



## GASTRONOMÍA

FRUTOS SECOS COMO EXPRESIÓN GASTRONÓMICA

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

AUTOR: Marcelo Loaiza

TUTOR: Msc. Gabriel Díaz

ELABORACIÓN

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

Yo, **Marcelo Oswaldo Loaiza Aguirre**, declaro ser autor del Trabajo de Investigación con el nombre "**Frutos Secos como Expresión Gastronómica**", 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 6 días del mes de noviembre de 2024, firmo conforme:

**Autor:** Marcelo Loaiza

**Firma:** 

**Número de Cédula:** 1724575814

**Dirección:** Carlos Rodríguez s34-257 y San Bruno

**Teléfono:** 0962540538

**Correo electrónico:** marceloaliza16@gmail.com

### **Declaración de originalidad**

Yo, Marcelo Oswaldo Loaiza Aguirre 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.



.....

Marcelo Oswaldo Loaiza Aguirre  
Autor del proyecto de investigación

Yo, Gabriel Díaz, certifico que conozco al autor del presente trabajo de titulación y 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.



.....

Gabriel Alejandro Díaz Muñoz  
Tutor del proyecto de investigación

**Aprobación del tutor**

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Titulación "*Frutos Secos como expresión Gastronómica*" presentado por Marcelo Oswaldo Loaiza Aguirre, 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, 09 de enero del 2025



Gabriel Alejandro Díaz Muñoz  
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, 09 de enero del 2025



MARCELO OSWALDO LOAIZA AGUIRRE

CEDULA: 1724575814

### **AGRADECIMIENTO**

A través de este documento, deseo expresar toda la gratitud a mi familia por la incondicionalidad que me han brindado durante toda mi carrera académica. Este proyecto de titulación muestra todo el esfuerzo, dedicación y el corresponder a toda la confianza que siempre me han brindado.

## **INDICE**

- 1. RESUMEN**
- 2. ABSTRACT EN INGLÉS**
- 3. DESARROLLO DEL CONCEPTO**
- 4. MENÚ APROBADO ESPAÑOL**
- 5. MENU APROBADO EN INGLÉS**
- 6. RECETAS ESTANDAR CON FOTOGRAFÍAS Y COSTOS**
- 7. ANALISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS (4 ALIMENTOS  
INCLUIDO 1 ESPECIE RELEVANTES)**
- 8. ENSAYO ACADEMICO SOBRE LA HISTORIA, PATRIMONIO Y VALOR  
CULTURAL DE LA PROPUESTA DE MENÚ**
- 9. PRESENTACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS POR PRESENTAR  
Y MARIDAJES DE VINOS**
- 10. CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO**
- 11. DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACIÓN DE AMBIENTACIÓN Y  
MONTAJE DE MESA**
- 12. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

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

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

#### **I. RESUMEN**

Los frutos secos han sido fundamentales en la alimentación humana desde tiempos prehistóricos, debido a su alto valor energético, baja humedad y facilidad para ser almacenados. Desde los primeros cazadores-recolectores hasta civilizaciones antiguas como la griega, romana y persa, han sido apreciados tanto por su aporte nutricional como por su versatilidad en la cocina. Estos ingredientes, al tener un bajo contenido de agua, permiten una conservación prolongada sin necesidad de refrigeración. En la gastronomía moderna, los frutos secos han adquirido una nueva relevancia, siendo apreciados no solo por sus beneficios nutricionales, sino también por la textura, el sabor y la capacidad que tienen para enriquecer una amplia gama de preparaciones. Son ricos en grasas saludables, proteínas, fibra, vitaminas y minerales, lo que los convierte en una opción ideal para una dieta equilibrada y sostenible. Su producción, en comparación con otros ingredientes como la carne, requiere menos recursos, lo que los hace aún más atractivos desde el punto de vista medioambiental. La cocina fusión, que mezcla ingredientes y técnicas de diferentes culturas, ha abierto un abanico de posibilidades para integrar los frutos secos en platos innovadores, permitiendo explorar nuevas combinaciones de sabores y texturas. Este proyecto busca utilizar los frutos secos como base para un menú de degustación que combine influencias de la gastronomía italiana y ecuatoriana, destacando sus propiedades organolépticas y nutricionales. Se emplearán técnicas culinarias modernas, como las espumas de sifón y la elaboración de mermeladas, para resaltar los sabores de los frutos secos, mientras que preparaciones rústicas como el pan de masa madre aportarán una base auténtica y tradicional. Así, los frutos secos se consolidan como un

ingrediente clave en la cocina contemporánea, fusionando tradición e innovación en platos que son tanto sostenibles como sofisticados.

## **2. ABSTRACT**

Nuts have been essential in human nutrition since prehistoric times due to their high energy content, low moisture, and ease of storage. From the earliest hunter-gatherers to ancient civilizations such as the Greek, Roman, and Persian, they have been valued for both their nutritional benefits and versatility in the kitchen. These ingredients, with their low water content, allow for prolonged storage without the need for refrigeration. In modern gastronomy, nuts have gained renewed importance, being appreciated not only for their nutritional benefits but also for the texture, flavor, and ability to enhance a wide range of preparations. They are rich in healthy fats, proteins, fiber, vitamins, and minerals, making them an ideal choice for a balanced and sustainable diet. Their production, compared to other ingredients like meat, requires fewer resources, making them even more appealing from an environmental standpoint. Fusion cuisine, which combines ingredients and techniques from different cultures, has opened up a range of possibilities for incorporating nuts into innovative dishes, allowing for the exploration of new flavor and texture combinations. This project aims to use nuts as the base for a tasting menu that combines influences from Italian and Ecuadorian gastronomy, highlighting their organoleptic and nutritional properties. Modern culinary techniques, such as siphon foams and jam-making, will be employed to enhance the flavors of the nuts, while rustic preparations like sourdough bread will provide an authentic and traditional base. In this way, nuts are consolidated as a key ingredient in contemporary cuisine, blending tradition and innovation in dishes that are both sustainable and sophisticated.

### **3. DESARROLLO DEL CONCEPTO**

Los frutos secos tienen una historia de consumo que se remonta a miles de años. Las primeras evidencias de consumo de frutos secos se encuentran en las excavaciones de sitios arqueológicos del Paleolítico, que datan de entre 780,000 y 12,000 años atrás. Nuestros antepasados comenzaron a recolectarlos y almacenarlos por ser una fuente rica en nutrientes, grasas, y proteínas, además de ser fáciles de transportar y conservar. Este carácter duradero y su valor energético los hicieron populares en la dieta de los primeros cazadores-recolectores, quienes dependían de recursos de alta densidad calórica para sobrevivir. Además, se encuentran profundamente arraigados en la cocina de diversas culturas como en la civilización griega, la romana y la persa en las cuales ya los utilizaban en sus platos cotidianos.

En cuanto a la etimología, la palabra "fruto" proviene del latín "*fructus*", que significa "producto" o "beneficio", y hace referencia a la parte comestible de algunas plantas que contienen semillas. La palabra "seco" proviene también del latín "*siccus*", que significa "sin humedad", lo cual refleja la baja humedad de estos alimentos. En conjunto, "frutos secos" hace referencia a aquellos frutos cuyo contenido de agua es muy bajo, lo que les permite ser almacenados y consumidos durante largos períodos de tiempo sin necesidad de conservación adicional.

En la gastronomía contemporánea, los frutos secos han encontrado un lugar privilegiado gracias a la creatividad de grandes cocineros que los utilizan para dar un toque sofisticado y diferenciador a sus platos y a partir de este proyecto, mostraré cómo los frutos secos, ricos en sabor, textura y valor nutricional, se han consolidado como elementos clave en la cocina contemporánea a partir de una fusión de dos gastronomías al emplear técnicas innovadoras en

preparaciones tradicionales usando como base de sabor los frutos secos y representar una conexión entre la naturaleza y el arte culinario. Mi objetivo es plasmar los frutos secos en un menú de degustación al emplear la fusión de la gastronomía italiana y ecuatoriana, y mostrar el aporte de sus propiedades, organolépticas, nutricionales y versatilidad culinaria.

Según Ferrán Adriá, un cocinero español que revolucionó el mundo de la gastronomía, argumenta que la cocina fusión es el proceso de combinar ingredientes, técnicas y conceptos de distintas culturas para crear platos nuevos e inesperados. (Adrià, 2008)

Según Matsuhisa, un pionero de la cocina japonesa fusionada con sabores peruanos y latinos, define a la cocina fusión como una exploración de sabores globales que pueden unir tradiciones de maneras armónicas y equilibradas. (*Gastronomía & Cía.*, 2017)

Según Gastón Acurio, un reconocido cocinero peruano, considera a la cocina fusión como una oportunidad de contar historias y generar experiencias a través de la mezcla de tradiciones culinarias. (Acurio, 2008)

Además de ser versátiles y sabrosos, los frutos secos tienen un alto valor nutricional. Son ricos en grasas saludables, proteínas, fibra, vitaminas y minerales, lo que los convierte en una opción fundamental para aquellos que buscan una alimentación equilibrada. Su producción, en muchos casos, requiere menos agua y recursos que otros ingredientes como las carnes. Esto ha llevado a que los frutos secos se incluyan en menús de restaurantes que abogan por la reducción de su huella ambiental, al tiempo que apoyan a productores locales y orgánicos. Los frutos secos, más allá de ser un alimento básico, han evolucionado para convertirse en una expresión gastronómica que trasciende lo cotidiano. Son ingredientes que aportan historia, textura, sabor y

valor nutricional a la mesa, y su versatilidad los convierte en verdaderos protagonistas de la gastronomía moderna. Desde su uso en platos de la alta cocina hasta su presencia en la comida diaria, los frutos secos son una muestra de cómo la simplicidad puede convertirse en una obra de arte culinaria.

### 3.1 Técnicas culinarias

En la gastronomía moderna, las técnicas culinarias innovadoras han transformado la manera en que los chefs y cocineros reinterpretan los sabores y texturas de los ingredientes. Estas técnicas permiten explorar nuevos horizontes creativos, creando platos que deleitan tanto al paladar como a los sentidos, para la presentación del menú, se utilizarán las siguientes técnicas:

#### Espumas de Sifón

Popularizadas por Ferrán Adrià, las espumas de sifón permiten crear texturas ligeras y aireadas que realzan los sabores de los ingredientes base. Esta técnica, que utiliza un sifón cargado con gas para incorporar aire a mezclas líquidas, es ideal para transformar caldos, purés o cremas en acompañamientos etéreos y delicados. Las espumas pueden clasificarse en frias, calientes, aireadas o planas, dependiendo de la temperatura y la cantidad de aire incorporada, lo que añade una versatilidad única a su uso. Adrià la consideraba una herramienta para sorprender y desafiar las expectativas tradicionales del comensal.

#### Mermeladas

La elaboración de mermeladas y conservas es una técnica clásica que captura y preserva los sabores en su punto óptimo. Este proceso implica cocinar frutas con azúcar y, en algunos casos, añadir ácido cítrico o pectina para garantizar la textura adecuada y la conservación. La preparación de mermeladas no solo resalta la dulzura natural de las frutas, sino que también permite

experimentar con sabores complementarios, como especias, hierbas o incluso ingredientes salados. Estas preparaciones son versátiles y se emplean tanto en recetas dulces como saladas, ofreciendo combinaciones únicas y equilibradas. Paul Bocuse subrayaba la importancia de preservar los sabores naturales mediante técnicas simples que respeten la calidad del ingrediente.

### Pan de Masa madre

El pan de masa madre representa la unión entre lo artesanal y lo natural. Su proceso de fermentación lenta, basado en la actividad de levaduras y bacterias presentes en el ambiente, es clave para desarrollar su sabor único y su textura característica. Este pan, además de ser más digestivo, cuenta con un perfil nutricional mejorado gracias a la descomposición de los almidones durante la fermentación. La preparación de masa madre requiere paciencia y atención, ya que el cuidado del fermento vivo es esencial para obtener resultados óptimos. Chad Robertson, autor de "Tartine Bread", ha destacado cómo este tipo de pan simboliza la conexión entre la tradición y la innovación culinaria. Asimismo, su elaboración manual y sus ingredientes básicos reflejan el carácter rústico y auténtico de este alimento. Incorporar semillas, frutos secos u otros ingredientes permite personalizar el pan, ampliando aún más sus posibilidades culinarias.

### Entremet

El entremet, una creación emblemática de la repostería francesa, combina capas con diferentes texturas y sabores, ofreciendo una experiencia multisensorial. Su elaboración requiere precisión, creatividad y dominio técnico. Cada capa, ya sea un bizcocho, una mousse, un cremoso o un glaseado espejo, debe integrarse armónicamente tanto en sabor como en textura. Este postre no solo es un deleite visual, sino que también cuenta una historia culinaria en cada bocado. Pierre Hermé, considerado el "Picasso de la pastelería", ha perfeccionado esta técnica, mostrando cómo los entremets son una obra de arte comestible que exige balance, originalidad y atención al detalle.

## **Lo rústico plasmado en la cocina**

La cocina rústica celebra la autenticidad y simplicidad de los ingredientes, utilizando técnicas tradicionales que respetan su esencia. Platos como guisos, salsas y panes hechos a mano evocan una conexión emocional con las raíces culturales y la naturaleza. Lo rústico no solo se enfoca en el aspecto visual de los platos, sino también en el uso de ingredientes locales, frescos y muchas veces imperfectos, que son apreciados por su autenticidad. Preparaciones como el pan horneado en leña, los guisos cocidos lentamente y las verduras asadas reflejan la esencia de una cocina que valora el tiempo y la dedicación.

Alice Waters, enfatiza la importancia de los ingredientes locales y frescos, así como el valor de las preparaciones que resalten su pureza. Además, esta filosofía se conecta con la sostenibilidad, ya que fomenta el uso de prácticas agrícolas responsables y la reducción del desperdicio alimentario. La cocina rústica, en su humildad, permite que los ingredientes brillen, mostrando cómo lo simple puede ser profundamente sofisticado cuando se ejecuta con cuidado y pasión.

Estas técnicas, ya sean modernas o tradicionales, refuerzan el vínculo entre la naturaleza y el arte culinario. Cada preparación cuenta una historia, transformando ingredientes cotidianos en experiencias gastronómicas memorables. La combinación de innovación y respeto por las tradiciones consolida a estas técnicas como herramientas esenciales para explorar y redefinir la cocina contemporánea.

#### **4. MENÚ APROBADO ESPAÑOL**

**Coctel:** "Hecho punta"

Crema de avellanas y maní a base de una maceración de estos frutos secos.

**Pan:** "Il grande pane"

Hogaza elaborada con masa madre de 6 años de fermentación y un mix de varios frutos acompañado de una mantequilla marmoleada de avellana y almendras

**Amouse-Bouche:** "Jipi-Pacho"

Carpaccio acidulado de langostino con espuma jipijapa de pistacho y maní.

**Entrada:** "Pesto Pastuso"

Ravioli relleno de una terrina de hornado de cerdo y macadamias al pesto de nuez.

**Plato Fuerte:** "Riso ecu di afro"

Risotto ensumacado de mariscos.

**Postre:** "Nuezada"

1. Brownie choco nuez
2. Toffee de maní y cardamomo
3. Cremoso de almendras y romero con limón
4. Ganache de pistachos
5. Bavaroise de avellanas

**Café "Cocossa"**

Affogato de helado de coco con avellanas

**Petit fur "Bombacho"**

Bombón relleno de una ganache de avellanas.

## **5. MENU APROBADO EN INGLÉS**

**Cocktail: "Nutty Cream":**

Hazelnut and peanut butter cream based on a maceration of these nuts.

**Bread: "Il grande pane":**

Loaf made with sourdough of 6 years of fermentation and a mix of various fruits accompanied by a marbled hazelnut and almond butter.

**Amuse-Bouche: "Jipi-Pacho":**

Acidulated prawn carpaccio with pistachio and peanut jipijapa foam.

**Entree: "Pesto Pastuso":**

Ravioli filled with a pork baking terrine and macadamias with walnut pesto.

