	GRAMOS	\$ 0,01545	\$ 1,5452	SUB-005	\$ 0,31	kilogramo	20	GRAMOS
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. COLOCAR PRIMERO AL ENSALADA 2. AGREGAR LA BURRATA EN LA MITAD 3. DECORAR CON EL CROCANTE				COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 3,11 Σ Precios totales de cada ingrediente EXTRAS 5% \$ 0,16 Subtotal * % Extras COSTO TOTAL RECETA \$ 3,27 Subtotal + Extras COSTO POR PORCIÓN \$ 0,65 Costo Total Receta ÷ No. porciones COSTO POR GRAMO \$ 0,0082 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción			PUNTOS CRÍTICOS 1. CONTROL DE CANTIDADES 2. CONTROS DE TEMPERATURA			
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS						
ELABORADO POR:  Nombre y Apellido				REVISADO POR:  Nombre y Apellido			FECHA ELABORACIÓN 1-ene-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 1-ene-25			

SORBET DE MANDARINA

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA GEL DE LIMÓN NÚMERO PORCIONES 10 porción PESO CADA PORCIÓN 5 gramo				TIPO RECETA X Básica o de Venta Complementaria o Subreceta FICHA No. SUB-001			FOTO RECETA 			
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	LIMON	1,00	UNIDADES	\$ 0,06667	\$ 0,0667	ZUMO	\$ 1,00	UNIDADES	15	UNIDADES
2	AGUA	100,00	MILILITROS	\$ 0,00060	\$ 0,0600		\$ 0,60	LITRO	1.000	MILILITROS
3	AZÚCAR	20,00	GRAMOS	\$ 0,00115	\$ 0,0230		\$ 1,15	KILO	1.000	GRAMOS
4	AGAR AGAR	3,00	GRAMOS	\$ 0,06600	\$ 0,1980		\$ 1,65	KILO	25	GRAMOS
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. MEZCLAR TODO EXCEPTO EL AGAR AGAR 2. LLEVAR A FUEGO A 80 °C 3. RECTIFICAR SABOR 4. AGREGAR AGAR AGAR Y MANTENER EN FUEGO POR 1 MINUTO				COSTO MATERIA PRIMA 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 \$ 0,04 Costo Total Receta ÷ No. porciones COSTO POR GRAMO \$ 0,0073 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción			PUNTOS CRÍTICOS CONTROL DE TEMPERATURA CONTROL DE CANTIDADES			
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA El agar-agar es un gelificante vegetal que se obtiene de las algas rojas y se usa en la cocina para hacer gelatinas, purés, cremas, salsas, potajes, flanes, natillas y más.				MÉTODOS Y TÉCNICAS GELIFICAR						
ELABORADO POR:  Nombre y Apellido				REVISADO POR:  Nombre y Apellido			FECHA ELABORACIÓN 1-ene-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 1-ene-25			

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡VALOR!								
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR														
Escuela de Gastronomía														
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA								
CRUMBLE DE JENGIBRE			Básica o de Venta											
NÚMERO PORCIONES			Complementaria o Subreceta											
PESO CADA PORCIÓN			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	HARINA	50,00	GRAMOS	\$ 0,00110	\$ 0,0551		\$ 0,50	GRAMOS	454	GRAMOS				
2	MANTEQUILLA	50,00	GRAMOS	\$ 0,00875	\$ 0,4375		\$ 1,05	GRAMOS	120	GRAMOS				
3	JENGIBRE EN POLVO	3,00	GRAMOS	\$ 0,02475	\$ 0,0743		\$ 0,99	GRAMOS	40	GRAMOS				
4	AZÚCAR	50,00	GRAMOS	\$ 0,00115	\$ 0,0575		\$ 1,15	KILO	1.000	GRAMOS				
5														
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS							
1. MEZCLAR TODOS LOS INGREDIENTES. 2. AMASAR O INCORPORAR HASTA OBTENER UNA MASA HOMOGÉNEA. 3. LLEVAR A REFRIGERACIÓN POR 20 MINUTOS. 4. PRECALENTAR EL HORNO A 160°C. 5. TROCEAR LA MASA Y COLOCAR EN SILPAT. 6. HORNEAR POR 10 A 12 MINUTOS. 7. DEJAR ENFRIAR Y TROCEAR.			SUBTOTAL RECETA				2. Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones Costo por Porción ÷ Peso cada porción							
			EXTRAS 5%								COSTO TOTAL RECETA			
			COSTO POR PORCIÓN								COSTO POR GRAMO			
			COSTO POR GRAMO								COSTO POR GRAMO			
			COSTO POR GRAMO								COSTO POR GRAMO			
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS							
			El jengibre es una planta originaria del sudeste asiático. Su nombre científico es Zingiber officinale. Se cultiva desde hace más de 3,000 años. Los antiguos griegos y romanos lo usaban como especia alrededor del año 750 a. C. Es una raíz aromática y picante que se usa en la cocina y en la medicina tradicional.				HORNEAR							
 ELABORADO POR: Nombre y Apellido			 REVISADO POR: Nombre y Apellido				FECHA ELABORACIÓN							
							1-ene-25							
							FECHA ACTUALIZACIÓN							
							1-ene-25							

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡VALOR!								
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR														
Escuela de Gastronomía														
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA								
SORBET MANDARINA			Básica o de Venta											
NÚMERO PORCIONES			Complementaria o Subreceta											
PESO CADA PORCIÓN			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	AGUA	200,00	MILITROS	\$ 0,00060	\$ 0,1200		\$ 0,60	LITRO	1.000	MILITROS				
2	PULPA DE MANDARINA	800,00	MILITROS	\$ 0,00200	\$ 1,6000		\$ 2,00	GRAMOS	1.000	MILITROS				
3	AZÚCAR INVERTIDA	200,00	MILITROS	\$ 0,00182	\$ 0,3640		\$ 1,82	LITRO	1.000	MILITROS				
4	GLUCOSA	50,00	GRAMOS	\$ 0,00280	\$ 0,1400		\$ 1,40	GRAMOS	500	GRAMOS				
5	GELATINA SIN SABOR	15,00	GRAMOS	\$ 0,02545	\$ 0,3818		\$ 0,28	GRAMOS	11	GRAMOS				
6	CMC	2,00	GRAMOS	\$ 0,02900	\$ 0,0580		\$ 0,58	GRAMOS	20	GRAMOS				
7	XANTANA	1,00	GRAMOS	\$ 0,03350	\$ 0,0335		\$ 0,67	GRAMOS	20	GRAMOS				
8														
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS							
1. PROCESAR TODOS LOS INGREDIENTES. 2. COLAR 3. LLEVAR A MANTECAR. 4. RESERVAR 5. DAR FORMA Y SERVIR			SUBTOTAL RECETA				2. Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones Costo por Porción ÷ Peso cada porción							
			EXTRAS 5%								COSTO TOTAL RECETA			
			COSTO POR PORCIÓN								COSTO POR GRAMO			
			COSTO POR GRAMO								COSTO POR GRAMO			
			COSTO POR GRAMO								COSTO POR GRAMO			
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS							
							MANTECAR ESTABILIZAR							
 ELABORADO POR: Nombre y Apellido			 REVISADO POR: Nombre y Apellido				FECHA ELABORACIÓN							
							1-ene-25							
							FECHA ACTUALIZACIÓN							
							1-ene-25							

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡VALOR!																												
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR																																		
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;">SORBET</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;">40 gramo</td></tr> </table>				NOMBRE RECETA		SORBET		NÚMERO PORCIONES	10 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></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;">VTA-004</td></tr> </table>		TIPO RECETA		X	Básica o de Venta		Complementaria o Subreceta	FICHA No.	VTA-004	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #FFD700;">FOTO RECETA</th></tr> <tr><td style="height: 50px;"></td></tr> </table>		FOTO RECETA										
NOMBRE RECETA																																		
SORBET																																		
NÚMERO PORCIONES	10 porción																																	
PESO CADA PORCIÓN	40 gramo																																	
TIPO RECETA																																		
X	Básica o de Venta																																	
	Complementaria o Subreceta																																	
FICHA No.	VTA-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	GEL DE LIMÓN	50,00		\$ 0,00730	\$ 0,3651	SUB-001	\$ 0,0365		5	0																								
2	CRUMBLE DE JENGIBRE	50,00		\$ 0,00437	\$ 0,2185	SUB-002	\$ 0,04		10	0																								
3	SORBET MANDARINA	150,00		\$ 0,00236	\$ 0,3540	SUB-003	\$ 0,07		30	0																								
4																																		
<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 CRUMBLE DE BASE</td></tr> <tr><td>2. ENCIMA EL SORBET</td></tr> <tr><td>3. DECORAR CON PUNTOS DEL GEL</td></tr> <tr><td>4.</td></tr> <tr><td>5.</td></tr> <tr><td>6.</td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>		PROCESO DE PREPARACIÓN	1. COLOCAR CRUMBLE DE BASE	2. ENCIMA EL SORBET	3. DECORAR CON PUNTOS DEL GEL	4.	5.	6.					<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: center;">SUBTOTAL RECETA</td><td style="text-align: center;">\$ 0,94</td><td rowspan="4" style="font-size: 0.8em; color: red; vertical-align: top;"> 2 Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones Costo por Porción ÷ Peso cada Porción </td></tr> <tr><td style="text-align: center;">EXTRAS 5%</td><td style="text-align: center;">\$ 0,05</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">COSTO TOTAL RECETA</td><td style="text-align: center;">\$ 0,98</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">COSTO POR PORCIÓN</td><td style="text-align: center;">\$ 0,10</td></tr> <tr><td style="text-align: center;">COSTO POR GRAMO</td><td style="text-align: center;">\$ 0,0025</td><td></td></tr> </table>		COSTO MATERIA PRIMA	SUBTOTAL RECETA	\$ 0,94	2 Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	EXTRAS 5%	\$ 0,05	COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,98	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,10	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0025		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #FFD700;">PUNTOS CRÍTICOS</th></tr> <tr><td>CONTROL DE TEMPERATURAS</td></tr> <tr><td>CONTROL DE CANTIDADES</td></tr> <tr><td>3.</td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>		PUNTOS CRÍTICOS	CONTROL DE TEMPERATURAS	CONTROL DE CANTIDADES	3.	
PROCESO DE PREPARACIÓN																																		
1. COLOCAR CRUMBLE DE BASE																																		
2. ENCIMA EL SORBET																																		
3. DECORAR CON PUNTOS DEL GEL																																		
4.																																		
5.																																		
6.																																		
COSTO MATERIA PRIMA																																		
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,94	2 Precios totales de cada ingrediente Subtotal * % Extras Subtotal + Extras Costo Total Receta ÷ No. porciones Costo por Porción ÷ Peso cada Porción																																
EXTRAS 5%	\$ 0,05																																	
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,98																																	
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,10																																	
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0025																																	
PUNTOS CRÍTICOS																																		
CONTROL DE TEMPERATURAS																																		
CONTROL DE CANTIDADES																																		
3.																																		
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><th style="background-color: #800080; color: white;">ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</th></tr> <tr><td style="height: 40px;"></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.</td></tr> <tr><td>2.</td></tr> <tr><td>3.</td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>		MÉTODOS Y TÉCNICAS	1.	2.	3.																									
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA																																		
MÉTODOS Y TÉCNICAS																																		
1.																																		
2.																																		
3.																																		
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: center;"> ELABORADO POR: Nombre y Apellido </td></tr> </table>		 ELABORADO POR: Nombre y Apellido	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="text-align: center;"> REVISADO POR: Nombre y Apellido </td></tr> </table>		 REVISADO POR: Nombre y Apellido	<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;">1-ene-25</td></tr> <tr><th style="background-color: #0070C0; color: white;">FECHA ACTUALIZACIÓN</th></tr> <tr><td style="text-align: center;">1-ene-25</td></tr> </table>		FECHA ELABORACIÓN	1-ene-25	FECHA ACTUALIZACIÓN	1-ene-25																							
 ELABORADO POR: Nombre y Apellido																																		
 REVISADO POR: Nombre y Apellido																																		
FECHA ELABORACIÓN																																		
1-ene-25																																		
FECHA ACTUALIZACIÓN																																		
1-ene-25																																		

PLATO FUERTE: PIZZA DE SECO DE CHIVO

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
CARNE DE CHIVO	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	100 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	HUESO CARNUDO DE CHIVO	1.000,00	GRAMOS	\$ 0,01013	\$ 10,1285	LIMPIAR	\$ 4,73	GRAMOS	467	GRAMOS
2	AJO	1,00	UNIDADES	\$ 0,10000	\$ 0,1000	MARINAR	\$ 1,00	UNIDADES	10	UNIDADES
3	COMINO	4,00	GRAMOS	\$ 0,01980	\$ 0,0792		\$ 0,99	GRAMOS	50	GRAMOS
4	OREGNANO	4,00	GRAMOS	\$ 0,01567	\$ 0,0627		\$ 0,47	GRAMOS	30	GRAMOS
5	NARANJILLA	50,00	MILILITROS	\$ 0,00111	\$ 0,0556		\$ 1,00	MILILITROS	900	MILILITROS
6	CHICHA	150,00	MILILITROS	\$ 0,00250	\$ 0,3750		\$ 2,50	LITRO	1.000	MILILITROS
7	AJI	1,00	UNIDADES	\$ 0,10000	\$ 0,1000		\$ 1,00	UNIDADES	10	UNIDADES
8	CEBOLLA	2,00	UNIDADES	\$ 0,12500	\$ 0,2500	BRUNOISE	\$ 1,00	UNIDADES	8	UNIDADES
9	PIMIENTO	2,00	UNIDADES	\$ 0,10000	\$ 0,2000	BRUNOISE	\$ 1,00	UNIDADES	10	UNIDADES
10	CORIANDRO	10,00	GRAMOS	\$ 0,01250	\$ 0,1250	TRITURADO	\$ 1,25	GRAMOS	100	GRAMOS
11	PASTA DE ACHOTE	20,00	GRAMOS	\$ 0,01400	\$ 0,2800		\$ 1,68	GRAMOS	120	GRAMOS
12	TOMATE	2,00	UNIDADES	\$ 0,14286	\$ 0,2857	LICUAR	\$ 1,00	UNIDADES	7	UNIDADES
13	AJI SECO	20,00	GRAMOS	\$ 0,00500	\$ 0,1000		\$ 1,00	GRAMOS	200	GRAMOS
14	CILANTRO	40,00	GRAMOS	\$ 0,00083	\$ 0,0333		\$ 0,50	GRAMOS	600	GRAMOS
15	NARANJILLA	100,00	MILILITROS	\$ 0,00111	\$ 0,1111	ZUMO	\$ 1,00	MILILITROS	900	MILILITROS
16	PANELA	50,00	GRAMOS	\$ 0,00200	\$ 0,1000	RALLADA	\$ 1,25	BLOQUE	625	GRAMOS
17	CHICA	100,00	MILILITROS	\$ 0,00250	\$ 0,2500		\$ 2,50	MILILITROS	1.000	MILILITROS
18	LAUREL	2,00	GRAMOS	\$ 0,02467	\$ 0,0493	DORAR, PROCESAR	\$ 0,37	GRAMOS	15	GRAMOS
19	CLAVO DE OLOR	1,00	GRAMOS	\$ 0,05450	\$ 0,0545		\$ 1,09	GRAMOS	20	GRAMOS
20	CANELA EN RAMA	1,00	UNIDADES	\$ 0,03533	\$ 0,0353		\$ 1,06	GRAMOS	30	UNIDADES
21	AJO	0,50	UNIDADES	\$ 0,10000	\$ 0,0500		\$ 1,00	UNIDADES	10	UNIDADES
22	PIMIENTA DULCE	1,00	GRAMOS	\$ 0,02633	\$ 0,0263		\$ 0,79	GRAMOS	30	GRAMOS
23	JENGIBRE	2,00	GRAMOS	\$ 0,00500	\$ 0,0100		\$ 0,50	GRAMOS	100	GRAMOS
24	ACEITE	50,00	MILILITROS	\$ 0,00203	\$ 0,1015		\$ 2,03	MILILITROS	1.000	MILILITROS
25	SAL	10,00	GRAMOS	\$ 0,00053	\$ 0,0053		\$ 0,53	KILO	1.000	GRAMOS
26	COMINO	4,00	GRAMOS	\$ 0,01980	\$ 0,0792		\$ 0,99	GRAMOS	50	GRAMOS

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. MARINAR LA CARNE POR 1 DÍA A 5°C
2. DORAR Y PROCESAR LOS CONDIMENTOS SELECCIONADOS FORMANDO UNA PASTA
3. SELLAR LA CARNE Y CONSERVAR
4. REALIZAR UN REFRITO CON CEBOLLA, PIMIENTO, CORIANDRO, PASTA, AJO, SAL, PIMIENTA, COMINO, PANELA,
5. AGREGAR TOMATE LICUADO CON LA NARANJILLA, EL LIQUIDO DE MARINADO, LA PASTA.
6. REDUCIR
7. SELLAR AL VACIO LA REDUCCION CON LA CARNE.
8. COCINAR EN SOUS VIDE A 70°C por 24 horas
9. RECTIFICAR SABOR, SELECCIONAR CARNE Y MANTENER EN JUGOS .
10. SERVIR CALIENTE

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 13,05 Σ Precios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,65 Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 13,70 Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 1,37 Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0137 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA
El seco de chivo es un guiso tradicional de la gastronomía ecuatoriana que se prepara con carne de chivo o borrego. Es un plato emblemático del país y se puede encontrar en las provincias de Loja, Santa Elena, Pichincha y Guayas.

PUNTOS CRÍTICOS
TEMPERATURA DE COCCION
TEMPERATURA DE REFRIGERACION
CONTROL DE CONDIMENTOS

MÉTODOS Y TÉCNICAS
MARINAR
AL VACIO
SOUS VIDE
SELLAR, REDUCIR


ELABORADO POR:
Nombre y Apellido


REVISADO POR:
Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
1-ene-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
1-ene-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA	
SALSA PARA PIZZA				Básica o de Venta			
NÚMERO PORCIONES	16 porción	FICHA No.		Complementaria o Subreceta			
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	TOMATES MADUROS	500,00	GRAMOS	\$ 0,00067	\$ 0,3333		\$ 1,00	GRAMOS	1.500	GRAMOS
2	SAL	5,00	GRAMOS	\$ 0,00053	\$ 0,0027		\$ 0,53	KILO	1.000	GRAMOS
3	ACEITE DE OLIVA	10,00	MILILITROS	\$ 0,02456	\$ 0,2456		\$ 6,14	MILILITRO	250	MILILITROS
4	ALBAHACA	20,00	GRAMOS	\$ 0,01114	\$ 0,2229		\$ 0,78	GRAMOS	70	GRAMOS
5	PIMIENTA	5,00	GRAMOS	\$ 0,01328	\$ 0,0664		\$ 3,32	GRAMOS	250	GRAMOS
6	LIQUIDO DE COCCION DEL CHIVO					CANTIDAD NECESARIA				

PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA		PUNTOS CRÍTICOS	
1. TITRURAR LOS TOMATES		SUBTOTAL RECETA	\$ 0,87	Σ Precios totales de cada ingrediente	TEMPERATURAS DE COCCIÓN
2. MEZCLAR CON LOS DEMAS INGREDIENTES		EXTRAS 5%	\$ 0,04	Subtotal * % Extras	CONTROL DE SABORES
3. REDUCIR		COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,91	Subtotal + Extras	
4. TAMIZAR		COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,06	Costo Total Receta ÷ No. porciones	
5. RESERVAR.		COSTO POR GRAMO	\$ 0,0019	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	
		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA		MÉTODOS Y TÉCNICAS	
				TRITURAR	

		FECHA ELABORACIÓN 1-ene-25
ELABORADO POR: Nombre y Apellido	REVISADO POR: Nombre y Apellido	FECHA ACTUALIZACIÓN 1-ene-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA	
PURE DE MADURO				Básica o de Venta			
NÚMERO PORCIONES	10 porción	FICHA No.		Complementaria o Subreceta			
PESO CADA PORCIÓN	10 gramo						

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	PLATANO MADURO	2,00	UNIDAD	\$ 0,16667	\$ 0,3333		\$ 1,00	UNIDADES	6	UNIDAD
2	ACEITE DE OLIVA	20,00	MILILITROS	\$ 0,02456	\$ 0,4912		\$ 6,14	MILILITROS	250	MILILITROS
3	SAL	3,00	GRAMOS	\$ 0,00053	\$ 0,0016		\$ 0,53	GRAMOS	1.000	GRAMOS
4	PIMIENTA	3,00	GRAMOS	\$ 0,01328	\$ 0,0398		\$ 3,32	GRAMOS	250	GRAMOS

PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA		PUNTOS CRÍTICOS	
1. SELLAR AL VACIO AL PLATANO MADURO		SUBTOTAL RECETA	\$ 0,87	Σ Precios totales de cada ingrediente	TIEMPO DE COCCIÓN
CON LOS DEMÁS INGREDIENTES.		EXTRAS 5%	\$ 0,04	Subtotal * % Extras	
2. COCER AL SOUS VIDE A 70°C POR 1 HORA		COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,91	Subtotal + Extras	
3. PROCESAR		COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,09	Costo Total Receta ÷ No. porciones	
4. CERNIR		COSTO POR GRAMO	\$ 0,0091	Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	
5. COLOCAR EN MANGA.		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA		MÉTODOS Y TÉCNICAS	

		FECHA ELABORACIÓN 1-ene-25
ELABORADO POR: Nombre y Apellido	REVISADO POR: Nombre y Apellido	FECHA ACTUALIZACIÓN 1-ene-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
ADEREZO DE HIERBAS ITALIANAS	
NÚMERO PORCIONES	10 porción
PESO CADA PORCIÓN	10 gramo

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

FOTO RECETA


#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	ACEITE	300,00	MILILITROS	\$ 0,00203	\$ 0,6090		\$ 2,03	LITRO	1.000	MILILITROS
2	ALBAHACA SECA	50,00	GRAMOS	\$ 0,01100	\$ 0,5500		\$ 1,10	GRAMOS	100	GRAMOS
3	CEBOLLA EN POLVO	20,00	GRAMOS	\$ 0,01360	\$ 0,2720		\$ 0,68	GRAMOS	50	GRAMOS
4	PIMIENTA EN POLVO	10,00	GRAMOS	\$ 0,01328	\$ 0,1328		\$ 3,32	GRAMOS	250	GRAMOS
5	SALVIA SECA	30,00	GRAMOS	\$ 0,05000	\$ 1,5000		\$ 1,00	GRAMOS	20	GRAMOS
6	AJO	0,50	UNIDADES	\$ 0,10000	\$ 0,0500		\$ 1,00	UNIDADES	10	UNIDADES
7	CILANTRO EN POLVO	20,00	GRAMOS	\$ 0,01000	\$ 0,2000		\$ 1,00	GRAMOS	100	GRAMOS
8	VINAGRE BLANCO	50,00	MILILITROS	\$ 0,00160	\$ 0,0800		\$ 1,60	LITRO	1.000	MILILITROS
9	SAL	10,00	GRAMOS	\$ 0,00053	\$ 0,0053		\$ 0,53	KILO	1.000	GRAMOS
10										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. CALENTAR EL ACEITE A 60°C
2. RETIRAR DEL FUEGO Y AGREGAR LOS DEMÁS INGREDIENTES.
3. ESTERILIZAR FRASCO
4. COLOCAR EN EL FRASCO Y RESERVAR.

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 3,40
EXTRAS 5%	\$ 0,17
COSTO TOTAL RECETA	\$ 3,57
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,36
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0357

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
CONTROL DE TEMPERATURAS
CONTROLS DE CANTIDADES
MÉTODOS Y TÉCNICAS


ELABORADO POR:
Nombre y Apellido


REVISADO POR:
Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
1-ene-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
1-ene-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
MASA DE PIZZA	
NÚMERO PORCIONES	6 porción
PESO CADA PORCIÓN	170 gramo

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

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	40,00	GRAMOS	\$ 0,00368	\$ 0,1472		\$ 3,68	GRAMOS	1.000	GRAMOS
2	AGUA	40,00	MILILITROS	\$ 0,00060	\$ 0,0240	POOLISH	\$ 0,60	LITRO	1.000	MILILITROS
3	LEVADURA SECA	0,30	GRAMOS	\$ 0,01566	\$ 0,0047		\$ 0,83	GRAMOS	53	GRAMOS
4	HARINA	550,00	GRAMOS	\$ 0,00368	\$ 2,0240		\$ 3,68	GRAMOS	1.000	GRAMOS
5	AGUA	375,00	MILILITROS	\$ 0,00060	\$ 0,2250		\$ 0,60	GRAMOS	1.000	MILILITROS
6	SAL	10,00	GRAMOS	\$ 0,00053	\$ 0,0053		\$ 0,53	GRAMOS	1.000	GRAMOS
7	ACEITE OLIVA	50,00	MILILITROS	\$ 0,02456	\$ 1,2280		\$ 6,14	MILILITROS	250	MILILITROS
8										

PROCESO DE PREPARACIÓN
1. REALIZAR EL PREFERMENTO POOLISH TEMPERATURA AMBIENTE 20°C - 23°C HASTA DUPLICAR SU TAMAÑO
2. MEZCLAR LOS DEMÁS INGREDIENTES AL POOLISH, AMASAR POCO.
3. REPOSSAR EN AMBIENTE POR 2 HORAS.
4. PORCIONAR EN BOLLOR DE 170g.
5. ENGRASAR LOS CONTENEDORES PARA LOS BOLLOR.
6. GUARDAR EN REFRIGERACIÓN A 5°C POR 24 HORAS.
7. PRECALENTAR EL HORNO A 240°C
8. DAR FORMA A LOS BOLLOR Y COLOCAR EN LATAS
9. COLOCAR SALSA, QUESO Y HORNEAR POR 5 MINUTOS

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 3,66
EXTRAS 5%	\$ 0,18
COSTO TOTAL RECETA	\$ 3,84
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,64
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0038

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS
CONTROL DE TEMPERATURA
CONTROL DE AMASADO
CONTROL DE COCCION
MÉTODOS Y TÉCNICAS
AMASAR


ELABORADO POR:
Nombre y Apellido


REVISADO POR:
Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
1-ene-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
1-ene-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA	
PLATO FUERTE				☒ Básica o de Venta			
NÚMERO PORCIONES		6 porción		Complementaria o Subreceta			
PESO CADA PORCIÓN		80 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	CARNE DE CHIVO	600,00	GRAMOS	\$ 0,01370	\$ 8,2200		\$ 1,3700	GRAMOS	100	GRAMOS
2	SALSA PARA PIZZA	150,00	GRAMOS	\$ 0,00190	\$ 0,2857		\$ 0,06	GRAMOS	30	GRAMOS
3	PURE DE MADURO	30,00	GRAMOS	\$ 0,00909	\$ 0,2728		\$ 0,09	GRAMOS	10	GRAMOS
4	ADEREZO DE HIERBAS ITALIANAS	60,00	GRAMOS	\$ 0,03569	\$ 2,1414		\$ 0,36	GRAMOS	10	GRAMOS
5	MASA DE PIZZA	1.020,00	GRAMOS	\$ 0,00377	\$ 3,8411		\$ 0,64	GRAMOS	170	GRAMOS
6	QUESO MOZARELLA ROSSI	500,00	GRAMOS	\$ 0,00974	\$ 4,8700	RALLAR	\$ 4,87	GRAMOS	500	GRAMOS

PROCESO DE PREPARACIÓN	COSTO MATERIA PRIMA	PUNTOS CRÍTICOS
1. PREPARA LA MASA	SUBTOTAL RECETA \$ 19,63 2 Precios totales de cada ingrediente	CONTROL DE TEMPERATURA
2. COLOCAR LA SALSA Y QUESO	EXTRAS 5% \$ 0,98 Subtotal * % Extras	CONTROL DE PORCIONES
3. HORNEAR POR 5 MINUTOS A 240°C	COSTO TOTAL RECETA \$ 20,61 Subtotal + Extras	
4. COLOCAR LA CARNE Y PURE DE MADURO	COSTO POR PORCIÓN \$ 3,44 Costo Total Receta ÷ No. porciones	
5. SERVIR CON ACOMPAÑANTES	COSTO POR GRAMO \$ 0,0429 Costo por Porción ÷ Peso cada porción	

 ELABORADO POR: Nombre y Apellido	 REVISADO POR: Nombre y Apellido	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white; text-align: center;">FECHA ELABORACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1-ene-25</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white; text-align: center;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1-ene-25</td> </tr> </table>	FECHA ELABORACIÓN	1-ene-25	FECHA ACTUALIZACIÓN	1-ene-25
FECHA ELABORACIÓN						
1-ene-25						
FECHA ACTUALIZACIÓN						
1-ene-25						

POSTRE: DOLCE HIGO

NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA	
COMPOTA DE HIGO				Básica o de Venta			
NÚMERO PORCIONES		100 porción		☒ Complementaria o Subreceta			
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	HIGOS	10,00	UNIDADES	\$ 0,06667	\$ 0,6667	LAVAR, CORTAR Y REMOJAR POR 1 DIA	\$ 1,00	UNIDADES	15	UNIDADES
2	AGUA	2.000,00	MILILITROS	\$ 0,00060	\$ 1,2000	COCCIÓN DE HIGOS	\$ 0,60	MILILITROS	1.000	MILILITROS
3	PANELA	300,00	GRAMOS	\$ 0,00200	\$ 0,6000		\$ 1,25	BLOQUE	625	GRAMOS
4	ESPECIAS DULCES	15,00	GRAMOS	\$ 0,00850	\$ 0,1275		\$ 0,85	GRAMOS	100	GRAMOS
5	LIMON	1,00	UNIDADES	\$ 0,06667	\$ 0,0667	CASCARA SIN PARTE BLANCO	\$ 1,00	UNIDADES	15	UNIDADES

PROCESO DE PREPARACIÓN	COSTO MATERIA PRIMA	PUNTOS CRÍTICOS
1. COCINAR LOS HIGOS POR 3 VECES.	SUBTOTAL RECETA \$ 2,66 3 Precios totales de cada ingrediente	CONTROL DE TEMPERATURAS
2. REALIZAR LA MIEL CON DEMAS INGREDIENTES.	EXTRAS 5% \$ 0,13 Subtotal * % Extras	CONTROL DE SABORES
3. APRETAR LOS HIGOS PARA ELIMINAR EXCESO DE AGUA.	COSTO TOTAL RECETA \$ 2,79 Subtotal + Extras	
4. COLOCAR LOS HIGOS CON LA MIEL.	COSTO POR PORCIÓN \$ 0,03 Costo Total Receta ÷ No. porciones	
5. COCINAR	COSTO POR GRAMO \$ 0,0028 Costo por Porción ÷ Peso cada porción	
6. RETIRAR LAS ESPECIAS Y CASCARA		
7. PROCESAR LA MEZCLA, COLAR		
8. COLOCAR EN MASA.		

 ELABORADO POR: Nombre y Apellido	 REVISADO POR: Nombre y Apellido	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white; text-align: center;">FECHA ELABORACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1-ene-25</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #0070C0; color: white; text-align: center;">FECHA ACTUALIZACIÓN</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1-ene-25</td> </tr> </table>	FECHA ELABORACIÓN	1-ene-25	FECHA ACTUALIZACIÓN	1-ene-25
FECHA ELABORACIÓN						
1-ene-25						
FECHA ACTUALIZACIÓN						
1-ene-25						

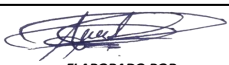
FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA						TIPO RECETA		FOTO RECETA	
PANNA COTTA DE QUESO						Básica o de Venta			
NÚMERO PORCIONES		7 porción				X Complementaria o Subreceta			
PESO CADA PORCIÓN		44 gramo				FICHA No. SUB-001			

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	LECHE	50,00	MILILITROS	\$ 0,00100	\$ 0,0500		\$ 1,00	LITRO	1.000	MILILITROS
2	CREMA DE LECHE	100,00	MILILITROS	\$ 0,00458	\$ 0,4578		\$ 2,06	MILILITROS	450	MILILITROS
3	QUESO CREMA	120,00	GRAMOS	\$ 0,00743	\$ 0,8910		\$ 2,97	GRAMOS	400	GRAMOS
4	YOGURT GRIEGO	100,00	GRAMOS	\$ 0,01250	\$ 1,2500		\$ 1,75	GRAMOS	140	GRAMOS
5	GELATINA SIN SABOR	6,00	GRAMOS	\$ 0,02545	\$ 0,1527		\$ 0,28	GRAMOS	11	GRAMOS
6	AGUA	18,00	MILILITROS	\$ 0,00060	\$ 0,0108	HIDRATAR GELATINA	\$ 0,60	LITRO	1.000	MILILITROS
7	AZUCAR	25,00	GRAMOS	\$ 0,00115	\$ 0,0288		\$ 1,15	KILO	1.000	GRAMOS
8	HOJAS DE HIGO	1,00	UNIDADES	\$ 0,06250	\$ 0,0625	LAVAR, SECAR Y TROCEAR	\$ 0,50	UNIDADES	8	UNIDADES
9										

PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA		PUNTOS CRÍTICOS	
1. HIDRATAR GELATINA		SUBTOTAL RECETA \$ 2,90		Σ Precios totales de cada ingrediente	
2. AGREGAR TODO LOS INGREDIENTES AUN OLLA A FUEJO MEDIO, MENOS EL YOGURT		EXTRAS 5% \$ 0,15		Subtotal * % Extras	
3. ACTIVAR LA GELATINA EN MICROONDAS POR 8 SEGUNDOS.		COSTO TOTAL RECETA \$ 3,05		Subtotal + Extras	
4. RETIRAR DEL FUEGO Y AGREGAR LA GELATINA Y EL YOGURT.		COSTO POR PORCIÓN \$ 0,44		Costo Total Receta ÷ No. porciones	
5. MECLAR LA MEZCLA, LUEGO TAMIZAR		COSTO POR GRAMO \$ 0,0099		Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	
6. COLOCAR EN EL MOLDE.					
7. MANDAR A CONGELACION POR 2 HORAS.					
8. DESMONTAR CON CUIDADO Y RESEVAR PARA EL SERVICIO.					