**Main course: "Riso ecu di afro":**

Stuffed seafood risotto.

**Dessert: "Nuezada":**

1. Choco nut brownie
2. Peanut and cardamom toffee
3. Almond and rosemary creamy with lemon
4. Pistachio ganache
5. Hazelnut bavaroise
6. Ferrero cover with nut mix

**Coffee "Cocosso"**

Affogato with coconut ice cream

**Petit fur "Bombacho"**

Bonbon filled with a pistachio ganache.

## 6. RECETAS ESTÁNDAR

### Amouse-bouche

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR Escuela de Gastronomía							# DESCONOCIDO			
NOMBRE RECETA <b>Jipi-pachos</b>			TIPO RECETA Básica o de Venta X Complementaria o Subreceta				FOTO RECETA 			
NÚMERO PORCIONES 1 porción		PESO CADA PORCIÓN 40 gramo		FICHA No. SUB-001						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISCE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Langostino acidulado	25.00	gramo	\$ 0,00832	\$ 0,2079	Tamizada	\$ 0,01	g	1	gramo
2	Espuma de maní y pistachos	25.00	gramo	\$ 0,02059	\$ 0,5146	Cubos a temperatura ambiente	\$ 0,02	g	1	gramo
3	Cilantro	2.00	gramo	\$ 0,00500	\$ 0,0100	hojas y ramitas fritas	\$ 0,25	g	50	gramo
4	Acete de cilantro	10.00	unidad	\$ 0,01325	\$ 0,1325	Tamaño "L"	\$ 0,01	ml	1	ml
PROCESO DE PREPARACIÓN Montar en una cuchara "tipo ramen" para servir Decorar con cilantro frito			COSTO MATERIA PRIMA SUBTOTAL RECETA \$ 0,87 EXTRAS 5% \$ 0,04 COSTO TOTAL RECETA \$ 0,91 COSTO POR PORCIÓN \$ 0,91 COSTO POR GRAMO \$ 0,0227				PUNTOS CRÍTICOS 1. Tiempo de leudado 2. Manejo de temperaturas 3. Correcta técnica sableado o cremado			
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS 1. Sableado o Cremado 2. Amasado 3. Leudado			
 ELABORADO POR: Marcelo Loaiza			 REVISADO POR: Ivanova Riofrío				FECHA ELABORACIÓN 15-nov-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 15-nov-24			

**FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR**  
**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR**  
*Escuela de Gastronomía*

#¡DESCONOCIDO!

NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA				
Langostino acidulado				Básica o de Venta	X	Complementaria o Subreceta				
NUMERO PORCIONES		7 porción		FICHA Nro.						
PESO CADA PORCIÓN		50 gramo								
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MÍSE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Langostino	200,00	g	\$ 0,01189	\$ 2,3780		\$ 11,89	g	1.000	g
2	Limón	100,00	g	\$ 0,00175	\$ 0,1750	zumo	\$ 1,75	g	1.000	g
3	Sal	10,00	g	\$ 0,00099	\$ 0,0999		\$ 0,99	g	1.000	g
4	Pimienta	8,00	g	\$ 0,00740	\$ 0,0592		\$ 0,74	g	100	g
5	Jengibre	25,00	g	\$ 0,00601	\$ 0,1503	Pelado	\$ 6,02	g	1.000	g
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS			
Pelar y limpiar langostinos Aplastar con una olla o sartén hasta tener un grosor de 2-3mm Acidular los langostinos por 2 horas con el limón especies y jengibre en refrigerador				subtotal receta	\$ 2,77	Fechas tolillables de cada ingrediente				
				extras 5%	\$ 0,14	Subtotal + % Extras				
				costo total receta	\$ 2,91	Subtotal + Extras				
				costo por porción	\$ 0,42	Costo Total Receta ÷ No. porciones				
				costo por gramo	\$ 0,0083	Costo por Porción ÷ Peso cada Ingrediente				
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA										
 ELABORADO POR: Marcelo Loaiza				 REVISADO POR: Ivanna Ríos				FECHA ELABORACIÓN 25-nov-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 25-nov-24		
MÉTODOS Y TÉCNICAS										
Acidular										

**FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR**  
**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR**  
*Escuela de Gastronomía*

#DESCONOCIDO

NOMBRE RECETA	
Espuma de pistacho y maní	
NUMERO PORCIONES	7 porción
PESO CADA PORCIÓN	30 gramo

TIPO RECETA	
X	Básica o de Venta Complementaria o Subreceta
FICHA N°	



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIOA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISÉ EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Pistachos	70,00	g	\$ 0,01715	\$ 1,2005	sin cáscara y tostado	\$ 3,43	g	200	g
2	Maní	45,00	g	\$ 0,00551	\$ 0,2478	pasta	\$ 2,50	g	454	g
3	Esencia de pistacho	5,00	g	\$ 0,05567	\$ 0,2783		\$ 1,67	g	30	g
4	Fondo de langostino	180,00	ml	\$ 0,00387	\$ 0,6958		\$ 0,00	g	1	g
5	Limon	45,00	ml	\$ 0,00175	\$ 0,0788	zumo	\$ 1,75	g	1.000	g
6	Goma kantana	4,00	g	\$ 0,02900	\$ 0,1160		\$ 0,58	g	20	g
7	Carga de N2	1,00	U	\$ 1,50000	\$ 1,5000		\$ 1,50	U	1	U

**PROCESO DE PREPARACIÓN**

Triturar todo en la thermomix por 8 minutos e hasta tener una crema sin muchos grumos.

Colar o tamizar

Meter la crema en un sifón e injectar una carga de N2

Reservar en frío para obtener una espuma plana.

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 4,12
EXTRAS 5%	\$ 0,21
COSTO TOTAL RECETA	\$ 4,32
COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,62
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0206

ARGUMENTACIÓN TÉCNICA	

PUNTOS CRÍTICOS	
Evitar los grumos	
Debe estar refrigerado	

MÉTODOS Y TÉCNICAS	
Testar	
Procesara	
Espuma de sifón	

**ELABORADO POR:**  
 Marcelo Loaiza

*Juanova Riofrío*  
**REVISADO POR:**  
 Juanova Riofrío

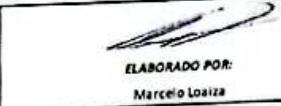
FECHA ELABORACIÓN
25-nov-24
FECHA ACTUALIZACIÓN
25-nov-24

## FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR**

*Escuela de Gastronomía*

#IDESCONOCIDO!

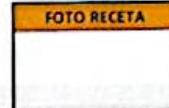
<b>NOMBRE RECETA</b> Aceite de cilantro					<b>TIPO RECETA</b> <input checked="" type="checkbox"/> Básica o de Venta <input type="checkbox"/> Complementaria o Subreceta <b>FICHA No.</b>			<b>FOTO RECETA</b>			
<b>NUMERO PORCIONES</b> 1 porción		<b>PESO CADA PORCIÓN</b> 120 gramo									
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	Cilantro	70,00	g	\$ 0,00500	\$ 0,3500		\$ 0,25	g	50	g	
2	Aceite de oliva	100,00	ml	\$ 0,01164	\$ 1,1640		\$ 2,93	ml	250	ml	
<b>PROCESO DE PREPARACIÓN</b>				<b>COSTO MATERIA PRIMA</b>			<b>PUNTOS CRÍTICOS</b>				
Blanquear el cilantro por 30 segundos para realizar su color Procesar con aceite de oliva hasta que se impregne su sabor y color Colar con un filtro de café o un lito Reservar				<b>SUBTOTAL RECETA</b> \$ 1,51	<small> precios totales de cada ingrediente</small>	<b>EXTRAS 5%</b> \$ 0,08	<small>Subtotal * % Extras</small>	Es importante blanquear para prolongar su vida útil y realzar color			
				<b>COSTO TOTAL RECETA</b> \$ 1,59	<small>Subtotal + Extras</small>	<b>COSTO POR PORCIÓN</b> \$ 1,59	<small>Costo Total Receta / No. porciones</small>				
				<b>COSTO POR GRAMO</b> \$ 0,0132	<small>Costo por Porción / Peso cada porción</small>						
				<b>ARGUMENTACIÓN TÉCNICA</b>					<b>MÉTODOS Y TÉCNICAS</b>		
 <b>ELABORADO POR:</b> Marcelo Loaiza				 <b>REVISADO POR:</b> Ivanna Ríofrío					<b>FECHA ELABORACIÓN</b> 35-nov-24		
									<b>FECHA ACTUALIZACIÓN</b> 35-nov-24		

**FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR**  
**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR**  
*Escuela de Gastronomía*

#IDESCONOCIDO!

NOMBRE RECETA	
Fondo de langostinos	
NUMERO PORCIONES	1 porción
PESO CADA PORCIÓN	835 gramo

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



#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	PRECIO COMPRA	UNIDAD MEDIDA COMPRA	FACTOR CONVERSIÓN	UNIDAD MEDIDA RECETA
1	Cabezas y cáscaras de langostinos	200,00	g	\$ 0,01189	\$ 2,3780		\$ 11,89	g	1.000	g
2	Cebolla paleta	50,00	g	\$ 0,00100	\$ 0,0500	trozos grandes	\$ 0,50	g	500	g
3	Cebolla blanca	50,00	g	\$ 0,00400	\$ 0,2000	trozos grandes	\$ 1,00	g	250	g
4	Ajo	15,00	g	\$ 0,00660	\$ 0,0990	aplastado	\$ 0,66	g	100	g
5	Achiote	20,00	ml	\$ 0,00360	\$ 0,0720		\$ 1,80	ml	500	ml
6	Agua	500,00	ml	\$ 0,00055	\$ 0,2750		\$ 0,55	ml	1.000	ml

PROCESO DE PREPARACIÓN
Saltear cascarras de langostinos vegetales y achiote
Sofrir hasta dorar
Desglasar con agua y cocer por 30 minutos mínimo
Licuar todo y colar
Reservar en frío

COSTO MATERIA PRIMA	
SUBTOTAL RECETA	\$ 3,07
EXTRAS 5%	\$ 0,15
COSTO TOTAL RECETA	\$ 3,23
COSTO POR PORCIÓN	\$ 3,23
COSTO POR GRAMO	\$ 0,0039

Precios totales de cada ingrediente  
Subtotal \* % Extras  
Costo Total Receta = No. porciones  
Costo por Porción = Peso cada Porción

PUNTOS CRÍTICOS
No reducir excesivamente
MÉTODOS Y TÉCNICAS
Saltear
Tatemar
Hervir
Desglasar

ELABORADO POR:  
 Marcelo Loaiza

REVISADO POR:  
 Ivanova Riofrío

FECHA ELABORACIÓN
15-nov-24
FECHA ACTUALIZACIÓN
25-nov-24

# Pan

**FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR**  
**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR**  
**Escuela de Gastronomía**

ID DESCONOCIDO

NOMBRE RECETA				PRECIO		TIPO RECETA		FOTO RECETA		
Pan nítido con frutos secos				X		Básica o de Venta				
NÚMERO PORCIONES		20 porción				Complementaria o Subreceta				
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	Harina	400.00	E	\$ 0.00095	\$ 0.3800		\$ 4,75	Gramo	5.000	E
2	Agua	160.00	ml	\$ 0.00028	\$ 0.0990	Templada	\$ 0.55	Millilitro	2.000	ml
3	Azúcar	32.00	E	\$ 0.00125	\$ 0.0400		\$ 2.50	Gramo	2.000	E
4	Mantequilla	120.00	E	\$ 0.00520	\$ 0.6240	cubo	\$ 5,20	Gramo	1.000	E
5	Masa madre	160.00	E	\$ 0.00081	\$ 0.1297	Activa	\$ 0.36	Gramo	450	E
6	Leyadura fresca	8	E	\$ 0.016666667	\$ 0.133333333		\$ 2.50	Gramo	150	E
7	Almendra	30.00	E	\$ 0.01000	\$ 0.3000	Tostada	\$ 4,40	Gramo	440	E
8	Aveniana	30.00	E	\$ 0.01520	\$ 0.4560	Tostada	\$ 3.80	Gramo	250	E
9	Macadamia	30.00	E	\$ 0.02320	\$ 0.6960	Tostada	\$ 5,80	Gramo	250	E
10	Pistacho	30.00	E	\$ 0.01715	\$ 0.5145	Tostada	\$ 3.43	Gramo	200	E
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS		
1. Mezclar harina + agua + azúcar + mantequilla + masa madre + leyadura + frutos secos 2. Amasar por 10 minutos a mano 3. Dejar reposar y extender por 4 horas 4. Dar plegues y tensión a la masa y repetir paso 3. 5. Despues de dos veces paso 3 y 4, dejar reposar entre 12 y 24 horas 6. Dar tensión a la masa y reposar por 1 a 2 horas 7. Horneear por 1 hora a 180°C 8. Dejar enfriar y cortar				subtotal receta	\$ 3,37	2) precios totales de cada ingrediente	1. Tiempo de leudado			
				extras 5%	\$ 0.17	Subtotal * % Extras	2. Manejo de temperaturas			
				costo total receta	\$ 3,54	Subtotal + Extras	3. Correcta técnica sableado o cremado			
				costo por porción	\$ 0.18	Costo Total Receta / No. porciones				
				costo por gramo	\$ 0.0035	Costo por Porción / Peso cada porción				
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				MÉTODOS Y TÉCNICAS		
								1. Sableado o Cremado		
								2. Amasado		
								3. Leudado		
ELABORADO POR:		REVISADO POR:		FECHA ELABORACIÓN						
Marcelo Loaiza		Ivana Riofrío		15-nov-24						
				FECHA ACTUALIZACIÓN						
				15-nov-24						

## FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

*Escuela de Gastronomía*

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡DESCONOCIDO!						
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR												
Escuela de Gastronomía												
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA						
Masa Madre			Básica o de Venta									
Número Porciones		1 porción	X		Complementaria o Subreceta							
Peso Cada Porción		450 gramo	FICHA No.									
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta		
1	Harina	250,00	g	\$ 0,00095	\$ 0,2375		\$ 4,75	Gramo	5.000	E		
2	Agua	200,00	g	\$ 0,00055	\$ 0,1100		\$ 0,55	Gramo	1.000	E		
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA						PUNTOS CRÍTICOS			
1. Mezclar inicialmente 100g de harina con 80g de agua			SUBTOTAL RECETA		\$ 0,35	2. Precios totales de cada ingrediente		1. Tiempo de leudado				
2. Alimentar cada dia con 30g harina y 20g agua			EXTRAS 5%		\$ 0,02	Subtotal + % Extras		2. Manejo de temperaturas				
3. Repetir paso 2 hasta utilizarla.			COSTO TOTAL RECETA		\$ 0,36	Subtotal + Extras		3. Correcta técnica sableado o cremado				
			COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,36	Costo Total Receta + No. porciones						
			COSTO POR GRAMO		\$ 0,0008	Costo por Porción + Peso Cada Porción						
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA											MÉTODOS Y TÉCNICAS	
 ELABORADO POR: Marcelo Loaiza											 REVISADO POR: Ivanna Riofrío	
											FECHA ELABORACIÓN	15-nov-24
											FECHA ACTUALIZACIÓN	15-nov-24

**FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR**  
**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR**  
**Escuela de Gastronomía**

**#¡DESCONOCIDO!**

NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA				
Mantequilla rústica de almendra y avellana				Básica o de Venta						
NÚMERO PORCIONES	7 porción	X		Complementaria o Subreceta						
PESO CADA PORCIÓN	39 gramo		FICHA No.							
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Mantequilla	130,00	Gramo	\$ 0,00520	\$ 0,6760		\$ 5,20	Gramo	1.000	Gramo
2	Almendra	40,00	Gramo	\$ 0,00969	\$ 0,3877		\$ 4,40	Ib	454	Gramo
3	Avellana	40,00	Gramo	\$ 0,01520	\$ 0,6080		\$ 3,80	Gramo	250	Gramo
4	Azúcar	30,00	Gramo	\$ 0,00125	\$ 0,0375		\$ 2,50	Gramo	2.000	Gramo
5	Miel de abeja	30,00	Gramo	\$ 0,01667	\$ 0,5000		\$ 2,50	Gramo	150	Gramo
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS			
1. Tostar y triturar los frutos secos y enfriar.				SUBTOTAL RECETA	\$ 2,21	<small>1. Precios totales de cada ingrediente</small>	1. Tiempo de leudado			
2. Fundir azúcar con miel y mezclar con frutos secos				EXTRAS 5%	\$ 0,11	<small>Subtotal + % Extras</small>	2. Manejo de temperaturas			
3. Pomar mantequilla y mezclar con pasta de frutos secos.				COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,32	<small>Subtotal + Extras</small>	3. Correcta técnica sableado o cremado			
				COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,33	<small>Costo Total Receta / No. porciones</small>				
				COSTO POR GRAMO	\$ 0,0086	<small>Costo por Porción / Peso cada porción</small>				
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS			
							1. Sableado o Cremado			
							2. Amasado			
							3. Leudado			
ELABORADO POR:				Ivanova Riofrío F.			FECHA ELABORACIÓN			
Marcelo Loalza							15-nov-24			
				REVISADO POR:			FECHA ACTUALIZACIÓN			
				Ivanova Riofrío			15-nov-24			

## Entrada

**FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR**  
**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR**

#iDESCONOCIDO!

NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA					
Ravioli relleno				Básica o de Venta							
NÚMERO PORCIONES		1 porción		X	Complementaria o Subreceta						
PESO CADA PORCIÓN		50 gramo		FICHA No.							
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra			
1	Masa de Pasta	25,00	g	\$ 0,00167	\$ 0,0418		\$ 0,00	E			
2	Terrina de Hornado de cerdo	25,00	g	\$ 0,01925	\$ 0,4814		\$ 0,02	E			
3	Agua	200,00	g	\$ 0,00055	\$ 0,1100		\$ 0,55	E 1.000			
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS					
Con un cortador, cortar la ternera			SUBTOTAL RECETA	\$ 0,63	Precios totales de cada ingrediente	Asegurarse de pegar bien las pastas					
Rellenar la ternera con la porción cortada			EXTRAS 5%	\$ 0,03	Subtotal + % Extras						
Cortar con un cortador de Scm el ravioli			COSTO TOTAL RECETA	\$ 0,66	Subtotal + Extras						
Cocinar en agua a simmer por 3 minutos o hasta que flote el ravioli			COSTO POR PORCIÓN	\$ 0,66	Costo Total Receta / Nro. porciones						
			COSTO POR GRAMO	\$ 0,0133	Costo por Porción / Peso cada Porción						
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA											

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR					# DESCONOCIDO!					
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA Masa de Pasta					TIPO RECETA Básica o de Venta		FOTO RECETA			
NÚMERO PORCIONES		7 porción			X	Complementaria o Subreceta				
PESO CADA PORCIÓN		50 gramo			FICHA No.					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Harina	200,00	g	\$ 0,00095	\$ 0,1900		\$ 4,75	Gramo	\$ 0,00095	g
2	Huevo	100,00	g	\$ 0,00227	\$ 0,2267		\$ 3,40	Gramo	1.500	g
3	Sal	6,00	g	\$ 0,00099	\$ 0,0059		\$ 0,99	Gramo	1.000	g
4	Aceite de Oliva	20,00	ml	\$ 0,00675	\$ 0,1350		\$ 6,75	Militro	1.000	ml
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA					PUNTOS CRÍTICOS		
Mezclar todo hasta integrar bien la mezcla			SUBTOTAL RECETA		\$ 0,56		1) Precios totales de cada ingrediente			No amasar, no necesitamos gluten
Reposar por 10-30 minutos al ambiente			EXTRAS 5%		\$ 0,03		Subtotal + % Extras			Tapar la masa para que no se seque
Estirar con un poco de harina			COSTO TOTAL RECETA		\$ 0,59		Subtotal + Extras			
Reservar			COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,08		Costo Total Receta + No. porciones			
			COSTO POR GRAMO		\$ 0,0017		Costo por Porción + Peso cada Porción			
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA										MÉTODOS Y TÉCNICAS
										Pasta
ELABORADO POR: Marcelo Loaiza					<i>Ivanova E. Ríofrio F.</i>		FECHA ELABORACIÓN 15-nov-24			
					REVISADO POR: Ivanova Ríofrio		FECHA ACTUALIZACIÓN 15-nov-24			

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR					#¡DESCONOCIDO!					
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA					TIPO RECETA		FOTO RECETA			
Ternina de horneado y macadamias					Básica o de Venta					
NÚMERO PORCIONES		15 porción		X Complementaria o Subreceta						
PESO CADA PORCIÓN		35 gramo		FICHA Nro.						
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Carne de cerdo con grasa	500,00	g	\$ 0,00729	\$ 3,6450		\$ 7,29	g	1.000	g
2	Cuero de cerdo	200,00	g	\$ 0,00561	\$ 1,1220		\$ 5,61	g	1.000	g
3	Cebolla patafia	150,00	g	\$ 0,00100	\$ 0,1500		\$ 0,50		500	g
4	Ajo	40,00	g	\$ 0,00660	\$ 0,2640		\$ 0,66		100	g
5	Cilantro fresco	40,00	g	\$ 0,00500	\$ 0,2000		\$ 0,25		50	g
6	Achiote	100,00	ml	\$ 0,00360	\$ 0,3600		\$ 1,80	ml	500	g
7	Sal	25,00	g	\$ 0,00099	\$ 0,0248		\$ 0,99	g	1.000	g
8	Comino	15,00	g	\$ 0,00710	\$ 0,1065		\$ 0,71	g	100	g
9	Macadamia	150,00	g	\$ 0,02320	\$ 3,4800	Tostada	\$ 5,80	g	250	g
10	Agua	500,00	ml	\$ 0,00055	\$ 0,2750		\$ 0,55	ml	1.000	ml
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA					PUNTOS CRÍTICOS		
Cocinar todo en olla de presión y una parte de macadamias por 1 hora			SUBTOTAL RECETA		\$ 9,63	2 Precios totales de cada ingrediente		Superar los 73°C para asegurarse consumo		
Tostar el resto de macadamias			EXTRAS 5%		\$ 0,48	Subtotal * % Extras		No abrir la olla de presión con vapor		
Abrir la olla de presión cuando haya salido todo el vapor			COSTO TOTAL RECETA		\$ 10,11	Subtotal + Extras				
Desmechar la carne, y el resto procesar con macadamias tostadas			COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,67	Costo Total Receta + No. porciones				
En una lata mezclar carne de cerdo con esta pasta			COSTO POR GRAMO		\$ 0,0193	Costo por Porción / Peso cada Porción				
Resposar hasta que coagule la mezcla			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA					MÉTODOS Y TÉCNICAS		
Reservar								Tostar Gelificar		
								Cocción con presión		
								Tostar		
								Procesar		
ELABORADO POR:			Ivanova Riofrío F.					FECHA ELABORACIÓN		
Marcelo Loaiza								15-nov-24		
								FECHA ACTUALIZACIÓN		
								15-nov-24		

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR							#IDESCONOCIDO!			
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA				FOTO RECETA			
Pesto de Nuez			Básica o de Venta							
NUMERO PORCIONES		8 porción	X Complementaria o Subreceta							
PESO CADA PORCIÓN		60 gramo	FICHA No.							
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Nuez	150,00	g	\$ 0,01235	\$ 1,8525	Ligeramente tostada	\$ 2,47	Gramo	200	g
2	Perejil	25,00	g	\$ 0,00500	\$ 0,1250	Blanqueado	\$ 0,50	Gramo	100	g
3	Albahaca	30,00	g	\$ 0,01250	\$ 0,3750	Blanqueado	\$ 0,50	Gramo	40	g
4	Sal	15,00	g	\$ 0,00099	\$ 0,0149		\$ 0,99	Gramo	1.000	g
5	Pimienta	10,00	g	\$ 0,00710	\$ 0,0710		\$ 0,71	Gramo	100	g
6	Aceite de Oliva	225,00	g	\$ 0,00924	\$ 2,0790		\$ 2,31	Millilitro	250	ml
7	Limón	30,00	g	\$ 0,00175	\$ 0,0525	Zumo + raya dura	\$ 1,75	Gramo	1.000	g
PROCESO DE PREPARACIÓN							PUNTOS CRÍTICOS			
Blanquear perejil y albahaca por 30 segundos							SUBTOTAL RECETA \$ 4,57 <small>2Precios totales de cada ingrediente</small>			
Tostar ligeramente las nueces							EXTRAS 5% \$ 0,23 <small>Subtotal * % Extras</small>			
Triturar todo en una jarra con la ayuda de un batidor							COSTO TOTAL RECETA \$ 4,80 <small>Subtotal + Extras</small>			
de inmersión							COSTO POR PORCIÓN \$ 0,60 <small>Costo Total Receta / No. porciones</small>			
Reservar en frío							COSTO POR GRAMO \$ 0,0100 <small>Costo por Porción / Peso cada Porción</small>			
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA							MÉTODOS Y TÉCNICAS			
							Tostar			
							Blanquear			
							Procesar			
							FECHA ELABORACIÓN			
							15-nov-24			
							FECHA ACTUALIZACIÓN			
							15-nov-24			
ELABORADO POR:							REVISADO POR:			
Marcelo Loaiza							Ivanova Riofrío			

## Plato fuerte

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR					# DESCONOCIDO						
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR											
Escuela de Gastronomía											
NOMBRE RECETA Risotto en sumacado					TIPO RECETA Básica o de Venta					FOTO RECETA	
NÚMERO PORCIONES		10 porción			X	Complementaria o Subreceta					
PESO CADA PORCIÓN		240 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	Arroz arbóreo	500,00	gr	\$ 0,00974	\$ 4,8700		\$ 9,74	g	1.000	g	
2	Coco	0,30	gr	\$ 1,79000	\$ 0,5370	Leche	\$ 1,79	U	1	U	
3	Maní	300,00	gr	\$ 0,00551	\$ 1,6520	Pasta	\$ 2,50	g	454	g	
4	Fondo de mariscos	600,00	ml	\$ 0,00526	\$ 3,1541	Bisqué	\$ 0,01	g	1	g	
5	Langostinos	200,00	gr	\$ 0,01189	\$ 2,3780	Pelados con cabza	\$ 11,89	g	1.000	g	
6	Pescado	200,00	gr	\$ 0,00991	\$ 1,9824	Trozos 6x2x2	\$ 4,50	g	454	g	
7	Calamar	100,00	gr	\$ 0,00725	\$ 0,7247	pulpa blanca	\$ 3,29	g	454	g	
8	Pulpo	50,00	gr	\$ 0,02872	\$ 1,4361	Tentáculos	\$ 13,04	g	454	g	
9	Bugambilias	50,00	gr	\$ 0,00500	\$ 0,2500	Deshidratadas	\$ 0,05	g	10	g	
10	Mantequilla	150,00	gr	\$ 0,00520	\$ 0,7800		\$ 5,20	g	1.000	g	
11	Queso parmesano	150,00	gr	\$ 0,02210	\$ 3,3150		\$ 2,21	g	100	g	
12	Vino blanco Silk & Spice	100,00	ml	\$ 0,02585	\$ 2,5853		\$ 19,39	ml	750	ml	
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA				PUNTOS CRÍTICOS				
Sofreir cebolla+ajo+pimiento verde y rojo con achiote	SUBTOTAL RECETA			\$ 23,66	1. Precios totales de cada ingrediente		1. Tiempo de leudado				
Agregar el arroz y dorarlo lvemente	EXTRAS 5%			\$ 1,18	Subtotal + % Extras		2. Manejo de temperaturas				
Nasarar con vino blanco	COSTO TOTAL RECETA			\$ 24,85	Subtotal + Extras		3. Correcta técnica sableado o cremado				
Hidratar 3 veces con el fondo de mariscos	COSTO POR PORCIÓN			\$ 2,48	Costo Total Receta + No. porciones						
Hidratar con crema de coco y maní	COSTO POR GRAMO			\$ 0,0104	Costo por Porción + Peso cada Porción						
Emulsionar con un poco de mantequilla y queso	ARGUMENTACIÓN TÉCNICA							MÉTODOS Y TÉCNICAS			
Asar mariscos								Sofreir			
								Nasarar			
								Asar			
								Emulsionar			
ELABORADO POR: Marcelo Loaiza			REVISADO POR: Ivanova Riofrío				FECHA ELABORACIÓN 15-nov-24				
							FECHA ACTUALIZACIÓN 15-nov-24				

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR					#IDESCONOCIDO!					
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA					TIPO RECETA		FOTO RECETA			
Bisque de mariscos					Básica o de Venta					
NÚMERO PORCIONES		1.290 porción			X	Complementaria o Subreceta				
PESO CADA PORCIÓN		1 gramo			FICHA No.					
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Cáscaras de langostinos	200,00	g	\$ 0,01189	\$ 2,3780		\$ 11,89	g	1.000	g
2	Hueso de pescado	200,00	g	\$ 0,01430	\$ 2,8600		\$ 14,30	g	1.000	g
3	Cebolla perla	100,00	g	\$ 0,00200	\$ 0,2000		\$ 1,00	g	500	g
4	Cebolla parteña	100,00	g	\$ 0,00200	\$ 0,2000		\$ 0,50	g	250	g
5	Zanahoria	75,00	g	\$ 0,00278	\$ 0,2083		\$ 1,25	g	450	g
6	Apio	75,00	g	\$ 0,00396	\$ 0,2970		\$ 0,99	g	250	g
7	Licor de caña 60°	40,00	ml	\$ 0,00100	\$ 0,0400		\$ 1,00	ml	1.000	ml
8	Agua	500,00	ml	\$ 0,00055	\$ 0,2750		\$ 0,55	ml	1.000	ml
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA					PUNTOS CRÍTICOS		
Dorar el mirepoix con las cáscaras de langostinos			SUBTOTAL RECETA		\$ 6,46	2) Precios totales de cada ingrediente.		Tener cuidado al flamear		
Flamear con licor de caña			EXTRAS 5%		\$ 0,32	Subtotal * % Extras		No cocinar mucho el brújol para evitar		
Cocinar en agua + cabeza de brujo			COSTO TOTAL RECETA		\$ 6,78	Subtotal + Extras		que suelte el amonio presente en		
Retirar cabeza de brujo después de 20 minutos			COSTO POR PORCIÓN		\$ 0,01	Costo Total Receta + No. porciones		pescados		
Procesar toda la mezcla y tamizar			COSTO POR GRAMO		\$ 0,0053	Costo por Porción + Peso cada porción				
Reservar			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA					MÉTODOS Y TÉCNICAS		
								Saltear		
								Flamear		
								Hervir		
								Procesar		
								FECHA ELABORACIÓN		
								15-nov-24		
ELABORADO POR:			REVISADO POR:					FECHA ACTUALIZACIÓN		
Marcelo Loaiza			Ivanova Riofrío					15-nov-24		

Postre

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#IDESCONOCIDO!				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA				
La Nuezada			X Básica o de Venta							
NÚMERO PORCIONES		8 porción	Complementaria o Subreceta							
PESO CADA PORCIÓN		564 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	Masa de Hojaldre	752,50	G	\$ 0,00209	\$ 1,5760		\$ 0,00	G	1	G
2	Brownie chocanuez	536,00	G	\$ 0,01367	\$ 7,3251		\$ 0,01	G	1	G
3	Cremoso de almendras	666,00	G	\$ 0,00482	\$ 3,2125		\$ 0,00	G	1	G
4	Toffee de maní y cardamomo	371,00	G	\$ 0,00450	\$ 1,6711		\$ 0,00	G	1	G
5	Bavaroise de avellana	698,00	G	\$ 0,00279	\$ 1,9485		\$ 0,00	G	1	G
6	Crema mangeable de pistacho	1.485,00	G	\$ 0,00437	\$ 6,4955		\$ 0,00	G	1	G
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA					PUNTOS CRÍTICOS		
Cortar el postre en 8 porciones			SUBTOTAL RECETA	\$ 22,23	Precios totales de cada ingrediente		Cortar con un cuchillo caliente			
Servir			EXTRAS 5%	\$ 1,11	Subtotal + % Extras					
			COSTO TOTAL RECETA	\$ 23,34	Subtotal + Extras					
			COSTO POR PORCIÓN	\$ 2,92	Costo Total Receta / No. porciones					
			COSTO POR GRAMO	\$ 0,0052	Costo por Porción / Peso cada porción					
MÉTODOS Y TÉCNICAS										
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA										
Entremet de varios frutos secos										
3. Leudado										
 ELABORADO POR: Marcelo Loaiza						 REVISADO POR: Ivanna Riofrío			FECHA ELABORACIÓN 15-nov-24	
									FECHA ACTUALIZACIÓN 15-nov-24	