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA		MÉTODOS Y TÉCNICAS	
El nombre panna cotta no se menciona en los libros de cocina Italianos antes de la década de 1960, sin embargo, a menudo se cita como un postre tradicional de la región del norte de Italia de Piemonte. Una historia no verificada dice que fue inventado por una mujer húngara en Langhe a principios del siglo XIX		CONGELACION	

ELABORADO POR:		REVISADO POR:		FECHA ELABORACIÓN	
				1-ene-25	
Nombre y Apellido		Nombre y Apellido		FECHA ACTUALIZACIÓN	
				1-ene-25	

NOMBRE RECETA						TIPO RECETA		FOTO RECETA	
CRUMBLE DE VAINILLA						Básica o de Venta			
NÚMERO PORCIONES		15 porción				X Complementaria o Subreceta			
PESO CADA PORCIÓN		15 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	HARINA	50,00	GRAMOS	\$ 0,00110	\$ 0,0551		\$ 0,50	GRAMOS	454	GRAMOS
2	MANTEQUILLA	50,00	GRAMOS	\$ 0,00875	\$ 0,4375		\$ 1,05	GRAMOS	120	GRAMOS
3	ESENCIA DE VAINILLA	5,00	MILILITROS	\$ 0,01300	\$ 0,0650		\$ 1,30	MILILITROS	100	MILILITROS
4	AZUCAR	50,00	GRAMOS	\$ 0,00115	\$ 0,0575		\$ 1,15	KILO	1.000	GRAMOS
5										

PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA		PUNTOS CRÍTICOS	
1. MEZCLAR TODOS LOS INGREDIENTES		SUBTOTAL RECETA \$ 0,62		Σ Precios totales de cada ingrediente	
2. AMASAR HASTA OBTENER UNA MASA HOMOGÉNEA		EXTRAS 5% \$ 0,03		Subtotal * % Extras	
3. LLEVAR A REFRIGERACIÓN POR 20 MINUTOS		COSTO TOTAL RECETA \$ 0,65		Subtotal + Extras	
4. PRECALENTAR EL HORNO A 160°C		COSTO POR PORCIÓN \$ 0,04		Costo Total Receta ÷ No. porciones	
5. TROCEAR LA MASA Y COLOCAR EN SILPAT		COSTO POR GRAMO \$ 0,0029		Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	
6. HORNEAR POR 10 A 12 MINUTOS.					
7. DEJAR ENFRIAR Y TROCEAR.					

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA		MÉTODOS Y TÉCNICAS	
		AMASAR	
		HORNEAR	

ELABORADO POR:		REVISADO POR:		FECHA ELABORACIÓN	
				1-ene-25	
Nombre y Apellido		Nombre y Apellido		FECHA ACTUALIZACIÓN	
				1-ene-25	

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA	
REDUCCIÓN DEVINO				Básica o de Venta			
NÚMERO PORCIONES		10 porción		X Complementaria o Subreceta			
PESO CADA PORCIÓN		30 gramo		FICHA No. SUB-004			

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	VINO TINTO	600,00	MILILITROS	\$ 0,00399	\$ 2,3920		\$ 2,99	GRAMOS	750	MILILITROS
2	HOJAS DE HIGO	1,00	UNIDADES	\$ 0,06250	\$ 0,0625		\$ 0,50	UNIDADES	8	UNIDADES
3	AZUCAR	60,00	GRAMOS	\$ 0,00115	\$ 0,0690		\$ 1,15	GRAMOS	1.000	GRAMOS
4										0
5										

PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA		PUNTOS CRÍTICOS	
1. REDUCIR HASTA LA MITAD EL VINO A FUEGO SUAVE		SUBTOTAL RECETA \$ 2,52		1. CONTROL DE TEMPERATURA	
2. INCORPORAR AZÚCAR Y ESPESAR HASTA TEXTURA DE SALSA		EXTRAS 5% \$ 0,13		2. CONTROL DE CANTIDADES	
		COSTO TOTAL RECETA \$ 2,65			
		COSTO POR PORCIÓN \$ 0,26			
		COSTO POR GRAMO \$ 0,0088			
		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA		MÉTODOS Y TÉCNICAS	
				REDUCIR	

		FECHA ELABORACIÓN 1-ene-25
ELABORADO POR: Nombre y Apellido	REVISADO POR: Nombre y Apellido	FECHA ACTUALIZACIÓN 1-ene-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA	
GELATO DE VAINILLA Y CARDAMOMO				Básica o de Venta			
NÚMERO PORCIONES		20 porción		X Complementaria o Subreceta			
PESO CADA PORCIÓN		30 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	LECHE ENTERA	360,00	MILILITROS	\$ 0,00100	\$ 0,3600		\$ 1,00	LITRO	1.000	MILILITROS
2	CREMA DE LECHE	155,00	MILILITROS	\$ 0,00458	\$ 0,7096		\$ 2,06	MILILITROS	450	MILILITROS
3	AZUCAR	115,00	GRAMOS	\$ 0,00115	\$ 0,1323		\$ 1,15	KILO	1.000	GRAMOS
4	LECHE EN POLVO	65,00	GRAMOS	\$ 0,01000	\$ 0,6500		\$ 0,90	GRAMOS	90	GRAMOS
5	DEXTROSA	30,00	GRAMOS	\$ 0,00224	\$ 0,0672		\$ 1,12	GRAMOS	500	GRAMOS
6	CMC	2,00	GRAMOS	\$ 0,02900	\$ 0,0580		\$ 0,58	GRAMOS	20	GRAMOS
7	XANTANA	2,00	GRAMOS	\$ 0,03350	\$ 0,0670		\$ 0,67	GRAMOS	20	GRAMOS
8	ESSENCIA DE VAINILLA	3,00	MILILITROS	\$ 0,01300	\$ 0,0390		\$ 1,30	GRAMOS	100	GRAMOS
9	CARDAMOMO	3,00	GRAMOS	\$ 0,01000	\$ 0,0300		\$ 1,00	GRAMOS	100	GRAMOS

PROCESO DE PREPARACIÓN		COSTO MATERIA PRIMA		PUNTOS CRÍTICOS	
1. LLEVAR A FUEGO LENTO A 80°C TODO EXCEPTO LOS QUÍMICOS.		SUBTOTAL RECETA \$ 2,11		CONTROL DE TEMPERATURA	
2. RECTIFICAR SABOR		EXTRAS 5% \$ 0,11		CONTROL DE CANTIDADES	
3. AGREGAR LOS QUÍMICOS, BATIR Y TEMPERATURA POR 1 MINUTO		COSTO TOTAL RECETA \$ 2,22			
4. COLAR Y DEJAR ENFRIAR.		COSTO POR PORCIÓN \$ 0,11			
5. SELLAR AL VACÍO Y REFRIGERAR POR UN DÍA.		COSTO POR GRAMO \$ 0,0037			
6. COLOCAR EN LA MANTECADORA.		ARGUMENTACIÓN TÉCNICA		MÉTODOS Y TÉCNICAS	
7. RESERVAR EN CONGELACIÓN.		Mantecar un helado es el proceso de mezclar y congelar una crema para que adquiera una textura cremosa y sólida, ya que evita la formación de cristales de hielo y le da una textura aterciopelada		MANTECAR	

		FECHA ELABORACIÓN 1-ene-25
ELABORADO POR: Nombre y Apellido	REVISADO POR: Nombre y Apellido	FECHA ACTUALIZACIÓN 1-ene-25

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA	
POSTRE				X			
NÚMERO PORCIONES				Básica o de Venta			
PESO CADA PORCIÓN				Complementaria o Subreceta			
12 porción				FICHA No.		VTA-006	
80 gramo							

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	PANNA COTTA DE QUESO	220,00	GRAMOS	\$ 0,00990	\$ 2,1777	SUB-001	\$ 0,4355		44	GRAMOS
2	COMPOTA DE HIGO	50,00	GRAMOS	\$ 0,00279	\$ 0,1397	SUB-002	\$ 0,03		10	GRAMOS
3	CRUMBLE DE VAINILLA	75,00	GRAMOS	\$ 0,00287	\$ 0,2153	SUB-003	\$ 0,04		15	GRAMOS
4	REDUCCION DEVINO	150,00	MILILITROS	\$ 0,00883	\$ 1,3248	SUB-004	\$ 0,26		30	MILILITRO
5	GELATO DE VAINILLA Y CARDAMOMO	150,00	GRAMOS	\$ 0,00370	\$ 0,5547	SUB-005	\$ 0,11		30	GRAMOS

PROCESO DE PREPARACIÓN	
1. COLOCAR SALSA	
2. INCORPORAR CRUMBLE PARA PANNACOTTA Y GELATO COMO BASE	
3. COLOCAR PANNA COTTA Y GELATO	
4. DECORAR	
5. SERVIR	

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 4,41
EXTRAS 5%	\$ 0,22
COSTO TOTAL RECETA	\$ 4,63
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,39
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0048

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

PUNTOS CRÍTICOS	
1. CONTROL DE CANTIDADES	
2. CONTROL DE TEMPERATURAS	
3.	

MÉTODOS Y TÉCNICAS

ELABORADO POR: Nombre y Apellido

REVISADO POR: Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN
1-ene-25
FECHA ACTUALIZACIÓN
1-ene-25

PETIT FOUR: BONBON DE CHOCOLATE

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA	
CHOCOLATE	
NÚMERO PORCIONES	60 porción
PESO CADA PORCIÓN	5 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	CHOCOLATE SEMI AMARGO 70%	150,00	GRAMOS	\$ 0,07000	\$ 10,5000	TEMPERADO EN BAÑO MARIA	\$ 14,00	GRAMOS	200	GRAMOS
2	MANTECA DE CACAO	50,00	GRAMOS	\$ 0,03256	\$ 1,6278	DIVIDIRI EN 3 PORCIONES	\$ 7,39	GRAMOS	227	GRAMOS
15	COLORANTE EN POLVO	3,00	GRAMOS	\$ 0,12000	\$ 0,3600		\$ 1,20	GRAMOS	10	GRAMOS
4										0

PROCESO DE PREPARACIÓN

- CALENTAMOS EL AGUA PARA EL BAÑO MARIA
- LEVAR AL PUNTO DE FUSION DEL CHOCOLATE ENTRE LOS 45-50°C.
- BAJAR A 27°C-28°C.
- SUBIR A 31°C - 32°C
- COLOCAR EN LOS MOLDES
- DAR GOLPES PARA SACAR BURBUJAS.
- DAR VUELTA Y LIMPIAR EXEDENTE.
- ESPERAR A QUE SEQUE, RELLENAR Y LLEVAR A REFRIGERACION POR 5 MINUTOS
- ESPERAR A QUE SE COMPACTE. VOLVER A TEMPERAR Y COLOCAR PARA TAPAR LOS BOMBONES.
- LIMPIAR EXEDENTE Y ESPERAR HASTA QUE ESTE TODO SECO. 13- DAR VUELTA Y SACAR LOS BOMBONES.

COSTO MATERIA PRIMA

SUBTOTAL RECETA	\$ 12,49	ΣPrecios totales de cada ingrediente
EXTRAS 5%	\$ 0,62	Subtotal * % Extras
COSTO TOTAL RECETA	\$ 13,11	Subtotal + Extras
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,22	Costo Total Receta ÷ No. porciones
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0437	Costo por Porción ÷ Peso cada porción

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

Esta técnica de atemperado consiste en bajar la temperatura del chocolate con la ayuda de una encimera de mármol o granito

PUNTOS CRÍTICOS

CONTROL DE CURDA DE TEMPERADO

CONTROL DE INSTRUMENTOS

MÉTODOS Y TÉCNICAS

ATEMPERADO

BAÑO MARIA

BAÑO MARIA INVERTIDO

ELABORADO POR:

Nombre y Apellido

REVISADO POR:

Nombre y Apellido

FECHA ELABORACIÓN

1-ene-25

FECHA ACTUALIZACIÓN

1-ene-25

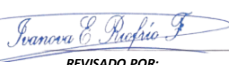
FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA	
PETIT FOUR				☒ Básica o de Venta			
NÚMERO PORCIONES		20 porción		Complementaria o Subreceta			
PESO CADA PORCIÓN		15 gramo		FICHA No.		VTA-007	

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	CHOCOLATE BLANCO	110,00	GRAMOS	\$ 0,02972	\$ 3,2693	SUB-001	\$ 0,1486	GRAMOS	5	GRAMOS
2	ESPUMILLA	160,00	GRAMOS	\$ 0,00198	\$ 0,3160	SUB-002	\$ 0,02	GRAMOS	8	GRAMOS
3	SALSA DE MORA PICANTE	200,00	MILILITROS	\$ 0,00420	\$ 0,8407	SUB-003	\$ 0,04	MILILITROS	10	MILILITROS

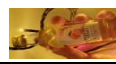
PROCESO DE PREPARACIÓN	COSTO MATERIA PRIMA	PUNTOS CRÍTICOS
1. TEMPERAR CHOCOLATE Y COLOCAR EN MOLDE	SUBTOTAL RECETA \$ 4,43 Σ Precios totales de cada ingrediente	1. CONTROLS DE TEMPERATURAS
2. RELLENAR PRIMERO ESPUMILLA Y LUEGO SALSA	EXTRAS 5% \$ 0,22 Subtotal * % Extras	2. CONTROL DE CANTIDADES
3. TAPAR Y ESPERAR	COSTO TOTAL RECETA \$ 4,65 Subtotal + Extras	3.
4. VOLTEAR Y SERVIR.	COSTO POR PORCIÓN \$ 0,23 Costo Total Receta ÷ No. porciones	
	COSTO POR GRAMO \$ 0,0155 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	
	ARGUMENTACIÓN TÉCNICA	MÉTODOS Y TÉCNICAS
		1. ATEMPERADO
		2. REDUCIR
		3.

 ELABORADO POR: Nombre y Apellido	 REVISADO POR: Nombre y Apellido	FECHA ELABORACIÓN 1-ene-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 1-ene-25
---	--	--

MANDARINCELLO

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía

#¡VALOR!

NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA	
MANDARINCELLO				☒ Básica o de Venta			
NÚMERO PORCIONES		10 porción		Complementaria o Subreceta			
PESO CADA PORCIÓN		40 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	MACERADO DE MANDARINA	1.000,00		\$ 0,00042	\$ 0,4249	SUB-001	\$ 0,4249		1.000	0
2	ALMIBAR	550,00		\$ 0,00100	\$ 0,5513	SUB-002	\$ 0,55		550	0
3		-		\$ -	\$ -		\$ -		8	0

PROCESO DE PREPARACIÓN	COSTO MATERIA PRIMA	PUNTOS CRÍTICOS
1. MEZCLAR Y COLOCAR EN FRASCO POR 2 SEMANAS	SUBTOTAL RECETA \$ 0,98 Σ Precios totales de cada ingrediente	1. CONTROL DE TEMPERATURA
2. FILTRAR	EXTRAS 5% \$ 0,05 Subtotal * % Extras	2. CONTROL DE CANTIDADES
3. EMBOTELLAR	COSTO TOTAL RECETA \$ 1,03 Subtotal + Extras	
4. CONSERVAR EN REFRIGERACION DE 5°C	COSTO POR PORCIÓN \$ 0,10 Costo Total Receta ÷ No. porciones	
	COSTO POR GRAMO \$ 0,0026 Costo por Porción ÷ Peso cada Porción	
	ARGUMENTACIÓN TÉCNICA	MÉTODOS Y TÉCNICAS
		1. MACERAR
		2.
		3.