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#¡DESCONOCIDO!				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA				
Masa de hojaldre			Básica o de Venta							
NUMERO PORCIONES	1 porción		X	Complementaria o Subreceta						
PESO CADA PORCIÓN	1.075 gramo		FICHA No.							
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Harina	500,00	G	\$ 0,00095	\$ 0,4750		\$ 4,75	G	5.000	G
2	Sal	10,00	G	\$ 0,00099	\$ 0,0099		\$ 0,99	G	1.000	G
3	Mantequilla	40,00	G	\$ 0,00520	\$ 0,2080		\$ 5,20	G	1.000	G
4	Agua	275,00	ML	\$ 0,00055	\$ 0,1513		\$ 0,55	G	1.000	ML
5	Empaste mantequilla	250,00	G	\$ 0,00520	\$ 1,3000	Fila en plancha	\$ 5,20	G	1.000	G
PROCESO DE PREPARACIÓN						COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS	
Mezclar harina, sal, mantequilla, agua y amasar hasta tener una masa homogénea						SUBTOTAL RECETA	\$ 2,14	Precios totales de cada ingrediente	Siempre estirar la masa cuando esta esté fría	
Estirar la masa del doble de tamaño que el empaste						EXTRAS 5%	\$ 0,11	Subtotal + % Extras	Respetar tiempos de reposo	
Doblar la masa sobre el empaste y enfriar por 15 min						COSTO TOTAL RECETA	\$ 2,25	Subtotal + Extras		
Estirar la masa y hacer un doblez simple						COSTO POR PORCIÓN	\$ 2,25	Costo Total Receta / No. porciones		
Reposar por 40-60 minutos						COSTO POR GRAMO	\$ 0,0021	Costo por Porción / Peso cada Porción	MÉTODOS Y TÉCNICAS	
Estirar la masa y hacer un doblez compuesto						ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			Empaste	
Repetir el reposo y realizar 3 dobleces simples más						Tartaleta de masa de Hojaldre			Amasar	
Enmoldar y hornear a 180°C por 40 minutos o hasta que se dore la masa									Hornear	
ELABORADO POR:			REVISADO POR:						FECHA ELABORACIÓN	
Marcelo Loaiza			Ivanova Riofrío						15-nov-24	
									FECHA ACTUALIZACIÓN	
									15-nov-24	

**FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR**  
**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR**  
**Escuela de Gastronomía**

#¡DESCONOCIDO!

NOMBRE RECETA				TIPO RECETA			FOTO RECETA			
Brownie choconuez				Básica o de Venta						
NUMERO PORCIONES		1 porción		X	Complementaria o Subreceta					
PESO CADA PORCIÓN		536 gramo		FICHA No.						
*	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Huevos	100,00	G	\$ 0,00260	\$ 0,2600		\$ 0,13	G	50	G
2	Azúcar	100,00	G	\$ 0,00125	\$ 0,1250		\$ 2,50	G	2.00	G
3	Chocolate semi amargo	150,00	G	\$ 0,03480	\$ 5,2200	Fundido	\$ 6,96	G	200	G
4	Mantequilla	100,00	G	\$ 0,00520	\$ 0,5200	Derretida	\$ 5,20	G	1.000	G
5	Harina	20,00	G	\$ 0,00238	\$ 0,0475		\$ 4,75	G	2.000	G
6	Nuez	65,00	G	\$ 0,01235	\$ 0,8028	Trozeada	\$ 2,47	G	200	G
7	Sal	1,00	G	\$ 0,00099	\$ 0,0010		\$ 0,99	G	1.000	G
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS			
Batir los huevos, azúcar y sal hasta que doble su volumen				SUBTOTAL RECETA	\$ 6,98	Precios totales de cada ingrediente	Evitar horneado de más, si no se seca			
Fundir chocolate y mantequilla y reservar				EXTRAS 5%	\$ 0,35	Subtotal + % Extras				
Mezclar el huevos + chocolate con movimientos envolventes				COSTO TOTAL RECETA	\$ 7,33	Subtotal + Extras				
Aregar harina y mezclar con movimientos envolventes				COSTO POR PORCIÓN	\$ 7,33	Costo Total Receta / No. porciones				
Incorporar nueces trozadas				COSTO POR GRAMO	\$ 0,0137	Costo por Porción + Peso cada Porción				
Hornear a 180°C por 8 minutos mínimo				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS			
				Bizcocho humedo y crocante de chocolate con nueces						
ELABORADO POR: Marcelo Loaiza				Ivanova E. Rofío G.			FECHA ELABORACIÓN 15-nov-24			
				REVISADO POR: Ivanova Rofío			FECHA ACTUALIZACIÓN 15-nov-24			

## FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR

**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR**

**Escuela de Gastronomía**

**#¡DESCONOCIDO!**

NOMBRE RECETA				TIPO RECETA		FOTO RECETA				
Cremoso de almendras				Básica o de Venta						
NUMERO PORCIONES	1 porción	X	Complementaria o Subreceta							
PESO CADA PORCIÓN	666 gramo	FICHA No.								
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta
1	Crema de leche	200,00	ML	\$ 0,00299	\$ 0,5978		\$ 2,69	ML	900	ML
2	Leche	100,00	ML	\$ 0,00085	\$ 0,0850		\$ 0,85	ML	1.000	ML
3	Yemas	30,00	G	\$ 0,00260	\$ 0,0780		\$ 0,13	G	50	G
4	Almendras	200,00	G	\$ 0,01000	\$ 2,0000	Pasta	\$ 4,40	G	440	G
5	Azúcar	90,00	G	\$ 0,00125	\$ 0,1125		\$ 2,50	G	2.000	G
6	Gelatina sin sabor	6,00	G	\$ 0,02267	\$ 0,1360		\$ 0,68	G	30	G
7	Agua	30,00	ML	\$ 0,00055	\$ 0,0165		\$ 0,55	ML	1.000	ML
8	Romero	5,00	G	\$ 0,00500	\$ 0,0250	Hojas	\$ 0,25	G	50	G
9	Limón	5,00	G	\$ 0,00175	\$ 0,0088	Rayadura	\$ 1,75	G	1.000	G
PROCESO DE PREPARACIÓN				COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS			
Llevará cocción crema de leche, leche, yemas, azúcar e infusionar con romero y limón hasta napar Mezclar crema Inglesa con pasta de almendras hasta obtener una mezcla homogénea Fundir la gelatina prehidratada en el cremoso Incorporarse sobre el brownie y dentro de la tartaleta y congelar				SUBTOTAL RECETA	\$ 3,06	<small>✓Precios totales de cada ingrediente</small>	Tamizar la crema Inglesa para evitar grumos			
				EXTRAS 5%	\$ 0,15	<small>Subtotal + % Extras</small>	Fundir gelatina cuando el género >50°C			
				COSTO TOTAL RECETA	\$ 3,21	<small>Subtotal + Extras</small>	Congelar para evitar humedad del helado			
				COSTO POR PORCIÓN	\$ 3,21	<small>Costo Total Receta / No. porciones</small>				
				COSTO POR GRAMO	\$ 0,0048	<small>Costo por Porción / Peso cada porción</small>				
				ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			MÉTODOS Y TÉCNICAS			
				Cremoso de almendras saborizado con limón y romero			Napar Gelificar			
							FECHA ELABORACIÓN	15-nov-24		
ELABORADO POR:				REVISADO POR:			FECHA ACTUALIZACIÓN	15-nov-24		
Marcelo Loaiza				Ivanova Riofrío						

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#IDESCONOCIDO!					
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR											
Escuela de Gastronomía											
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA					
Toffee de maní y cardamomo			Básica o de Venta								
NÚMERO PORCIONES		1 porción	X		Complementaria o Subreceta						
PESO CADA PORCIÓN		371 gramo	FICHA N°								
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversion	Unidad Medida Receta	
1	Maní	150,00	G	\$ 0,00551	\$ 0,8260		\$ 2,50	G	454	G	
2	Azúcar	100,00	G	\$ 0,00125	\$ 0,1250		\$ 2,50	G	2.000	G	
3	Leche	80,00	ML	\$ 0,00085	\$ 0,0680		\$ 0,85	ML	1.000	ML	
4	Cardamomo	5,00	G	\$ 0,08400	\$ 0,4200		\$ 2,94	G	35	G	
5	Gelatina sin sabor	6,00	G	\$ 0,02267	\$ 0,1360		\$ 0,68	G	30	G	
6	Aqua	30,00	ML	\$ 0,00055	\$ 0,0165		\$ 0,55	ML	1.000	ML	
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA					PUNTOS CRÍTICOS			
Meter todo menos gelatina hidratada en la termomix			SUBTOTAL RECETA		\$ 1,59			Precios totales de cada ingrediente		Evitar batir a una temperatura y velocidad elevada para no cortar la preparación	
Licuar por 10 minutos a 90°C			EXTRAS 5%		\$ 0,08			Subtotal + % Extras			
Bajar temperatura y agregar gelatina			COSTO TOTAL RECETA		\$ 1,67			Subtotal + Extras			
Incorporar sobre cremoso congelado			COSTO POR PORCIÓN		\$ 1,67			Costo Total Receta + No. porciones			
Congelar o refrigerar			COSTO POR GRAMO		\$ 0,0045			Costo por Porción + Peso cada Porción			
			ARGUMENTACIÓN TÉCNICA					MÉTODOS Y TÉCNICAS			
			Salsa acaramelada de maní saborizada con cardamomo					Caramelizar Licuar Gelificar Infusionar			
ELABORADO POR:			REVISADO POR:			FECHA ELABORACIÓN					
Marcelo Loaliza			Ivanova Riofrío			15-nov-24					
						FECHA ACTUALIZACIÓN					
						25-nov-24					

**FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR**  
**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR**  
*Escuela de Gastronomía*

#¡DESCONOCIDO!

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR						#DESCONOCIDO!				
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR										
Escuela de Gastronomía										
NOMBRE RECETA			TIPO RECETA			FOTO RECETA				
Crema diplomática de pistacho			Básica o de Venta							
NÚMERO PORCIONES		1 porción		X	Complementaria o Subreceta					
PESO CADA PORCIÓN		1.485 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	Leche	500,00	ML	\$ 0,00085	\$ 0,4250	crema pastelera	\$ 0,85	ML	1.000	ML
2	Yemas	60,00	G	\$ 0,00260	\$ 0,1560	crema pastelera	\$ 0,13	G	50	G
3	Maicena	25,00	G	\$ 0,00179	\$ 0,0448	crema pastelera	\$ 1,79	G	1.000	G
4	Azúcar	100,00	G	\$ 0,00150	\$ 0,1500	crema pastelera	\$ 1,50	G	1.000	G
5	Pistacho	200,00	G	\$ 0,01715	\$ 3,4300	Pasta	\$ 3,43	G	200	G
6	Crema de leche	450,00	ML	\$ 0,00299	\$ 1,3450	SEMIBATIDA FRIA	\$ 2,69	ML	900	ML
7	Gelatina sin sabor	25,00	G	\$ 0,02267	\$ 0,5667	HIDRATADA	\$ 0,68	G	30	G
8	Agua	125,00	ML	\$ 0,00055	\$ 0,0688		\$ 0,55	ML	1.000	ML
PROCESO DE PREPARACIÓN			COSTO MATERIA PRIMA					PUNTOS CRÍTICOS		
Hacer una crema pastelera de pistachos			SUBTOTAL RECETA \$ 6,19			XPrecios totales de cada Ingrediente		Atemperar la gelatina para evitar grumos		
Enfriar a 18°C			EXTRAS 5% \$ 0,31			Subtotal * % Extras				
Mezclar con crema semibatida			COSTO TOTAL RECETA \$ 6,50			Subtotal + Extras				
Atempera la gelatina			COSTO POR PORCIÓN \$ 6,50			Costo Total Receta + No. porciones				
Reservar en frío dentro de una manga			COSTO POR GRAMO \$ 0,0044			Costo por Porción + Peso cada Porción				
MÉTODOS Y TÉCNICAS										
Gelificar										
Semimontar crema										
Manguear										
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA										
Crema aireada y mangeable de pistachos										
ELABORANTE PUJ:			Ivanova E. Rofío F.			FECHA ELABORACIÓN				
Marcelo Loaiza						35-nov-24				
						FECHA ACTUALIZACIÓN				
						35-nov-24				

Petit Fur

FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR					#¡DESCONOCIDO!						
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR											
Escuela de Gastronomía											
NOMBRE RECETA				TIPO RECETA			FOTO RECETA				
Trufa de Pistacho				Básica o de Venta			#DESCONOCIDO!				
NÚMERO PORCIONES		6 porción		X	Complementaria o Subreceta		#DESCONOCIDO!				
PESO CADA PORCIÓN		30 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	Chocolate blanco	250,00	gramo	\$ 0,03480	\$ 8,7000		\$ 6,96	gramo	200	gramo	
2	Pistachos	250,00	gramo	\$ 0,01715	\$ 4,2875	pasta	\$ 3,43	gramo	200	gramo	
3	Crema de leche	150,00	gramo	\$ 0,00299	\$ 0,4483	crema inglesa	\$ 2,69	gramo	900	gramo	
4	Azucar	50,00	gramo	\$ 0,00125	\$ 0,0625	crema inglesa	\$ 2,50	gramo	2.000	gramo	
5	Yemas	60,00	gramo	\$ 0,00260	\$ 0,1560	crema inglesa	\$ 0,13	gramo	50	gramo	
PROCESO DE PREPARACIÓN					COSTO MATERIA PRIMA			PUNTOS CRÍTICOS			
Fundir una parte de chocolate y mezclar con crema inglesa de pistacho					SUBTOTAL RECETA	\$ 13,65	✓Precios totales de cada ingrediente	Temperar bien chocolate para obtener brillo			
Reservar ganache					EXTRAS 5%	\$ 0,68	Subtotal * % Extras				
Temperar chocolate blanco					COSTO TOTAL RECETA	\$ 14,34	Subtotal + Extras				
Fundir a 45°C					COSTO POR PORCIÓN	\$ 2,39	Costo Total Receta + No. porciones				
Bajar temperatura a 28°C					COSTO POR GRAMO	\$ 0,0797	Costo por Porción + Peso cada porción				
Remontar a 31-32°C					ARGUMENTACIÓN TÉCNICA						
					Bombón relleno de ganache de pistachos						
ELABORADO POR:											
Marcelo Loaiza					REVISADO POR:						
					Ivanova Riofrío						
FECHA ELABORACIÓN					15-nov-24						
FECHA ACTUALIZACIÓN					15-nov-24						

# Café

**FORMATO DE RECETA ESTÁNDAR**  
**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR**  
*Escuela de Gastronomía*

#IDESCONOCIDO!