 ELABORADO POR: Nombre y Apellido	 REVISADO POR: Nombre y Apellido	FECHA ELABORACIÓN 1-ene-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 1-ene-25
--	---	--

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía

NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA			
MACERADO DE MANDARINA				Básica o de Venta					
NÚMERO PORCIONES		2 porción		FICHA No.				SUB-001	
PESO CADA PORCIÓN		1.000 gramo							

#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	LICOR CAÑA MANABITA ESPECIAL RESERVA	1,00	MILILITROS	\$ 0,00941	\$ 0,0094		\$ 7,06	MILILITROS	750	MILILITROS
2	MANDARINAS VERDES	8,00	UNIDADES	\$ 0,10000	\$ 0,8000	SOLO CASCARA SIN PARTE BLANCA	\$ 1,00	UNIDADES	10	UNIDADES
3					\$ -					0

PROCESO DE PREPARACIÓN	COSTO MATERIA PRIMA	PUNTOS CRÍTICOS															
1. ESTERILIZAR FRASCO	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 0,81</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,04</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 0,85</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,42</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0004</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada porción</td> </tr> </table>	SUBTOTAL RECETA	\$ 0,81	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,04	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,85	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,42	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0004	Costo por Porción ÷ Peso cada porción	CONTROL DE HUMEDAD Y TEMPERATUR AMBIENTAL CONTROL DE OBTENCION DE CASCARA
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,81	Σ Precios totales de cada ingrediente															
EXTRAS 5%	\$ 0,04	Subtotal * % Extras															
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,85	Subtotal + Extras															
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,42	Costo Total Receta ÷ No. porciones															
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0004	Costo por Porción ÷ Peso cada porción															
2. MEZCLAR TODOS LOS INGREDIENTES Y TAPAS																	
3. MACERAR POR 40 DIAS A TEMPERATURA AMBIENTE ENTRE 10°C A 14°C																	
EN LUGAR OSCURO Y SIN HUMEDAD																	
4. REMOVAR DOS VECES A LA SEMANA																	

 ELABORADO POR: Nombre y Apellido	 REVISADO POR: Nombre y Apellido	FECHA ELABORACIÓN 1-ene-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 1-ene-25
--	---	--

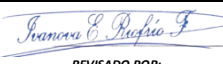
FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
Escuela de Gastronomía

#¡VALOR!

NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA			
ALMIBAR				Básica o de Venta					
NÚMERO PORCIONES		1 porción		FICHA No.				SUB-002	
PESO CADA PORCIÓN		550 gramo							

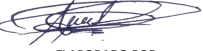
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	AGUA	300,00	MILILITROS	\$ 0,00060	\$ 0,1800		\$ 0,60	LITRO	1.000	MILILITROS
2	AZUCAR	300,00	GRMOS	\$ 0,00115	\$ 0,3450		\$ 1,15	KILO	1.000	GRMOS
3					\$ -					0

PROCESO DE PREPARACIÓN	COSTO MATERIA PRIMA	PUNTOS CRÍTICOS															
1. MEZCLAR Y LLEVAR A HERVIR HASTA QUE SE DISUELVA EL AZUCAR	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">SUBTOTAL RECETA</td> <td>\$ 0,53</td> <td>Σ Precios totales de cada ingrediente</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">EXTRAS 5%</td> <td>\$ 0,03</td> <td>Subtotal * % Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">COSTO TOTAL RECETA</td> <td>\$ 0,55</td> <td>Subtotal + Extras</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">COSTO POR PORCIÓN</td> <td>\$ 0,55</td> <td>Costo Total Receta ÷ No. porciones</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #800080; color: white;">COSTO POR GRAMO</td> <td>\$ 0,0010</td> <td>Costo por Porción ÷ Peso cada porción</td> </tr> </table>	SUBTOTAL RECETA	\$ 0,53	Σ Precios totales de cada ingrediente	EXTRAS 5%	\$ 0,03	Subtotal * % Extras	COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,55	Subtotal + Extras	COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,55	Costo Total Receta ÷ No. porciones	COSTO POR GRAMO	\$ 0,0010	Costo por Porción ÷ Peso cada porción	CONTROL DE TEMPERATURA
SUBTOTAL RECETA	\$ 0,53	Σ Precios totales de cada ingrediente															
EXTRAS 5%	\$ 0,03	Subtotal * % Extras															
COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,55	Subtotal + Extras															
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,55	Costo Total Receta ÷ No. porciones															
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0010	Costo por Porción ÷ Peso cada porción															

 ELABORADO POR: Nombre y Apellido	 REVISADO POR: Nombre y Apellido	FECHA ELABORACIÓN 1-ene-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 1-ene-25
---	--	--

VINOS Y LICORES

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA NARANJILLO				TIPO RECETA Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta			FOTO RECETA #¡VALOR!			
NÚMERO PORCIONES 15 porción		PESO CADA PORCIÓN 50 gramo		FICHA No. SUB-001						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	LICOR CAÑA MANABITA RESERVA ESPECIAL	750,00	MILILITROS	\$ 0,00941	\$ 7,0600		\$ 7,06		750	MILILITROS
2	NARANJILLA	50,00	GRAMOS	\$ 0,00111	\$ 0,0556	LAMINADA Y DESHIDRATADA	\$ 1,00		900	GRAMOS
3	CANELA	4,00	GRAMOS	\$ 0,00111	\$ 0,0044		\$ 1,00		900	GRAMOS
4	CLAVO DE OLOR	2,00	GRAMOS	\$ 0,00111	\$ 0,0022		\$ 1,00		900	GRAMOS
5	ANIS ESTRELLADO	1,00	GRAMOS	\$ 0,00111	\$ 0,0011		\$ 1,00		900	GRAMOS
6	CARDAMOMO	1,00	GRAMOS	\$ 0,00111	\$ 0,0011		\$ 1,00		900	GRAMOS
7	PIMIENTA DULCE	3,00	GRAMOS	\$ 0,00111	\$ 0,0033		\$ 1,00		900	GRAMOS
8	AGUA	1.000,00	MILILITROS	\$ 0,00060	\$ 0,6000	HERVIR Y CONGELAR	\$ 0,60		1.000	MILILITROS
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. LAMINAR Y DESHIDRATAR LA NARANJILLA A 60°C POR 4 HORAS. 2. ESTERILIZAR EL FRASCO. 3. HERVIR EL AGUA Y LUEGO CONGELAR POR 3 DIAS. 4. COLOCAR TODOS LOS DEMAS INGREDIENTES EN EL FRASCO. 5. RESERVAR A TEMPERATURA AMBIENTE POR 30 DIAS EN OSCURIDAD. 6. FILTRAR Y EMBOTELLAR.				COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 7,73 EXTRAS 5% \$ 0,39 COSTO TOTAL RECETA \$ 8,11 COSTO POR PORCIÓN \$ 0,54 COSTO POR GRAMO \$ 0,0108				PUNTOS CRÍTICOS TEMPERATURA DE CONSERVACION ESTERILIZACION DE FRASCOS		
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS HERVIR DESHIDRATAR CLARIFICAR		
ELABORADO POR:  Nombre y Apellido				REVISADO POR:  Nombre y Apellido				FECHA ELABORACIÓN 1-ene-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 1-ene-25		

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA VINOS Y LICORES				TIPO RECETA X Básica o de Venta Complementaria o Subreceta			FOTO RECETA			
NÚMERO PORCIONES 5 porción		PESO CADA PORCIÓN 80 gramo		FICHA No. VTA-009						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	NARANJILLO	500,00	MILILITROS	\$ 0,01082	\$ 5,4094		\$ 0,5409	MILILITROS	50	MILILITROS
2	VIN BLANCO PINOT GRIGIO	1,00	UNIDAD	\$ 14,32000	\$ 14,3200		\$ 14,32	UNIDAD	1	UNIDAD
3	VINO TINTO NEGROAMARO	1,00	UNIDAD	\$ 14,67000	\$ 14,6700		\$ 14,67	UNIDAD	1	UNIDAD
4	VINO ROSE ARMONIA	1,00	UNIDAD	\$ 11,50000	\$ 11,5000		\$ 11,50	UNIDAD	1	UNIDAD
PROCESO DE PREPARACIÓN 1. 2. 3. 4. 5. 6.				COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 45,90 EXTRAS 5% \$ 2,29 COSTO TOTAL RECETA \$ 48,19 COSTO POR PORCIÓN \$ 9,64 COSTO POR GRAMO \$ 0,1205				PUNTOS CRÍTICOS CONTROL DE TEMPERATURA CONTROL DE CANTIDADES 3.		
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS MACERAR 2. 3.		
ELABORADO POR:  Nombre y Apellido				REVISADO POR:  Nombre y Apellido				FECHA ELABORACIÓN 1-ene-25 FECHA ACTUALIZACIÓN 1-ene-25		

COSTO MENÚ Y PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO

COSTO MENÚ Y PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO						
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	PVP con IVA y servicio
VTA-001	AMUSE-GUELE	\$ 0,89	\$ 15,82	28,8%	\$ 55,00	\$ 68,75
VTA-002	Piadinás Cucuruchas	\$ 0,38	\$ 15,82	56,5%	\$ 28,00	\$ 35,00
VTA-003	ENTRADA	\$ 0,65	\$ 15,82	25,0%	\$ 63,29	\$ 79,11
VTA-004	SORBET	\$ 0,10				
VTA-005	PLATO FUERTE	\$ 3,44				
VTA-006	POSTRE	\$ 0,39				
VTA-007	PETIT FOUR	\$ 0,23				
VTA-008	Mandarincello	\$ 0,10				
VTA-009	VINOS Y LICORES	\$ 9,64				
COSTO MATERIA PRIMA MENÚ			\$ 15,82			
PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO SIN VINOS Y LICORES						
COSTO MATERIA PRIMA MENÚ	% COSTO MATERIA PRIMA	PVP sin IVA y servicio	IVA 15%	SERVICIO 10%	PVP con IVA y servicio	
\$ 6,18	24,7%	\$ 25,00	\$ 8,25	\$ 2,50	\$ 35,75	
\$ 6,18	22,1%	\$ 28,00	\$ 4,20	\$ 2,80	\$ 35,00	
\$ 6,18	25,0%	\$ 24,73	\$ 3,71	\$ 2,47	\$ 30,91	

6. ANALISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS (4 ALIMENTOS INCLUIDO 1 ESPECIE RELEVANTES)

MAÍZ CHULPI



ILUSTRACIÓN 5. MAÍZ CHULPI

Grafico 1 Zea mays amylosaccharata
FUENTE: (Merca Fresh Perú, s.f.)

El maíz es uno de los cultivos más antiguos y principales de América Latina, originado en México, donde existen cerca de 2000 especies. En Ecuador se han identificado 29 razas, 17 de ellas provenientes de la Sierra y el resto de zonas tropicales. Este cereal se cultiva en diversos climas y altitudes, especialmente en la Sierra, entre 2000 y 3000 m.s.n.m., donde tiene relevancia económica y es un alimento básico en la dieta rural gracias a su alto contenido de hidratos de carbono. (ABARCA, 2014)

Variedades nativas principales en el Ecuador

Entre las principales variedades que se cultivan en la sierra del Ecuador se tienen: chazo, blanco de leche, cuzco ecuatoriano, canguil ecuatoriano, racimo de uva, chillos, huandango, morochón, patillo, tusilla, chauchó, **chulpi**, entre otras. Muchas de estas razas todavía se encuentran en varias provincias de la Sierra, por lo que reciben el nombre de razas cosmopolitas. (Zambrano, y otros, 2021)

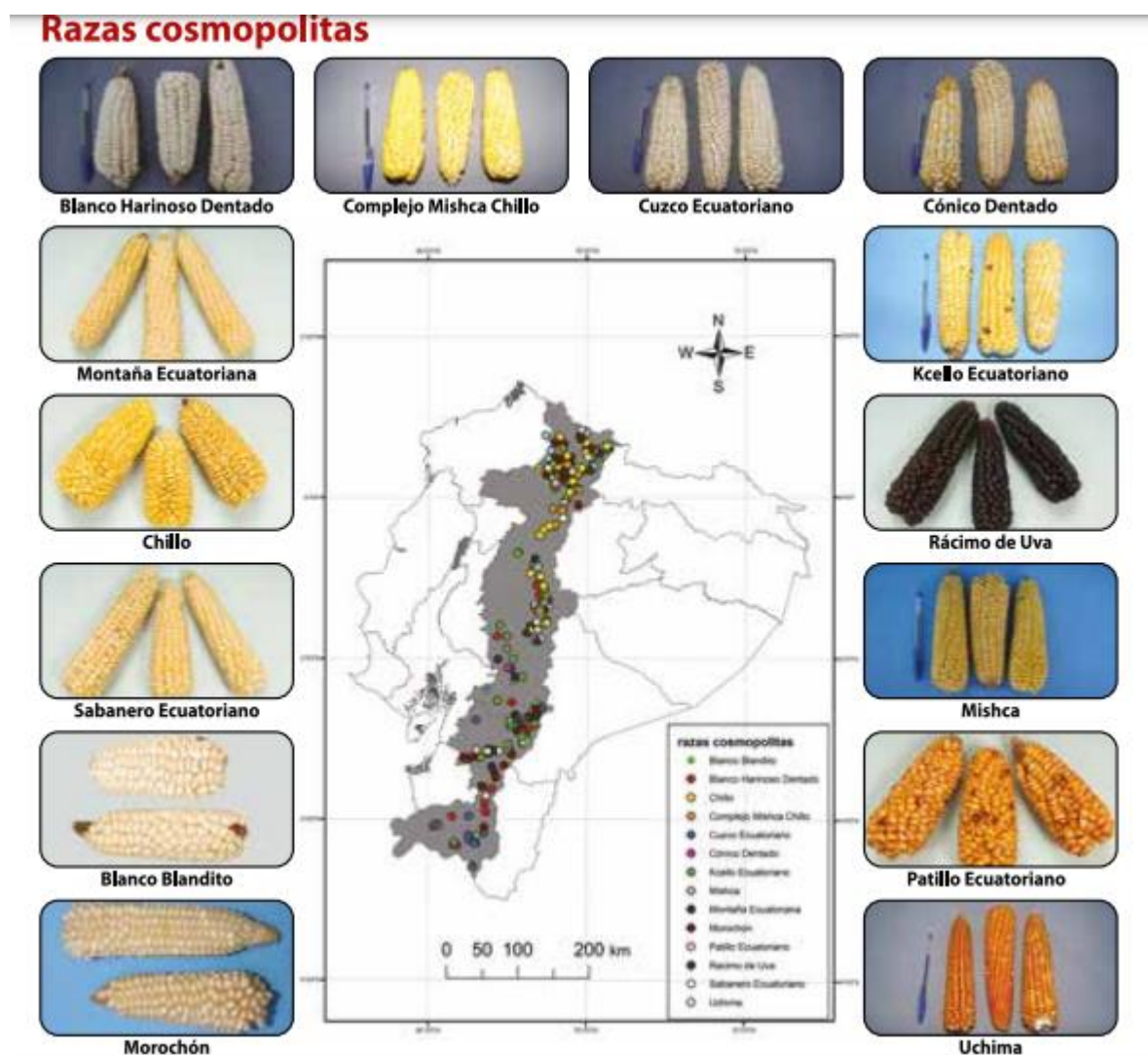


ILUSTRACIÓN 6. RAZAS COSMOPOLITAS

Otras razas



ILUSTRACIÓN 7. OTRAS RAZAS

Gráfico: Distribución de las variedades nativas de maíz conservadas por el INIAP
Fuente: (Zambrano, y otros, 2021)

Variedades Mejoradas

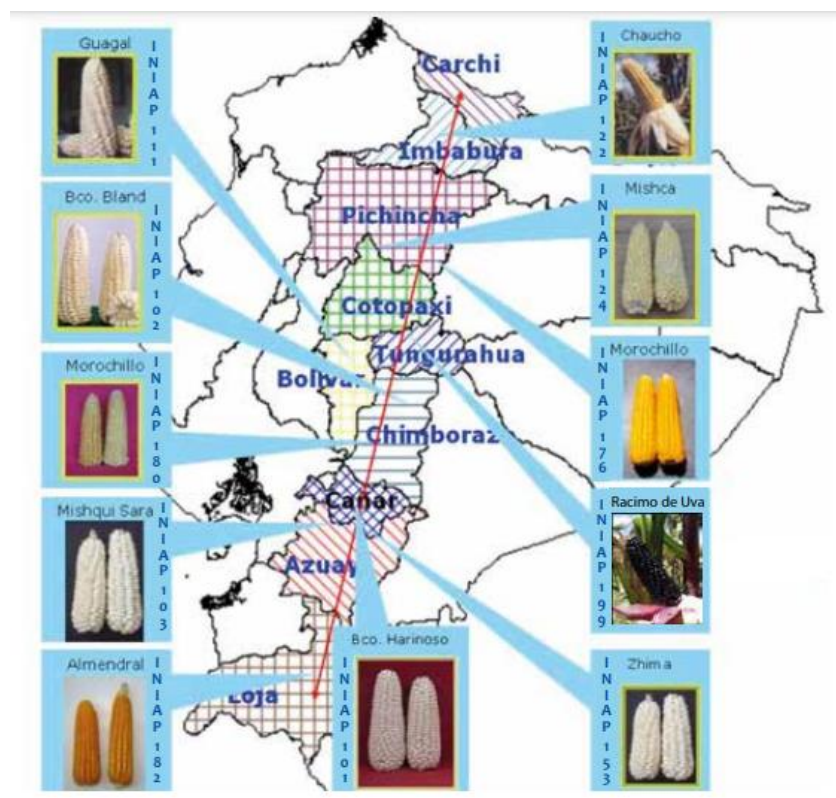


ILUSTRACIÓN 8. VARIEDADES MEJORADAS

Gráfico: Distribución de las variedades de maíz generadas por el INIAP para la Sierra Ecuatoriana
Fuente: (Zambrano, y otros, 2021)

Ente las principales variedades mejoradas tenemos:

TABLA 5. VARIEDADES MEJORADAS

VARIEDADES	
INIAP-101 precoz, Cacahuazintle	
CARACTERISTICAS: • Grano: grande, harinoso y blanco • Altura: 195cm • Cosecha en choclo: 120 días • Cosecha en seco: 205 días • Altitud 2400 a 3000 msnm • Usos: choclo o seco para mote • Zonas: Pichincha, Azuay y Cañar	
INIAP-102 tardío, Blanco Blandito	
CARACTERISTICAS: • Grano: Blanco harinoso, mediano • Altura: 238 cm • Cosecha en choclo: 175 días • Cosecha en seco: 270 días • Altitud 2200 a 2800 msnm • Usos: choclo y grano seco • Zonas: Chimborazo	
INIAP-103 intermedio, Mishqui Sara, Aychazara, con calidad de proteína	
CARACTERISTICAS: • Grano: Blanco harinoso • Altura: 250 cm • Cosecha en choclo: 120 días • Cosecha en seco: 250 días • Altitud 1700 a 2650 msnm • Usos: choclo y grano seco • Zonas: especialmente en Loja, Cañar y Azuay	
INIAP-111 tardío, Guagal	

CARACTERISTICAS: • Grano: Blanco harinoso • Altura: 270 cm • Cosecha en choclo: 208 días • Cosecha en seco: 265 días • Altitud 2400 a 2800 msnm • Usos: choclo y grano seco • Zonas: especialmente en cantones de la provincia de Bolívar.	
INIAP-122 precoz, Chaucho	
CARACTERISTICAS: • Grano: amarillo, harinoso • Altura: 250 cm • Cosecha en choclo: 135 días • Cosecha en seco: 225 días • Altitud 2200 a 2800 msnm • Usos: choclo, tostado, harina, mote y humitas • Zonas: especialmente en Imbabura, y en menor Carchi, Pichincha y Tungurahua.	
INIAP-124 semi-tardío, Mishca	
CARACTERISTICAS: • Grano: amarillo, harinoso • Altura: 185 cm • Cosecha en choclo: 140 días • Cosecha en seco: 258 días • Altitud 2500 a 2800 msnm • Usos: choclo, tostado, harina, mote y humitas • Zonas: especialmente en Imbabura, y en menor Cotopaxi, Pichincha y Tungurahua	
INIAP-180 semi-tardío, morochillo, forrajero	

CARACTERISTICAS: • Grano: amarillo cristalino • Altura: 270 cm • Cosecha en choclo: 260 días • Altitud 2250 a 3000 msnm • Usos: alimentación animal como grano, forraje y balanceados. • Zonas: en todas las provincias de la sierra	
INIAP-199 semi-tardío, negro, racimo de uva	
CARACTERISTICAS: • Grano: morado, negro, harinoso • Altura: 230 cm • Cosecha en choclo: 250 días • Altitud 2400 a 3000 msnm • Usos: como grano para elaboración de harinas y bebidas. Zonas: Chimborazo, Imbabura y Pichincha	

Tabla: Variedades mejoradas
Fuente: (Zambrano, y otros, 2021)

Variedad en proceso de mejoramiento genético

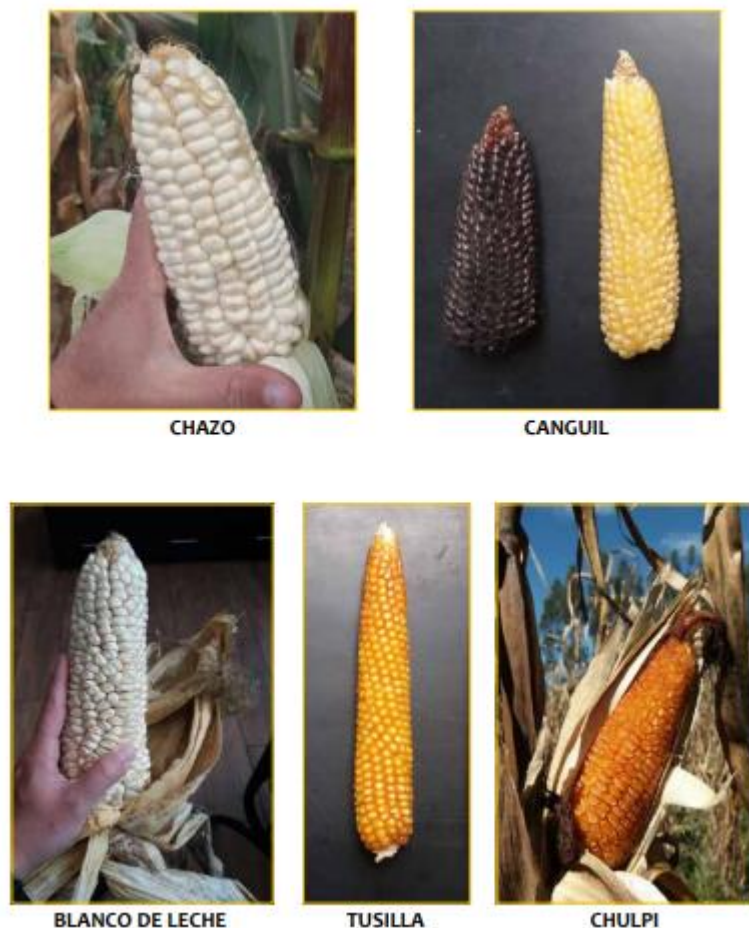


ILUSTRACIÓN 9. VARIEDAD EN PROCESO DE MEJORAMIENTO GENÉTICO

Grafico: Variedades en procesos de mejoramiento genético

Fuente: (Zambrano, y otros, 2021)

Dentro del contexto, el maíz no solo se aprecia por su versatilidad alimenticia, sino también por su estrecha relación con las tradiciones indígenas y mestizas, siendo utilizado en preparaciones emblemáticas y rituales. El presente menú nos enfocaremos en el chulpi.

El Maíz Chulpi es conocido y apreciado en todo el mundo por su especial sabor y tamaño. En el Ecuador su producción proviene de la sierra ecuatoriana; de grano pequeño, sus mazorcas son cónicas y cilíndricas; tusas grandes, blancas; su endospermo es dulce, el pericarpio es blanco o rojo; plantas robustas; el color de la planta es moderadamente rojiza y púrpura claro. (INEC)

Actualmente en el Ecuador se comercializa la nueva variedad de Maíz Chulpi llamado “Crocantito” que fue lanzado en el año 2022. El trabajo de investigación comenzó desde el año 2006, donde realizaron diversas colectas de diversas partes de la sierra ecuatoriana como Pichincha, Chimborazo, Imbabura y Cotopaxi, “Crocantito” tiene una adaptabilidad en altitudes entre los 2.400 a 2.900 msnm. (INIAP-193 “Crocantito” Variedad mejorada de Maíz Chulpi)

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD (g/100g base seca)	
Características	Valor
Azúcares totales (%)	11,41
Proteína (%)	9,16
Grasa (%)	7,68
Fibra bruta (%)	4,21
Almidón (%)	52,12
Amilosa (%)	17,45
Amilopectina (%)	82,55

Fuente: Departamento de Nutrición y Calidad, EESC. 2021

ILUSTRACIÓN 10. CARACTERÍSTICAS DEL CHULPI "CROCANTITO"

Imagen 2 Características de Calidad (g/100g base seca)

Fuente: (INIAP-193 “Crocantito” Variedad mejorada de Maíz Chulpi)

A continuación, detallaremos las recomendaciones del cultivo del Crocantito:

- **Época de siembra:** Más conveniente para la siembra es en los meses de septiembre a noviembre, pero siempre teniendo en cuenta los factores climáticos o la disponibilidad de agua para el riego.

- **Suelo:** para tener una descomposición fácil de residuos se debe preparar el suelo, así logramos la programación del suelo para la siembra. En suelos planos se aplica técnicas de arado con tractor o yunta¹.
- **Densidad de siembra:** se tiene dos alternativas; la primera es colocar 2 semillas por sitio, con distancia de 80 cm entre surcos y a 40 cm entre sitio, la segunda alternativa es plantar una semilla cada 20 cm. Con esto se logra aproximadamente 20 kg de semillas por hectárea, y una estimación de cosecha 50.000 mil plantas por hectárea.
- **Fertilización:** en general se recomienda aplicar por técnica de chorro continuo en la línea de la siembra el fertilizante compuesto por: entre 100 a 120 kg ha⁻¹ nitrógeno, entre 30 a 40 kg ha⁻¹ fósforo y entre 80 a 100 kg ha⁻¹ potasio.
- **Control de malezas:** Aplicar herbicidas de amplio espectro según la dosis recomendada dos semanas antes de la siembra. En casos de tener abundancia de maleza se recomienda aplicar herbicidas a base atrazina² como activo, en dosis de 2,0 kg por hectárea disuelto en 400 litros de agua, en pre o pos emergencia, durante 21 días después de la siembra.
- **Control de insectos y enfermedades:**

Para la plaga de **gusano trozador** (Agrotis ípsilon) se recomienda en la base del tallo aplicar insecticidas con principio activo de cipermetrina, alfa-cipermetrina o clorpirifos.

¹ Dos bueyes o mulas que trabajan aunados, unidos por un yugo. (Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera, 2017)

² La atrazina es un polvo blanco, sin olor que se usa como herbicida para controlar el crecimiento de maleza en diversos cultivos, principalmente en maíz, sorgo, caña de azúcar, piña y diversos pastos. (Procuraduría Federal del Consumidor, 2021)

Para **gusano de mazorca** (*heliiothis zea* y *Euxesta eluta*) se usa la mezcla de insecticidas con maleza a manera de cebos, en caso de sembríos pequeños se recomienda usar aceite comestible en la mazorca por 3 aplicaciones en diferentes etapas.

- **Cosecha:** para un grano comercial vemos la base del grano, que tenga una capa negra, entonces se espera entre 20 a 30 días (si no hay lluvias) para la cosecha.
- **Almacenamiento:** debe ser en lugares fresco entre 10- 12°C con una humedad relativa de 60% y sin plagas. (INIAP-193 “Crocantito” Variedad mejorada de Maíz Chulpi)

El objetivo de crear esta nueva variedad es entrar en la comercialización extranjera ya que la versión anterior no cumplía con un grano apetecible al mercado, además esta versión ayuda al agricultor a tener mayor producción en un tiempo de 230 días. Jose Zambrano (INIAP, 2022) destacó: el maíz Chulpi es una opción de diversificación de la producción de maíz y conservación de su biodiversidad, permitiendo agregar valor a los productos creados con esta variedad, siendo materia prima para la elaboración de alimentos nutritivos al consumidor final.

MANDARINA



ILUSTRACIÓN 11. MANDARINA

Fuente: https://www.facebook.com/photo.php?fbid=1233411483684006&id=273294886362342&set=a.737128189979007&locale=sk_SK
Nombre: Mandarina Reina

La mandarina (*Citrus reticulata* Blanco) es un fruto cítrico perteneciente a la familia Rutaceae y es originaria del sudeste asiático, específicamente de China e India. Esta fruta ha sido cultivada durante más de 4,000 años, siendo un elemento importante en la cultura y economía de estas regiones. Su nombre proviene del color de los trajes que usaban los mandarines en la antigua China. (Shorbagi, Fayek, Shao, & Farag, 2022)

El fruto llegó a Europa en el siglo XIX y, posteriormente, a América durante la colonización europea. En Ecuador, la mandarina prosperó debido a las condiciones climáticas favorables y a la necesidad de diversificar los cultivos frutales en zonas agrícolas. Hoy, su producción se ha extendido por todo el país. (<https://frutas-verduras.org/>, s.f.)

Producción y Zonas de Cultivo en Ecuador

En Ecuador, las mandarinas se cultivan principalmente en las regiones Costa y Sierra, donde las condiciones climáticas son ideales para el desarrollo de esta fruta. Algunas de las provincias más destacadas son:

- **Costa:** Manabí, Los Ríos y Guayas.
- **Sierra:** Tungurahua y Cotopaxi.

El rango altitudinal adecuado para el cultivo de mandarina está entre 400 y 1,100 metros sobre el nivel del mar, y su principal época de cosecha es de octubre a marzo. Las variedades más comunes incluyen

TABLA 6. VARIEDADES DE MANDARINAS EN ECUADOR

VARIEDADES	
LA INJERTA	De tamaño grande, parecido al de naranja, jugosa. Usos en postres. Se cosecha en agosto.
LA VERDE	De olor muy fuerte se la nombra la hedionda, tiene muchas pepas, su tamaño es mediano, pulpa de color amarilla y blanca, es menos dulce. Usos en conservas.
LA MANABITA	De cascara suave, fácil de pelar, pulpa carnosa color entre amarillo y tomate, es dulce. Se cosecha en junio.
LA CRIOLLA DE PATATE	Sembrada en Ambato y ciertos partes de Tungurahua, muy dulce, baja en acidez, pulpa suave, olor cítrico y color anaranjado y fácil de pelar.

FUENTE: (Roxana, 2021)
AUTOR: Kelly almeida

ILUSTRACIÓN 12. VARIEDADES DE MANDARINAS EN ECUADOR

LA INJERTA



LA VERDE



FUENTE: <https://www.facebook.com/agricolalapradera/posts/mandarina-injerta-king-mandarina-de-jugo-o-conocida-como-mandarina-kingla-mandar/2622388981314597/>

[doterra/](#)

FUENTE: <https://viveroleoessencial.com.br/produto/oleo-essencial-mandarina-verde->

LA MANABITA



FUENTE: (eldirarioec, 2014)

LA CRIOLLA DE PATATE



FUENTE: <https://www.facebook.com/MandarinasdeSanRafael/>

Características del Cultivo

El árbol de mandarina requiere:

- **Clima:** Cálido a templado, con temperaturas óptimas entre 18°C y 30°C.
- **Suelos:** Bien drenados, con un pH ligeramente ácido (5.5-6.5).
- **Riego:** Moderado, evitando el encharcamiento.
- **Plagas y Enfermedades:** Las más comunes son el minador de cítricos y la antracnosis, que requieren manejo integrado para controlarlas. (FAO, 2007)

ANTRACNOSIS



ILUSTRACIÓN 14. ANTRACNOSIS

Fuente: <https://dominioagricola.com/antracnosis-o-manchado-de-los-citricos/>

MINADOR DE CÍTRICOS



ILUSTRACIÓN 13. MINADOR DE CITRICOS

Fuente: <https://antropocene.it/es/2018/09/20/phylllocnistis-citrella/>

La producción promedio por hectárea varía entre 15 y 30 toneladas, dependiendo de las prácticas agrícolas y las condiciones climáticas. (Shorbagi, Fayek, Shao, & Farag, 2022)

La mandarina tiene un impacto significativo en la economía ecuatoriana, generando empleo en comunidades rurales y promoviendo la exportación. Además, su comercialización en mercados locales fortalece las pequeñas economías agrícolas. La fruta se consume fresca, procesada en jugos, mermeladas y confituras. (FAO, 2007)

Composición Nutricional

TABLA 7. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL MANDARINA

Por cada 100 gramos, la mandarina contiene:	
Energía:	53 kcal
Carbohidratos:	13.3 g
Azúcares:	10.6 g
Fibra:	1.8 g
Vitamina C:	26.7 mg (44% del valor diario recomendado)
Calcio:	37 mg
Hierro:	0.2 mg
Proteínas:	0.8 g

Autor: Kelly Almeida

Fuente: Citrus reticulata: An overview of its origin and economic importance. Journal of Citrus Agriculture

Este fruto es rico en antioxidantes y flavonoides, lo que contribuye a mejorar la salud cardiovascular, fortalecer el sistema inmunológico y prevenir el envejecimiento celular. (Shorbagi, Fayek, Shao, & Farag, 2022)

La mandarina es una fruta versátil que se consume fresca, en jugos o como ingrediente en recetas culinarias. También se utiliza en la producción de aceites esenciales para la industria cosmética y farmacéutica. Su alto contenido de vitamina C la convierte en una opción ideal para prevenir resfriados y mejorar la absorción de hierro. (FAO, 2007)

CHOCHO



ILUSTRACIÓN 15. CHOCHO

Imagen 4 Chocho *Lupinus mutabilis* Sweet)

FUENTE: Víctor Manuel Holguín

El chocho, conocido científicamente como *Lupinus mutabilis*, es un grano andino de alta importancia agrícola, nutricional y cultural en Ecuador. Este cultivo ha sido tradicionalmente parte de la dieta de las comunidades indígenas en la región interandina, donde se ha cultivado durante siglos.