NOMBRE RECETA					TIPO RECETA		FOTO RECETA				
Affogatto					X	Básica o de Venta Complementaria o Subreceta	#IDESCONOCIDO!				
NÚMERO PORCIONES		1 porción			FICHA No.	SUB-001					
PESO CADA PORCIÓN		110 gramo									
#	INGREDIENTE	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO UNIDAD	PRECIO TOTAL	MISE EN PLACE	Precio Compra	Unidad Medida Compra	Factor Conversión	Unidad Medida Receta	
1	Café Clásico En Capsulas SEGAFREDO	10,00	gramo	\$ 0,12588	\$ 1,2588		\$ 6,42	gramo	51	gramo	
2	Helado de coco	50,00	gramo	\$ 0,00714	\$ 0,3570		\$ 3,57	gramo	500	gramo	
3	Agua	50,00	gramo	\$ 0,00055	\$ 0,0275		\$ 0,55	gramo	1.000	gramo	
PROCESO DE PREPARACIÓN					COSTO MATERIA PRIMA					PUNTOS CRÍTICOS	
1. Mezclar harina + mantequilla 2. Formar una arena aplicando la técnica de sableado 3. Agregar azúcar 4. Agregar huevos de 1 en 1 hasta formar la masa 5. Dejar reposar la masa en frio de 30 a 60 minutos					<b>SUBTOTAL RECETA</b> <b>EXTRAS 5%</b> <b>COSTO TOTAL RECETA</b> <b>COSTO POR PORCIÓN</b> <b>COSTO POR GRAMO</b>	\$ 1,64 \$ 0,08 \$ 1,73 \$ 1,73 \$ 0,0157	<small>1. Precios totales de cada ingrediente</small> <small>Subtotal + % Extras</small> <small>Subtotal + Extras</small> <small>Costo Total Receta + No. porciones</small> <small>Costo por Porción + Peso cada Porción</small>	1. Tiempo de leudado 2. Manejo de temperaturas 3. Correcta técnica sableado o cremado			
										MÉTODOS Y TÉCNICAS	
										1. Sableado o Cremado 2. Amasado 3. Leudado	
ELABORADO POR: Marcelo Loalza					REVISADO POR: Ivanova Riofrío					FECHA ELABORACIÓN	
										15-nov-24 FECHA ACTUALIZACIÓN 15-nov-24	

## **7. ANALISIS DE TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS**

### **7.1 Nueces ricas en aceite**

En un inicio, la palabra *nuez* hacia referencia a semillas comestibles recubiertas por una corteza dura, y bueno, este sigue siendo el significado popular; pero según botánicos que se adueñaron de la palabra, se refieren a “frutos de una sola semilla que cuenta con una cáscara seca y dura, en lugar de ser carnosa y suculenta. Con dicha definición, solo coincidirías las almendras, castañas, frutos de los nogales (la clásica nuez que todos conocemos) y los hayucos (frutos envueltos en una cápsula con aspecto de erizo). Sin tomar en cuenta la anatomía de los frutos secos, lo que en verdad les diferencia de granos y legumbres, son tres aspectos importantes: suelen tener un tamaño más considerable, son ricos en aceites y no requieren de una cocción para ser comestibles y nutritivos; y debido a esto, los frutos secos eran una gran fuente de nutrientes durante la edad prehistórica.

### **7.2 Estructura y cualidades de los frutos secos**

La mayor parte “carnosa” de los frutos secos corresponde a las hinchadas hojas de reserva del embrión, o cotiledones (masa principal), y endospermo (la cáscara que recubre al embrión).

Eso los hace deliciosos cuando los comemos en seco, cuando tienen nutrientes concentrados, algo crujientes y pardeados por un breve tostado o su terneza por sus débiles paredes celulares; e incluso por su falta de almidón hace que estos no tengan textura harinosa o terrosa y sus propios aceites hacen que tengan una humedad exquisita.

### 7.3 Valor nutritivo de los frutos secos

Estos son muy nutritivos y ricos en calorías, para hacer una pequeña comparación, los frutos secos aportan unas 600 calorías por 100g; mientras que la carne grasa vacuna aporta unas 200 calorías; y, por otro lado, granos secos y con alto contenido de almidón, nos aportan unas 350 calorías. (McGee, 2004)

Los frutos secos llegan a tener un 50% o más de aceite, 10 al 25% de proteínas, también representan una gran fuente de varias vitaminas y nutrientes, como: A, algunas del complejo B, C, K, E y la colina. Pero las que más destacan son la antioxidante vitamina E, que está especialmente concentrada en avellanas y almendras, además, los frutos secos son muy ricos en ácido fólico, la cual, es muy importante para la salud cardiaca. La mayor composición de frutos secos equivale a aceites y entre estos, están:

- Ácidos grasos monoinsaturados
- Ácidos grasos poliinsaturados, exceptuando a los cocos porque estos cuentan con una gran cantidad de grasas saturadas.

Las grasas presentes en los frutos secos son beneficiosas para la salud, ya que en su mayoría son grasas insaturadas (como omega-3 y omega-6). Estas contribuyen a mejorar la salud del corazón, ayudan a reducir el colesterol LDL (colesterol malo), fortalecen el funcionamiento cerebral y aportan antioxidantes protectores. A diferencia de las grasas saturadas o trans, las grasas de los frutos secos están asociadas con la prevención de enfermedades cardiovasculares y el fomento del bienestar general.

Composición de los Frutos Secos más Comunes				
Fruto o semilla	Aqua	Proteínas	Aceites	Hidratos de carbono
Almendra	5	19	54	20
Anacardo, acajú	5	17	46	29
Avellana	6	13	62	17
Cacahuete	6	26	48	19
Castaña	52	3	2	42
Coco	51	4	35	9
Linaza	9	20	34	36
Macadamia	3	8	72	15
Nuez de Brasil	5	14	67	11
Nuez negra	3	21	59	15
Nuez inglesa	4	15	64	16
Pacana	5	8	69	18
Piñón	6	31	47	12
Pipa de girasol	5	24	47	20
Pistacho	5	20	54	19
Semilla de adormidera	7	18	45	24
Semilla de sésamo	5	18	50	24

Tabla 1: Composición de los frutos secos más comunes

(McGee, 2004)

#### 7.4 Sabor de los frutos secos

El “sabor a nueces” posee grandes características: algunos levemente dulces, ligeramente grasos, otros tostados; en sí, sabores delicados con gran sutileza y profundidad. Algo realmente significativo en su sabor es la alta provisión de aceites; solo con tostarlos hasta los frutos secos con menos carácter o que los consideramos menos “ricos”, adquieren un sabor más agradable; pero desarrollan un nuevo mundo de sabores si a estos se los cocina en medios grados.

#### 7.5 ¿Cómo almacenarlos?

Gracias a la gran abundancia de aceite que los hacen tan deliciosos y nutritivos, también los vuelve más frágiles, porque el aceite absorbe con suma facilidad del entorno, y se enrancian cuando se descomponen sus ácidos grasos fragmentados por oxígeno y luz. Es fácil distinguir

cuando estos se descomponen porque sus ácidos grasos al fragmentarse adquieren aromas a cartón y pintura, y se debe tener cuidado al consumirlos porque estos aceites pueden provocar un efecto irritante en boca.

La ranciedad en los frutos secos se ve favorecida por golpes, luz, calor y humedad, por eso se almacena mejor en recipientes de cristal opacos a temperaturas frescas y herméticos al aire y olores o en el caso de frutos secos sin cáscaras, refrigerarlos o congelarlos. Por otro lado, cuando están recién cosechados, estos tienen mayor humedad que se traduce en una descomposición más rápido, por lo que, los productores los secan lo más rápido posible para conservarlos de mejor manera.

Y como última recomendación, cuando se compra frutos secos es importante comprobar su interior, este debe ser blanco opaco, si adquieren tonos translúcidos u oscurecimientos, es mejor descartarlos porque ya existe una presencia de rancidez en sus aceites.

## 7.6 Su versatilidad culinaria

### 7.6.1 Almendras

#### Historia y expansión

La historia de las almendras se remonta a miles de años. En la antigüedad, estos frutos se consideraban un alimento de lujo y simbolizaban prosperidad y buena fortuna. Los romanos las utilizaban en bodas como símbolo de fertilidad, mientras que los fenicios promovieron su cultivo en diversas zonas del Mediterráneo. Durante la Edad Media, las almendras fueron populares en Europa y se usaron en sopas, postres y leche de almendra. (Salas-Salvadó, 2005)

Las almendras son frutos secos originarios de la región del centro-oeste de Asia, particularmente en zonas que hoy corresponden a Irán y Afganistán. Su cultivo y consumo se

extendieron a otras regiones gracias a civilizaciones antiguas, como los fenicios y romanos, que las llevaron al Mediterráneo, donde hoy son fundamentales en las dietas y culturas de numerosos países.

### **Versatilidad Culinaria**

Las almendras tienen una gran versatilidad en la gastronomía. Pueden consumirse frescas, tostadas, en polvo o como aceite, y son utilizadas tanto en preparaciones dulces como saladas. En la repostería, destacan en recetas como los mazapanes, macarons, turrones y en el tradicional frangipane (una pasta de almendras para pasteles). También se usan en platos salados, como la tradicional "salsa de almendra" española, y en diversos currys y preparaciones asiáticas. La leche de almendra, cada vez más popular, es una alternativa a la leche de vaca y una base para productos veganos y sin lactosa.

### **Condiciones para su producción e impacto ambiental**

El cultivo de almendras requiere de un clima mediterráneo: inviernos suaves, lluvias moderadas y veranos cálidos y secos. Además, el suelo debe estar bien drenado, ya que las almendras son sensibles al exceso de humedad, lo que puede causar problemas en las raíces. Los almendros suelen florecer temprano, en invierno o principios de primavera, lo que los hace susceptibles a las heladas.

Se necesita un manejo adecuado del agua, ya que el riego es esencial en climas donde las precipitaciones no son suficientes. El cultivo de almendras es intensivo en el uso de agua, lo que ha llevado a problemas en regiones con escasez de este recurso, como California, que ha criticado por el alto consumo de agua, lo que ha generado un debate sobre la sostenibilidad de su producción.

en áreas propensas a sequías. Además, el monocultivo puede afectar a la biodiversidad local, y se requieren técnicas de manejo responsable para minimizar el impacto ambiental.

### **Principales productores**

- **Estados Unidos (California):** Es el mayor productor mundial de almendras, abasteciendo alrededor del 80% del mercado global. Las condiciones climáticas y la tecnología avanzada en la agricultura han permitido a California alcanzar altos niveles de producción.
- **España:** Es el segundo mayor productor, especialmente en las regiones de Andalucía y Valencia, donde las almendras forman parte de la cultura agrícola.
- **Irán, Marruecos, Turquía y Siria:** Estos países también son grandes productores, aprovechando las condiciones climáticas favorables de sus regiones.

#### **7.6.2 Avellanas**

##### **Historia y expansión**

Las avellanas son un fruto seco cuyo origen se remonta a Asia Menor, en la actual Turquía. Durante el máximo de la última glaciación, hace más de 10,000 años, las condiciones de los glaciares permitieron que el árbol de la avellana se extendiera a otras regiones de Europa y Asia. Con el paso del tiempo, su cultivo se fue popularizando en distintas civilizaciones por su valor alimenticio, versatilidad y sabor. (Salas-Salvadó, 2005)

Desde la antigüedad, las avellanas han sido valoradas y utilizadas en diferentes culturas. Hay evidencia de que los griegos y los romanos las usaban tanto como alimento como en remedios medicinales, debido a sus supuestas propiedades curativas. En la Edad Media, se usaban en la medicina popular europea para tratar problemas de garganta y como amuleto de buena suerte.

Con el tiempo, su cultivo se extendió a otros países del Mediterráneo, y hoy en día, Turquía sigue siendo el productor líder mundial de avellanas, manteniendo su lugar de origen como una fuente importante de este fruto seco.

### **Versatilidad culinaria**

Las avellanas destacan por su versatilidad en la gastronomía, tanto en preparaciones dulces como saladas. Por ejemplo; en lo dulce, son un ingrediente fundamental en la elaboración de chocolates y cremas de avellana, como el mundialmente famoso Nutella. También se utilizan en la elaboración de trufas, pralinés y como ingrediente en pasteles y galletas; en lo salado, según el libro de cocina del romano Apicio, se recomendaban las avellanas para salsas que debían acompañar aves, algunas carnes de caza como la del jabalí o peces como el mujol (un pequeño pez de las costas poco profundas del mediterráneo).

### **Condiciones para su producción e impacto ambiental**

El cultivo de avellanas requiere climas templados, con veranos suaves e inviernos húmedos. Los árboles de avellana prefieren suelos bien drenados y ricos en nutrientes y pueden resistir climas fríos, aunque son sensibles a las heladas tardías, que pueden afectar la floración y el rendimiento de las cosechas.

La producción de avellanas es más exitosa en regiones con alta humedad y temperatura moderada. Al igual que otros frutos secos, el cultivo de avellanas enfrenta desafíos como plagas y enfermedades, por lo que la gestión adecuada y las prácticas de manejo sostenible son esenciales para obtener una buena producción y calidad.

El cultivo de avellanas, aunque menos intensivo en agua que otros frutos secos como las almendras, aún enfrenta retos como el cambio climático y la necesidad de prácticas agrícolas sostenibles. Turquía, por ejemplo, depende mucho de su clima húmedo natural, y el cambio en los

patrones de lluvia puede afectar la producción. Además, la producción de avellanas debe considerar prácticas para evitar la deforestación y proteger la biodiversidad en las áreas de cultivo.

### **Principales productores**

- **Turquía:** Es el principal productor mundial, responsable de alrededor del 70% de la producción global. Las regiones del Mar Negro son famosas por la alta calidad de sus avellanas.
- **Italia:** Es otro gran productor de avellanas, y la región de Piamonte es especialmente conocida por la calidad de sus frutos. Las avellanas italianas son apreciadas en el mundo de la repostería y la alta gastronomía.
- **Estados Unidos:** Principalmente en el estado de Oregón, es uno de los mayores productores fuera de Europa. Las condiciones de clima en esta región son adecuadas para el cultivo de este fruto.
- **Azerbaiyán y Georgia:** Ambos países tienen una producción significativa y están ganando reconocimiento en el mercado global.

### **7.6.3 Coco**

#### **Historia y expansión**

El coco es uno de los frutos más versátiles y consumidos a nivel mundial. Se cree que es nativo de Asia Tropical, específicamente de regiones como el sudeste asiático y las costas de la India. Este fruto se expandió a través del comercio marítimo y las corrientes oceánicas, adaptándose a las costas de África, América del Sur y las islas del Pacífico.

La palabra "coco" proviene del portugués y significa "mono" o "duende", ya que los navegantes europeos del siglo XV consideraron que las tres marcas en su cáscara se asemejaban a una cara. En la Edad Media, el coco comenzó a ganar relevancia gracias a los comerciantes árabes,

que lo introdujeron en Europa como un fruto exótico. Con la llegada de los colonizadores europeos a América, su cultivo se expandió aún más.

Los cocos no solo han sido fuente de alimento, sino también de materiales para la construcción, herramientas y tejidos en comunidades costeras. En varias culturas, el cocotero es conocido como "el árbol de la vida", ya que prácticamente todas sus partes son útiles.

El coco no solo es un alimento esencial, sino también una fuente económica vital para las comunidades tropicales. La industria del coco abarca desde productos alimenticios hasta textiles, cosméticos y biocombustibles. Además, el cocotero tiene un valor simbólico en muchas culturas, representando abundancia, protección y fertilidad.

En resumen, el coco es un fruto con una rica historia y una inmensa versatilidad, cuyo cultivo sigue siendo esencial para la economía y la alimentación en regiones tropicales de todo el mundo.

### **Versatilidad culinaria**

El característico aroma del coco proviene de lactonas, compuestos derivados de los ácidos grasos saturados presentes en su carne. Estos compuestos son responsables de su fragancia dulce y tropical, que es ampliamente utilizada en perfumería, productos de belleza y alimentos.

El coco es un fruto tropical con múltiples usos culinarios y no culinarios. Su agua, un líquido refrescante y rico en electrolitos, es especialmente popular en zonas tropicales por su capacidad hidratante. La leche y crema de coco, obtenidas al procesar su pulpa, son ingredientes esenciales en la cocina del sudeste asiático, India y el Caribe, utilizados en currys, sopas y postres. El aceite de coco, extraído de la carne, es valorado tanto para cocinar como en cosméticos y productos de cuidado personal. La pulpa también se utiliza en dulces, snacks, galletas y preparaciones tradicionales como la cocada y el kaya, mientras que la harina de coco, rica en fibra

y proteínas, es una alternativa sin gluten ideal para panadería. Finalmente, el coco seco y deshidratado es ampliamente usado en repostería.