A continuación, se describirá las características Botánicas de la planta en la siguiente planta.

Características botánicas de la planta

Raíz	Pivotante y robusta que fija el nitrógeno atmosférico a la planta.
Tallo	Cilíndrico, con un promedio de altura de 1,80 m.
Hojas	De tipo digitadas.
Flores	Formada por cinco pétalos, que pueden variar entre blanco, amarillo, púrpura, azul o rosado.
Fruto	Vaina alargada de 5-12 cm, contiene de 3 a 9 granos ovalados, su color puede variar desde el blanco hasta el negro.

ILUSTRACIÓN 16. CARACTERÍSTICAS BOTÁNICAS DE LA PLANTA

Fuente: (Rainer 1982, 9-27, Caicedo, Peralta y Rivera 2001, 1,2)

Autor: María Belén Quelal Tapia

Desde el punto de vista agronómico, el chocho destaca como una de las legumbres más eficaces para fijar nitrógeno del aire. Este cultivo prospera entre los 2800 y 3600 metros sobre el nivel del mar y es reconocido por su utilidad como abono verde, además de su capacidad para adaptarse a suelos pobres, resistir sequías y temperaturas bajas. Según (Ministerio de Agricultura y Ganadería, 2016), este tipo de planta es versátil y bien valorada por su facilidad de cultivo.

El cultivo de chocho se desarrolla óptimamente en climas con temperaturas entre 7 y 14°C. En su etapa adulta, puede resistir heladas, siendo los suelos arenosos los más adecuados para su crecimiento. Estos deben contar con un suministro constante de agua y un equilibrio entre micronutrientes y macronutrientes para un desarrollo saludable.

Para preservar la fertilidad de los suelos, se recomienda practicar la rotación de cultivos, alternando el chocho con tubérculos o cereales, y emplear semillas certificadas para garantizar la calidad del cultivo. (Tapia, 2019)

Valor nutricional

El chocho es reconocido por su alto contenido de proteínas (alrededor del 40%), aminoácidos esenciales, fibra, grasas saludables y antioxidantes. Esto lo hace ideal para combatir la desnutrición y apoyar dietas saludables. Además, no contiene gluten, lo que lo convierte en una opción adecuada para personas con intolerancias.

Contenido nutricional del grano de chocho

Componente		Chocho amargo	Chocho desamargado
Macronutrientes	Proteína (%)	47,80	54,05
	Grasa (%)	18,90	21,22
	Fibra (%)	11,07	10,37
	Cenizas (%)	4,52	2,54
	Extracto libre de nitrógeno (%)	17,62	11,82
Macro y Micro minerales	Potasio (%)	1,22	0,02
	Magnesio (%)	0,24	0,07
	Calcio (%)	0,12	0,48
	Fosforo (%)	0,60	0,43
	Hierro (ppm)	78,45	74,25
	Zinc (ppm)	42,84	63,21
	Manganeso (ppm)	36,72	18,47
	Cobre (ppm)	12,65	7,99
Alcaloides (%)		3,26	0,03

ILUSTRACIÓN 17. CUADRO NUTRICIONAL DEL CHOCHO

Fuente: <https://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/6650/1/T2877-MAE-Quelal-Estudio.pdf>

Autor: María Belén Quelal Tapia

El chocho se comercializa en dos formas principales: en grano amargo o desamargado. En el caso del grano amargo, su venta se realiza en mercados y bodegas de ciudades como Latacunga, Riobamba, Otavalo y Ambato. Por otro lado, el grano desamargado sigue un sistema de comercialización diferente. En los centros de producción, este se distribuye a través de intermediarios o acopiadores zonales, quienes lo entregan a los procesadores. Estos últimos se encargan del proceso de desamargado antes de distribuir el producto final a vendedores o tiendas, asegurando que llegue al consumidor final. (Tapia, 2019)

Proceso del desarmargado del chocho

TABLA 8. DESARMARGADO DEL CHOCHO

Etapas principales	
1- Hidratación	14 horas
2- Cocción	45 minutos
3- Lavado	5 días con agua constante
4- Consumo	Hervir 10 minutos

PLATANO



ILUSTRACIÓN 18. PLÁTANO

Fuente: (IBT EDU, 2024)

Autor: IBT EDU

El plátano, incluyendo variedades como el barraganete, el maqueño y el banano, no son nativos de Ecuador. Esta planta es originaria del sudeste asiático y la región de Papúa Nueva Guinea, donde comenzó su cultivo hace más de 7,000 años. A través de la expansión de rutas comerciales y la colonización, el plátano se difundió a otras partes del mundo. (Espinoza, 2018)

Introducción a América

Los plátanos llegaron a América durante el siglo XVI, cuando los colonizadores europeos los trajeron desde África Occidental. Desde entonces, su cultivo se adaptó rápidamente al clima tropical de países latinoamericanos por ejemplo en Ecuador. En la región costera con su clima cálido y húmedo, proporcionó condiciones ideales para el desarrollo del plátano, lo que permitió su consolidación como uno de los cultivos principales del país. La producción comenzó a consolidarse a mediados del siglo XX, convirtiéndose en un pilar de la economía nacional.

Las variedades cultivadas en el país, como el barraganete, el maqueño y el dominico, se adaptan a diversas regiones gracias a su capacidad de crecer en condiciones tropicales y subtropicales. Cada variedad tiene características específicas que influyen en sus usos gastronómicos y en las condiciones necesarias para su producción. A continuación, se presenta una descripción de las variedades de plátano más consumidas en Ecuador (Anchundia, Rosado, & Cedeño, 2021)

TABLA 9. VARIEDADES DE PLATANO

VARIEDAD PLÁTANO (musa spp)	CARACTERISTICAS DE LA PLANTA	CARACTERISTICAS DEL FRUTO	CULTIVO	ZONAS DE PRODUCCIÓN
--	---	--------------------------------------	----------------	--------------------------------

BARRAGANETE (MUSA AAB)	-Altura entre 3 – 6 metros, resistente a condiciones tropicales -Hojas grandes -Vida útil aproximadamente 12-18 meses por planta	-Tamaño entre 22-30 cm de largo y 2-5cm de ancho -Usos: patacones, bolones, sopas. Al madurar uso en fritos o asados	Clima: entre 24-30°C con alta humedad. Altitud: Desde 0 hasta los 1,200 msnm. Suelo: Profundo, con buen drenaje y pH entre 5.5 y 7.0. Producción: produce un racimo de 30-40 kg.	-Manabí -Guayas -Los Ríos
MAQUEÑO (MUSA AAB)	-Altura media: entre 2-3 metros -Hojas de textura firme. -Alta productividad, con racimos que contienen hasta 80 dedos.	-Tamaño: 20-25 cm de largo. 2-4 cm de ancho -Pulpa pegajosa y dulce, con cáscara rosada al madurar. -Usos: Frito (chifles dulces), en sopas o postres como la torta de maqueño.	-Clima: Tolera entre 22-30 °C. -Altitud: Hasta 1,500 msnm. -Suelo: Rico en nutrientes, con riego constante.	-Santo Domingo -Esmeraldas -Manabí
DOMINICO (MUSA AAB)	-Altura más baja: de 2-3 metros. -Alta resistencia a enfermedades comunes.	-Tamaño: Más pequeño, de 15-20 cm de largo. Usos: Frito o en empanadas, popular en platos tradicionales. -Pulpa: muy suave al madurar, ideal para preparaciones saladas o dulces	-Clima: temperaturas cálidas y húmedas (25-30 °C). -Altitud: Hasta 800 msnm. -Suelo: Rico en materia orgánica.	Región de la Costa y partes de la Sierra.

Fuente: (Espinoza, 2018)
Autor: Kelly Almeida

Los nombres **MUSA AA**, **MUSA AAA** y **MUSA AAB** corresponden a un sistema de clasificación científica para identificar las variedades de plátanos y bananos según su composición genética y ploidía (número de juegos de cromosomas). Este sistema utiliza las letras A y B para representar las dos especies principales que dieron origen a las variedades cultivadas: *Musa acuminata* (A), que aporta características como el sabor dulce y la textura suave, y *Musa balbisiana* (B), que contribuye con resistencia a condiciones adversas y mayor contenido de almidón. (Reyes)

Por ejemplo, las variedades **MUSA AA** son dulces y diploides, con genética pura de *Musa acuminata*. Un ejemplo son los bananos pequeños y muy dulces, como el banano "manzano". Las variedades **MUSA AAA**, triploides y completamente dulces, incluyen al banano Cavendish, que es el más comercializado a nivel mundial. Por otro lado, las variedades **MUSA AAB** son híbridas triploides que combinan la dulzura de *Musa acuminata* con el mayor contenido de almidón y resistencia de *Musa balbisiana*, como los plátanos macho, ampliamente utilizados para cocinar. Este sistema ayuda a diferenciar las variedades según sus características genéticas y usos específicos. (Reyes)

Información sobre el cultivo del plátano

Propagación

Métodos comunes:

- Retoños o hijuelos: Se seleccionan brotes vigorosos y libres de enfermedades.
- Cormos: Fragmentos de los tallos subterráneos que pueden brotar y generar nuevas plantas.

- Vitroplantas: Propagación en laboratorio a través de cultivos de tejidos, garantizando plantas libres de enfermedades y uniformes.

Prácticas recomendadas:

Desinfectar el material antes de plantarlo con productos fungicidas o insecticidas.

Realizar selección de plantas madres sanas y con buena producción como fuente de material de siembra. (Anchundia, Rosado, & Cedeño, 2021)

Presemebrado

Preparación del terreno:

- Limpieza de malezas y restos vegetales para evitar plagas iniciales.
- Nivelación del terreno para evitar acumulación de agua y asegurar drenaje adecuado.

Análisis de suelo:

- Determinar la cantidad de nutrientes disponibles y necesidades de corrección.
- Incorporar cal agrícola si el pH es muy ácido (menor a 5.5).

Distancias de siembra:

- Entre 3 x 3 metros (1111 plantas por hectárea) para cultivos comerciales o según variedad y sistema de manejo.

Control de plagas iniciales:

- Fumigación del terreno o uso de trampas para reducir presencia de nematodos y picudos.

(Anchundia, Rosado, & Cedeño, 2021)

Cultivo

Condiciones ideales:

- Clima: Tropical, con temperaturas entre 25 y 30 °C.
- Humedad: Requiere alta humedad (70-90%) pero sin saturación prolongada del suelo.

- Suelos: Profundos, bien drenados, con materia orgánica superior al 3%.

Siembra:

- Colocar el material de siembra en hoyos previamente preparados con fertilizantes iniciales (ej., urea o compost).
- Asegurar buena cobertura del suelo para evitar deshidratación y crecimiento de malezas.

(Anchundia, Rosado, & Cedeño, 2021)

Manejo del cultivo

- Deshoje: Retirar hojas viejas, secas o infectadas para permitir una buena ventilación y reducir la propagación de enfermedades como la Sigatoka.
- Deshije: Mantener una planta madre y uno o dos retoños por sitio para garantizar productividad constante sin saturación.

Fertilización:

- Etapas iniciales: Aplicar nitrógeno para promover el desarrollo foliar.
- Etapas productivas: Incrementar potasio y fósforo para mejorar calidad y tamaño de los frutos.

Riego: su frecuencia depende del clima y tipo de suelo; el riego por goteo es ideal para mantener humedad constante sin encharcar.

Tutoreo o soporte: Colocar estacas o cuerdas en plantas con racimos grandes para evitar que se doblen y dañen. (Anchundia, Rosado, & Cedeño, 2021)

Plagas y enfermedades más comunes

Plagas

- Picudo negro del plátano (*Cosmopolites sordidus*)

Insecto de cuerpo oscuro y alargado. Las larvas perforan los cormos (tallos subterráneos), dañando la planta y reduciendo su capacidad de absorber nutrientes. Puede causar el colapso total de la planta. (Anchundia, Rosado, & Cedeño, 2021)

Control:

- Colocar trampas con pseudotallos como cebo para capturar adultos.
- Aplicar insecticidas específicos.
- Mantener la limpieza del área eliminando restos vegetales donde puedan refugiarse.
- Trips del plátano (*Chaetanaphothrips signipennis*)

Insectos diminutos que atacan los racimos de plátano, dejando manchas plateadas o marrones en la superficie de los frutos, afectando su apariencia y calidad comercial. (Anchundia, Rosado, & Cedeño, 2021)

Control:

- Uso de bolsas plásticas protectoras para cubrir los racimos.
- Aplicar aceites minerales o insecticidas suaves si hay alta infestación.
- Nematodos (*Radopholus similis*, *Meloidogyne* spp.)

Pequeños gusanos microscópicos que se alimentan de las raíces, causando pudrición y debilitamiento de la planta. Pueden reducir drásticamente el rendimiento y la vida útil del cultivo. (Anchundia, Rosado, & Cedeño, 2021)

Control:

- Rotación de cultivos con especies no hospederas.
- Uso de nematicidas registrados.
- Desinfectar el material de siembra antes de plantarlo.

Enfermedades

- Sigatoka negra (*Mycosphaerella fijiensis*)

Hongo que afecta las hojas, causando manchas oscuras que progresan hasta necrosis. Reduce el área fotosintética de la planta, lo que disminuye el tamaño y la calidad de los frutos. Es una de las enfermedades más graves del plátano. (Anchundia, Rosado, & Cedeño, 2021)

Control:

- Aplicación de fungicidas sistémicos en un programa rotativo para evitar resistencia.
 - Eliminar hojas afectadas para reducir la dispersión del hongo.
 - Mantener una densidad adecuada de siembra para mejorar la circulación de aire.
- Mal de Panamá (*Fusarium oxysporum* f. sp. cubense)

Hongo del suelo que infecta las raíces y se traslada al sistema vascular, causando marchitez, amarillamiento y eventual muerte de la planta. No tiene cura una vez que la planta está infectada. (Anchundia, Rosado, & Cedeño, 2021)

Control:

- Uso de variedades resistentes a la enfermedad.
 - Mantener buen drenaje en el suelo para evitar acumulación de agua.
 - Evitar el uso de herramientas contaminadas para no dispersar el hongo.
- Marchitez bacteriana (*Ralstonia solanacearum*)

Bacteria que causa marchitez repentina de las plantas, acompañada de pudrición de los cormos y descomposición del tejido interno. Es común en áreas con drenaje deficiente. (Anchundia, Rosado, & Cedeño, 2021)

Control:

- Erradicar y destruir plantas infectadas para reducir la fuente de inóculo.
- Desinfectar herramientas después de cada uso.

- Implementar rotación de cultivos con especies no susceptibles.