### **Condiciones para su producción e impacto ambiental**

El cocotero, *Cocos nucifera*, es un árbol tropical que requiere condiciones específicas para crecer:

- **Clima:** Necesita climas cálidos y húmedos, típicos de zonas costeras tropicales, con temperaturas entre 24°C y 30°C.
- **Suelo:** Prefiere suelos arenosos y bien drenados, ricos en nutrientes, aunque puede adaptarse a terrenos más pobres.
- **Luz y Agua:** Requiere abundante luz solar y agua constante, especialmente en los primeros años de vida.

### **Ciclo de Maduración del Coco**

**Primeros 4 meses:** La semilla se llena de líquido (agua de coco).

**Quinto mes:** El fruto alcanza su tamaño final y comienza a desarrollar su carne gelatinosa.

**Séptimo mes:** La pulpa se aguanta.

**Al año:** El coco está completamente maduro, con una pulpa firme y grasa.

La producción intensiva de coco, aunque versátil y con aplicaciones sostenibles, genera impactos ambientales como deforestación, pérdida de biodiversidad debido a monocultivos, presión sobre los recursos hídricos en áreas secas, explotación laboral en algunos países productores y una alta huella de carbono por transporte global. Para mitigar estos problemas, se promueven prácticas agrícolas sostenibles, certificaciones de comercio justo, diversificación de cultivos y el aprovechamiento integral del fruto, lo que permite reducir el desperdicio y mejorar su valor ambiental, económico y social.

## **Principales productores**

El coco es producido mayoritariamente en países tropicales. Los principales productores son:

**Indonesia:** Es el mayor productor mundial, con vastas plantaciones destinadas tanto al consumo local como a la exportación.

**Filipinas:** Conocido por su alta producción de copra (pulpa seca) y productos derivados como el aceite de coco.

**India:** Enfocado en la producción de coco fresco y productos como la leche de coco.

**Sri Lanka:** Reconocido por la calidad de sus productos derivados del coco.

**Brasil:** Principal productor en América del Sur, con una industria enfocada en el agua de coco.

**Tailandia y Vietnam:** Líderes en la producción de leche y crema de coco.

### **7.6.4 Macadamia**

#### **Historia y expansión**

Originarias del noreste de Australia, las macadamias han sido consumidas por los pueblos aborígenes durante miles de años. Los europeos las descubrieron en el siglo XIX y las bautizaron en 1858 en honor a John Macadam, un químico escocés amigo del botánico Ferdinand von Mueller, quien las documentó formalmente.

En la década de 1890, las macadamias fueron introducidas en Hawái, donde se perfeccionaron métodos de cultivo y procesamiento, estableciéndose a este estado como un importante productor y exportador. Su popularidad mundial creció rápidamente en la década de

1930, especialmente debido a su uso en confitería y repostería. Posteriormente, otros países tropicales comenzaron a cultivarlas, consolidando su relevancia global.

### **Versatilidad culinaria**

Las macadamias, con su sabor suave, textura cremosa y alto contenido de grasas saludables, son altamente versátiles en la cocina. Se consume directamente como snack, ya sea crudas, tostadas o en ensaladas, y son muy apreciadas en la repostería, donde se utilizan en galletas,

Además, su aceite, valorado por su delicado sabor y alto punto de humeo, se emplea tanto en la gastronomía gourmet como en cosmética. También destacan la leche de macadamia, una alternativa vegana rica en nutrientes, y su uso en platos salados, donde complementan salsas, ensaladas y recubrimiento.

### **Condiciones para su producción e impacto ambiental**

Las macadamias crecen en climas tropicales y subtropicales, con temperaturas constantes entre 20-25°C y alta humedad. Requieren suelos bien drenados, ricos en materia orgánica y con un pH ligeramente ácido. Aunque los árboles son resistentes a períodos secos, necesitan riego regular para maximizar la producción. Comienzan a dar frutos entre los 5 y 7 años de edad y pueden ser productivos durante décadas. La cosecha ocurre una vez al año, cuando las

Sin embargo, la producción de macadamias conlleva desafíos ambientales. La expansión de las plantaciones, especialmente en Australia y África, a menudo implica deforestación, reduciendo la biodiversidad y contribuyendo al cambio climático. Además, los monocultivos empobrecen el suelo y aumentan la vulnerabilidad a plagas y enfermedades. Aunque los árboles son relativamente eficientes en el uso del agua,

Para mitigar estos impactos, se están adoptando prácticas agrícolas más sostenibles. Estos incluyen el uso de métodos orgánicos, el manejo integrado de plagas y el reciclaje de cáscaras como combustible o abono. Asimismo, se busca diversificar los cultivos para reducir los riesgos ambientales y sociales asociados a la producción masiva, contribuyendo a una mayor sustentabilidad.

### **Principales productores**

- Australia:** Es el lugar de origen de las macadamias y sigue siendo uno de los mayores productores, con cultivos concentrados en Queensland.
- Sudáfrica:** Actualmente el mayor exportador mundial, con plantaciones extensivas que aprovechan su clima favorable.
- Hawái:** Aunque ya no lidera la producción global, sigue siendo un productor destacado y pionero en métodos de procesamiento.
- China:** Ha incrementado rápidamente su producción y consumo interno, convirtiéndose en un actor importante en el mercado.
- Kenia y Malawi:** Países africanos que han adoptado el cultivo de macadamias como una alternativa económica y sostenible.

## **7.6.5 Maní o Cacahuate**

### **Historia y Expansión**

El cacahuate es originario de América del Sur, probablemente en la región de lo que hoy es Brasil y el norte de Argentina. Fue cultivado y consumido desde hace miles de años, y su domesticación se atribuye a las civilizaciones precolombinas de esta región. Con la llegada de los europeos, su cultivo se extendió rápidamente por otros continentes, incluyendo Asia y África, donde se ha convertido en un ingrediente básico en muchas culturas. Y posterior, en el siglo XIX, los americanos no le daban un uso más allá de ser alimento para animales, entonces, fue a principios del siglo XX cuando el famoso e ilustre científico agrícola, George Washington Carver, convenció a los granjeros del sur de la región a sustituir el algodón infestado gracias al gorgojo, por el cacahuate. Hoy en día, gracias a su expansión, este producto es prominente en varias tradiciones asiáticas y africanas, e incluso en nuestro país, es un alimento estrella de la gastronomía ecuatoriana.

### **Versatilidad culinaria**

El cacahuate es altamente versátil en la cocina. Se utiliza en una variedad de formas: entero, triturado, molido en forma de harina o como base de mantequilla de maní. Se emplea tanto en platos dulces como salados. En la cocina asiática, se usa en salsas (como la salsa de cacahuate tailandesa), curries y aderezos. En África Occidental, se encuentra en estofados y sopas, mientras que en América y Europa se ha popularizado en productos como mantequillas, snacks y postres. Su sabor a nuez y su textura lo convierten en un ingrediente adaptable y complementario para recetas en distintas culturas gastronómicas.

### **Condiciones para su producción e impacto ambiental**

El cacahuete crece bien en climas cálidos y en suelos ligeros y bien drenados. Requiere una temperatura constante de entre 20 y 30 °C y una temporada de cultivo de 120 a 150 días libres de heladas. Las plantas de cacahuete son de crecimiento bajo, con una curiosa forma de cultivo: sus flores se autofecundan y, luego de ser polinizadas, el ovario de la flor se entierra en el suelo, donde el cacahuete madura bajo tierra. Esta particularidad hace que su cosecha sea más compleja en comparación con otros frutos secos.

La producción de cacahuete tiene un impacto ambiental moderado, con desafíos relacionados con el consumo de agua, erosión del suelo, y uso de fertilizantes y pesticidas. Aunque requiere menos agua que otros cultivos y puede fijar nitrógeno en el suelo, la práctica intensiva puede llevar a la degradación del suelo y a la pérdida de biodiversidad debido al monocultivo. La maquinaria agrícola utilizada y la quema de residuos también contribuyen a las emisiones de gases de efecto invernadero. Implementar prácticas sostenibles, como la rotación de cultivos, riego eficiente y control biológico de plagas, puede mitigar estos efectos y hacer su cultivo más sostenible.

### **Principales productores**

Hoy en día, los principales productores de cacahuetes a nivel mundial son China, India, Nigeria, Estados Unidos y Sudán. En estos países, el cacahuete tiene un papel importante tanto en la economía agrícola como en la dieta local. China e India lideran la producción, no solo por el volumen de consumo interno, sino también por sus climas y suelos aptos para el cultivo. En Estados Unidos, el cacahuete es especialmente importante en el sur, donde Alabama, Georgia y Texas son los mayores estados productores.

### **7.6.6 Nuez**

#### **Historia y expansión**

El nogal, árbol productor de las nueces, es originario de Asia Central, especialmente en regiones como Irán y las cercanías de los montes Himalaya. Las nueces se consideran uno de los frutos secos más antiguos en la alimentación humana, y fue gracias a Alejandro Magno que su cultivo se expandió hacia Europa, especialmente Grecia, y más tarde a otras regiones mediterráneas. (Salas-Salvadó, 2005)

En la Edad Media, las nueces eran un ingrediente común en la alimentación europea, debido a su capacidad para conservarse por largos períodos y también, estas se prensaban para extraer su aceite tan aromático y codiciado; por otro lado, en China, la hacían leche; y mucho más antes los persas lo ocupaban para dar consistencia a sus salsas. En tiempos modernos, el nogal se cultiva en muchas partes del mundo.

#### **Versatilidad culinaria**

Las nueces son un ingrediente valioso en la cocina internacional debido a su versatilidad y perfil de sabor. Por ejemplo: en lo dulce, son un ingrediente clásico en pasteles, galletas y postres como brownies, tartas de nuez y baklava; en lo salado, su uso más común es el mismo que de los persas en la antigüedad, por otro lado, también aportan una textura tierna y crujiente para ensaladas; asimismo, para elaboración de aceites.

#### **Condiciones para su producción e impacto ambiental**

El cultivo del nogal requiere condiciones específicas para obtener una buena producción. Los nogales prefieren climas templados, con inviernos fríos y veranos cálidos. Las nueces necesitan un período de invierno frío para estimular la floración. Requieren suelos bien drenados y profundos, ricos en nutrientes. Los nogales son sensibles al exceso de humedad, que puede

provocar enfermedades en las raíces. Aunque el nogal necesita agua para crecer, es importante evitar el riego excesivo. En zonas áridas, se requiere un manejo adecuado del riego, ya que el nogal es un árbol de crecimiento lento y que requiere varios años para comenzar a producir frutos de manera consistente.

El cultivo de nueces plantea ciertos desafíos relacionados con el uso intensivo de recursos, especialmente agua, en áreas propensas a sequías, como California. Además, el nogal es un cultivo que requiere varios años para producir frutos, por lo que los agricultores enfrentan una inversión a largo plazo antes de ver los resultados.

El cambio climático también representa un reto, ya que las temperaturas extremas pueden afectar la floración y producción. Sin embargo, se están implementando prácticas sostenibles, como la recolección mecanizada, el manejo eficiente del agua y la plantación de nogales en zonas de crecimiento óptimo.

### **Principales productores**

- **China:** China abarca el 52% de la producción mundial de la nuez de nogal y ha incrementado su producción en los últimos años para satisfacer la demanda interna y externa.
- **Estados Unidos (California):** Es uno de los mayores productores de nueces a nivel mundial, concentrando alrededor del 20% de la producción. El clima de California es ideal para el cultivo del nogal, y el estado cuenta con tecnología avanzada para maximizar la producción.
- **Irán y Turquía:** Estos países mantienen su lugar en la producción de nueces debido a sus climas favorables y su rica tradición agrícola.

### **7.6.7 Pistacho**

#### **Historia y expansión**

Los pistachos, frutos del árbol *Pistacia vera*, tienen una rica historia y un papel importante en la gastronomía global. Originarias de las zonas áridas de Asia Occidental y Oriente Próximo, han sido parte de la dieta humana durante miles de años. Se han encontrado restos arqueológicos en asentamientos de Oriente Próximo que datan del 7000 a.C, lo que confirma su consumo temprano. En la época moderna, los pistachos ganaron popularidad en 1880, especialmente en Nueva York, donde los inmigrantes los introdujeron como un snack exótico y nutritivo.

#### **Versatilidad culinaria**

Los pistachos son conocidos por su sabor único y su textura crujiente, lo que los convierte en un ingrediente versátil en la cocina. Se consume como snack, ya sea crudos, tostados o salados, y son protagonistas en repostería y confitería, donde se usan en helados, baklava, galletas y pasteles. También son un componente esencial en platos salados, como salsas, rellenos y masas para carnes o pescados. Su uso se extiende a aceites y pastas, como la popular crema de pistacho, que se emplea en postres y recetas gourmet.

#### **Condiciones para su producción e impacto ambiental**

Los pistachos prosperan en climas áridos y semiáridos, con inviernos fríos y veranos largos, calurosos y secos. Requieren suelos bien drenados, ricos en nutrientes y tolerantes a condiciones salinas y alcalinas. Los árboles son resistentes a la sequía, pero necesitan riego regular durante la etapa de producción. Tardan entre 5 y 8 años en comenzar a dar frutos, alcanzando su madurez productiva alrededor de los 15 años. La cosecha se realiza principalmente de forma mecánica, cuando los frutos maduran y su cáscara se abre naturalmente.

Aunque los pistachos son relativamente sostenibles en comparación con otros frutos secos, su cultivo presenta desafíos. Requieren grandes cantidades de agua, lo que puede ejercer presión sobre los recursos hídricos en áreas áridas donde se cultivan, como Irán y California. Además, el aumento de monocultivos puede reducir la biodiversidad y hacer que los árboles sean más vulnerables a plagas y enfermedades. Sin embargo, los pistachos tienen una huella ambiental menor que otros frutos secos como las almendras, ya que sus árboles son más eficientes en el uso del agua.

#### **Principales productores**

- **Irán:** Tradicionalmente el mayor productor y exportador de pistachos, conocido por su calidad y sabor distintivo.
- **Estados Unidos:** California lidera la producción, con métodos altamente mecanizados y estándares de exportación.
- **Turquía:** Un productor clave, especialmente de variedades tradicionales como el pistacho Antep.
- **China:** Aunque es más un mercado de consumo, también ha incrementado su producción en años recientes.
- **Siria y Grecia:** Productores menores, pero con pistachos de alta calidad que son muy valorados en mercados específicos.

#### **7.6.8 Cilantro**

##### **Historia y expansión**

El cilantro es originario de la región mediterránea y del suroeste de Asia, y su uso data de al menos 5,000 años, habiéndose encontrado semillas en asentamientos de la Edad de Bronce e incluso en antiguos sepelios egipcios, uno de ellos, la tumba de Tutankamón. Desde allí, se

extendió hacia Asia, específicamente a China e India, y Europa, y más tarde a América, donde hoy es un ingrediente esencial en muchas cocinas tradicionales que incluso llegó a sustituir al culantro (un pariente indígena que tiene unas hojas aserradas largas y duras). El cilantro es una de las primeras hierbas mencionadas en textos históricos y tiene un legado largo en la medicina y la cocina.

### **Versatilidad culinaria**

El cilantro es increíblemente versátil en la cocina. Las hojas frescas y las semillas secas tienen sabores muy diferentes y se usan de forma distinta. Las hojas frescas son fundamentales en la cocina asiática, mexicana y del Medio Oriente, donde se agregan a salsas, guisos, curries, y ensaladas para aportar un toque fresco y cítrico. Las semillas, por otro lado, tienen un sabor cálido y especiado, ideal para adobos, mezclas de especias y horneados, como en la cocina india y del norte de África.