(Anchundia, Rosado, & Cedeño, 2021)

Morfología de la planta de plátano

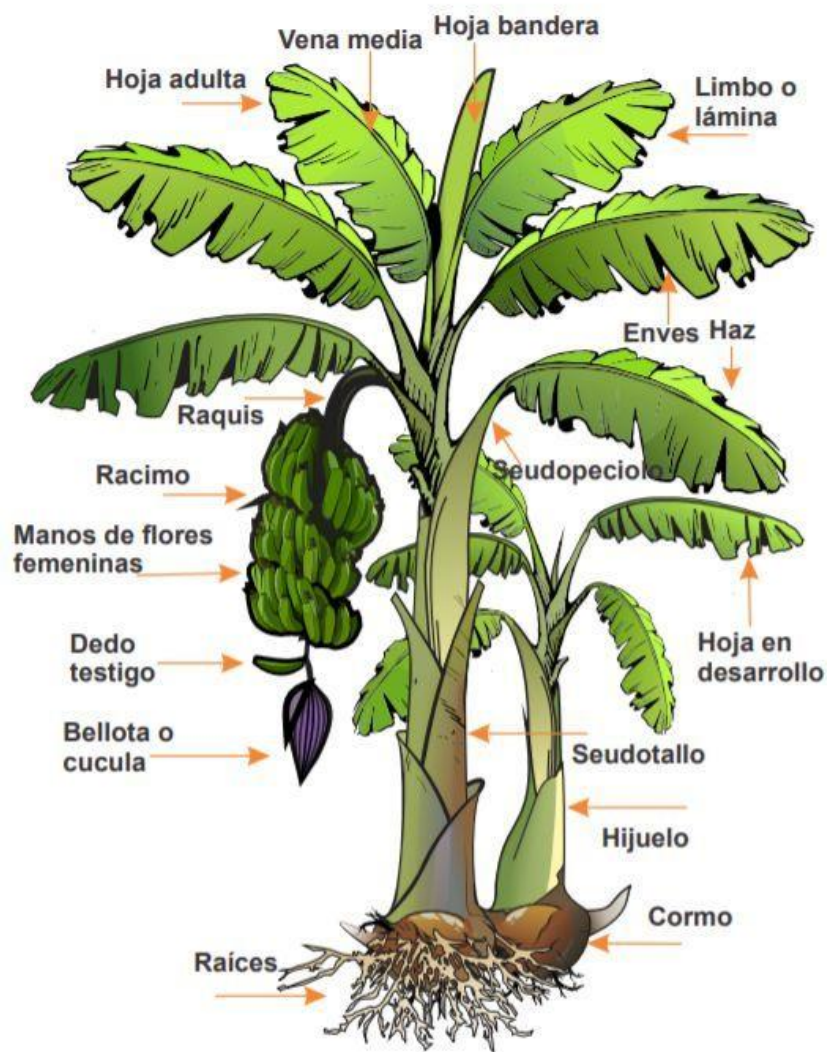


ILUSTRACIÓN 19. MORFOLOGÍA DE LA PLANTA DEL PLÁTANO

Fuente: (Updated, 2020)

Autor: (Updated, 2020)

SALPRIETA



ILUSTRACIÓN 20. SALPRIETA

Fuente: <https://revistamundodiners.com/mundo-diners-plus/historia-milenaria-sal-prieta/>
Autor: Mundo Diners

La salprieta o sal prieta, es uno de los condimentos más emblemáticos de la provincia de Manabí, Ecuador. Este aderezo tiene raíces precolombinas y está profundamente vinculado a los cultivos nativos de maní y maíz, alimentos esenciales en la dieta de las comunidades ancestrales de la región. Estos productos se domesticaron hace más de 7,000 años en América del Sur y fueron adoptados en la cocina local como base de numerosas recetas. (Solorzano, y otros, 2024)

El término "sal prieta" deriva del color rojizo intenso de la mezcla con el achiote y el resultado del tostado de sus ingredientes principales. Su preparación tradicional simboliza la identidad cultural de Manabí, donde la receta ha sido transmitida de generación en generación, consolidándose como un símbolo del patrimonio culinario ecuatoriano. (Solorzano, y otros, 2024)

Tiene una gran versatilidad gracias a su textura granulada, ligeramente crujiente y suave al paladar, lo que la convierte en el complemento perfecto para diversos platos, tanto dulces como salados. Su sabor balanceado, con notas tostadas del maní y el maíz, junto con los aromas cálidos

y reconfortantes del achiote y el fresco cilantro, logra una sinfonía de sabores y olores que evocan la esencia de la tierra manabita. (Solorzano, y otros, 2024)

No hay una receta única para preparar la sal prieta; existen diferentes variaciones que parten de la combinación principal de maíz amarillo y maní. Posteriormente, se le añaden condimentos como comino y ciertas hierbas, siendo una variedad de cilantro la más común. (Diners, 2021)

Ingredientes y Preparación

La salprieta se elabora con ingredientes locales, lo que le da su sabor único y característico. (Diners, 2021)

Ingredientes principales:

Maní tostado: Aporta un sabor profundo y ligeramente dulce.

Maíz tostado: Base que le da textura y volumen.

Achiote: Da un toque de color anaranjado y un aroma cálido.

Sal: Realza los sabores de los demás ingredientes.

Especias (ajo, comino): Opcionales, pero comunes en algunas recetas.

Cilantro (chillangua) fresco: Agregado al final para un toque herbal.

El proceso consiste en tostar cuidadosamente cada ingrediente para potenciar sus aromas y sabores, luego molerlos en conjunto hasta obtener una mezcla granulada y uniforme. Este cuidado en su preparación asegura que la salprieta conserve su sabor artesanal. (Diners, 2021)

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

Italia

La gastronomía trasciende el acto de comer; es una expresión cultural que conecta a las personas con sus raíces y tradiciones. Tanto la cocina italiana como la ecuatoriana se caracterizan por su riqueza histórica, diversidad regional y el fuerte vínculo emocional con la comunidad. Aunque distantes geográficamente, comparten valores como el uso de ingredientes locales y la unión familiar alrededor de la mesa. (Ministerio de Turismo, 2012)

La cocina italiana se remonta a la Antigua Roma, cuando los banquetes eran elaborados con productos como cereales, carnes y vinos. Con la caída del Imperio Romano, las influencias de culturas extranjeras, como los árabes y los normandos, enriquecieron su repertorio con especias, arroz y cítricos. Durante el Renacimiento, Italia destacó por su refinamiento culinario, consolidándose como un referente gastronómico. En el siglo XIX, la unificación italiana promovió una identidad gastronómica nacional que, sin embargo, sigue respetando la diversidad regional.

Italia es conocida por su capacidad de transformar ingredientes simples en auténticas obras de arte culinarias. Su gastronomía es reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, con énfasis en la dieta mediterránea, que promueve la salud y la sostenibilidad. (UNESCO, 2013)

Raíces gastronómicas de preparaciones en Italia

El gelato, un postre icónico italiano, tiene sus raíces en la Antigua Roma y Egipto, donde se servían mezclas de hielo con miel o frutas. Sin embargo, el gelato moderno surgió en Florencia en el Renacimiento. El arquitecto Bernardo Buontalenti es acreditado como el creador de esta versión al introducir técnicas que mezclaban leche, azúcar y huevos con frutas. Este postre, más

cremoso y denso que los helados tradicionales, se ha convertido en una experiencia cultural que refleja la creatividad italiana.

La Panna cotta es un postre que significa “crema cocida” su preparación es a base de nata fresca, azúcar, vainilla y gelatina. Su origen sigue en debate, según se cuenta la historia que una mujer húngara al hacer un pudín accidentalmente añadió algunas bayas y vainilla creando este postre popular, otra versión que se origino en el siglo XIII basado del libro “El Libellus De Arte Coquinaria” en este libro se detalla un postre similar de nombre “Moos Hwit”.

La burrata, es un queso fresco originario de la región de Apulia (Puglia), en el sur de Italia, nació en la década de 1920 en la ciudad de Andria. Los queseros crearon la burrata como una forma de aprovechar restos de mozzarella y crema fresca. La "bolsa" exterior de mozzarella se rellena con stracciatella, una mezcla cremosa de tiras de queso y crema.

Hoy en día, es un símbolo de la creatividad culinaria italiana y un ingrediente versátil en la cocina contemporánea., mostrando cómo la creatividad italiana se adapta a contextos históricos difíciles.

Ecuador

La gastronomía ecuatoriana tiene raíces ancestrales en las culturas indígenas, que utilizaban productos locales como el maíz, la papa y el cacao. Con la colonización española, se introdujeron nuevos ingredientes como el trigo, los lácteos y las especias, dando lugar a una cocina mestiza que conserva tanto técnicas autóctonas como influencias extranjeras. (Villalva & Inga, 2020)

Raíces gastronómicas de preparaciones en Ecuador

Dulce de higos un postre con tradición culinaria ecuatoriana que fusiona influencias indígenas y españolas. El origen de esta fruta es de Asia Occidental, después llegaron a Ecuador por la colonización por parte de España. Típicamente se preparan cocidos en almíbar de panela

con especias dulces y se sirven acompañados de queso fresco, creando un contraste de sabores y texturas, reflejando la riqueza y diversidad de la gastronomía ecuatoriana.

La Fanesca, un plato exclusivo de la Semana Santa, mezcla 12 granos que representan a los apóstoles con pescado seco, símbolo de Cristo. Su preparación, vinculada a rituales indígenas de cosecha, evidencia cómo el sincretismo religioso y cultural ha moldeado la gastronomía ecuatoriana.

El seco de chivo es uno de los platos más emblemáticos de Ecuador, y su historia está profundamente ligada a la fusión cultural entre las tradiciones indígenas y la influencia española. Aunque su origen exacto es incierto, se cree que el plato surgió durante la época colonial, cuando los españoles introdujeron ingredientes como el chivo y técnicas de guisado.

Se caracteriza por su adobo a base de cerveza, naranjilla o chicha, junto con aliños como cebolla, ajo, comino, achiote y culantro. En la Sierra ecuatoriana, el plato tiene variaciones que incorporan otros ingredientes locales, reflejando la adaptabilidad y diversidad de la gastronomía ecuatoriana.

Valores compartidos

Tanto Italia como Ecuador destacan por su respeto hacia los ingredientes locales y la estacionalidad. En Italia, productos como el aceite de oliva, el queso Parmigiano Reggiano y el vino son pilares de su identidad gastronómica. Ecuador, por su parte, celebra sus ingredientes como el chocho, maíz, el plátano verde y el cacao de aroma.

Ambas cocinas también comparten un enfoque en la comunidad. La preparación de platos como la fanesca en Ecuador o el panettone en Italia es un evento familiar que refuerza la conexión entre generaciones.

Fusiones culturales y el legado compartido

La globalización ha permitido que las cocinas italiana y ecuatoriana se encuentren, generando nuevos platos que celebran sus similitudes. A través de estas fusiones, se crea un puente cultural que enriquece tanto a Italia como a Ecuador, manteniendo vivos sus legados mientras exploran nuevos horizontes.

La gastronomía italiana y ecuatoriana no son solo un medio para alimentarse, sino una ventana a la historia, la creatividad y la identidad de sus pueblos. Desde la pasta y el gelato hasta el ceviche y el seco, estos platos cuentan historias de resiliencia, innovación y comunidad. Al analizar sus similitudes, diferencias y puntos de encuentro, queda claro que ambas cocinas no solo celebran su herencia, sino que también ofrecen un espacio para el diálogo cultural a través del lenguaje universal del sabor.

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

Las bebidas y vinos a continuación respetan la esencia ecuatoriana con la fusión de la tradición italiana.

Coctel de bienvenida: Macerado de Naranja con canela

Inspirado en los aperitivos italianos, la creación del cóctel fusiona la frescura ácida de la naranja con la calidez especiada de la canela, alegando el toque elegante de los clásicos de Italia al incluir hielo clarificado.

Entrada: Burrata Manabá

Vino: ILAURI TAVO Pinot Grigio Delle Venezie DOC (Italia)

Este Pinot Grigio es un vino blanco seco, ligero y refrescante, con aromas cítricos (limón, pomelo) y toques de frutas blancas (manzana verde, pera) y flores. Su acidez vibrante lo hace excelente para ensaladas y platos con componentes grasos o crocantes.

Limpia el paladar frente a la cremosidad de la burrata y el mousse de salpíeta, mientras sus notas cítricas resaltan la acidez natural del tomate y el contraste con el crocante de verde. Este vino realza la sutileza de los ingredientes sin opacarlos.

FICHA Nº	SEMANA	NOMBRE	
1	16	TAVO	
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA		FOTOGRAFÍA	
Nombre del vino	ILAURI TAVO Pinot Grigio Delle Venezie DOC		
Nombre de casa	I Lauri		
Tipo	Blanco		
Cepa	Pinot Gris		
Añada			
Terroir	Véneto, Italia		
Volumen alcohólico	13,00%		
Tº Servicio	6º - 8ºC		
NOTAS			
Visual	Un paizo cálido con ligeros matices verdes.		
Olfativo	Intenso a frutas blancas como manzanas o peras.		
GUSTATIVO			
Primer ataque	Notas mazanas maduras, melocotones con acidez suave.		
MARIDAJE			
mariscos, aperitivos, ensaladas.			

ILUSTRACIÓN 21. FICHA 1. ILAURI TAVO PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

Autor: Kelly Almeida

Plato Fuerte: Pizza de Seco de Chivo

Vino: Dos Vigneti del Salento I Muri Negroamaro

Este Negroamaro, un vino tinto robusto de la región de Apulia, tiene un perfil de sabor intenso con notas de frutas negras maduras (moras, ciruelas), toques de especias como pimienta negra y clavo, y un final ligeramente terroso. Su cuerpo medio-alto y taninos equilibrados lo convierten en una opción versátil para platos con sabores potentes.

FICHA Nº	SEMANA	NOMBRE	
2	16	Vigneti del Salento I Muri Negroamaro	
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA		FOTOGRAFÍA	
Nombre del vino	Vigneti del Salento I Muri Negroamaro		
Nombre de casa	Vigneti del Salento		
Tipo	Tinto		
Cepa	Negroamaro		
Añada			
Terroir	Puglia IGT, Italia		
Volumen alcohólico	13,00%		
Tº Servicio	16°C - 18°C		
NOTAS			
Visual	Rojo rubí con reflejos violáceos.		
Olfativo	Aromas de frutos de bayas negras y picante		
GUSTATIVO			
Primer ataque	Buena estructura, aterciopelado y equilibrado		
MARIDAJE			
Carnes rojas, pastas y quesos de media curación			

ILUSTRACIÓN 22. FICHA 2. VIGNETI DEL SALENTO I MURI NEGROAMARO

Autor: Kelly Almeida

Postre: Gelato de vainilla con cardamomo, Pannacotta de Mascarpone, crumble de vainilla, compota de higos y salsa de vino tinto.

Vino: Armonía Rosé Seco

El Armonía Rosé Seco equilibra la dulzura y cremosidad del postre con su acidez fresca, resaltando las notas afrutadas de la compota de higos y la salsa de vino tinto, mientras complementa las especias del cardamomo. Su ligereza limpia el paladar, creando una experiencia armónica y refrescante.

Justificación: Esta elección combina la tradición italiana con sabores ecuatorianos, resaltando la versatilidad de ambos mundos.

FICHA Nº	SEMANA	NOMBRE	
3	16	Armonía Rosé Seco	
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA		FOTOGRAFÍA	
Nombre del vino	Armonía Rosé Seco		
Nombre de casa	Dos Hemisferios		
Tipo	Rosado		
Cepa	Malbec		
Añada			
Terroir	Guayaquil, Ecuador		
Volumen alcohólico	12,50%		
T° Servicio	6° - 8°C		
NOTAS			
Visual	Rosa Salmón		
Olfativo	Agradable a frutales como fresas, cerezas y algunas notas a rosas.		
GUSTATIVO			
Primer ataque	Encontraremos frescura, cuerpo, acidez y dulzor		
MARIDAJE			
ensaldas, carnes blancas, quesos suaves, postres cremosos.			

ILUSTRACIÓN 23. FICHA 3. ARMONÍA ROSÉ SECO

Autor: Kelly Almeida

Bajativo: Mandarincello

El mandarincello, elaborado con mandarinas frescas y caña manaba, ofrece un final refrescante y cítrico. Su carácter vibrante y ligeramente dulce ayuda a limpiar el paladar después del postre, dejando una sensación agradable y ligera.

Justificación: Este licor representa una fusión perfecta entre la tradición italiana del limoncello y los ingredientes autóctonos ecuatorianos, aunque la mandarina no es originaria de Ecuador, su cultivo en el país ha dado lugar a una fruta con características únicas, influenciadas por las condiciones climáticas y la riqueza de los suelos ecuatorianos, cerrando el menú con una nota memorable que refuerza la temática del maridaje cultural.

9. CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO

Para el presente menú se ha elegido el servicio americano, caracterizado por su eficiencia, practicidad y enfoque en la comodidad del comensal. En este estilo, los platos son preparados y emplatados directamente en la cocina, asegurando una presentación precisa y uniforme. Cada preparación es servida individualmente al comensal por el personal. (Reina, 2024)

TABLA 10. SERVICIO

PLATO	TIPO DE SERVICIO	DETALLES
Coctel	Servicio en vaso de whisky	Bebida preparada en la barra y servida directamente al comensal, decorada con rodaja de naranjilla deshidratada
Pan	Servicio individual	Piadinass presentadas en piedras individuales, directamente al comensal.
Amouse-Bouche	Servicio en plato de yeso blanco forma de almohada.	Servido en platos pequeños individuales directamente al comensal.
Entrada	Servicio de copa de vino Servicio en plato de barro	Servir con el maridaje respectivo. Servido directamente al comensal.
Sorbet	Servicio intermedio	Servido en plato redondo hondo pequeño.
Plato fuerte	Servicio principal	Pizza servida en plato de madera redonda. Acompañado con el maridaje respectivo.
Postre	Servicio en plato	Emplatado en plato plano redondo. Acompañado con el maridaje respectivo.
Bombon	Servicio individual	Servido en tabla de madera pequeña

Mandarincello	Servicio como bajativo	Servido en copa licorera, con rodaja de mandarina deshidratada.
---------------	------------------------	---

Esto permite un control completo en la presentación y garantiza que la experiencia sea uniforme para los comensales.

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

Ambientación del Espacio

Tema Principal:

Una fusión entre Ecuador e Italia, combinando la elegancia italiana y la autenticidad ecuatoriana.