### **Condiciones para su producción e impacto ambiental**

El cilantro es una planta anual que crece mejor en climas templados y fríos, con temperaturas entre 10 y 30 °C. Prefiere suelos bien drenados y ricos en nutrientes. Aunque tolera cierta sombra, necesita luz solar para desarrollar su sabor característico en las hojas. Sin embargo, es sensible al calor extremo, que puede acelerar su ciclo de floración y disminuir la producción de hojas.

La producción de cilantro tiene un impacto ambiental moderado, con desafíos que incluyen el uso de agua, erosión del suelo y la necesidad de pesticidas en climas húmedos, que pueden afectar la biodiversidad. Como planta de ciclo rápido y sensible al calor extremo, el cilantro requiere suelos bien drenados y ciertos niveles de fertilización para rendimientos óptimos, lo que,

en prácticas intensivas, puede llevar a la degradación del suelo y la contaminación del agua. Las emisiones de carbono en la producción de cilantro son menores en comparación con otros cultivos, pero prácticas sostenibles como el riego eficiente y el manejo biológico de plagas pueden ayudar a reducir aún más su impacto ambiental.

### **Principales productores**

Los principales productores de cilantro en el mundo son India, México, China, y algunos países de Europa del Este. En India y México, el cilantro es un cultivo esencial tanto para el mercado interno como para la exportación. Su creciente demanda global, en parte por la popularidad de las cocinas asiática y latinoamericana, ha aumentado su cultivo en varias regiones.

## **8. ENSAYO ACADEMICO SOBRE LA HISTORIA, PATRIMONIO Y VALOR CULTURAL DE LA PROPUESTA DE MENU**

### **Frutos secos como expresión gastronómica**

#### **Introducción**

La gastronomía trasciende lo puramente culinario para convertirse en un medio de expresión cultural y un vehículo de integración entre tradiciones, donde los ingredientes no solo alimentan el cuerpo, sino que también cuentan historias y transmiten identidades. En este contexto, los frutos secos, reconocidos por su versatilidad, sabor y riqueza nutricional, han sido ingredientes esenciales en diversas cocinas del mundo a lo largo de la historia. Su uso no solo refleja la herencia de los territorios donde se cultivan, sino que también actúa como un puente que conecta distintas culturas gastronómicas.

En la propuesta de menú que nos ocupa, los frutos secos se convierten en protagonistas de una fusión gastronómica entre dos tradiciones: la ecuatoriana y la italiana. Ambas, aunque separadas por miles de kilómetros, comparten una pasión por la cocina que celebra el respeto a los ingredientes, la riqueza de sabores y el arte del detalle. Esta unión no solo resalta el valor de los frutos secos como ingredientes universales, sino que también pone en evidencia la capacidad de la cocina para innovar y reinterpretar tradiciones sin perder sus raíces.

Este ensayo explorará cómo los frutos secos, desde el maní ecuatoriano hasta las avellanas y pistachos del Mediterráneo, se entrelazan para crear una propuesta culinaria que celebra el patrimonio, refuerza la identidad cultural y apuesta por la sostenibilidad e innovación en la gastronomía contemporánea.

## **Frutos secos: un vínculo entre la historia y la naturaleza**

La avellana, el pistacho, la almendra, el maní y la macadamia, presentes en este menú, poseen raíces profundas en la historia alimentaria de distintas civilizaciones. Por ejemplo, los pistachos, las almendras, los cacahuetes o maní, las nueces de nogal, las avellanas, los cocos y las macadamias tienen un origen en las regiones de Oriente Medio y el Mediterráneo hasta la Oceanía y América donde fueron altamente valorados por culturas como la persa, la griega y la romana, e incluso culturas milenarias como la china, y representando a nuestra América de antaño, los aztecas y mayas. Estas civilizaciones integraron los frutos secos en una amplia variedad de preparaciones.

Por ejemplo, el maní o cacahuete era mucho más que un alimento: se utilizaba en rituales religiosos y se consideraba un símbolo de fertilidad y abundancia. Los pueblos originarios del continente desarrollaron técnicas para procesarlo y conservarlo, creando bases para platos tradicionales como la salsa de maní en la región andina.

Estos frutos secos, con su rica historia y diversidad, han trascendido fronteras y épocas, siendo no solo ingredientes culinarios, sino también símbolos de intercambio cultural y de innovación gastronómica. Desde las civilizaciones antiguas hasta la actualidad, han desempeñado un papel central en la dieta humana, evolucionando de alimentos básicos a componentes esenciales de la alta cocina. Su versatilidad y capacidad de integrarse en una amplia variedad de preparaciones han permitido que se adapten a las cocinas de diferentes culturas, desde las recetas tradicionales hasta las creaciones más vanguardistas.

En el contexto de un menú que fusiona las tradiciones gastronómicas de Ecuador e Italia, los frutos secos actúan como un hilo conductor que une dos culturas aparentemente distantes, pero con puntos de encuentro significativos en su respeto por los ingredientes y el enfoque artesanal. Su incorporación pone de manifiesto su universalidad, reflejando cómo ingredientes tan antiguos

como el maní o las almendras siguen siendo relevantes en la cocina contemporánea, no solo por su sabor y valor nutricional, sino también por su capacidad de contar historias.

Además, su papel como puente entre lo antiguo y lo moderno, lo local y lo global, se refleja en la forma en que los frutos secos se adaptan a las demandas actuales de sostenibilidad y alimentación consciente. Su producción, procesamiento y uso en alta cocina demuestran cómo es posible preservar tradiciones ancestrales mientras se adoptan prácticas innovadoras que promuevan la diversidad gastronómica. En este menú, los frutos secos no solo aportan sabor y textura, sino que encarnan la esencia de la fusión cultural: la unión de lo mejor de dos mundos en una experiencia culinaria única que respeta el pasado mientras mira hacia el futuro.

#### **La bota criolla: una guerra de sabores**

La propuesta del menú rinde homenaje a la riqueza culinaria de Ecuador e Italia al reinterpretar ingredientes tradicionales en un contexto moderno, destacando la sinergia entre dos culturas gastronómicas que, aunque geográficamente distantes, comparten un profundo respeto por la calidad de los ingredientes y la elaboración artesanal. Este enfoque no solo celebra las particularidades de cada tradición, sino que también resalta cómo la gastronomía puede servir como un medio para construir puentes culturales y fomentar la creatividad culinaria.

Italia, conocida por su milenaria tradición culinaria, ha desarrollado técnicas excepcionales para resaltar la textura y el sabor de los frutos secos. Ingredientes como las almendras, los pistachos y las avellanas han sido integrados tanto en platos dulces como en preparaciones saladas. Las técnicas que conllevan a grandes preparaciones italianas no solo subrayan la capacidad de los frutos secos para aportar profundidad y versatilidad a los platos, sino que también reflejan la herencia cultural de cada región italiana, donde los ingredientes locales se convierten en protagonistas de creaciones emblemáticas.

Por su parte, Ecuador aporta al menú una biodiversidad única, rica en ingredientes autóctonos que reflejan la diversidad de su gastronomía. En Ecuador, el maní es un ejemplo de un ingrediente profundamente arraigado en la tradición culinaria, utilizado. En muchas preparaciones se demuestra la capacidad del maní para aportar cremosidad, intensidad de sabor y una conexión emocional con las raíces culinarias del país. Además, la riqueza de frutos secos como la macadamia y el uso reciente de productos importados, como las avellanas, muestran la apertura de la cocina ecuatoriana a innovaciones que complementan y enriquecen su herencia.

En este menú, la fusión de las técnicas italianas con los sabores vibrantes y autóctonos de Ecuador no solo reinterpreta los frutos secos en un marco moderno, sino que también destaca el potencial de la gastronomía para honrar el pasado mientras se exploran nuevas posibilidades. Esta propuesta es un testimonio de cómo las tradiciones de dos culturas pueden integrarse armoniosamente para crear experiencias gastronómicas que son tanto un homenaje al patrimonio como una declaración de innovación culinaria.

#### **Frutos secos: patrimonio y sostenibilidad en la cocina**

La unión de Ecuador e Italia a través de los frutos secos no solo honra sus respectivos patrimonios culinarios, sino que también pone de manifiesto valores contemporáneos como la sostenibilidad, la responsabilidad social y el respeto por la biodiversidad. Ambos países, aunque diferentes en sus paisajes y culturas, comparten una rica tradición agrícola que ha evolucionado con el tiempo, adaptándose a las necesidades del entorno sin perder de vista el compromiso con la preservación de los recursos naturales.

En Italia, la agricultura sostenible es un pilar fundamental, especialmente en regiones como Sicilia, Piamonte y Toscana, donde los frutos secos como pistachos, avellanas y almendras se cultivan bajo prácticas que respetan el medio ambiente. Desde sistemas de riego eficiente hasta la

rotación de cultivos para preservar la fertilidad del suelo, estas técnicas no solo garantizan productos de alta calidad, sino que también protegen los ecosistemas locales. Por su parte, en Ecuador, la agricultura de pequeña escala y comunitaria desempeña un papel esencial en la producción de maní y macadamias, asegurando que las técnicas tradicionales de cultivo se mantengan vivas. El uso de métodos agroecológicos, como el cultivo asociado y el manejo orgánico, refuerza el compromiso del país con la sostenibilidad, destacando la conexión intrínseca entre la tierra y la cultura.

La utilización de frutos secos cultivados de manera responsable en esta propuesta gastronómica no solo realza la calidad de los platos, sino que también subraya la importancia de valorar el trabajo de los productores. Al integrar ingredientes provenientes de prácticas sostenibles, el menú fomenta un modelo económico ético que reconoce y apoya el esfuerzo de quienes trabajan en la base de la cadena alimentaria. Este enfoque contribuye a la conservación ambiental, reduciendo la huella ecológica y promoviendo un consumo más consciente.

Asimismo, el proceso de reinterpretar tradiciones culinarias de Ecuador e Italia fomenta el rescate cultural, asegurando que prácticas ancestrales no solo se preserven, sino que encuentren un lugar destacado en la gastronomía moderna. En Ecuador, el cultivo del maní tiene profundas raíces en la historia precolombina, siendo un alimento clave para los pueblos indígenas. Esta conexión con el pasado se renueva al integrarlo en platos contemporáneos que celebran su versatilidad y su simbolismo como alimento de abundancia. Por otro lado, en Italia, la elaboración de masa madre es una tradición que ha pasado de generación en generación, siendo un símbolo de identidad regional. Al incorporar estas prácticas en el contexto actual, se les otorga un nuevo significado, donde el pasado dialoga con las demandas e innovaciones del presente.

En este menú, cada ingrediente y cada técnica cuenta una historia, entrelazando sostenibilidad y patrimonio cultural. Es una declaración de cómo la gastronomía puede ser un motor de cambio, no solo como un medio para deleitar los sentidos, sino también como una herramienta para proteger la naturaleza, empoderar a las comunidades locales y mantener vivas las tradiciones. A través de la unión de Ecuador e Italia, no solo se crea una experiencia culinaria única, sino que también se construye un modelo de cocina responsable y profundamente arraigada en valores atemporales.

### Conclusión

La propuesta de menú trasciende lo puramente sensorial para convertirse en una celebración de la historia, el patrimonio y el diálogo intercultural entre Ecuador e Italia. En este encuentro, los frutos secos juegan un papel central, mostrando cómo ingredientes aparentemente simples pueden transformarse en poderosos vehículos de conexión entre culturas y tiempos.

Este menú no solo honra las identidades culturales de ambas naciones, sino que también destaca el papel de la gastronomía como un medio para preservar tradiciones mientras se abren nuevos horizontes culinarios. A través de la integración de técnicas contemporáneas con ingredientes ancestrales, se demuestra que la innovación no está reñida con el respeto por las raíces.

Además, esta fusión gastronómica invita a reflexionar sobre el poder transformador de la cocina. Más allá de satisfacer el paladar, la gastronomía se convierte en una herramienta para construir puentes entre culturas, fomentar el entendimiento mutuo y celebrar la diversidad. Este menú ejemplifica cómo, a través del arte culinario, se pueden crear nuevas narrativas que no solo reafirman el orgullo por las tradiciones, sino que también abren espacio para el intercambio, la colaboración y la creatividad.

En un mundo cada vez más interconectado, la cocina tiene el potencial de ser un lenguaje universal, y esta propuesta lo demuestra con elegancia. A través de los frutos secos, que encapsulan siglos de historia y simbolizan la riqueza natural y cultural de sus tierras de origen, el menú invita a los comensales a embarcarse en un viaje culinario que honra el pasado, celebra el presente y mira con esperanza hacia el futuro. Es un recordatorio de que los sabores no solo alimentan el cuerpo, sino también el espíritu, conectándonos con nuestras raíces y con el vasto tapiz cultural que compartimos como humanidad.

## 9. PRESENTACION Y JUSTIFICACIÓN DE LAS BEBIDAS POR PRESENTAR Y MARIDAJES DE VINOS

FICHA N°	SEMANA	NOMBRE
3	16	Marco Polo Corvina
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA		
Nombre del vino	Marco Polo Corvina	
Nombre de casa	Domini Veneti	
Tipo	Tinto	
Cepa	Corvina	
Añada	2020	
Terroir	Veneto, Italia	
Volumen alcohólico	12,50%	
Precio	\$12,74	
NOTAS		
Visual	Color rojo intenso con una herradura naranja, además tiene una lágrima delgada, lenta y definida	
Olfativo	Aroma a especias dulces, amaderados y a frutos rojos	
GUSTATIVO		
Primer ataque	Es muy amargo	
Segundo ataque	Se sienten las especias como clavo, pimienta negra y por eso produce un poco de picor en garganta	
Retrogusto	Se siente su acidez, el picor se intensifica, también se siente más el alcohol y tiene permanencia	
MARIDAJE		
Carnes como chancho o pato, también combina con mariscos y algunos frutos secos.		
FOTOGRAFIA		
		

FICHA N°	SEMANA	NOMBRE
1	16	Travesia Reserva - Sangiovese
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA		
Nombre del vino	Travesia Reserva - Sangiovese	
Nombre de casa	Dos Hemisferios	
Tipo	Rosé	
Cepa	Sangiovese	
Añada	2018	
Terroir	Guayas, Ecuador	
Volumen alcohólico	14,00%	
Precio	\$8,66	
NOTAS		
Visual	Rojo granate medio	
Olfativo	Aroma muy notable de frutos rojos, también posee un mentolado de eucalipto con toques florales	
GUSTATIVO		
Primer ataque	Un tanto astringente y de sabor intenso	
Segundo ataque	Se siente afrutado y especiado	
Retrogusto	Se siente más la astringencia y el alcohol	
MARIDAJE		
Pescado, carne, pollo y pasta		
FOTOGRAFIA		
		

FICHA N°	SEMANA	NOMBRE	FOTOGRAFIA
2	16	Silk & Spice WHITE BLEND	
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			
Nombre del vino	Silk & Spice WHITE BLEND		
Nombre de casa	Sogrape		
Tipo	Blanco		
Cepa	Arinto de Buelas, Bical, Alvarinho		
Añada	2022		
Terroir	Portugal		
Volumen alcoólico	12,50%		
Precio	\$19,39		
NOTAS			
Visual	Color verdoso con una herradura plateada		
Olfativo	Aroma cremoso, mantequilla, toques cítricos y frutos de árbol como manzana verde		
GUSTATIVO			
Primer ataque	Ligeramente dulce, muy fresco con un amargor leve		
Segundo ataque	Un poco avellanado, se siente mucho su acidez, es ligero y tiene mucha permanencia en boca		
Retrogusto	Es muy ácido y se siente más el dulzor		
MARIDAJE			
Mariscos, chocolate blanco			

FICHA N°	SEMANA	NOMBRE	FOTOGRAFIA
4	16	Armonía Viognier	
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA			
Nombre del vino	Armonía Viognier		
Nombre de casa	Dos Hemisferios		
Tipo	Blanco		
Cepa	Viognier		
Añada	2019		
Terroir	Guayas, Ecuador		
Volumen alcoólico	12,00%		
Precio	\$14,56		
NOTAS			
Visual	Amarillo verdoso		
Olfativo	Aroma muy notable a frutos tropicales como piña, mango, banana y melocotón con un gusto a miel		
GUSTATIVO			
Primer ataque	Dulzor notable		
Segundo ataque	Se siente un poco mejor su acidez, también tiene buen cuerpo a pesar de ser un blanco		
Retrogusto	Se siente más su acidez		
MARIDAJE			
Postres			

## 10. CUADRO DEMOSTRATIVO DEL TIPO DE SERVICIO

Durante todo el evento se manejarán 2 tipos de servicio: a la americana y a la francesa.