Colores predominantes:

- Tonos tierra (marrón, beige, anaranjados, terracota) para representar los paisajes ecuatorianos, combinados con detalles en verde y blanco, inspirados en los colores de Italia.

Decoración de mesa:

- Centro de mesa alargado con elementos naturales como hojas de albahaca fresca, flores, madera y piedras.

Iluminación:

- Se recomienda una luz cálida y tenue para crear un ambiente íntimo.

Montaje de Mesa

Estilo:

Un montaje semi-formal.

Mantelería:

Mantel blanco o beige con camino de mesa folklor y servilletas beige o verde oliva.

Vajilla:

Platos de cerámica, madera, yeso y barro.

Cubiertos:

De acero inoxidable o plateados para equilibrar la rusticidad de la vajilla.

Cristalería:

Copas de cristal para agua, coctel, vino y bajativo.

La ambientación y el montaje de la mesa están diseñados para:

- Destacar la fusión cultural
- Crear una experiencia sensorial
- Mantener la elegancia, comodidad y funcionalidad
- Resaltar el concepto del menú

Ejemplo referencial del montaje en la mesa:

ILUSTRACIÓN 24. IDEA DE MONTAJE DE MESA



ILUSTRACIÓN 25. IDEA DE MONTAJE 1

Fuente: https://www.seaart.ai/es?https%3A%2F%2Fwww.seaart.ai%2Fhome%3F&ad=SAGGC1SEARCH&gad_source=1&gclid=Cj0KCQiA3sq6BhD2ARIsAJ8MRwWcZbWMxOmL3j_mm8peHuSbBegrVSAApDaz2gmNsEPZVuyJ32lPp1saAqXvEALw_wcB



ILUSTRACIÓN 26. IDEA DEL MONTAJE 2

Fuente: https://www.seaart.ai/es?https%3A%2F%2Fwww.seaart.ai%2Fhome%3F&ad=SAGGC1SEARCH&gad_source=1&gclid=Cj0KCQiA3sq6BhD2ARIsAJ8MRwWcZbWMxOmL3j_mm8peHuSbBegrVSAApDaz2gmNsEPZVuyJ32lPp1saAqXvEALw_wcB

11. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

1. **La riqueza de la fusión ítaló-ecuatoriana:** con el proyecto se demuestra cómo la cocina ecuatoriana puede adaptarse, enriquecerse y potenciarse a través de la integración con otras técnicas y tradiciones italianas. Los platos como la pizza de seco de chivo o la burrata manaba reflejan la proyección entre innovación y respeto por las raíces culturales.

2. **Importancia de los ingredientes locales:** analizar la trazabilidad de los ingredientes como el maíz chulpi, el chocho, la mandarina y el plátano o la salprieda destaca su relevancia no solo como productos básicos, sino también como símbolos de ser partícipe de cultura, tradición del Ecuador. Rescatando la importancia o el impacto que tienen estos ingredientes hacia los ecuatorianos.
3. **Proyección internacional de la cocina ecuatoriana:** La propuesta quiere evidenciar que la gastronomía ecuatoriana tiene el potencial de trascender fronteras al fusionarse con otras tradiciones, utilizando ingredientes locales para crear experiencias únicas en un contexto global.
4. **La sostenibilidad como eje central:** un punto importante de destacar al investigar trazabilidad de los alimentos es implantar en el lector el conocimiento de la sostenibilidad que tienen la cadena de suministro, incentivando prácticas agrícolas responsables y el apoyo a pequeños productores locales.
5. **Conexión cultural a través de la gastronomía:** durante el desarrollo del proyecto cabe resaltar cómo la comida puede servir como un puente entre culturas, conectar tradiciones y valores compartidos, como la importancia de la familia ambas cocinas destacan por tener este enfoque en la familia, otro factor es el uso de productos de temporada siendo más sostenibles, frescos y favorecer a proveedores locales.
6. **La experiencia multisensorial como valor agregado:** Desde la selección de los vinos hasta la presentación de los platos, cada elemento está diseñado para ofrecer una experiencia integral que refuerza la narrativa cultural y la creatividad gastronómica de la fusión de estas dos cocinas.

Recomendaciones

1. **Desarrollo de un modelo de negocio exportable:** Ampliar el concepto de la fusión ítalo-ecuatoriana para crear un modelo de restaurante o servicio de catering que pueda replicarse en mercados internacionales, promoviendo los productos ecuatorianos.
2. **Impulsar la educación gastronómica:** Diseñar programas de formación personal y productores locales, enfocados en el uso sostenible de los ingredientes y la integración de técnicas culinarias internacionales.
3. **Promoción del turismo gastronómico:** la propuesta del menú tiene potencial para ser una herramienta de atracción para turismo internacional, donde se expondrá las riquezas culturales, diversidad, versatilidad que tiene el Ecuador.
4. **Fortalecer alianzas con productores locales:** Establecer vínculos directos entre consumidores y agricultores para garantizar una cadena de suministro más eficiente, sostenible y equitativa. Logrando el desarrollo en el sector agrícola emprendedor.
5. **Diversificación del menú:** Explorar nuevas combinaciones de técnicas italianas con ingredientes ecuatorianos adicionales, como el cacao o la guayusa, para seguir innovando y ampliando la oferta gastronómica, ya sea en comida o bebidas.
6. **Documentación y difusión:** realizar un registro audiovisual del proyecto con sus respectivas correcciones, pueda difundirse en plataformas digitales, generando interés en la fusión gastronómica y posicionando al Ecuador como un destino culinario de vanguardia.

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

ANEXOS 1. PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA SALPRIETA

Moler maíz



Moler maní



Moler condimentos



Moler todo junto



ANEXOS 2. PROCESO DE MEJORA DE MASA DE PIZZA

Prueba 1



Prueba 2



ANEXOS 3. PROCESO DE ELABORACIÓN DEL MANDARINCELLO

F.ELB:6-11-24

F.MAC:11-12-24

F.PRODUCTO LISTO: 23-12-24



ANEXOS 4. FACTURAS

@delclar_market delclar_market Anar Renter & Hermanos DELY CLAR MARKET SOCIEDAD CIVIL Y COME MATRIZ: AV. MANCHEÑA 525-18 Y JULIÁN SUCURSAL: MANCHEÑA CIUDAD: QUITO RUC NRO: 17900016919001 CONTRIBUYENTE ESR: NO OBLIGADO A LLEVAR CONTABILIDAD SI		AGENTE DE RETENCIÓN RESOLUCIÓN NRO: IAC-DINCINAC20-00000001 NO FACTURA 001 - 004 - 000353105 CLAVE DE ACCESO: 36110004011792043907 30120010040003631050035310513 AMBIENTE: PRODUCCIÓN: 55555555 NORMAL FECHA: 26/10/2024 HORA: 10:48 CLIENTE: KELLY ALMEIDA RUC/CO: 172087-25 DIRECCIÓN: COMITÉ DEL PUEBLO DEL PUEBLO	
CANT	PRODUCTO	P.U.	P.TOT
1.00	GOMA XANTHAN 20GR	0.50	0.50
1.00	CMC 20 GRs UNIDAD	0.50	0.50
1.00	GOMA AGAR AGAR 25	1.61	1.61
GR			
EFFECTIV 3.09	SUBTOTAL 10%	2.69	
	SUBTOTAL 0%	0.00	
	DESCUENTO	0.00	
	SUBTOTAL	2.69	
	RECARGO	0.00	
	IVA 15%	0.40	
	TOTAL	3.09	
	CASH	4.00	
	CAMBIO	0.91	
SU COMPROBANTE SERA ENVIADO A:			
PARA CONSULTAR SU FACTURA INGRESE A WWW.DELCLAR.COM Una vez en la tienda no se aceptan devoluciones AT-2753 www.delclar.com			

CUPOS CREDITO: 0.00 * SUPERMAXI 12 DE OCTUBRE * DIRECCION SUCURSAL: AV. 12 DE OCTUBRE S/N Y MADRID QUITO - ECUADOR MATRIZ: CORPORACION FAVORITA C.A. AV. GENERAL ENRIQUEZ VIA COTOGCHOA QUITO - ECUADOR RUC: 1790016919001			
Descripción	Cantidad	Pre.Uni	Pre.Tot
ORG NATURES HEART	1	1.5800	1.58
Tarifa 0 : 1.58			
Tarifa 15 : 0.00			
Subtotal sin IVA : 1.58			
15% IVA : 0.00			
TOTAL : 1.58			
Efectivo Dolares 10.00			
CAMBIO USD 8.42			

Bibliografía

ABARCA, E. F. (2014). *core*. Obtenido de core: <https://core.ac.uk/download/pdf/234574936.pdf>

Anchundia, F. M., Rosado, J. T., & Cedeño, B. A. (2021). *GUÍA PARA LA PRODUCCIÓN Y MANEJO*. Sucumbios Lago Agrío.

Botto, M. P. (10 de Febrero de 1997). *otca*. Obtenido de otca: <https://otca.org/wp-content/uploads/2021/02/Cultivo-de-Frutales-Nativos-Amazonicos-Manual-para-el-Extensionista.pdf>

- Cámara oficial Española de Comercio del Ecuador. (s.f.). *camaraofespanola*. Obtenido de camaraofespanola: <https://www.camaraofespanola.org/geografia-de-ecuador/>
- ConociendoItalia.com. (s.f.). *ConociendoItalia*. Obtenido de ConociendoItalia: https://www.conociendoitalia.com/regiones-de-italia/#regiones_sur_italia
- Diners, R. M. (17 de 07 de 2021). *revistamundodiners*. Obtenido de revistamundodiners: <https://revistamundodiners.com/mundo-diners-plus/historia-milenaria-sal-prieta/>
- el diario ec. (2 de 10 de 2014). *La mandarina manabita está en su mejor momento*. Obtenido de La mandarina manabita está en su mejor momento: <https://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/331700-la-mandarina-manabita-esta-en-su-mejor-momento/>
- Equipo BCH. (03 de 01 de 2022). *barcelonaculinaryhub*. Obtenido de barcelonaculinaryhub: <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/todo-sobre-cocina-fusion>
- Espinoza, D. R. (09 de 2018). *dspace*. Obtenido de dspace: <https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/9016/1/UDLA-EC-TTAB-2018-09.pdf>
- FAO. (2007). *MANUAL DE MANEJO POSTCOSECHA DE FRUTAS TROPICALES*. AGROSAVIA.
- Gonzáles Coral, A., & Torres Reyna, G. M. (2010). *iiap*. Obtenido de iiap: <http://www.iiap.org.pe/upload/publicacion/PUBL534.pdf>
- <https://frutas-verduras.org/>. (s.f.). Obtenido de Origen y producción de mandarina, Citrus reticulata - Rutaceae: <https://frutas-verduras.org/>
- IBT EDU. (27 de 04 de 2024). *ibt-edu*. Obtenido de ibt-edu: <https://ibt-edu.com/conociendo-mas-acerca-del-platano-y-el-banano-ecuador/>

INEC. (s.f.). *Ficha técnica de agricultura*. Obtenido de Ficha técnica de agricultura:
https://aplicaciones2.ecuadorhttps://aplicaciones2.ecuadorencifras.gob.ec/SIN/co_agricola.php?id=01122.01.01encifras.gob.ec/SIN/co_agricola.php?id=01122.01.01

INIAP. (15 de 11 de 2022). *INIAP*. Obtenido de INIAP: <https://www.iniap.gob.ec/iniap-lanza-un-nuevo-maiz-crocante/>

Merca Fresh Perú. (s.f.). *mercafreshperu*. Obtenido de mercafreshperu:
<https://mercafreshperu.com/product/maiz-cancha/>

Ministerio de Agricultura y Ganadería. (2016). *agricultura*. Obtenido de agricultur:
<https://www.agricultura.gob.ec/gobierno-del-ecuador-y-la-fao-impulsan-la-investigacion-cientifica-del-chocho/>

Ministerio de Turismo. (2012). *La gastronomía ecuatoriana al alcance de todos*.

Moraima, C. O. (06 de 01 de 2017). *scribd*. Obtenido de scribd:
<https://es.scribd.com/document/336842121/Produccion-Agricola-Por-Regiones-Del-Ecuador>

PHAIDON PRESS. (2014). La importancia de comer bien. En A. Capatti, C. d'Onofrio, C. Figini, W. Hall, S. Hodgkin, O. Rowe, & G. Wilson, *La Cuchara de Plata* (págs. 8-9). Italia: PHAIDON PRESS.

Procuraduría Federal del Consumidor . (3 de 08 de 2021). *gob*. Obtenido de gob:
<https://www.gob.mx/profeco/es/articulos/atrazina-un-herbicida-toxico?idiom=es>

Reina, F. J. (02 de 02 de 2024). *Servicio Americano: Definición, Características y Ventajas*. Obtenido de ingenieriademenu: <https://ingenieriademenu.com/servicio-americano/>

- Reyes, J. L. (s.f.). *monografias*. Obtenido de monografias:
<https://www.monografias.com/trabajos73/antecedentes-banano-platano/antecedentes-banano-platano2>
- Roxana, I. B. (2021). “*EFFECTO DEL USO DE DIFERENTES ESTABILIZANTES Y DE MANDARINA (Citrus reticulata) DE TRES VARIEDADES, SOBRE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS Y SENSORIALES DE UNA JALEA*”. Obtenido de repositorio.uteq.edu.ec/server/api/core/bitstreams/06cb1827-dc3e-4650-b135-d7ed5361909d/content
- San Diego Union-Tribune . (21 de 09 de 2016). *sandiegouniontribune*. Obtenido de sandiegouniontribune: <https://www.sandiegouniontribune.com/2015/09/21/chef-ferran-adri-defiende-fusin-de-gastronomas-y-vanguardia-con-lmites/>
- Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. (09 de 08 de 2017). *gob*. Obtenido de gob: <https://www.gob.mx/siap/articulos/yunta-de-mulas-o-de-bueyes>
- Shorbagi, M., Fayek, N. M., Shao, P., & Farag, M. A. (06 de 2022). Citrus reticulata Blanco (la mandarina común): una revisión actualizada de su bioactividad, tipos de extracción, calidad alimentaria, méritos terapéuticos y prácticas de valorización de biorresiduos para maximizar su valor económico. *sciencedirect*.
- Solorzano, V. á., Ricaurte, F. B., Palacios, C. C., Arteaga, M. O., López, J. O., & Ibarra, F. V. (2024). *Manabí GASTRONOMÍA MILENARIA 200 recetas Sus relatos y secretos*. Manabí: Nathalia Sangucho Cueva.
- Tapia, M. B. (2019). *repositorio*. Obtenido de repositorio: <https://repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/6650/1/T2877-MAE-Quelal-Estudio.pdf>

UNESCO. (2013). *UNESCO*. Obtenido de UNESCO: <https://ich.unesco.org/es/RL/la-dieta-mediterranea-00884>

Universidad Agrario del Ecuador. (5 de 10 de 2020). MACAMBO, VARIANTE NUTRICIONAL DEL SER HUMANO. *El misionero*, pág. 12.

Updated. (10 de 12 de 2020). *infoagronomo*. Obtenido de infoagronomo: https://infoagronomo.net/guia-de-manejo-de-banano-organico/?fbclid=IwZXh0bgNhZW0CMATAAR1y7uOExTOyh0hlIbaz2oYrbfya_sFW9Uq7yoKTYhQZQrvOChjw9vgSjGQ_aem_AoYnIXVR4HGykMkqh0melw

Vallejo, R. E. (04 de 2013). *LA COCINA ITALIANA*. Obtenido de <https://core.ac.uk/download/pdf/147372535.pdf>

Varela, A. L., & Ron, S. R. (26 de 04 de 2018). *Bioweb*. Obtenido de Bioweb: <https://bioweb.bio/geografiaClima.html>

Villalva, M., & Inga, C. F. (02 de 07 de 2020). Saberes ancestrales gastronómicos y turismo. *Revista Cumbres Vol.6 N°2*, págs. 65 - 82.

Yáñez G, Carlos; Zambrano, José Luis; Sangoquiza Caiza, Carlos Alberto; López, Victoria; Asaquibay, César; Nieto, María; Villacrés Poveda, Clara Elena; Heredia, Jorge; Caicedo, Marlon; Racines Jaramillo, Marcelo Rafael;. (2022). *INIAP-193 “Crocantito” Variedad mejorada de Maíz Chulpi*. Quito: Quito, EC:INIAP-EESC,2022.

Zambrano, J., Velásquez, J., Peñaherrera, D., Sangoquiza, C., Cartagena, Y., Villacrés, E., . . . Racines, M. (2021). *Guía para la producción sustentable de maíz en la sierra ecuatoriana*. Quito: Chang Hwan Park, Alicia Villavicencio (KOPIA, Ecuador).