	TIPO DE SERVICIO	PROCEDIMIENTO
PAN	A la francesa	El autor del menú cortará la hogaza de pan frente a los comensales, para ello se necesita tener una mesa montada con un cuchillo de sierra y una tabla de color marrón para el pan. Una vez cortado el pan, se colocarán las rebanadas en los platos y los meseros los pasarán a los comensales. También se necesitará una tabla blanca para cortar la mantequilla saborizada.
AMOUSE BOUCHE	A la americana	Se servirá en conchas pequeñas para que los comensales lo puedan consumir de un solo bocado. Sale preparado desde cocina y previo a esto, se debe servir el vino tinto (Marco Polo Corvina) y el capitán de servicio lo presentará.
ENTRADA	A la americana	Se servirá en un plato blanco hondo desde cocina. Antes el vino

		tinto (Travesía Reserva, Sangiovese) deberá estar servido. Este vino también será presentado por el capitán de servicio.
<b>PLATO FUERTE</b>	A la americana	Este plato saldrá servido desde cocina, pero antes el vino blanco (Silk & Spice) deberá estar servido en mesa. También será presentado por el capitán de servicio.
<b>POSTRE</b>	A la francesa	El autor del menú presentará el postre, lo cortará y servirá frente a los comensales con ayuda de los meseros. Para ello, en la mesa de servicio debe estar una tabla marrón, con un cuchillo de cocinero, una jarra de agua caliente y una manga llena de la crema de pistachos. Se servirá una porción en cada plato y los meseros deberán pasar el plato a los comensales. Mientras se corta el postre, el capitán de servicio presentará el vino blanco

		(Viognier) para acompañar el postre.
<b>CAFÉ</b>	A la americana	El capitán de servicio preparará cafés expressos sobre bolas de helado de coco "empanizadas" con frutos secos triturados, posterior se servirá a los comensales.
<b>PETIT FOUR</b>	A la americana	Es un bombón que será servido en un plato mantequillero pequeño y se servirá a los comensales y con este tiempo, se cierra el servicio.

Para el servicio del evento, se deberá tener en cuenta las siguientes consideraciones:

- **Servicio a la francesa:**

- Cada plato debe servirse comenzando por las mujeres y luego los hombres, pero respetando la jerarquía.
- Al momento de servir, se entrega el plato por la izquierda del comensal y recoger los platos por la derecha.
- Este tipo de servicio es más lento que otros, ya que implica mayor interacción y detalle al protocolo.

- **Servicio a la americana:**
  - Cada plato debe servirse comenzando por las mujeres y luego los hombres, de igual manera se debe respetar la jerarquía.
  - Al momento se servir, se entrega el plato al comensal por la derecha y para recoger el plato se lo hace por la izquierda.
  - Este tipo de servicio resulta más ágil, pero tampoco se lo debe apresurar.

## 11. DETALLE GRAFICO Y JUSTIFICACION DE AMBIENTACION Y MONTAJE DE MESA

La propuesta de ambientación y montaje busca crear una experiencia única que combine elegancia, rusticidad y un toque vintage, inspirado profundamente en la calidez y la sofisticación de la cultura italiana. Este enfoque está diseñado para evocar una atmósfera acogedora, íntima y encantadora, donde cada elemento refleje cuidado y atención al detalle.



(Maze Designs, 2022)



(Cates, 2024)

### **11.1. Montaje de mesa:**

Se ha elegido una mantelería en tonos beige que ofrece una base neutra y cálida, complementada con servilletas de un tono pistacho pálido, añadiendo un contraste sutil y natural que evoca la frescura de la gastronomía italiana y los colores vivos de este país. Para acentuar el estilo rústico, los platos base presentan acabados artesanales y elegantes, otorgando una textura que conecta con la autenticidad de las tradiciones italianas.

La cubertería en plata refuerza la elegancia del montaje, contrastando con los elementos rústicos para lograr un equilibrio entre sofisticación y naturalidad. Las copas de vidrio han sido seleccionadas específicamente para cada tipo de vino, destacando la importancia de una experiencia excepcional para el maridaje.

### **11.2. Centros de mesa y decoración:**

Los centros de mesa se componen de arreglos pequeños con flores blancas y amarillas,

cuidadosamente seleccionadas para reflejar la sutileza y la luz características de un paisaje mediterráneo. Velas blancas distribuidas estratégicamente aportan una iluminación suave y cálida, favoreciendo la intimidad y la conexión entre los invitados.

#### **11.3. Carta del menú:**

El menú de degustación será presentado en una carta diseñada con simplicidad y elegancia, utilizando tipografía clásica y materiales que refuercen la temática vintage. Este detalle comunica de manera visual la importancia de la experiencia culinaria, ofreciendo un adelanto del viaje gastronómico que espera a los comensales.

#### **11.4. Música ambiental:**

La música complementará la ambientación con una selección de boleros ecuatorianos e italianos, generando una conexión emocional y cultural. Este repertorio refuerza la sensación de romanticismo y nostalgia, elementos centrales de la propuesta.

En conjunto, esta ambientación y montaje han sido diseñados para sumergir a los invitados en una experiencia sensorial completa, donde cada elemento contribuye a transmitir la esencia de un evento cuidado y significativo. La armonía entre rusticidad, elegancia y detalles italianos crea un entorno inolvidable, evocando una celebración auténtica y llena de encanto.

## 12. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### 12.1 Conclusiones

- Los frutos secos, con su rica historia y valor cultural, se han consolidado como ingredientes fundamentales en la gastronomía contemporánea. Su versatilidad, durabilidad y alto valor nutricional los hacen ideales para reinterpretar técnicas tradicionales, y la cocina, representada en este menú, trasciende su función básica de alimentar para convertirse en un lenguaje universal que celebra la diversidad, fomenta el entendimiento intercultural y crea un espacio de innovación que conecta pasado, presente y futuro.
- Las técnicas culinarias innovadoras y tradicionales, como las espumas de sifón, las mermeladas, el pan de masa madre y los entremets, permiten destacar las propiedades organolépticas y nutricionales de los frutos secos, demostrando su capacidad para realzar sabores, texturas y conexiones culturales en la alta cocina.
- La fusión gastronómica entre Ecuador e Italia demuestra cómo la cocina trasciende barreras geográficas y culturales, sirviendo como un puente que conecta tradiciones, valores y técnicas culinarias para crear nuevas expresiones de identidad compartida.
- Los frutos secos, como el maní, las avellanas, los pistachos y las almendras, no solo destacan por su sabor y valor nutricional, sino también por su capacidad de simbolizar herencia cultural y adaptarse a tendencias gastronómicas modernas y sostenibles.
- Incorporar frutos secos provenientes de prácticas agrícolas sostenibles resalta la importancia de un enfoque ético en la gastronomía, promoviendo la protección de

la biodiversidad, la reducción del impacto ambiental y el empoderamiento de los productores locales.

- La propuesta demuestra que la innovación gastronómica puede coexistir con el respeto por las tradiciones. Al reinterpretar técnicas ancestrales y productos locales en un contexto moderno, se mantiene viva la conexión con el patrimonio cultural mientras se exploran nuevas posibilidades.

## 12.2 Recomendaciones

- Desarrollar un menú de degustación que combine las tradiciones italianas y ecuatorianas utilizando frutos secos como ingrediente principal. Este menú debe emplear técnicas innovadoras y sostenibles que destaquen sus propiedades nutricionales y sabores únicos, promoviendo una conexión entre la naturaleza y el arte culinario.
- Incorporar estrategias de comunicación gastronómica que resalten la historia, el impacto cultural y la sostenibilidad de los frutos secos. Esto permitirá educar a los comensales sobre su valor nutricional y medioambiental, al tiempo que se promueve el consumo consciente y el apoyo a productores locales.
- Impulsar programas educativos que resalten el valor histórico, cultural y nutricional de ingredientes como los frutos secos, promoviendo su uso consciente en las cocinas domésticas y profesionales.
- Diseñar propuestas culinarias que integran frutos secos de manera innovadora en diferentes tipos de cocina, resaltando su versatilidad para atraer a un público diverso y crear experiencias gastronómicas únicas.

- Establecer colaboraciones con agricultores de pequeña escala y cooperativas que se dediquen al cultivo sostenible de frutos secos, asegurando un impacto positivo en las comunidades y una calidad óptima en los ingredientes.
- Organizar talleres, ferias y eventos que celebren la fusión cultural y promuevan la experimentación culinaria con frutos secos, incentivando a chefs y aficionados a crear platos que combinen tradición e innovación.

## 13. ANEXOS

**Platino**  
CAJA DE VINOS

Nº F.C.: 1732250545961  
FACTURA #: 601-018-656993299

CANT	PRODUCTO	P.U.	P.TOT
1.00	PISTACHOS K 200 GR	3.43	3.43
1.00	ESENCIA F PISTACHO	1.87	1.87
3.00	GOMA XANTHAN 20GR	0.58	1.74
EF. 7.86	SUBTOTAL 15%	6.94	
	SUBTOTAL 0%	0.00	
	DESCUENTO	0.00	
	SUBTOTAL	6.94	
	I.V.A.	0.00	
	IVA 15%	1.02	
	TOTAL	7.96	
	CASH	10.00	
	CAMBIO	2.14	

**INFORMACION ADICIONAL**

DIRECCION	QUITO	SUBTOTAL	6.94
TELEFONO	19420572	DESCUENTO	0.00
EMAIL	platinoplatino16@gmail.com	TARIFA 0%	6.94
CODIGO FORMA DE PAGO	01 - VISA PAGHOGA EXTRAMAR	TARIFA 15%	6.94
FORMA DE PAGO BNP	tarjeta de credito	IMPUESTO	0.00
PLAZO	4	TOTAL	7.96

**OBSEVACION**

Amer, Rezar & Horner  
DELY CLAR MARKET SOCIEDAD CIVIL Y COMER  
MATRIZ AV. MARCHENA DE 2-08 Y MORAN  
SUCURSAL AV LIBERTADORES Y QUSQUIS  
CITUDAD QUITO  
RUC NRO. 1792663907001  
CONTRIBUYENTE ESP. NO  
OBLIGADO A LLEVAR CONTABILIDAD ...

AGENTE DE RETENCION  
Resolucion No. NAC-DNCRASCG20 00000001  
NO. FACTURA: 001-018-656993299  
CLAVE DE ACCESO: 071120240117924581-  
0012002001690450150004500912  
AMBIENTE: PRODUCCION EMISSION: NORMAL  
FECHA: 07-1-2014 HORA: 16:43  
CLIENTE: MARCELA LOPEZ  
RUC / CI: 17201-10001  
DIRECCION: EL TIGRE # 10

CANT	PRODUCTO	P.U.	P.TOT
1.00	PISTACHOS K 200 GR	3.43	3.43
1.00	ESENCIA F PISTACHO	1.87	1.87
3.00	GOMA XANTHAN 20GR	0.58	1.74
EF. 7.86	SUBTOTAL 15%	6.94	
	SUBTOTAL 0%	0.00	
	DESCUENTO	0.00	
	SUBTOTAL	6.94	
	I.V.A.	0.00	
	IVA 15%	1.02	
	TOTAL	7.96	
	CASH	10.00	
	CAMBIO	2.14	

SU COMPROBANTE SERA ENVIAZO A:  
marcelalopez\_2@hotmail.com  
PARA CONSULTAR SU FACTURA INGRESE A  
WWW.SRI.GOB.EC SRI EN LINEA  
Usuario: CAJERO MAGDALENA  
Una vez salida la mercaderia no se aceptan  
devoluciones  
www.delyclar.com

DELY CLAR MARKET SOCIEDAD CIVIL Y COMERCIOS S.A.C. - DIAZ ALVAREZ

Autor, Razón A. Horneos  
DELY CLAR MARKET SOCIEDAD CIVIL Y COMERCIOS S.A.C.  
MTRIZ : AV MARCHENA DEZ-08 Y MORAN  
SUCURSAL : AV LIBERTADORES Y QISQUIS  
CITAD : QUITO  
RUC NRO : 1782983907001  
CONTRIBUYENTE ESP. NO  
OBIGADO A LLEVAR CONTABILIDAD SI

AGENTE DE RETENCION

RESOLUCION NO : NAC-ONCRASC10-00000001  
NO. FACTURA : 003 - 001 - 000048545  
CLAVE DE ACCESO : 000120170011790983907  
00120030010000485450004854514  
AMBIENTE PRODUCCION EMISSION NORMAL  
FECHA : 09/01/2025 HORA : 15:24  
CLIENTE : CONSUMIDOR FINAL  
RUC / CI : 9999999999999  
DIRECCION : SANTA CLARA

CANT	PRODUCTO	P.U.	P.TOT
2.00	AVELLANAS 250 GR	3.80	7.60
	SUBTOTAL 10%	0.00	
1.1	SUBTOTAL 2%	7.60	
	DESCUENTO	0.00	
	SUBTOTAL	7.60	
	-	0.00	
	IVA 15%	0.00	
	TOTAL	7.60	
	CASH	7.60	
	CAMBIO	0.00	

SU COMPROBANTE SERA ENVIADO A

PARA CONSULTAR SU FACTURA INGRESSE A  
WWW.SRI.GOB.EC SRI EN LINEA

Usuario : CAJERO MAGDALENA  
Una vez salida la mercaderia no se aceptan  
devoluciones

[www.delyclar.com](http://www.delyclar.com)

## 14. BIBLIOGRAFIA

- Adrià, F. (2008). *Un dia en elBulli: Una mirada a las ideas, métodos y creatividad de Ferran Adrià*. Phaidon Press.
- Acurio, G. (2008). *500 años de fusión*. Ediciones Grijalbo.
- Bocuse, P. (2005). *Paul Bocuse en su cocina: Recetas y consejos del maestro francés*. Hachette Pratique.
- Carta Digital Profesional y GRATUITA. <https://bakarta.com/tipos-de-servicios-en-restaurantes/>
- Cates, L. (2024, 7 junio). *Green & Yellow Wedding Table Place Setting*. Pinterest.  
<https://es.pinterest.com/pin/75364993758718019/>
- Ivan, & Ivan. (2023, 5 abril). *¿Qué tipos de servicios hay en restaurantes?* Chef Ejecutivo.  
<https://chefejecutivo.com/que-tipos-de-servicios-hay-en-restaurantes/>
- Hermé, P. (2004). *Desserts by Pierre Hermé*. Little, Brown and Company.
- Maze Designs. (2022, 8 mayo). *Italian dinner table setting ideas*.  
Pinterest. <https://es.pinterest.com/pin/786581891203250155/>
- "Nobu Matsuhisa y la esencia de la cocina fusión." (2017). *Gastronomía & Cía*. [Disponible en línea en [gastronomiaycia.revista.com](http://gastronomiaycia.revista.com)]
- Parker, R. (2021). *Gastón Acurio y la fusión peruana en la cocina global*. Revista de Gastronomía Latinoamericana.
- Reina, F. J. O. (2024, 14 mayo). *Tipos de Servicios en Restaurantes: ¿Cuáles son y cómo funcionan?* IngenieriadMenu.com. <https://ingenieriadmenu.com/tipos-de-servicios-en-restaurantes/>
- Robertson, C. (2010). *Tartine Bread*. Chronicle Books.

Ruiz, I. (2023, 2 marzo). *¿Cuáles son los tipos de servicios que existen en los restaurantes?* La Salas-Salvadó, J. (2005). *Frutos secos, salud y culturas mediterráneas*. Barcelona: Editorial Glosa, S.L.

Waters, A. (2007). *The Art of Simple Food: Notes, Lessons, and Recipes from a Delicious Revolution*. Clarkson Potter.